

Wo früher ein Toom-Baumarkt stand, prägt heute ein neuer Rewe-Markt das Stadtbild von Recklinghausen-Süd: Nach dreieinhalb Jahren Bauzeit feierte Inhaber Marcus Engelhardt am 26. August Eröffnung an der Herner Straße 247. Für den Kaufmann ist es der dritte Supermarkt und mit 4.000 qm zugleich sein größter – vor allem aber ist er ein Bekenntnis zum Standort.

Katharina Sieweke

Das Ruhrgebiet ist seine Heimat und mit Recklinghausen ist Rewe-Kaufmann Marcus Engelhardt spätestens seit seiner Eheschließung mit Martina, gebürtige Recklinghäuserin, verbunden. Mit ihr führt er nun zwei Märkte in Recklinghausen und einen in Herten. Der jüngste stationäre Zuwachs des selbständigen Lebensmittelkaufmanns mit Anschluss an die Rewe Dortmund hatte einen eher holprigen Start. Zunächst wurden Stimmen laut, die sich vor allem für die Stärkung der Innenstadt aussprachen, dann verzögerten sich die Bauzeiten aufgrund der notwendigen Erdarbeiten massiv. Nach dem vollständigen Abriss des früheren Gebäudes auf dem Grundstück – für Kaufmann Engelhardt eine Voraussetzung für die Übernahme des Standorts – ist ein modernes Supermarktgebäude entstanden, das technisch und architektonisch auf neustem Stand ist. Davon zeugen unter anderem die PV-Anlage auf dem Dach, die Wärmerückkopplung sowie viel Glas und Holz in der Gebäudearchitektur.

HOCHFREQUENZ AM WOCHENENDE Im Eingangsbereich zieht ein Aufsteller mit dem Stadtkürzel RE und einem Herz im Rewe-charakteristischen Rot die Blicke der Kundschaft auf sich. Stolz verkündet das Entrée die Zugehörigkeit zur Stadt, vor allem aber soll das maßgefertigte Display einen Selfie-Spot für die Bürger:innen und Tourist:innen darstellen. Seine direkte Anbindung an die A2 macht den neuen Markt gerade für Wochenendeinkäufer zu einem beliebten Anlaufpunkt, das haben bereits die ersten Betriebswochen unter Beweis gestellt: "Das Tagesgeschäft funktioniert hier etwas anders als in unseren anderen beiden Märkten, die eher der Nahversorgung dienen. Wir haben an diesem Standort wenig Laufkundschaft. Dafür locken wir mit





Leuchten Molto Luce

Kassensystem V-Tech **Anzahl Mitarbeitende** 130

der Markt ab Mittag."

Kühlung Celsior Bedientheke Galilei



Anzahl Parkplätze 500 500 Parkplätzen vor allem Wochenendeinkäufer", erklärt

Marcus Engelhardt und ergänzt: "Unter der Woche füllt sich

Und das hat einen Grund: In der Vorkassenzone animieren neben Bäcker Malzers mitsamt seinen Innen- und Außenplätzen auch eine Grillstation, eine Fischtheke und Sushi von Eat Happy zu einem Snack in der Mittagspause. Die Positionierung dieser Frischetheken noch vor Beginn des Kassenlaufs ist außergewöhnlich und nicht Rewecharakteristisch: "Wir profilieren uns klar mit Frische, das zeigen wir bereits im Eingangsbereich. 2019 sind wir in unserem Markt in Herten mit einer separaten Grillstation im Eingang gestartet. Das Prinzip hat sich be-

währt. Viele Kund:innen kaufen frischen Fisch gern erst zum Schluss ein und holen sich dann auch noch ein Fischbrötchen oder Ähnliches auf die Hand", sagt Engelhardt und nennt zwei Besonderheiten: "Die in Herten noch separierten Kühlhäuser haben wir im neuen Markt nun bei der Grillund Fischtheke zusammengeführt. Auch den Spülbereich teilen sich beide Bereiche, was die Abläufe effizienter gestaltet." Zum Kunden ausgerichtete Zahlungsterminals inklusive Cash-Modul verhindern, dass die Mitarbeitenden der beiden Frischetheken mit Bargeld in Berührung kommen. "Das trägt zur Hygiene bei", sagt der Inhaber.

Der Kundenlauf im Markt beginnt mit einem kleinen Schnittblumenangebot und führt auf dem kurzen Weg zur Obst- und Gemüseabteilung, vorbei an Kühlregalen mit Convenience-Produkten sowie vegetarischen, veganen und laktosefreien Sortimenten. "Wir haben diese Waren bewusst

Ready for tomorrow's retail? We'll get you there.



