



Rindermarkthalle: Frische und Flair auf St. Pauli

EXTRA
Energiemanagement
im Einzelhandel

Zumnorde, Köln
Zeitgeist auf
solidem Fundament

Omnichannel
Intelligente Einbindung
der Online-Medien

Offizieller
Partner der





Neue Frische auf St. Pauli

Nach dreijähriger Planungs- und Sanierungsarbeit eröffnete am 18. September die Rindermarkthalle im Hamburger Stadtteil St. Pauli ihre Pforten. Hauptmieter im denkmalgeschützten Gebäude mit knapp 15.000 qm Fläche ist das neue E-Center der Edeka-Kaufleute Bert und Jörg Meyer und Herwig Holst.

von Winfried Lambertz

Mehr als 40 Jahre war der denkmalgeschützte Klinkerbau an der Ecke Budapester Straße/Alte Krumme an SB-Warenhausbetreiber vermietet: zuerst an Plaza, später an Walmart und zuletzt an Real. Nachdem das Gebäude seit dem Leerstand 2010 zum Politikum geworden war, fällt die Stadt Hamburg die Grundsatzentscheidung, die Rindermarkthalle für einen Zeitraum von 10 Jahren zu verpachten, um die Nahversorgung des stetig wachsenden Stadtteils St. Pauli sicherzustellen. Den Zuschlag bekam die Edeka Handelsgesellschaft Nord mbH mit der Auflage, ein Konzept zu entwickeln, das die spezifischen Interessen und Besonderheiten der Anwohner berücksichtigt und kleinteilige, günstige Mietflächen für selbstständige, regional verwurzelte Händler sowie für soziokulturelle Zwecke zur Verfügung stellt. In den vergangenen zwei Jahren hat Edeka Nord mit einem Gesamtinvest von über 14 Mio. Euro das Gebäude innen

aufwendig grundsaniert und alle Innenausbauten umgesetzt. Für die Außensanierung war die Sprinkenhof GmbH zuständig, hier wurden ca. 11 Mio. Euro investiert.

Einkaufen und Verweilen

Für die Edeka Nord als Hauptpächter und Untervermieter eine eher ungewöhnliche Aufgabe. Die Vertragsdauer von 10 Jahren gilt sowohl für die 3 Grundversorger Edeka, Aldi und Budnikowsky als auch für die Kleingewerbetreibenden, die Waren und Dienstleistungen an festen und variablen Ständen wie auf einem Wochenmarkt anbieten. In den äußeren Bereichen des Erdgeschosses haben sich darüber hinaus Gastronomiebetriebe angesiedelt – keine Fastfood-Ketten, sondern individuelle Betreiberkonzepte. Im ersten Stock werden darüber hinaus 800 qm für soziokulturelle Einrichtungen aus St. Pauli zur Verfügung

Bild linke Seite: Rindermarkthalle heute. Zu ihrer Ersteröffnung 1951 war das denkmalgeschützte Bauwerk die größte freitragende Hallenkonstruktion Europas
Bild rechts: Die Hamburger Brotmanufaktur „Brot und Stulle“ im Erdgeschoss der Markthalle setzt auf Regionalität und Ursprünglichkeit

Rindermarkthalle St. Pauli

Adresse Neuer Kamp 1, 20953 Hamburg

Eröffnung 18.09.2014

Inhaber Sprinkenhof GmbH/Stadt Hamburg

Konzept und Ausgestaltung Maßmann & Co. Handelsimmobilien GmbH

Konzeption und Planung „Markthalle“ Interstore Design (Schweitzer Project)

Hauptpächter Edeka Handelsgesellschaft Nord mbH

Grundfläche 14.750 qm

Erdgeschoss Edeka Supermarkt (4.700 qm), Budnikowsky (720 qm), Aldi (1.010 qm), Markthalle (3.500 qm), Gastronomie (880 qm)

Obergeschoss Soziokultureller Hintergrund (800 qm), Kindertagesstätte (900 qm), Moschee (790 qm), Kleinteilige Büroflächen (1.100 qm), Personal- und Technikräume (335 qm)

Zwischendeck Parkplätze (Stellplätze)

gestellt. Ab November zählen u.a. ein Kindergarten, ein Theaterprojekt eine Kung-Fu- und eine Nähsschule zu den dauerhaften Einrichtungen in der Rindermarkthalle.

