



1 Hohe Kundenfrequenz und kleinere Anstürme zwischendurch: wenn Flugzeuge gelandet sind – oder gerade Messe ist.

2 Inhaber Florian Jäger (l.) und Marketingleiter Dirk Wittke checken das Sortiment.



FOTOS: SCHINDEL

Fliegender Wechsel

Auf dem rund 400 Hektar großen Gelände des Stuttgarter Flughafens landen und starten etwa 400 Maschinen am Tag. Zwischendurch wollen Passagiere oder die rund 10.000 Airport-Angestellten sich mit kühlen Getränken und leckeren Snacks erfrischen – zu »humanen« Preisen. EDEKA Jäger bietet seit letztem Sommer beides: **in einladendem Ambiente.**



Alles musste fix gehen, denn im April letzten Jahres war klar: Der EDEKA-Markt im Stuttgarter Flughafen sollte bereits im August eröffnen. »Wir wussten zwar ein Jahr vorher, dass wir den Markt machen«, so Inhaber Florian Jäger, »doch der Zeitplan war am Ende sehr gerafft.«

Er ist froh darüber, dass EDEKA die Entkernung des Geschäftes komplett übernommen hatte – und auch die Planung und Ausführung des Neubaus. »Auf diese Weise hatten wir die Ladenbau-Profis von EDEKA gleich von Anfang

an mit im Boot.« Kein einfacher Raum, der Markt; denn die 620 Quadratmeter sind schlauchartig an die Flughafen-Mall angepasst. »EDEKA hat den Zuschlag vom Airport bekommen, weil deren Ladenbauer einen Grundriss geliefert haben, der an beiden Seiten Eingänge vorsah«, erklärt der selbstständige Unternehmer.

So kommen die Kunden von beiden Richtungen aus ins Geschäft: von Terminal eins oder Terminal zwei aus. Nicht unwichtig, denn viele haben es eilig zwischen den Flügen oder in ihrer Mittagspause. »Am Flughafen arbei-

HERSTELLER NACHWEIS

- Trockenregale, YourTable-Aktionstische, O&G-Regale: **WANZL**
- Kältemöbel und -technik: **EPTA DEUTSCHLAND**
- Nonlineare Beleuchtung: **PHILIPS MAXOS LED**

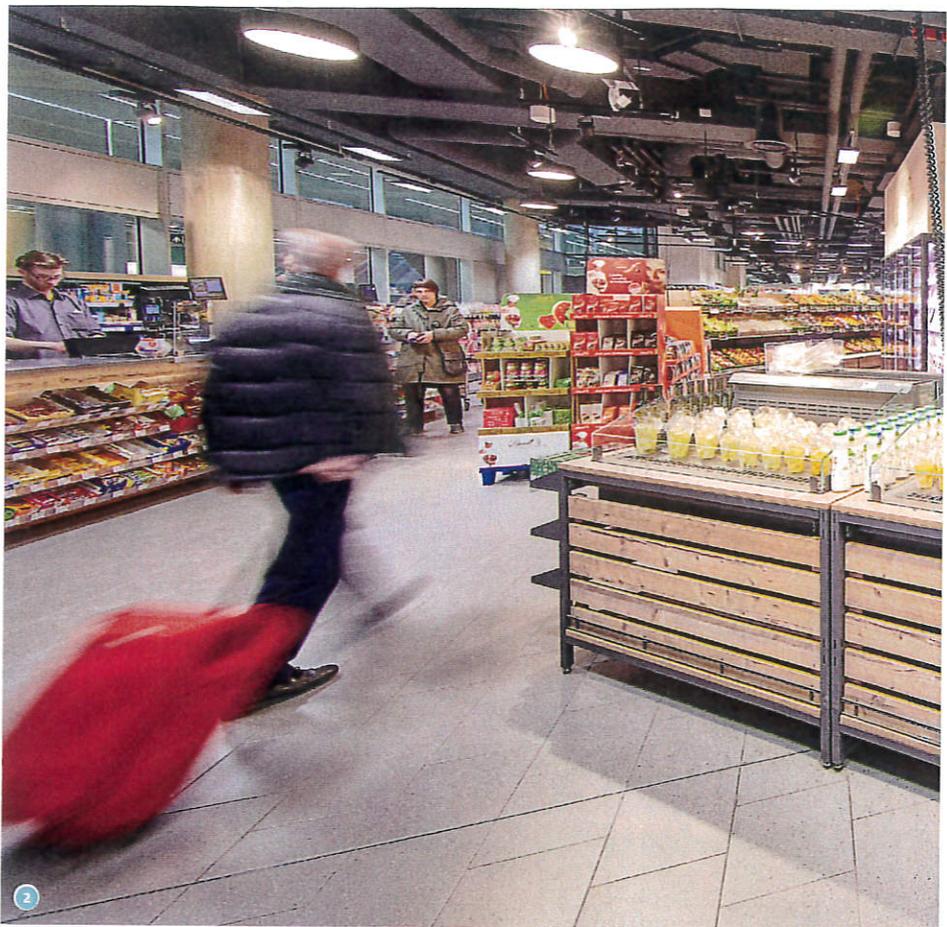


1 Holzelemente sorgen für Gemütlichkeit mitten im Flughafen-Trubel.

2 Convenience zum Zugreifen: Frisch geschnittene Ananas, präsentiert im gekühlten Inselelement – rundum zugänglich.

3 Internationale Sortimentskennzeichnung über den Abteilungen, breite Gänge für Rollkoffer und leicht zugängliche Kühlmöbel.

