



Treffpunkt.

Diente der Wochenmarkt früher als reiner Nahversorger, stellt er sich heute den Bedürfnissen der modernen Gesellschaft. Ein Zusammenspiel von Wochen- und Eventmärkten, die mit längeren Öffnungszeiten, Regionalität und Spezialisierungen in Konkurrenz zum Lebensmittel-einzelhandel stehen.
.....

Wochenmärkte finden in vielen Städten mehrmals wöchentlich statt.

Für Verbraucher ist es eine Möglichkeit, frische Produkte in der Nähe des Wohnortes zu erwerben. Die Märkte finden in regelmäßigen Abständen in den Vormittagsstunden zwischen 7.00 Uhr und 13.00 Uhr statt. „Der Wochenmarkt ist die ideale Verkaufsplattform für kleine Erzeuger. Käsereien, die sich auf die handwerkliche Herstellung spezialisiert haben, aber zu klein sind, um die großen Lebensmittel-einzelhändler und ihre Filialen regelmäßig mit Käse zu beliefern. Sie bieten häufig ihre Produkte als Direktvermarkter auf dem Wochenmarkt an“, sagt Wilfried Thal, Verbandspräsident Bundesverband Deutscher Marktkaufleute. „Kleinere Pro-

duktionsbetriebe haben den Vorteil, sehr schnell auf Kundenwünsche und regionale Nischenprodukte einzugehen.“

Treffpunkt für Generationen

Auf dem Wochenmarkt findet man viele Produkte, die in der Region hergestellt sind. Nirgendwo kann man so regional einkaufen wie dort. Die Händler wissen genau, wo ihre Ware herkommt. Viele Kunden mögen es, über den Markt zu gehen, sich inspirieren zu lassen und Neues zu entdecken. Darüber hinaus tritt der Aspekt Umwelt hervor, denn auf dem Wochenmarkt lässt es sich nahezu verpackungsfrei einkaufen!

Einer Studie zufolge, die in diesem Jahr vom Hausgerätehersteller Ritterwerk in Auftrag gegeben wurde, gaben bei der Frage nach dem Vertrauen in die Lebensmittelgeschäfte die deutschen Verbraucher an, dass sie in Sachen sichere Lebensmittel nach dem Bauernhof (75,0 Prozent) den Wochenmarkt (69,3 Prozent) als sicherste Einkaufsquelle schätzen. Beim tatsächlichen Kaufverhalten der Deutschen zeichnet sich allerdings ein anderes Bild ab. Drei Viertel der Bevölkerung erwerben ihre Nahrungsmittel am häufigsten im Supermarkt (74,8 Prozent), im Discounter (65,5 Prozent) und 22,9 Prozent sind es, die im SB-Warenhaus einkaufen. Im Bio-Supermarkt sind es nach der Erhebung 6,5 Prozent.

gen Öffnungszeiten der Geschäfte, mit denen der Wochenmarkt nicht konkurrieren kann.

Viele Händlerfamilien sehen sich darüber hinaus einem Nachwuchsproblem ausgesetzt. Wer möchte gerne morgens um 3.00 Uhr aufstehen, zum Großmarkt fahren oder gar vor dem Markttag noch ernten? Bei Wind und Wetter, Sommer wie Winter, im Herbst und im Frühling draußen stehen? „Das Bild des Wochenmarkts wird sich in Zukunft verändern“, so Wilfried Thal. „Der Verdienst der Marktkaufleute ist mit der allgemeinen Einkommenssituation nicht mitgewachsen. Zurzeit zeigen sich vermehrt Betriebe auf dem Wochenmarkt, die sich spezialisiert haben und Besonderheiten, wie Käse aus Büffelmilch anbieten,“ sagt Wilfried Thal zur Zukunft der Wochenmärkte. Es sind die Öffnungszeiten eines Wochenmarktes, die für Berufstätige nicht zu schaffen sind. Sie können in den Vormittagsstunden nicht auf den Markt kommen, um ihre Einkäufe zu erledigen. Lediglich samstags haben sie die Gelegenheit, den Wochenmarkt zu besuchen. „In Heilbronn trifft sich neben den Tagen Dienstag und Donnerstag (bis

Der Wochenmarkt ist ein beliebter Treffpunkt für Menschen jeden Alters. Die meisten Marktbetreiber stehen seit Jahren auf dem gleichen Platz. Sie kennen ihre Stammkunden und die Kunden kennen die Händler, da sie dort regelmäßig Lebensmittel einkaufen.

Zukunft des Wochenmarktes

Während der Wochenmarkt früher als Nahversorger diente, findet der Kunde heute die gewünschte Ware auch im Lebensmitteleinzelhandel oder beim Discounter und hat noch den Parkplatz direkt vor der Tür. Hinzu kommen die lan-



Nachhaltiges Einkaufen

Lebensmittel aus nachhaltiger und regionaler Erzeugung sind beliebt, auch bei Menschen, die ihre Einkäufe gerne über PC, Handy oder Tablett tätigen. Für diese Zielgruppe entwickelte im Jahr 2010 ein französisches Social-Start-up Unternehmen das Konzept mit dem Namen „La Ruche qui dit Oui“ (Übers.: Der Bienenkorb, der ja sagt). Das Konzept, das dahinter steht, ist einfach: Die Verbraucher bestellen über das Internet Lebensmittel von Erzeugern aus der Region. Wenige Tage später holen sie diese auf einem Markt in ihrer Nähe ab. Bei diesem Markt handelt es sich nicht um einen herkömmlichen Wochenmarkt, die Händler dieses Marktes bringen nur das mit, was im Vorfeld online bestellt wurde. Da die Ware bereits beim Online-Bestellvorgang bezahlt wurde, wird sie am Markttag vom Kunden nur abgeholt.

