



Erfolgreich einrichten!

Mit AICHINGER zum Store of the Year 2018.

Store of the Year ist die Auszeichnung für innovative Ladenkonzepte. Die Bereitschaft neue Wege zu gehen, wird nicht zuletzt über die vielfältigen und gelungenen Ladenkonzepte im deutschen Einzelhandel sichtbar. AICHINGER ist dafür der richtige Partner!

Der Handelsverband Deutschland, kurz HDE, zeichnet mit den Stores of the Year herausragende und innovative Händler aus, deren Umbau oder Neugestaltung nicht länger als ein Jahr zurück liegt. Die Sieger kürte eine Jury von Experten aus Handelsunternehmen und -institutionen. Bewertungskriterien sind unter anderem Innovationsgrad, Kundennutzen und Wertschöpfungspotenzial. Beworben hatten sich für dieses Jahr insgesamt rund 50 Einzelhandelsunternehmen aus den unterschiedlichsten Bereichen und Märkten. Edeka Kels aus Ratingen, konnte sich 2018 den prestigeträchtigen Titel in der Kategorie Food sichern. Das Unternehmen in den Räumen einer ehemaligen Maschinenfabrik setzte sich mit einer rundum gelungenen Produktpräsentation durch.

EDEKA Kels - Marktplatz der Frische

1900 wurde die Ratinger Maschinenfabrik als „Ulrichs & Hinrichs AG“ gegründet und nahm ihre Produktion verschiedenster Eisen- und Metallwaren und Maschinen in der 1899 erbauten Fabrikhalle an der heutigen Homberger Str. auf. Die aus mehreren Teilgebäuden (u.a. Kupferschmiede, Montagehalle, Eisengießerei) bestehende Produktions-

stätte spezialisierte sich im Laufe der Zeit auf die unterschiedlichsten Fabrikationen. Im Jahre 1978 wurde die bis zum Ende liquide Gesellschaft aufgrund allgemeiner wirtschaftlicher und technischer Entwicklungen aufgelöst und hinterließ der Stadt Ratingen das markante Wahrzeichen. 1986 eröffneten dann Rita und Theo Kels den EDEKA Supermarkt Kels in den historischen Hallen. Schon damals galt das Ladenkonzept als eines der größten und modernsten seiner Zeit, wodurch schon 1995 der begehrte Titel „Supermarkt des Jahres“ errungen werden konnte. Trotz eines Umbaus im Jahr 2002, schien die Einrichtung schon etwas in die Jahre gekommen. Aufgrund dessen und der engen Platzverhältnisse im Markt, wurde 2016 mit dem Neubau der Filiale auf 2.850 qm in der ehemaligen Ratinger Maschinenfabrik begonnen. In enger Zusammenarbeit mit AICHINGER Erfolgsberater Ingolf Weiershaus und seinem Team aus dem Planungsbüro Haan, wurde das Projekt geplant und neu gestaltet. Das festgelegte Sortiment reicht von den klassischen Convenience-Produkten, über die traditionelle Bäckerei in der Vorkassenzone bis hin zu einem extravaganteren Frischebereich mit allerlei Köstlichkeiten, die durch eine

eindrucksvolle Präsentation perfekt in Szene gesetzt werden. Um dem hochwertigen Frischesortiment auch die perfekte Verkaufsbühne bieten zu können, bauten die Verantwortlichen bei der Umsetzung des Frischebereiches und des Backshops, Voll und Ganz auf die jahrelange Kompetenz des fränkischen Unternehmens. Alle Bedientheke setzen neue Maßstäbe in den Bereichen Ergonomie, Energieeffizienz, Zuverlässigkeit und Design. Dank präziser Fertigung „MADE IN GERMANY“ stehen alle verbauten Elemente für höchsten Wartungskomfort und Betriebssicherheit. Weitere Infos zu den Produkten und Einrichtungslösungen finden Sie unter: www.aichinger.de

AICHINGER

Erfolg lässt sich einrichten.

