

Der größte Ansturm wird am Freitag erwartet

Da der Einkauf an Heiligabend entfällt, fährt so mancher Lebensmittelmarkt vorab Sonderschichten

Von unserem Mitarbeiter
Ulrich Krawutschke

Ettlingen. Der Einkauf an Heiligabend ist für viele der „Einkauf auf den letzten Drücker“, weil im vorweihnachtlichen Stress oft die Zeit für Planung und Einkauf fehlt. Also geht es am 24. Dezember auf Tour. Aber nicht in diesem Jahr, denn Heiligabend fällt auf den Sonntag und die meisten Geschäfte, obwohl sie gesetzlich öffnen dürften, bleiben zu. Es muss also für drei Festtage geplant werden und dies nicht nur von den Kunden, sondern auch vom Handel. Die BNN haben nachgefragt.

„Wir sind noch gelassen, der Stress kommt aber“ sagen Marktleiter Silvio Brecht und sein Stellvertreter, Sohn Pascal, von Pistons Edeka-Markt in der Ettlinger Hertzstraße. Anfang Dezember ist der Bestell- und Lieferplan von Edeka gekommen „und wir sind da für eine diesmal ganz normale Woche eingestiegen“, sagt Silvio Brecht und „wir wissen aus Erfahrung was geht, daran richten wir uns aus“. Täglich werden Obst und Gemüse geliefert, ebenso Fleisch und Wurst vom Fleischwerk Rheinstetten. Die Brechts erwarten für den Freitag einen starken Andrang, „aber der Samstag wird extrem“. Um 10 Uhr am Samstag haben sie nochmals die Möglichkeit, frische Ware vom Großmarkt nachzuordern. Um den Andrang etwas zu mildern, werden schon seit Tagen Vorbestellungen – „überwiegend im Metzgereibereich“ – angenommen, „aber auch jetzt noch ist das möglich“. Die mit einer Abholnummer versehenen Vorbestellungen werden gerichtet und können gesondert abgeholt werden. Zudem gibt es am Samstag einen Einpackservice durch einen Verein. Damit alles klappt, werden zwei Schichten von rund 35 Mitarbeitern gefahren, am Samstag von 7 bis 21 Uhr. Die haltbare Trockenware wird jetzt schon gekauft, „aber Wild, Fleisch oder Geflügel wollen die Kunden frisch“, so Brecht. Dennoch sieht er etwas Gutes: „Unsere Mitarbeiter können den Heiligabend unbeschwert zu Hause begehen. Birte Schlin-



NUSSSTRIEZEL sind zur Weihnacht sehr begehrt: Die Produktion dafür läuft in der Badischen Backstub' Ettlingen auf Hochtouren.

Foto: krk

ge, Marktleiterin des real-Marktes an der Ettlinger Huttenkreuzstraße, erwartet den ganz großen Ansturm eher am Freitag. „Die Großeinkäufe sind vielfach schon getätigt, oft auch Tiefgefrorenes. Am Wochenende geht es vor allem um Frisches“. Auch bei real gibt es viele Vorbestellungen, „das geht auch jetzt noch“. Wenn ein Kunde spezielle Wünsche hat oder große Mengen will, sollte er das nutzen. Die Bedientheken sind von Donnerstag bis Samstag sogar bis

22 Uhr geöffnet. Die Personalplanung ist eine wichtige Komponente, denn „die Regale müssen befüllt werden, es darf keine Lücken geben“. Zudem gibt es auf dem Parkplatz einen Einweiser.

Den „Großkampftag“ erwartet auch Brigitte Weingärtner von der Ettlinger Metzgerei in der Leopoldstraße ebenfalls am Freitag. „Wir arbeiten in Doppelschicht, da wir ja auch auf dem Weihnachtsmarkt sind“, sagt sie. Es sei zwar Stress, aber der Kunde dürfe davon

nichts merken. Um 13 Uhr am Samstag ist Schluss, dann wird geputzt und geräumt. Vorbestellungen – „vor allem Wild oder großes Geflügel“ – seien weitgehend getätigt, aber noch möglich. „Wir versuchen dann alles, die Wünsche noch zu erfüllen“. Fleisch, das Vakuum verpackt oder zu Sauerbraten eingelegt wird, wird schon früher geholt. Bestellungen werden rechtzeitig gerichtet, alles soll fertig sein, wenn der Kunde kommt. Auch Lieferungen oder Partyservice sind möglich. „Wir sind vorbereitet, haben genügend Ware“.

Etwas anders sieht es bei der Badischen Backstub' in Ettlingen aus. „Wir haben an Heiligabend bis 12 Uhr geöffnet, sagt Geschäftsführer Wilfried Weber. Den den stärksten Umsatz erwartet er am Samstag, wohl gut 70 Prozent. „Wir haben Erfahrungen aus 40 Jahren, die Kunden kaufen an Weihnachten einfach mehr ein“, so Weber. Die Vorbestellungen seien zwar extrem, „aber leider immer noch zu wenig, obwohl wir darauf hinweisen“. Auch wer jetzt noch bestellt, kann am Samstag sicher sein, alles zu bekommen. Neben dunklen Brotsorten gehen an Weihnachten vor allem Pasteten und Baguette. Es sei eine „Herausforderung und ein Spaß, so frisch wie möglich zu liefern“. Was schnell altere, wird vor Ort gebacken, „aus gekühlten Teiglingen, nicht gefrorenen, um einen Qualitätsverlust zu vermeiden“. Für Samstag sei zusätzliches Personal, oft in Teilzeitjobs, eingeplant. „Unsere langjährigen Mitarbeiter arbeiten zeitlich gut ein Drittel mehr“.

■ Wirtschaft