



Alles, was das Verbraucher-Herz höherschlagen lässt

Edeka Bächmann bietet über 50 000 Artikel an: Regionales, Exotisches, Exklusives und ist „Gut und günstig“

Auf einem Bein steht man nicht gut, mag sich Pascal Bächmann gedacht haben, und so betreibt er neben dem Edeka-Markt in Erlangen (Neumühle) einen zweiten in Herzogenaurach. Zuerst übernahm er den „alten EZO“ im Lohhof. Als dieser mit der Zeit zu klein wurde, streckte der Geschäftsmann seine Fühler nach den Klingenwiesen aus, wo mittlerweile ein riesiges Einkaufszentrum entstanden ist.

Dieser Tage konnte Bächmann auf das einjährige Bestehen des neuen Edeka-Supermarktes zurückblicken, wo auf über 2500 m² Verkaufsfläche mit mehr als 50000 Artikeln so ziemlich alles angeboten wird, was das Verbraucher-Herz begehrt: Regionales, u. a. aus dem Knoblauchsland, Exotisches, die Produktschiene „Gut und günstig“ sowie Exquisites und Exklusives.

Mitarbeiter mitgenommen

Dass im neuen Markt alles reibungslos und wie geschmiert läuft, liegt sicherlich auch mit daran, dass Pascal Bächmann seine Mitarbeiter aus dem „EZO“ komplett mit umgesiedelt hat – „bis auf diejenigen, die in Rente gingen.“ Inzwischen beschäftigt der quirlige Geschäftsmann in der Aurachstadt 91 Mitarbeiter inklusive Hausleitung und Abteilungsleiter. In Erlangen sind es gar 148 – insgesamt also 239. Damit sind die beiden Märkte ein wichtiger Wirtschaftsfaktor im Einzelhandel in der Region.



Marita Ebert, Pascal Bächmann und Lisa Schnapp

Unterstützt wird Bächmann auf den Klingenwiesen von seinen beiden Marktleiterinnen Lisa Schnapp und Marita Ebert. Erstere hat vor 14 Jahren bei Edeka Einzelhandelskauffrau gelernt und sich dann hochgearbeitet. Gleiches gilt für Ebert, die man schon getrost als „Urgestein“ bezeichnen kann. Edeka gehört sie seit 1988 an, in Herzogenaurach kennen die Kunden sie seit 1999. Die beiden haben kompetente Abteilungsleiter und Mitarbeiter an ihrer Seite, die für eine gute Außenwirkung sorgen, auch in punkto Sauberkeit.

Wursttheke ist der Hit

Der Hit im Markt ist aber die Fleisch- und Wurstabteilung, die sich seit Ende



Oktober, wo die Ehrung in Frankfurt stattfand, zu den „zehn besten Wursttheken Deutschlands“ zählen darf. Alle großen Märkte – insgesamt mehr als 1200 – hatten sich an diesem Wettbewerb beteiligt. Anonyme Testkäufer prüften alles auf Herz und Nieren und



entschieden sich dann. Versteht sich, dass Pascal Bächmann auf seinen Abteilungsleiter Steffen Unser und dessen Team sehr stolz ist. Die verfügen übrigens auch über einen sogenannten Dry Aged-Kühlschrank, in dem das Fleisch nachreifen kann.

Aber auch die anderen Abteilungen können sich mehr als sehen lassen. Das gilt z. B. auch für die Fischtheke, wo Experte Jochen Wagner mit seinen Leuten frischen Fisch in großer Auswahl und optisch gut präsentiert. „Auf Seminaren und im Kontakt mit befreundeten Köchen, lernt man weiter dazu – im Interesse des Kunden“, verriet Wagner. Spezialitäten wie See-teufel und Jakobsmuscheln sind ebenso zu haben wie Victoria-Barsch und die allseits bekannten Süßwasser- und Meeresspezialitäten.



Ein Whiskey kostet über 1000 Euro

Wer aufmerksam bei den Spirituosen vorbeiläuft, der stößt auf Weine und Schnäpse, die den Kenner mit der Zunge schnalzen lassen. Ein Whiskey namens Laphroaig steht dort in einer edlen Holzkassette verborgen. Der Preis: einiges über 1000 Euro. Versteht sich, dass er in einem bruchsicheren Glas-schrank präsentiert wird neben anderen Köstlichkeiten.



Ein weiterer Kundenmagnet ist auch die Obst- und Gemüseabteilung, wo keine Wünsche offenbleiben. Dabei setzen die „Bächmänner“ auf Qualität und Frische und bieten – was zu einem Markt dieser Größe einfach gehört – auch viel Exotisches an.

Einladend ist bereits der Eingang, wo ein Café zum Verweilen einlädt. Übersichtlich geht es im Servicecenter zu. Dort gibt es auch Tabakwaren, und wer ein Paket aufgeben oder abholen will, der tut es bei einer kleinen Post-stelle, die laut Bächmann allerdings nur auf Pakete spezialisiert ist. Das habe aber die Post so entschieden. Gleich neben dem Servicepoint geht es farbenfroh zu. Dort lässt der Markt „Blumen sprechen“.



Am Heiligen Abend geschlossen

Das leidige Thema, ob am Heiligen Abend, der auf einen Sonntag fällt, stundenweise geöffnet ist, ist für Pascal Bächmann kein Thema. „Wir setzen auch auf Sozialkompetenz und muten unseren Leuten nicht zu, an diesem Tag zu arbeiten.“ In diesem Zusammenhang teilte er auch mit, dass es heuer keine kleinen Weihnachtsprä-sente an der Kasse für die Kunden gibt. Mit dem eingesparten Geld unterstützt Bächmann die Kinder- und Jugendklinik in Erlangen. „Ich hoffe, dass dies im Interesse aller ist.“



Gut zu wissen

Die Edeka-Märkte von Pascal Bächmann in Herzogenaurach und Erlangen (Neumühle) suchen ständig Verstärkung für ihre Teams, vor allem im Bedienungsbereich, wie z. B. an der Wurst- und Fischtheke. Wer Interesse hat, sollte einfach vorsprechen.