Die Idee verbreitete sich rasch auch in europäischen Ländern. 2014 kam sie unter der Bezeichnung ‚Food Assembly‘ nach Deutschland. 2017 wurde sie unter dem Namen ‚Marktschwärmer‘ bekannt. Seitdem zieht sie zahlreiche Kunden an, die wenig Zeit für den Lebensmitteleinkauf haben. Es wird bestellt, wann und wo man will. Marktgebühren, Abonnements oder Mindestbestellmengen gibt es nicht. Marktschwärmer setzt auf die regionale Lebensmittelerzeugung und damit auf kurze Transportwege. Bäuerliche Betriebe und das Lebensmittelhandwerk können sich auf dem Markt präsentieren. Das Konzept Marktschwärmer steht für faire Preise und eine hohe Transparenz. Die Produkte müssen allerdings nicht ökologisch hergestellt sein. Infos zur Initiative: www.marktschwärmer.de

Massgeschneiderte Mobile

Vom traditionellen Verkaufsmobil für den Familienbetrieb bis zum trendigen Food-Trucker, der Fahrzeughersteller Borco-Höhns gehört, in Deutschland zu den wichtigsten Herstellern im mobilen Verkauf. Das Unternehmen aus Rotenburg an der Wümme wurde 1954 von Richard Höhns gegründet. Angefangen mit einer Fabrik für Agrar- und PKW-Anhänger, entwickelt das Fahrzeugwerk für jeden Kunden passende Verkaufsmobile. Das Unternehmen hat sein Marken- und Produktportfolio auf die unterschiedlichen Kundenbedürfnisse abgestimmt und bietet Fahrzeuge für Märkte in drei verschiedenen Kategorien an. Die Verkaufswagen in den Kategorien Clever, Clever plus und Individual bieten für jedes Budget passende Lösungen. Bei den Fahrzeugen der Kategorie „Clever“ erhält der Interessent mit der Basisausstattung eine ideale Einstiegsvariante. Mehr Ausstattung bietet die Fahrzeug-Variante „Clever plus“. Bei der dritten Variante „Individual“ entscheidet der Kunde über die Ausstattung. Das Fahrzeug wird nach dessen Bedürfnissen ausgestattet. Gebrauch- und Vorführwagen ergänzen das Angebot von Borco-Höhns.

18.00 Uhr) die Wochenmarktszene am Samstag“, stellt Alexander Ghassemi von der Heilbronn Marketing GmbH fest. „Insbesondere die Jugend und die Familie setzt auf gesunde und nachhaltige Produkte. Sie kommen samstags zum Markt, kaufen ein und klönen danach bei einem Glas Wein oder Kaffee in der benachbarten Gastronomie.“

Neue Marktconzepte

Es gibt mittlerweile Wochenmärkte, die längere Öffnungszeiten, beispielsweise von 7.00 Uhr bis 18.00 Uhr, anbieten. An den Bedürfnissen der Kundschaft orientiert hat die Heilbronn Marketing GmbH an bestimmten Tagen verlängerte Öffnungszeiten bis 18.00 Uhr organisiert. „Noch sind es nicht alle Händler, die die langen Öffnungszeiten nutzen, dennoch sehen wir eine Entwicklung in diese Richtung, da ein großer Teil der Kundschaft erst am Nachmittag oder frühen Abend den Wochenmarkt aufsuchen kann“, sagt Alexander Ghassemi. „Auch ist die Produktvielfalt sowie spezielle Feinkostanbieter das Abhebungsmerkmal zum Supermarkt in Laufnähe.“

Um sich dem modernen Einkaufsverhalten der Kunden anzupassen, gibt es zunehmend neue Marktconzepte. „Abendmärkte, Feierabendmärkte oder Nachtmärkte, die als Sonderveranstaltung mit einer Vielzahl gastronomischer Anbieter aufwarten. Somit verändern sich die Märkte weg von der klassischen Versorgungsfunktion zu Eventmärkten“, so Wilfried Thal. Damit entwickelt sich ein Zusammenspiel von klassischen Wochenmärkten und Eventmärkten, die zu allgemeinen Öffnungszeiten führen.“

Meet & Eat nennt sich ein Marktconzept in Köln, das 2015 ins Leben gerufen wurde. Dort heißt es: In geselliger Atmosphäre zu Abend essen und gleichzeitig die Einkäufe erledigen. Dieser Markt findet an einem Abend in der Woche zwischen 16.00 und 21.00 Uhr statt. Er wurde ins Leben gerufen, um auch das junge Publikum anzusprechen.