



Edeka Hauschildt eröffnet Frischfischtheke

In enger Verbindung mit Bistro und Catering

Von den mehr als 200 E aktiv-Märkten der Edeka Nord haben nur wenige eine eigene Frischfischtheke. Im November letzten Jahres nahm Edeka Hauschildt in Rendsburg nach umfangreicher Geschäftserweiterung eine Fischtheke in Betrieb. Jan Bracker und Stephanie von Khuon-Wildegg führen neben der Theke auch ein Bistro und einen Catering-Service – die „GeschmaXpiraten“.

Bislang stand vor dem Rendsburger Edeka Aktiv Markt Hauschildt einmal die Woche ein mobiler Fischhändler. Hier verkaufte Fisch Thiele, deren Inhabern Anette und Andreas Thiele 2009 ein ‚Seafood Star‘ als bestes mobiles Fischfachgeschäft verliehen wurde. Jetzt hat Edeka-Kaufmann Marco Hauschildt eine eigene Frischfisch-Theke eingerichtet. Das geschah im Rahmen einer Erweiterung der Geschäftsfläche um 1.100 Quadratmeter auf jetzt



Bislang stand vor dem Rendsburger Edeka Aktiv Markt Hauschildt einmal die Woche ein mobiler Fischhändler. Jetzt hat Edeka-Kaufmann Marco Hauschildt im Rahmen einer Erweiterung eine eigene Frischfisch-Theke eingerichtet.

Die „GeschmaXpiraten“ Jan Bracker und Stephanie von Khuon-Wildegg betreiben die neue Frischfisch-Theke bei Edeka Hauschildt: „Zur Vorbereitung haben wir verschiedene Märkte mit Fischtheke besucht.“

2.600 Quadratmeter Fläche. „Das Sortiment ist auch im hochpreisigen Segment erweitert worden, bei Spezialitäten und Wein“, sagt Jan Bracker, Cousin des Inhabers. Dazu passt auch ein frisches Fisch- und Seafood-Angebot. Die Leitung der Theke hat Hauschildt Jan Bracker und dessen Partnerin Stephanie von Khuon-Wildegg angeboten. Beide haben an der Hotelfachschule Heidelberg erfolgreich Betriebswirtschaft studiert, Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe.

Farbliches: Braun-schwarz statt klassischem Blau

Schon an der Eingangsfreie verweist ein großes Schild auf die Theke: „Schmeckt nach Meer – unsere Fischspezialitäten“ wirbt ein



Angeschlossen an die Fischtheke ist ein Bistro mit mehr als 60 Sitzplätzen im Innenbereich und dem Potential, in der wärmeren Jahreszeit eine Außenterrasse einzurichten.

Erdbeergrüper in roter Signalfarbe – daneben die jugendlich-freche Wort-Bild-Marke der beiden Betreiber: GeschmackXpiraten. Im großzügigen Entrée-Bereich findet der Kunde gleich linkerhand Fischtheke und Bistro. Statt klassisch-maritimem Blau, wie man es aus traditionellen Fischfachgeschäften kennt, dominieren

bei der Architektur braunes Holzimitat und schwarze Flächen, sei es bei den Sortimentsnamen oder den Angebotstafeln an der Thekenrückwand. In drei Segmente ist die eigentliche, sechs Meter lange Frischetheke aufgeteilt: linker Hand liegen auf drei Metern Eisbett Frischfisch, Muscheln und Convenience-Produkte, in

der Mitte schließt sich ein Meter Räucherfisch an und im rechten Drittel werden auf zwei Metern Fischsalate angeboten. „Zwei, drei rotierende Fischsalate und Fischfeinkost wurden schon vorher in der Käsetheke verkauft. Die holen wir sukzessive rüber an die Fischtheke“, verweist Jan Bracker auf die Situation vor der Erweiterung.

Betriebsbesichtigungen vor der Eröffnung

Der Eröffnung ging eine praktische Schulungsphase mit mehreren Betriebsbesichtigungen voraus. „Zur Vorbereitung haben wir verschiedene Märkte mit Fischtheke besucht.“ Das war beispielsweise Edeka Cramer in Burgdorf bei ▶

 An advertisement for SeeStern delicacies. The background is a blue sky with white clouds and a seagull in flight. The text is as follows:

- Top left: "Für Industrie & Großverbraucher & Frischetheken" (in a white box with a black border)
- Top center: "Geschmack: *premium.*"
- Top right: "Preis: medium. Service: gratis."
- Bottom left: "Salat- und Fisch Delikatessen" (in large blue letters)
- Bottom right: "SeeStern" (in white letters on a blue wave) and "aus Schleswig-Holstein" (in white letters below the wave)
- Bottom: "SeeStern Feinkost GmbH & Co. KG · Tel. 04192-8944-0 · Fax 04192-8944-44 · www.seestern-sh.de" (in white letters on a dark blue background)

Hannover. Fischhändler Andreas Thiele ließ die Newcomer in Sachen Fischverkauf hinter die Kulissen seiner Produktion in Neumünster schauen. Auch die Fischmanufaktur von Deutsche See in Bremerhaven, Hauptlieferant für Hauschildt, wurde besucht, ebenso „Krabben & Fisch“ der Brüder Nothdurft in Tönning. Zwei weitere Lieferanten, deren Produkte schon zur Eröffnung angeboten werden, sind Werner Lauenroth (Lüdersdorf) und Seestern (Bad Bramstedt).

