

# Unterschiedliche Bedürfnisse

Mit fünf Filialen in Luxemburg ist Maison Steffen nah am Kunden

**STEINFORT** Die Metzgerei Maison Steffen, deren erste Niederlassung Fränk Steffen 1989 in Steinfort eröffnete, hat Jahre der Expansion hinter sich. „2001 haben wir unsere zweite Filiale eröffnet in Düdelingen“, erzählt Luciano Salvatore, „Directeur des filiales“ bei Maison Steffen. Der Anfang in Düdelingen sei recht langsam verlaufen. „Im Vergleich zu Steinfort hatten wir zu Beginn wenig Kundschaft, da wir erst das Vertrauen der Kundschaft gewinnen mussten.“ Die Anwohner kannten die Metzgerei aus Steinfort noch nicht. „Es hat etwas zwei bis drei Monate gedauert bis der Laden dann so richtig lief“, erinnert sich Salvatore, der bereits seit mehr als 25 Jahren in dem Familienunternehmen arbeitet. 2008 folgte eine weitere Filiale auf dem Cents, 2011 eine in Petingen und 2013 in Esch-Alzette. Weitere Filialen sind laut Salvatore zurzeit keine geplant.



## Erweitertes Angebot

Eine Feststellung, die Salvatore bereits in Düdelingen gemacht hat und jetzt in seiner Funktion als „Directeur des filiales“ immer wieder macht, ist, dass die Kunden der verschiedenen Filialen sich unterscheiden. „In Steinfort zum Beispiel kommen die Kunden nicht so häufig, kaufen dafür aber in größeren Mengen ein. In Düdelingen oder auch Esch-Abingen sieht man einige Kunden fast täglich oder zumindest einige Male in der Woche. Die kaufen dann eher weniger, eben das was sie für mittags, abends oder den folgenden Tag an Lebensmittel brauchen.“

Obwohl Maison Steffen eine Metzgerei ist, finden die Kunden in den verschiedenen Filialen neben Wurst, Schinken und sonstigen Fleischwaren auch andere Lebensmittel. „In unserer Filiale in Steinfort gehören etwa Nudeln, Milch und Konserven zu dem erweiterten Angebot“, meint Salvatore. Das habe man getan, um den Kunden die Möglichkeit zu bieten, neben den Fleischwaren auch andere Lebensmittel kaufen zu können und so nicht in ein weiteres Geschäft gehen zu müssen, um ihre Einkäufe zu erledigen. Momentan finde man aber nur in den Filialen in Steinfort, Cents und Petingen Milchprodukte. In Esch-Alzette und Düdelingen hingegen gebe es lediglich verschiedene Konserven zu kaufen. Und am Beispiel der italienischen Wurst „Salsiccia“ werden die unterschiedlichen Vorlieben der Kunden nochmals deutlich. So meint Salvatore: „Besonders in Düdelingen verkaufen wir das ganze Jahr durch viel ‚Salsiccia‘, unter anderem, da hier noch viele Italiener leben. In Steinfort hingegen ist das nur im Sommer der Fall. Der Rest des Jahres über, verkaufen wir hier eher weniger ‚Salsiccia‘.“

JEFF KARIER