Herzstück und Aushängeschild aus Sicht von Edeka Nord ist das neue E-Center mit 4.700 qm Verkaufsfläche. Peter Saur, verantwortlicher Edeka-Projektleiter: „Die besondere Herausforderung bestand darin, die Gestaltung des Marktes organisch in dieses tolle historische Gebäude und die vorgelagerte Markthalle einzupassen und dafür zu sorgen, dass

die Kunden bis in den letzten Winkel Spaß beim Einkaufen haben.“ Keine leichte Aufgabe für die Planungsabteilungen der Hamburger Edeka-Zentrale und der Regionalgesellschaft in Neumünster, die dem Markt nach den Vorstellungen der drei Betreiber einen eigenständigen, lokal angepassten Auftritt verpassten.

Bert Meyer, Jörg Meyer und Herwig Holst kennen sich bestens aus mit den Bedürfnissen des Viertels. Holst, ein gestandener Lebensmittelkaufmann mit 40-jähriger Berufserfahrung und einem weite-



Foto: Interstore Design

Food-Einrichtungskonzepte aus einer Hand

In Ihrer Bedientecke gewinnt Ihr Geschäft an Profil. Aichinger bietet Ihnen dafür viele innovative Ideen und Anregungen. Mit Gespür für aktuelle Gestaltung. Mit branchenübergreifender Kompetenz und in allen Größenordnungen. Profitieren Sie von individuellem Design, optimaler Lächennutzung und energieeffizienter Technik.

www.aichinger.de



AICHINGER

Erfolg lässt sich einrichten





Ähnlich wie bei Markthallen in Südeuropa bieten Händler wie auf einem Wochenmarkt ihre Waren und Dienstleistungen an



Bild rechts: Das neue E-Center ist mit 4.700 qm Verkaufsfläche der größte Anbieter in der Rindermarkthalle



Fotos I4| Interstore Design

ren Markt in der Paul-Roosen-Straße, ist so etwas wie das „Gesicht“ von Edeka im Schanzenviertel und Karolinenviertel: „St. Pauli ist international durch und durch. Wir haben viele Kunden mit Wurzeln in den Mittelmeerländern. Die kennen sich aus mit frischem Gemüse und nutzen ein riesiges Spektrum an Fleisch, Fisch und Gewürzen für das tägliche Kochen, dabei sind sie aber sehr preisbewusst.“ Auch das Familienun-

ternehmen Meyer's Frischemärkte mit Vater Bert und Sohn Jörg betreibt weitere Standorte im Großraum Hamburg bis hinaus nach Sylt. Für die Inhaber des neuen E-Centers galt es, das Konzept auf die lokalen Gegebenheiten zurechtzuschneiden: Einerseits ein Sortiment auf Niedrigpreisniveau (mit ca. 900 Artikeln der Edeka-Eigenmarke „Gut & Günstig“) anzubieten, andererseits auch solche Kunden anzusprechen,

die Wert auf ein sinnliches Einkaufserlebnis in einem attraktiven, emotional ansprechenden Umfeld Wert legen. „Dabei verstehen wir uns aber nicht als Feinkostladen“, betont Holst. Um diesen Spagat bewältigen zu können, ist vor allem das Wissen um die Besonderheiten des Einzugsgebietes gefragt. Bei der Aufteilung des rechteckigen Flächengrundrisses vertrauten die Kaufleute den

bewährten Supermarktprinzipien: Die mit 500 qm Verkaufsfläche groß dimensionierte Obst- und Gemüseabteilung wurde an den Anfang des Kundenlaufes platziert, der „Frischegürtel“ mit 54 laufenden Metern Bedientheke für Fleisch, Wurst, Käse und Frischfisch sowie Salate und Antipasti als Anziehungspunkt an die Kopfseite, das Trockensortiment in die Marktmittel und die Tiefkühlkostabteilung in die Nähe zum Check-

Interview

Besonderheit durch individuelle Konzepte

Hauptpächter und gleichzeitig Untervermieter der Rindermarkthalle ist die Edeka Handelsgesellschaft Nord mbH. Peter Saur, Geschäftsbereichsleiter Objekt- und Grundstücksverwaltung, zu den Merkmalen des Konzepts und den bautechnischen Herausforderungen.



