



Foto: Michael Mörke

Vielfalt genießen

Der Marktkauf Speicher in Halle / Westfalen ist zum wiederholten Mal ausgezeichnet worden. Einblicke in das Erfolgskonzept

Um Einkaufen zum Erlebnis werden zu lassen, haben Silvia und Oliver Speicher einiges investiert. Eine detaillierte Planung und jede Menge maßgeschneiderte Ideen für ihre „Speicherstadt“ waren der Eröffnung im November 2013 vorausgegangen. Ihre Philosophie: „Ankommen – Entdecken – Genießen – Wohlfühlen“ manifestiert sich nicht nur im großen Ganzen. Es sind die kleinen liebevoll durchdachten Details, die dem Kunden hier auffallen.

Von Discount bis Premium

Regionale Spezialitäten und hochwertige Marken präsentieren sich im Marktkauf Speicher auf über 3.000 Quadratmetern einträchtig nebeneinander. Vom Discount-Angebot bis hin zum Premium-Segment ist alles vorhanden. Hier kann sich der Kunde bei fast allen Produkten für seinen bevorzugten Hersteller entscheiden und hat die Möglichkeit zu vergleichen und Neues zu entdecken. So gibt es zum Beispiel 320 Käsesorten an

der Bedientheke und 25 Brotsorten. Die großzügige, phantasievolle Gestaltung der einzelnen Bereiche sorgt für ein abwechslungsreiches Einkaufserlebnis und ist zugleich Orientierungshilfe: „Wochenmarkt“ (Obst und Gemüse), „Hofladen“ (Brot und Käse), „Frischehafen“ (Fleisch, Wurst und Fisch), „Waldlichtung“ (Wein und Spirituosen) sowie „Café“, „Lifestyle“ und „Bahnhof“.

Mehrfach wurde der Marktkauf Speicher bereits ausgezeichnet. 2015 gab es

im landesweiten Wettbewerb der Edeka Rhein-Ruhr gleich sechsmal die Top-Note, von der „Lebensmittel Zeitung direkt“ 2016 eine Ehrung als „Team des Jahres“. Und der im Eingangsbereich angesiedelte Bio-Speicher zählt in diesem Jahr zum zweiten Mal zu den Siegern bei einer bundesweiten Leserbefragung des Naturkostmagazins „Schrot & Korn“.

Ab Herbst: Haller Honig

Was den Marktkauf Speicher besonders auszeichnet, erläutert Inhaber Oliver Speicher anhand eines Beispiels: „Eines Tages kam ein Kunde zu mir und merkte an, dass wir zwar 60 Sorten hochwertigen Honig anbieten, jedoch nicht einen einzigen deutschen. Das haben wir uns zu Herzen genommen.“ Ab Mitte Juni werden

nun eigene Honigbienen auf einem eigens für den Marktkauf Speicher angelegten Areal aktiv. Hilfe bei der Realisierung des Projektes kommt dabei von dem Imker Christian Jockheck und der Landschafts- und Gartenbauarchitektin Tanja Minardo. „Ab Herbst rechnen wir dann mit bis zu 300 Kilo Haller Honig“, freut sich Oliver Speicher. ID ■



Produktvielfalt auf 3.000 Quadratmetern



Silvia und Oliver Speicher

Fotos: Leifhelm, Ina Dünkeloh