Angeschlossen an die Fischtheke ist ein Bistro mit mehr als 60 Sitzplätzen im Innenbereich und dem Potential, in der wärmeren Jahreszeit eine Außenterrasse einzurichten. Der gastronomische Hintergrund der beiden Betreiber lässt ahnen: das Bistro dient nicht der Abschriften-Reduktion, sondern ist Herzensangelegenheit. Fisch ist auf der Wochenkarte vertreten, jedoch nicht auffällig dominant. Ein Beispiel für Tagesgerichte aus der Vorweihnachtswoche: am Dienstag gibt es gebratenes Forellenfilet mit Rote Beete-Karotten-Gemüse, am Freitag wird Pannfisch mit Kartoffel-Ruccola-Salat und Tomatensauce angeboten – jeweils für 6,- Euro. Unter den drei „Spezialgerichten der Woche“ finden sich Scampi & Aioli mit Baguette (für 5,- Euro). Die Menükarte wird gleichzeitig für die Angebote aus der Fischtheke genutzt.

Keimzelle der Fischtheke: die „GeschmaXpiraten“

Die Keimzelle der „GeschmaXpiraten“ ist das im April gegründete gleichnamige Catering-Unternehmen, für das Bracker und v. Khuon-Wildegg ebenfalls die Vorbereitungsküche von Fischtheke und Bistro nutzen. Die Lage im Edeka-Markt bietet weitere Synergien. „Getränke und einen Teil



Hauptlieferant für Frischfisch und Räucherfisch ist die Fischmanufaktur Deutsche See.



Zwei Lieferanten, deren Produkte schon zur Eröffnung angeboten werden, sind Werner Lauenroth (Lüdersdorf) und Seestern (Bad Bramstedt).



unserer Produkte kaufen wir über die Edeka ein, anderes aber auch bei Metro oder Citti. Und der Vater von Marco Hauschildt besitzt noch einen Zeltverleih“, beschreibt Jan Bracker Kooperationsfelder. Der Fischanteil im Catering ist im Übrigen nicht überproportional. „Fisch mit seinen schwankenden Preisen erschwert die Kalkulation, hochwertigere Fischarten machen das Buffet zwar interessanter, aber auch teurer. Und wenn man außer Haus Qualität liefern will, ist es noch schwieriger, einen glasierten Lachs zu liefern als ein gutes Rumpsteak“, nennt Bracker ein paar Gründe, Fisch in erster Linie im gewohnten Umfang und beim kalten Buffet einzusetzen. Bis zu 170 Gäste versorgen die beiden.

Für die Performance der neuen Frischfisch-Theke wird sich eventuell der eine oder andere Edeka-Kollege interessieren, zumal Marco Hauschildt als engagiert gilt. Vor geraumer Zeit gewann er einen Nachwuchsförderpreis für sein Konzept, inzwischen sitzt er auch im Aufsichtsrat der Edeka Nord. „Da gucken die Kollegen natürlich, da er bei der Edeka noch kein alter Hase ist“, bemerkt Jan Bracker und ist zuversichtlich: „Ich glaube, dass mein Cousin gute Vorarbeit geleistet hat, da er schon einen guten Markt mit tollem Sortiment hatte, das Kunden eher aus dem oberen Drittel anzieht.“ Und die Frischfischtheke soll mehr sein als ein Aushängeschild: „Wenn wir fünf Prozent vom Gesamtumsatz schaffen würden, wäre das toll.“ *bm*

Kontakt:

Edeka Aktiv Markt Hauschildt
Konrad-Adenauer-Str. 1
24768 Rendsburg
Tel.: (0 43 31) 2 28 62

Charakteristik: Edeka Aktiv Markt
Inhaber: Marco Hauschildt
Leiter Frischfisch: Jan Bracker,
Stephanie von Khuon-Wildegg

Fisch ist auf der Wochenkarte vertreten, jedoch nicht auffällig dominant. Unter den drei „Spezialgerichten der Woche“ finden sich Scampi & Aioli mit Baguette (für 5,- Euro).

www.fischmagazin.de



Unsere Klassiker



Nottorf
Räucherfisch-Spezialitäten

Telefon: 0 41 84 / 84 05

Telefax: 0 41 84 / 89 25 06

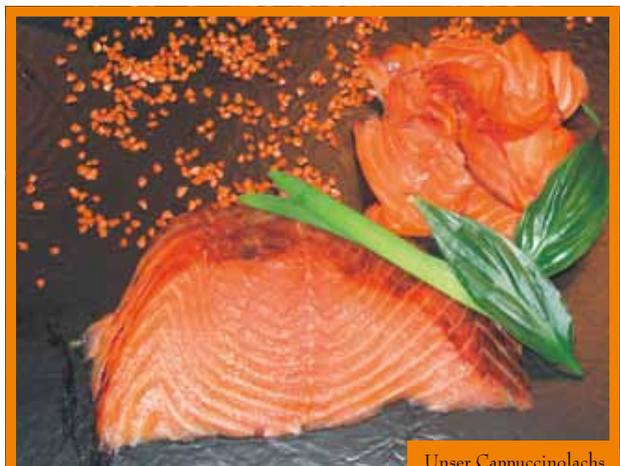
Internet: www.nottorf-rauchfisch.de

E-Mail: info@nottorf-rauchfisch.de

Besuchen Sie uns auf der **fish international**
Bremen | 12.-14. Februar 2012 | Halle 5, Stand F-19



Unsere Störtebecker Kiste



Unser Cappuccinolachs