Store Solutions

Create a seamless store experiences from POS to shopper journey



Al & Data Services

Turning data into decisions - Al that drives growth



Logistics & Supply Chain

Smart supply chains for faster, flawless and efficient fulfillment







Fotos (4): EHI/Sieweke

vorne platziert, weil sie unserer Ansicht nach in das direkte Umfeld von Obst und Gemüse, Nüssen und Biowaren gehören", sagt Engelhardt und bekennt: "Die Platzierung im vorderen Bereich muss von der Kundschaft aber zugegebenermaßen noch erlernt werden."

FOKUSPUNKT OBST- UND GEMÜSEABTEILUNG Die

400 gm große Obst- und Gemüseabteilung mit Tageslichteinfall, dekorativen Leuchten und holzverkleideten Warenträgern mit Grafiken von stilisierten Obst- und Gemüseprodukten ist ein Anziehungspunkt. Eine holzverkleidete Rückwand verkündet augenzwinkernd "An apple a day keeps the doctor away!" und wird in Kombination mit einem dort platzierten digitalen Screen zum Blickfang. Wer im Anschluss das übliche Frühstückssortiment erwartet, wird überrascht. Stattdessen locken die für gewöhnlich kurz vor dem Checkout platzierten Süßwaren zu Impulskäufen. "Süßwaren stehen bei den meisten Kund:innen auf dem Einkaufszettel, aber wenn es schneller gehen muss oder das Budget ohnehin begrenzt ist, stehen die Chancen, dass Süßwaren am Ende des Einkaufs noch mitgenommen werden, deutlich schlechter als zu Beginn", ist Engelhardt überzeugt. Im Kundenlauf folgen Biowaren, Kaffee und Tee-Spezialitäten sowie die ebenfalls absatzstarken Aufbackwaren, Fertiggerichte, Nudeln und Saucen. Zahlreiche Stopper mit Aktionswaren säumen den Laufweg und sollen die Kundschaft zu weiteren Impulskäufen verleiten – mit Erfolg, sagt Engelhardt.

Ein weiterer Blickfang ist an der rechten Stirnseite des Marktes platziert: Die rund 150 qm große Weinabteilung unter Holzlamellen-Deckensegeln wird inszeniert mit einer großflächigen Vitrine, einer integrierten Bar für interne Tastings sowie einer dezenten Sitzgelegenheit. Gleich gegenüber befindet sich eine Geschenkstation. Dekorativ verpackte Weine, Liköre und Schokoladen verleiten hier zum

nächsten Impulskauf. Auf Kundenwunsch verpacken Mitarbeitende hier auch Produkte aus anderen Sortimenten.

LOKALE SPEZIALITÄTEN Von der Geschenkstation aus erreichen die Kund:innen die 26 m lange Frischetheke für Fleisch, Geflügel, Wurst und Käse, die ringsum von SB-Sortimenten in Kühltruhen und -regalen ergänzt wird. Ein Großteil der frischen Produkte wird - und darauf ist Engelhardt besonders stolz - vom Unternehmen eigenständig produziert. Spezialitäten, die im Ruhrgebiet besonders nachgefragt werden, wie Sucuk und Damhus-Bratwurst, ergänzen das Sortiment. Die Bedientheken lassen sich bedarfsweise auch in SB-Theken umwandeln.

Den Anschluss bilden internationale Feinkostspezialitäten sowie Kühl- und Tiefkühlwaren. Die Tiernahrungsabteilung wird in Kooperation mit Zoo Royal geführt. Die nachfolgende Drogerieabteilung hebt sich mit einem Deckensegel in Blütenform und beleuchteten Regalböden optisch ab. Vor der Kassenzone finden Kund:innen eine kleine Auswahl an Nonfood-Sortimenten wie Kerzen, Spielwaren und eine Cewe-Fotostation. "Nonfood spielt bei uns eine untergeordnete Rolle. Ergänzende Sortimente integrieren wir möglichst subtil direkt dort im Markt, wo sie eine Kategorie abrunden", sagt Engelhardt.

Der Kundenlauf endet in der "Getränkewelt". Highlight der mit bunten Graffiti-Zeichnungen akzentuierten Abteilung ist ein begehbarer Kühlschrank. Der Getränkemarkt <mark>besitzt zwar auch einen separ</mark>aten Eingang, bezahlt wird der Einkauf jedoch an einer der 15 Kassen im Markt, darunter 8 Self-Checkouts: "Wir haben uns auf die Fahne geschrieben, vor allem junge Familien und deren Nachwuchs anzusprechen, denn sie bestimmen unser aller Zukunft".