



<https://biz.li/34eb>

EDEKA-LADAGE-FRISCHEMARKT ÖFFNET AM 9. JULI

Veröffentlicht am 15.06.2020 um 18:10 von Redaktion LeineBlitz

"Wir sind sehr froh, dass es endlich losgeht." Stefan Ladage, Chef der gleichnamigen EDEKA-Ladage-Frischemarktes, freut sich, dass Donnerstag, 9. Juli, der neue Markt in Hemmingen-Arnum an der Göttinger Straße eröffnet wird. "Wir kommen mit den Bauarbeiten sehr gut voran und werden Mitte Juni im Innenbereich mit dem Ausbau anfangen und zur Eröffnung pünktlich fertig sein." . Auf gut und gerne 1800 Quadratmeter Verkaufsfläche bietet der



Vollsortimenter etwa 30 000 Artikel an. Schwerpunkt des Marktes sind vier Frischetheken mit Bedienung, sie decken die Bereiche Wurst, Fleisch, Käse und Fisch ab. Alle Bereiche, in denen gearbeitet wird, sind "gläserne Bereiche", so dass die Kunden genau sehen können, was sich "hinter den Kulissen", unter anderem in den Wurst- und Fleischbereichen, abspielt. Nicht nur, dass die Kunden auf mehr als 30 000 Produkte zugreifen können, auch die Optik passt dazu. Der Markt bekommt "Hinweisschilder", die nicht direkt den Namen der

Die Geschäftsführung des neuen EDEKA-Frischemarktes, Philipp Ladage (von links), Stefan Ladage und Steffen Döring, freut sich auf die bevorstehende Eröffnung. Noch ist viel zu tun, doch die Betreiber sind sich sicher, dass bis zum 9. Juli alles fertig ist.

Produktpalette beschreiben, sondern diese "umschreiben". Dazu gehören der "Obstweg", die "Konservenkiste", der "Sauergurkenweg", der "Einmachkeller", der "Konditorweg" und viele andere witzige und knackige "Warenumschreibungen". Auch Kronleuchter an diversen Stellen sowie weitere "nostalgische Schmankerln" (Zitat Ladage) sind zu finden. Um das Einkaufen insgesamt zu einem Erlebnis zu machen, werden immer wieder Sonder- und Aktionsflächen aufgebaut. Ein Hingucker wird ein alter VW-Transporter sein. "Der ist 47 Jahre alt, wird derzeit aufwendig restauriert und soll im Laden für diverse Aktionen und Angebote genutzt werden", sagt Stefan Ladage. Insgesamt neun Kassen, darunter vier sogenannten "Schnellkasten" an denen der Kunde seine Waren selbst einscannet und bezahlt, sorgen auch zu Stoßzeiten für einen reibungslosen Kundenfluss. Zwei hochwertige und moderne Leergutautomaten stehen für die Rückgabe von Flaschen und Getränkeboxen bereit. Für Kenner guter Tropfen, und solche, die es werden wollen, gibt es einen Wein- und Käsehumidor, in dem verkostet werden darf - und soll. "Das ist etwas ganz Exklusive und gibt es so nicht so oft in den EDEKA-Märkten", weiß Geschäftsführer Steffen Döring. "Wir setzen auf regionale Partner. Wie auch in unseren anderen Märkten, so setzen wir auch in Arnum auf regionale Partner", sagt Stefan Ladage. In Arnum sind diese unter anderem die "Hannöversche Landschlachtereie Gramann und Ahrberg", mit Sitz in Pattensen. Auch frische Bio-Eier kommen aus Pattensen, dazu Spargel aus Nienburg, Erdbeeren vom Hof Rokahr aus Springe und vieles, vieles mehr. "Die enge Zusammenarbeit mit Lieferanten aus der Region ist uns überaus wichtig", bestätigt Steffen Döring. Insgesamt gibt es, je nach Saison, bis zu 100 regionale Lieferanten. Ein Bistro/Café mit Frühstücksbuffet, wechselnden Mittagstisch, Burgern, Snacks, belegten Brötchen, Kaffee und Kuchen sowie Getränken aller Art und vielem mehr ist täglich geöffnet - auch am Sonntag. "Erstmals haben wir auch frisches Eis, dass wir in der Waffel oder im Becher aus unserer Eistheke im Bistro an unsere Kunden verkaufen", freut sich der Inhaber. Im Bistro/Café finden 60 Gäste im Innen- und weitere 40 im Außenbereich Platz. Im Mittelpunkt der Planungen des Neubaus standen und stehen Klimaschutz und Nachhaltigkeit. "Bei der Erneuerung der technischen Geräte und Einrichtungen, darunter der große Bereich der Kühl- und Gefiertechnik, haben wir uns am Klimaschutz sowie Nachhaltigkeit orientiert", sagt EDEKA-Ladage-Geschäftsführer und Mitgesellschafter Steffen Döring. Unter anderem sind die verwendeten Kühlmittel umweltverträglich, es gibt nur noch LED-Beleuchtung und eine moderne Wärmerückgewinnung, sodass die