AICHINGER GmbH

Ostring 2, 90530 Wendelstein

info@aichinger.de

www.aichinger.de

T +49 9129 406-0; F +49 9129 406-130



Fortsetzung von S. 22

Tabakwaren angeboten werden. Letztere werden zusammen mit diebstahlgefährdeten Artikeln an einer Servicekasse mit vollwertigem bandgestütztem Checkout verkauft.

Das erste Highlight, das die Kunden zu Beginn ihres Einkaufs erwartet, ist die 350 qm große Obst- und Gemüseabteilung mit einem breiten und tiefen Sortiment einschließlich exotischer Früchte und Spezialitäten sowie einem kompetenten Angebot an frischen Schnittblumen. „Die Umsatzanteile, die wir mit Obst und Gemüse erzielen, sind überdurchschnittlich hoch. Das liegt nicht nur an unserer sorgfältigen Auswahl der Ware, sondern auch daran, dass wir einen Teil des Sortiments in Bedienung verkaufen. So können wir den Kunden Qualitäts- und Preisunterschiede erklären und ihnen Tipps zur Zubereitung geben“, erläutert Juniorchef Felix Kels, der den größten Teil seiner Arbeitszeit am Standort Ratingen verbringt.

Die großzügige Flächenaufteilung mit breiten Gängen und Freiflächen sorgt schon in der Obst- und Gemüseabteilung dafür, dass die Kunden sich auch in hochfrequenten Zeiten nicht ins Gehege kommen und setzt sich im restli-

chen Markt fort. Breite Gänge sorgen für Bewegungsfreiheit, niedrige Regale mit einer maximalen Höhe von 1,60 m schaffen Übersicht. Vor den Frischetheken werden die Regale noch niedriger, um die 30 m langen Bedientheken mit Käse, Fleisch und Wurst und frischem Fisch in den Blick der Kunden zu bringen und die optische Anziehungskraft zu erhöhen.

Starke Gastronomie

Neben Frischware wird hier auch eine große Auswahl an fertig zubereiteten Gerichten angeboten, die von den vielen Angestellten aus den benachbarten Firmenzentralen zum Verzehr im Büro oder abends geschätzt werden. Zur besonderen Ausstattung der Theken gehören ein Dry-Aged-Schrank und ein Räucherofen hinter der Fischtheke, der über einen eigenen Abzug verfügt und in dem auch während der Öffnungszeiten laufend Fisch geräuchert werden kann.

Auf dem Weg zu den Kassen führt kein Weg an der Wein- und Spirituosenabteilung vorbei, die rund um den originalgetreu nachgebauten Torbogen der alten Schmiede platziert wurde und den Übergang zum Neubau mar-

kiert. Die Eigenständigkeit der Abteilung, deren Sortiment durch den Umzug auf die wesentlich größere Verkaufsfläche mehr als verdoppelt wurde, wird durch einen eigenen Bodenbelag optisch unterstützt: Während im gesamten Markt als Reminiszenz an die Optik alter Industrieböden graue Steinzeug-Fliesen verlegt wurden, hat Volker Kels für die Weinabteilung echtes Stirnholzparkett ausgewählt. Der gleiche Holzboden liegt auch in dem Bistro direkt im Eingangsbereich, das 60 Gästen Platz bietet.

Gastronomie ist an dem Standort Ratingen aufgrund der vielen umliegenden Büros eine wichtige Säule im Konzept von Volker Kels. Am ehemaligen Standort direkt gegenüber, in dem Edeka Kels jetzt einen Getränkemarkt betreibt, gibt es ebenfalls ein Restaurant, in dem mittags bis zu 200 Essen serviert werden. In diesem Jahr soll die Kapazität noch einmal deutlich erhöht werden. Volker Kels: „Wir werden das Obergeschoss des Neubaus ausbauen und möchten dort eine Kochschule und einen großen Bankettsaal als Event-Location eröffnen.“

redaktion@ehi.org