Peter Saur
Geschäftsbereichsleiter
Objekt- und Grundstücks-
verwaltung
Edeka Handelsgesellschaft
Nord mbH

Herr Saur, in der Rindermarkthalle sind viele individuelle Handelskonzepte vertreten, aber kaum Filialisten. Warum? Eine Nullachtfünfzehn-Lösung aus amerikanischen Fastfood-Ketten und standardisierten Schmuck- und Modeläden hätte hier keine Akzeptanz gefunden. Die vielen individuellen Konzepte, die daher umgesetzt wurden, schaffen eine Besonderheit, die die Halle nicht nur für Hamburger zu einer Attraktion machen wird.

Was waren die Herausforderungen aus bautechnischer Sicht? Das denkmalgeschützte Bauwerk mit seinen teils maroden Einbauten wurde mit großem Aufwand für eine neue Einzelhandelsnutzung modernisiert und saniert. Größte Herausforderung war die Sanierung der Fassade aus Hartbrandziegeln. Lüftung, Leitungen, Heizung – die gesamte Haustechnik musste erneuert werden. Der neue Edeka-Markt erhielt im

Zuge der Sanierung eine CO₂-Wärmerückgewinnungsanlage. Sie nutzt die Abwärme der Kühlmöbel zur Raumbeheizung und Wasssererwärmung. **Lebensmittel- und Feinkoststände im Zentrum der Markthalle, dazu ein großer Edeka-Supermarkt mit einer klaren Ausrichtung auf Frischwaren – wie passt das zusammen?** Bestimmte Bereiche im Sortiment doppelten sich, das lässt sich gar nicht vermeiden. Wir sprechen sowohl Kunden an, die bevorzugt im Supermarkt einkaufen als auch solche, die Spezialitäten lieber an den Marktständen kaufen. Aber es gibt Doppelungen, ganz klar. Am Ende des Tages wird der Kunde entscheiden, ob das Gesamtkonzept ankommt.



Globus
Koblenz



Die Kassentische und Bedienungstheken im E-Center St. Pauli sind mit kunststoffbeschichteten Spanplatten in Holzoptik verblendet



Zum Factory-Look passt der neu eingegossene graue Sichtbetonboden

CHECKOUTS VON ITAB

FÜR JEDE KASSENZONE
DAS RICHTIGE SYSTEM

CCO

Conventional Checkouts

Hochwertige, ergonomische Kassensarbeitsplätze von HARR



SCO

Self-Checkouts

Vielseitige Lösungen wie z. B. die platzsparende Basket-to-Bag Variante MoveFlow



ACO

Automatic Checkout

vollautomatische Artikelerfassung am EasyFlow mit einer Erkennungsrate von 99 %



www.itab-germany.de

info@itab-germany.de



ITAB
SHOP CONCEPT

Edeka-Supermarkt („E center St. Pauli“)

Verkaufsfläche 4.700 qm

Betreiber Herwig Holst, Jörg Meyer, Bert Meyer

Mitarbeiter 90 (davon 60 Vollzeit)

Artikelzahl ca. 30.000

Projektplanung und Abwicklung Betreiber in Zusammenarbeit mit Edeka Nord und Edeka Zentrale (Planung)

Ladenbau Aichinger (Bedienungstheken), Ansorg (Beleuchtung), Carrier (Kühlmöbel und Kälteanlage), ITAB (Kassentische), Linde Ladenbau (Systeme für Trockensortiment), Lohrengel (individueller Ladenbau und Sondermöbel)

