



Metzgerei Kutsch
Ihr Fleischer-Fachgeschäft in Ebsdorf

**Wiedereröffnung nach
Umbau und Modernisierung
am Freitag, 25.10.2013**



Kai Kutsch (von links), Nicole Kutsch, Elke Kutsch und Konrad Kutsch im modernisierten Verkaufsraum der Metzgerei Kutsch in der Bortshäuser Straße 14 in Ebsdorfergrund-Ebsdorf. Fotos: Michael Acker

**Exquisite
Qualitätsprodukte**
gekühlt mit
professioneller
Kältetechnik von

**Exklusives
Ambiente**
geheizt oder
gekühlt mit
Klimatechnik von



Alte Dorfstraße 24a · 35091 Cölbe
Tel. (06421)87344-0 · Fax (06421)87344-26
E-Mail: info@spoeck.de

Wir möchten uns für die angenehme Zusammenarbeit bedanken und wünschen viel Erfolg!

Metzgerei Kutsch in Ebsdorf modernisiert den Verkaufsraum

Kundinnen und Kunden können ab heute in dem neugestalteten Raum einkaufen

Von Michael Acker

Innerhalb von drei Wochen baute die Metzgerei Kutsch in Ebsdorf den Verkaufsraum an der Bortshäuser Straße 14 komplett um. Auf die Kunden wartet ab heute ein modernes und helles Erscheinungsbild. Neue Fenster und Türen wurden eingebaut, der Boden erneuert und die Wände mit frischen Farben gestrichen. Die fünf Meter lange

neue Verkaufstheke glänzt mit viel Edelstahl und großen Auslagenflächen. An der Wand wurden verschiedene Regale und die Hackfleischkühlung eingebaut.
„Wir sind froh, dass die Modernisierung so schnell von statten ging. Umbau und Sanierung waren notwendig geworden, da die alte Theke immerhin schon 35 Jahre alt war“, erklärt Juniorchef und Fleischermeister Kai Kutsch im Ge-

spräch mit der Oberhessischen Presse.
Der modernisierte Verkaufsraum hat eine Gesamtfläche von etwa 25 Quadratmetern.
Im Zuge der Metzgerei-Modernisierung wurde auch eine Photovoltaik-Anlage auf dem Nebengebäude angebracht, in dem sich die Wurstküche und die Produktionsräume befinden.
„Damit produzieren wir jetzt einen Teil unseres Stromes

selbst“, ergänzt Ehefrau Nicole Kutsch. Die Metzgerei gibt es seit dem Jahr 1939. „Nächstes Jahr feiern wir also ein Jubiläum. Die Metzgerei wird 75 Jahre alt“, stellt Seniorchef Konrad Kutsch fest.
Seitdem wird die Handwerksfirma in der vierten Generation geführt. „Wir sind ein Familienbetrieb, in dem alle mithelfen“, erläutert Seniorchefin Elke Kutsch.

Fortsetzung auf Seite 35



Am heutigen Freitag findet die Wiedereröffnung der Metzgerei Kutsch nach der Modernisierung statt. Bis dahin muss der Laden noch mit der frischen Ware bestückt werden (Foto oben). Neben der Laden-Modernisierung wurde auch eine Photovoltaik-Anlage auf dem Nebengebäude angebracht.