4 Platzsparend: Stehkassen. Euro, Schweizer Franken, Pfund und Dollar werden akzeptiert.



ten rund 10.000 Menschen. Viele davon sind Stammkunden. Genauso wie Vielflieger«, sagt Jäger. »Alle wollen Abwechslung.« Daher sind unsere Convenience-Angebote groß. Am beliebtesten sind frisch aufgeschnittene Früchte. »Im Sommer noch mehr, da läuft aufgeschnittene Wassermelone wie nichts«, sagt Katharina Jäger, die Frau des Chefs. »Mango und Ananas sind auch immer sehr beliebt.«

Daher ist der Eingangsbereich sehr offen gestaltet, und gleich, wenn die Kunden den Markt betreten, kommen sie auf die convenienten Hits zu. »Wir haben uns für eine Insellösung entschieden, die zugleich an einen Marktstand erinnert – mit viel Holz.« Die »Passagiere«

steuern direkt darauf zu. Man kann rund um das Möbel herumgehen. »Diese Präsentation in Greifhöhe ist auch ideal für die Joghurts, die wir nach EDEKA-Rezeptur täglich frisch zubereiten: mit Kokossirup oder Oreo-Kekschen verfeinert etwa.«

IMMER AUF ANSTÜRME GEFAST

Damit Fresh-Cut für den größeren Ansturm vorbereitet werden kann, seien Truhen ideal, in die Masse hineingeht. »Wenn der Flugbetrieb groß ist oder wenn gerade Messe ist, haben wir einen regelrechten Run auf diese Artikel«, so Marktleiter Dirk Wittke. Was immer ginge, seien Erdnüsse und Schalensalate von EDEKA. »Davon verkaufen wir



TITELTHEMA
LADENBAU





DER KAUFMANN

Florian Jäger betreibt mit seiner Frau Katharina bereits erfolgreich einen EDEKA-Markt in Musberg nahe Stuttgart. Am 10. August 2016 hat er seinen zweiten Markt im Stuttgarter Flughafen eröffnet – und sich darauf eingestellt, dass es gravierende Unterschiede gibt.

im Sommer einen Rolli pro Tag. Und GUT&GÜNSTIG-Sandwiches!« Insgesamt verkauft der Markt rund 1.000 diverse Sandwiches in einer Woche.

Die Kühlung des Marktes ist eine Sonderanfertigung: »Aus Brandschutzgründen läuft sie nicht mit CO₂, sondern mit Wasser«, erklärt der Kaufmann die Kälte-technik, die energieeffizient sei – und Energie direkt wieder an die große Anlage des Flughafens abgebe.

Dass der Markt von außen einladend und im Inneren warm wirkt, liegt nicht zuletzt an der durchgängigen LED-Beleuchtung mit Spotcharakter in der Mitte des Raums: Dadurch entsteht optisch ein Zentrum, das dem Schlauchcharakter entgegenwirkt. Natürlich macht auch die lange Fensterfront den Raum breiter,

heller und großzügiger. Die dunkel gestrichene, offene Decke schafft zudem eine angenehme Atmosphäre und Farbgebung. Die Regale an der Fensterfassade zur Passage sind gerade mal 1,40 Meter hoch, damit Passanten von außen ungehindert in den Markt blicken können. »Andere Regale sind 1,80 Meter«, so Jäger, »um all die Ware unterzubringen.«

Denn der Durchschnittsböckchen liegt zwar bei rund fünf Euro, doch die Frequenz ist höher als in seinem zweiten EDEKA-Markt in Musberg. Ohnehin ist alles anders am Knotenpunkt Flughafen. »Wir haben jeden Tag im Jahr, auch sonntags, von 6 bis 22 Uhr geöffnet«, führt Katharina Jäger aus. »Hier ist Samstag oft der ruhigste Tag, das ist sonst der umtriebige. Die Schnippelküche macht



2



3

- 1 Die offene, dunkle Decke und zum Teil nonlineare Beleuchtung schaffen mehr Raum in dem sehr länglichen Markt.
- 2 Durchweg stilvolle LED-Leuchten und klare Beschilderung in attraktiver Grafik.
- 3 EDEKA-CI in der Mall: Fluggästen und 10.000 Mitarbeitern leuchtet die Food-Oase zwischen den Terminals entgegen.



1

hier zehn Prozent; Sushi und Sandwich machen fünf Prozent vom Umsatz aus.»

Andere Verhältnisse, auch bei Getränken. »Wir führen nur Einzelflaschen statt Kisten. 22 Prozent machen gekühlte Getränke vom Gesamtumsatz aus. Ideal sind daher unsere Getränkeregele mit schrägem Boden und kleinen Rollen«, verrät der Kaufmann, »da rutscht das nächste Getränk von selbst nach vorne!«

ANDERE AIRPORT-MÄRKTE BESICHTIGT

Die Böden der Regale fürs Trockensortiment lassen sich ganz individuell an die Höhe der Ware anpassen. »Und ihre Gitterstruktur lässt den Raum dahinter durchscheinen; das sorgt für Überblick«, so Jäger. Mehr Durchblick verschaffte sich der Unternehmer von Anfang an: »Ich hatte mir zuvor die EDEKA-Märkte am Hamburger und am Münchner Flughafen angesehen und von den Kollegen wertvolle Tipps bekommen: zu Sortimentsgewichtung und Einrichtung« – Know-how im Gepäck, das ihm zu einer sanften Landung verhalf. ● CS



2

1 Individuell in der Höhe verstellbare Regalböden schaffen Platz – für Vielfalt.

2 Leicht schräger, mit kleinen Rollen besetzter Regalboden in der Kühlung: So rutscht die Ware von selbst nach vorne.

3 Nicht zu übersehen: Wer vor dem Abflug Zeit hat, läuft fast automatisch in den EDEKA-Markt mit den zwei Eingängen.



3