Gewürzabteilung zu den Besonderheiten des Marktes. Mit seiner offenen Industriearchitektur gibt sich das E-Center als Ganzes sachlich-funktional und schnörkellos, ohne Nischen, Ecken und Kanten. Regalhöhen von 1,60 Metern eröffnen den Kunden den Weitblick auf die Magnetabteilungen, die auch wegen der große Typografien an den Rückwänden nicht zu verfehlen sind. Die Außenflächen der Verkaufsmöbel und Gondeln sind mit kunststoffbeschichteten Spanplatten in Holzoptik verblendet. Zum Factory-Look passt der neu eingegossene graue Sichtbetonboden ebenso wie die offenen Decken mit sichtbaren Versorgungsleitungen. Ausgeleuchtet wird der Markt zu 100 Prozent mit LED-Strahlern.

Die Wirtschaftlichkeit angesichts der hohen Investition in dem Zeitraum von 10 Jahren sicherzustellen, sei eine große Herausforderung, bemerkte Carsten Koch, Geschäftsführer der Edeka Handelsgesellschaft Nord, in seiner Eröffnungsansprache. Ob es nur bei einer Zwischennutzung bleiben wird oder auf ein dauerhaftes Engagement hinausläuft, hängt vor allem davon ab, wie die überdachte „Markthalle“ im Zentrum der Rindermarkthalle künftig angenommen wird.

www.rindermarkthalle-stpauli.de

tigen soll. „Bei uns sind Leergutsammler ausdrücklich willkommen“, erklärt Herwig Holst.

Neben der großen Frischfischabteilung – trotz der Nähe zum Meer eine Seltenheit in Hamburger Edeka-Märkten – zählen eine Frischeinsel mit Backshop und Molkereiprodukten sowie die außerordentlich große



Die aufwendige Sanierung der historischen Fassade unterlag den strengen Richtlinien des Denkmalschutzes

Für die Fassade und die denkmalgeschützte Sanierung des Daches übernahm die Planungsbüro Rohling AG die Objektplanung und Bauüberwachung im Auftrag der Sprinkenhof GmbH.

out. Eine Besonderheit ist die ebenfalls groß dimensionierte Abteilung für alkoholfreie Getränke und Bier (650 qm). Viel Raum wurden auch dem Leergutlager und der Leergutannahme (zusammen 430 qm) zugestanden, die mit vier Rückgabeautomaten als „Front End“ das hohe Aufkommen von leeren Getränkeverpackungen logistisch bewäl-

Rindermarkthalle St. Pauli

Originalzustand wiederhergestellt

Für die denkmalgeschützte Sanierung der Fassade und des Dachs des historischen Gebäudes waren umfangreiche Baumaßnahmen erforderlich.

Dazu zählten unter anderem die Sanierung aller vier mit Klinker-Vormauerschale erstellten Fassadenseiten, indem die vollflächige Reinigung und neue Vernadelung sowie Verfügen des Bestandsmauerwerks durchgeführt wurden. Darüber hinaus wurden in aufwendiger Handarbeit einzelne beschädigte Steine entfernt und nach Möglichkeit alte Verblendsteine wiederverwendet. Für wesentliche Teilflächen mussten eigens neue, gleichartige Steine hergestellt und ergänzt werden.

Die außen- und innenliegenden Stahlbetonteile erhielten eine konstruktive Stahlbeton-

sanierung, das weit tragende Stahl-Dachtragwerk wurde korrosionstechnisch vollständig saniert und erhielt eine flächendeckende neue Eindeckung aus Stahlbeton-Fertigteilen sowie eine neue Oberlicht-Verglasung. Die Nordfassade als Schauseite an der Straße Neuer Kamp konnte in Anlehnung an den Originalzustand wiederhergestellt werden. Hierzu wurden die vorgehängte Blechfassade und der 1970 errichtete Haupteingang ebenso wie die alten Fenster vollständig entfernt und durch neue, thermisch getrennte Aluminium-Fenster nach historischem Vorbild ersetzt. Durch vorhandene Stahl-Gewände konnten neue Tore an der Nord- und auch an der Südfassade in der bauzeitlichen Ursprungslage wiederhergestellt werden.