

YUMMI

AUS DEINER REGION

Hinter den Kulissen

IM MARKTKAUF HILDESHEIM



EDEKA ist in sieben Regionen in ganz Deutschland aufgeteilt. Eine davon ist die Region EDEKA Minden-Hannover mit einem Gebiet von der niederländischen bis an die polnische Grenze. Dazu gehören die Bundesländer Niedersachsen, Bremen, Berlin, Brandenburg, Sachsen-Anhalt sowie ein Teil von Nordrhein-Westfalen.

Was passiert eigentlich in einem Supermarkt, kurz bevor er eröffnet wird? Dieser Frage sind die Zwillinge Ole und Jonas (7) und die Geschwister Emilia (14) und Matheo (11) im MARKTKAUF Hildesheim nachgegangen. Gemeinsam durften sie mit Marktleiter

Lars Ogiermann und Ladenbauer Mehmet Ucar vor der Eröffnung einen Blick in den neuen MARKTKAUF werfen. Dabei haben sie gelernt, wie so ein Supermarkt entsteht, welche Aufgaben kurz vor der Eröffnung anstehen und was alles dahintersteckt.



TANTE & STELLVERTRETENDE MARKTLEITERIN
Katrin Bartels

LADENBAUER
Mehmet Ucar

OLE
7 Jahre

JONAS
7 Jahre

MARKTLEITER
Lars Ogiermann

EMILIA
14 Jahre

MATHEO
11 Jahre

YUMMI

AUS DEINER REGION

1 Türen auf!

Am 3. Dezember 2025 wurde der neue MARKTKAUF in Hildesheim eröffnet. Er ist rund 7.000 Quadratmeter groß. Das entspricht in etwa einem ganzen Fußballfeld. Bei so großen Märkten dauert die Einrichtungsphase ungefähr vier bis sechs Wochen, bei kleineren Märkten zwei bis drei.



2 Alle packen an

Bevor Kund:innen hier einkaufen können, gibt es einiges zu tun. Regale müssen aufgebaut, die Technik muss angeschlossen werden, Grafiken und Designelemente werden montiert, es wird geputzt und aufgeräumt, die Ware in die Regale eingeräumt und mit frisch erstellten Preisschildern versehen. Die Liste ist ganz schön lang. Genau dabei dürfen Ole, Jonas, Matheo und Emilia Marktleiter Lars begleiten und selbst mit anpacken.



AUF DIE ROLLEN UND LOS!
Mit den Rollis transportieren die Kids die Ware zum richtigen Regal – danach wird eingeräumt.

3 Ab in die Regale

Wenn alle Möbel wie Regale und Kühlmöbel fertig aufgebaut und angeschlossen sind, werden sie mit Produkten gefüllt. Damit die Mitarbeiter:innen wissen, welches wo hingehört, gibt es „Planogramme“. Ein Planogramm ist wie ein Sortierplan für die Regale und zeigt genau, wo und wie jedes Produkt stehen soll.



ALLES HAT SEINEN PLATZ
Emilia und Matheo checken die Planogramme der Tiefkühltruhen – jede Pizza hat ihren festen Platz.

4 Das ist wichtig

Beim Einräumen achten die Mitarbeiter:innen genau auf das Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieses Datum zeigt, bis wann ein Lebensmittel bei richtiger Lagerung seine typischen Eigenschaften wie Geschmack oder Geruch behält. Viele Produkte sind auch danach noch genießbar. Waren, die nur noch kurze Zeit haltbar sind, kommen ganz nach vorn ins Regal, damit sie zuerst gekauft und verbraucht werden. Wenn alles am richtigen Platz ist, werden Preisschilder erstellt. Jedes Produkt hat einen Strichcode. Mit einem Handscanner wird dieser eingelesen und daraus entsteht automatisch ein digitales Etikett mit dem aktuellen Preis.



ALLES DIGITAL
Lars zeigt den Kids, wie sie ein elektronisches Preisschild erstellen können.



WAS FÜR EINE AUSSICHT!
Auch die Kids dürfen einmal hoch hinaus – und haben dabei den größten Spaß.



SCHÖN ORDENTLICH
Die YUMMI-Reporter:innen räumen Ware ins Regal und achten dabei auf das Mindesthaltbarkeitsdatum.



ÜBRIGENS:
Die Bedientheken für Fisch, Käse und Fleisch im MARKTKAUF Hildesheim sind insgesamt 27 Meter lang. Das ist so lang wie zwei große Schulbusse, wenn sie hintereinanderstehen.

5 Voller Einsatz

Nicht nur die Mitarbeiter:innen sind im Markt beschäftigt und räumen fleißig Regale ein. Auch viele Handwerker:innen sind unterwegs, damit rechtzeitig eröffnet werden kann. An der zukünftigen Bedientheke für Fisch werden gerade bunte Folien-Grafiken angebracht. Dafür nutzt der Handwerker eine Hebebühne, mit der er rund drei bis vier Meter hochfährt, um an die Fassade zu kommen.

YUMMI

AUS DEINER REGION

6 Nichts steht zufällig

Wusstet ihr, dass es ein festes System gibt, wo welche Waren im Markt stehen? Viele EDEKA-Märkte sind nach Mahlzeiten sortiert – vom Frühstück über Mittag- und Abendessen bis hin zu Snacks, Süßigkeiten und Getränken.

Je nach Größe gibt es außerdem weitere Non-Food-Abteilungen. Das sind Dinge, die man nicht essen oder trinken kann, zum Beispiel Spielzeug, Haushaltsartikel oder Schreibwaren. Im MARKTKAUF Hildesheim gibt es zum Beispiel eine Spielwarenabteilung, die die vier als erste „Kund:innen“ begutachten dürfen.



SO VIEL AUSWAHL!

Ole und Jonas sind begeistert von den ganzen Spielsachen im Regal.



ALLES NACH PLAN

Mehmet Ucar zeigt den vier Kids den Bauplan. Darauf sieht man genau, wo später welche Abteilung hinkommt.

7 Eine Menge gesehen und gelernt

Ole, Jonas, Emilia und Matheo haben erlebt, wie viel Arbeit hinter einem neuen Supermarkt steckt. Bevor die Türen öffnen können, muss eine Menge passieren: planen, Regale aufbauen, Technik anschließen, Ware einräumen und Preisschilder erstellen. Die vier durften sogar mithelfen und haben gesehen: Ein Supermarkt ist nicht plötzlich „fertig“, sondern entsteht Schritt für Schritt. Hinter den Kulissen läuft richtig viel, damit alle später ganz entspannt einkaufen können.

SPASS IM MARKT

Am Ende durften die YUMMI-Reporter:innen sogar selbst kassieren und den Backshop ausprobieren.