Abwärme zum Heizen des Marktes genutzt wird. "Damit haben wir bereits in den Märkten in Wennigsen und Ronnenberg gute Erfahrungen gemacht. Dort haben die Umstellungen den Gasverbrauch pro Jahr von mehreren 100 Kubikmetern auf nur drei Kubikmetern gesenkt." Wärmedämmung an allen Wänden sowie eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach sorgen für weitere hochwertige energetische Aspekte. Ein Drittel des Gebäudes ist unterkellert. Ein Lastenfahrstuhl führt hinunter, sodass Lieferanten ihre Waren entsprechend platzieren können. Im Keller befinden sich auch die Technikräume. Auch das Leergut es gibt zwei Stationen im Markt - rollt über einen Tunnel nach unten. Der Parkplatz mit etwa 100 Abstellflächen ist über die B73, aber auch über den Hundepfuhlsweg, zu erreichen. 60 bis 70 Mitarbeiter sollen zunächst in dem Markt tätig sein. In ihrer Pause können die sich unter anderem auf einer Terrasse mit Blick zum benachbarten Wäldchen aufhalten. "Uns ist es wichtig, dass sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter während ihrer Arbeitszeit bei uns wohlfühlen - deshalb haben wir für sie eine Außenterrasse gebaut", erklärt Philipp Ladage, Sohn des Inhabers, und ebenfalls Mitgesellschafter. Der neue Marktleiter ist ein alter Bekannter: Mohammad Eshghirad war stellvertretender Leiter des NP-Marktes Arnum, der auf dem Gelände des heutigen Ladage-Marktes stand. Die Öffnungszeiten sind montags bis sonnabends von 6.55 Uhr bis 21 Uhr. Warum fünf Minuten vor sieben? Dazu Stefan Ladage: "Das kann man sich gut merken und ist eben etwas ungewöhnlich - wir wollten halt fünf Minuten vor der Konkurrenz am Start sein." Auch sonntags ist geöffnet, allerdings nur von acht bis elf Uhr zum Brötchenverkauf, erreichbar durch eine Extra-Tür. Vorerst nicht sonntags öffnen soll das Bistro Ladage mit seinen 60 Sitzplätzen innen und weiteren 40 auf der Außenterrasse zur B73. "Unter anderem wollen wir erst der weiteren Verlauf der Corona-Pandemie abwarten, bevor wir eventuell auch sonntags das Café öffnen." Ausdrücklich loben alle drei Gesellschafter die sehr gute Zusammenarbeit mit der Stadt Hemmingen, allen voran mit Bürgermeister Claus-Dieter Schacht-Gaida: "Es gab von Anfang an ein sehr harmonisches Miteinander, Probleme wurden offen angesprochen und in beiderseitigem Einvernehmen gelöst, dafür möchten wir an dieser Stelle noch einmal ausdrücklich danke sagen." Bereits vor einiger Zeit äußerte sich der Hemminger Bürgermeister gegenüber der örtlichen Presse: "Bei der Planung mussten viele Dinge berücksichtigt und abgestimmt werden, das war die Ursache für die relativ lange Planungszeit. Dabei ist es um Brandschutz und Fluchtwege ebenso gegangen wie um Lärmschutz und die Kanalisation." Der Bürgermeister betont: "Edeka hat eine saubere Planung gemacht und sich eng mit der Stadt, der Region und den Anwohnern abgestimmt."