

Richtfest für GLOBUS in Hamburg-Lurup



V.l.n.r. Michael Krienen, GLOBUS Projektleiter, Andreas Weber vom Architekturbüro KuBus und Kai Haeder, Geschäftsleiter GLOBUS Markthalle Hamburg-Lurup. © GLOBUS Markthallen

Hamburg/ St. Wendel. 16. März 2023. Meilenstein für GLOBUS in Hamburg-Lurup erreicht: Gemeinsam feierten das Team der GLOBUS Markthalle mit Vertreterinnen und Vertretern der Hamburger Medien am gestrigen Nachmittag die Fertigstellung des Markthallen-Rohbaus. Die Eröffnung ist für den kommenden Sommer geplant.

„Mit dem Richtfest feiern wir die Fertigstellung eines wichtigen Bauabschnitts und geben einen ersten Vorgeschmack auf unser GLOBUS Konzept hier am Standort,“ verkündete Kai Haeder, Geschäftsleiter der künftigen GLOBUS Markthalle, in seiner Begrüßung. „Einen besonderen Dank möchte ich an die Stadt Hamburg sowie an alle am Bau Beteiligten richten. Unsere Projekt- und Umbauteams haben durch ihren unermüdlichen Einsatz Großartiges geleistet und wir freuen uns, nun gemeinsam diesen Erfolg heute zu feiern.“



GLOBUS hatte im Juni 2021 das Gebäude von real übernommen und mit umfassenden Umbauarbeiten begonnen. Seitdem hat sich auf dem Areal viel getan. So wurde das Gebäude kernsaniert und teilweise erweitert. Diverse Flächen sind bereits gefliest, die ersten Frischetheken sowie die Produktionsbereiche, in denen zukünftig frische Waren aus der hauseigenen Herstellung entstehen, sind als solche schon zu erkennen. Der Verwaltungsbereich und die Pausenräume nehmen ebenfalls allmählich Gestalt an. Aktuell werden in der Vorkassenzone neue Bodenplatten verlegt und im Markt die Rolltreppe montiert. Auf einem Rundgang durch den Rohbau konnten die Vertreterinnen und Vertreter der Presse die Fortschritte begutachten.

Fokus auf Frische und Regionalität

Einmal eröffnet, wird die GLOBUS Markthalle den Hamburgerinnen und Hamburgern auf 10.500 m² Fläche ein tiefes und breites Lebensmittelsortiment von etwa 70.000 Artikeln bieten, das durch haushaltsnahe Gebrauchsgüter, wie in etwa Textilien, Kochutensilien sowie Schreibwaren erweitert wird. Ein klarer Fokus liegt auf dem Frischebereich, dessen Herzstück die hauseigenen Produktionsbereiche der GLOBUS Fachmetzgerei, der Meisterbäckerei und des GLOBUS Restaurants sowie die Käse-, Fisch- und Sushi-Theken bilden. Das GLOBUS Konzept mit handwerklichen Produktionsbereichen ist im Lebensmittelhandel einzigartig und für Hamburg neu.

„Wir binden bereits heute regionale Dienstleister und Handwerker aus dem Hamburger Umland in unser Bauvorhaben ein. Auch für den künftigen Markthallenbetrieb ist es uns ein Anliegen, mittels langfristiger, vertrauensvoller Partnerschaften mit lokalen Erzeugern und Lieferanten eng mit der Region verwurzelt zu sein und damit ein Teil von Hamburg zu werden,“ resümiert Header.

Die rund 100 ehemaligen real-Mitarbeiter, die GLOBUS im vergangenen Sommer übernommen hat, werden derzeit in anderen GLOBUS Markthallen intensiv bei Weiterbildungen und Seminaren mit dem Unternehmen vertraut gemacht. Darüber hinaus schafft GLOBUS am Standort zusätzlich rund 150 weitere Arbeitsplätze.

Über GLOBUS



Die Wurzeln der GLOBUS Markthallen Holding GmbH & Co. KG liegen im saarländischen St. Wendel: 1828 gründet Franz Bruch dort einen kleinen Kolonialwarenladen, der sich schnell zur Großhandlung und in den 1960er Jahren zum Cash & Carry-Markt weiterentwickelt. 1966 eröffnet in Homburg-Einöd dann der erste großflächige Verbrauchermarkt. In den 1980er Jahren folgt die Gründung der Globus Baumärkte und mit der deutschen Wiedervereinigung expandiert das Unternehmen zunächst in den Osten

Deutschlands, wenig später nach Tschechien und Anfang der 2000er Jahre nach Russland. Heute führt Matthias Bruch als Geschäftsführer der GLOBUS Holding das Familienunternehmen in sechster Generation.

GLOBUS gehört innerhalb der deutschen Handelslandschaft erfolgreich zu den „Kleinen unter den Großen“ und unterscheidet sich deutlich vom typischen Lebensmittel-Filialisten: Eigenproduktion, Frische und Qualität stehen besonders im Fokus. In den GLOBUS eigenen Meisterbäckereien, Fachmetzgereien, Sushi-Bars und Restaurants bereiten echte Handwerker direkt vor Ort täglich eine Vielzahl an Lebensmitteln selbst von Hand zu. Regionale und lokale Partnerschaften spielen bei GLOBUS eine weitere zentrale Rolle: Jeder Markt arbeitet mit bis zu 100 Produzenten und Handwerksbetrieben aus der Region zusammen. Ergänzt wird das Sortiment durch haushaltsnahe Nonfood-Artikel sowie eine Vielzahl an Services und Events. Gelebte Verantwortung für Mensch und Natur ist bei GLOBUS selbstverständlich. Dazu gehört der Einsatz für nachhaltige Partnerschaften, Produkte und Lieferketten ebenso wie die regionale Unterstützung von Vereinen, Schulen und sozialen Einrichtungen. Die Aktivitäten der GLOBUS Markthallen werden ergänzt durch die Projekte der gemeinnützigen Globus-Stiftung. Sie hilft jungen Menschen, ihre Augen für die eigenen Begabungen und Fähigkeiten zu öffnen und ein selbstbestimmtes Leben zu gestalten. Neben der Eingliederung ins Berufsleben liegt der Schwerpunkt der Globus-Stiftung auf der Verbesserung der medizinischen Versorgung sowie Bildung und Ausbildung von Kindern und Jugendlichen in Regionen, in denen Menschen Unterstützung benötigen.