



Fotos: Anthez-Fotografie

# Marktplatz der Frische & Vielfalt

60.000 Artikel, 13.000 qm Verkaufsfläche, 5.000 qm Frischemarkt, jede Menge Inspiration und genussreiches Erlebnis – mit dem neuen Großmarkt für Gastronomie und Handel setzt das Münchner Unternehmen Hamberger neue Maßstäbe in der Metropolenregion.

Nach 18 Monaten Bauzeit eröffnete in Berlin-Moabit unweit des Westhafens am 4. Dezember 2015 der Cash-& Carry-Experte Hamberger seinen Gastro-großmarkt. Auf einer Verkaufsfläche, die so groß wie zwei Fußballfelder ist, finden Fachkunden eine Sortimentstiefe, die deutschlandweit einmalig ist. Zu den Rekordzahlen gehören 40 Meter Frischetheke mit 1.000 Sorten Käse, bis zu 270 Fischarten – je nach Saison – und 2.500 Hochregalmeter. Farbenprächtiger Mittelpunkt des Großmarktes ist der „Marktplatz der Frische“ mit Waren aus aller Welt und der Region. Hier strahlen Äpfel aus Brandenburg um die Wette mit exotischen Früchten, offenbart das Schin-

kenstudio Vielfalt zwischen Parma und Südamerika, bekommen Feinschmecker schon beim Schauen Appetit auf perfekt gereiftes Fleisch im Dry-Aged-Raum, setzen frische Blumen bunte Farbpunkte. Und nur Statistiker würden die Sorten im Käse-Reife-Raum zählen, alle anderen genießen den Duft, die Vielfalt und die Köstlichkeiten aus aller Herren Länder – Sinnenfreude pur. Und für die Statistiker: Es sind 1.000 Käsevarianten, davon 120 Rohmilchkäsesorten. Zum „Marktplatz der Frische“ gehören ein Weinhydridor und zehn mannshohe Aquarien – frischer geht es nicht. „Hier können unsere Kunden wie an richtigen Marktständen einkaufen und Produkte ver-

kosten. Eine kurze Weltreise via Frankreich, Italien nach Asien und mit neuen Eindrücken und jeder Menge Inspiration zurück in die eigene Küche“, erklärt Bernd Singalla, Leiter des neuen Großmarktes, in dem bei der Eröffnung 130 Arbeitsplätze geschaffen wurden; in den kommenden Jahren sollen es insgesamt 400 werden. „Es ist Hamberger-Philosophie, dass Einkaufen gerade auch für Profis ein Erlebnis ist. Diese finden durch unser One-Stop-Shopping-Konzept alles – neben der Frische auch Töpfe und Pfannen, Küchenequipment und Hygieneartikel – unter einem Dach. Das spart für unsere Kunden den rarsten aller Artikel: Zeit“, so Bernd Singalla.



Für das süddeutsche Familienunternehmen, bei dem sich in fünfter Generation alles um Genuss, Vielfalt und Frische dreht, ist Berlin nach München-Ost, München-Riem, Wittenberg und Bitterfeld der fünfte Standort. Und wie es sich für die Metropolenregion gehört: der größte und modernste. Zu den Hamberger-Kunden gehören sowohl Imbiss- und Kioskbesitzer als auch Kantinen- und Restaurantköche oder Küchenchefs von Luxushotels. Für alle aber gilt: Hier arbeiten Profis für Profis. Zutritt haben im neuen Markt in der Erna-Samuel-Straße tatsächlich nur Gastronomen und Wiederverkäufer. Das unterscheidet Hamberger von anderen Cash-& Carry-Märkten.

#### Von Profis für Profis

Schon zur Jahrtausendwende setzte das Münchner Familienunternehmen Berlin auf die Standort-Wunschliste. Die Hauptstadt mauserte sich da gerade zur europäischen Trendsetter-Metropole und beeindruckte mit jährlichen Wachstumsraten im Tourismus und im Gastgewerbe. Doch Standortsuche, Genehmigungsverfahren und allerlei Widrigkeiten dauerten länger als gewünscht. Dafür entschädigt nun die logistisch günstige Lage in Moabit und vor allem das rundum positive Echo der Gastronomie in Berlin und im Umland. Immerhin zählt allein die Hauptstadt knapp 17.000 gastronomische Betriebe vom Currywurst-

Stand an der Ecke bis zum 2-Sterne-Restaurant. Die Branchen-Profis kamen gleich zur Eröffnung oder in den ersten Tagen. Sie loben die Vielfalt genauso wie das 3-Preis-Segment-Konzept in den Qualitätsstufen „Preiseinstieg“, „Profi“ und „Premium“. Das sichert unterschiedlichen Gastrokonzepten vom Caterer bis zum Nachtclub die nötige Flexibilität. Nicht zuletzt schätzen gerade auch die Spitzenköche in der Stadt mit den meisten Sternerestaurants in Deutschland das Sortiment in seiner Tiefe, das selbst außergewöhnliche Delikatessen täglich frisch offeriert. „Kein Markt in Berlin ist heute so auf die Bedürfnisse der Berliner Gastronomie spezialisiert wie Hamberger. Wir ticken im Takt der Berliner Gastronomie: trendig, schnell und innovativ“, weiß Marktleiter Bernd Singalla.

Groß wie das Sortiment ist der Service: „Kunden, die nicht selbst vor Ort einkaufen können, beliefern wir mit unserer hauseigenen Flotte – pünktlich und zuverlässig.“



Hamberger – der Großmarkt für Gastronomie und Handel

Hamberger bietet alles, was die Gastronomie braucht (nur für Profis – keine Privatkunden)

60.000 Artikel, davon über 1.000 Sorten Käse, ca. 2.100 Weine, Champagner, Sekt, Prosecco, Perlweine und Spirituosen, saisonal bis zu 270 Fischarten, über 2.000 Tiefkühl-Artikel

3-Preis-Segmente:  
„Preiseinstieg“ – „Profi“ – „Premium“

300 kostenfreie Parkplätze

Lieferservice mit eigener LKW-Flotte

Mo–Fr. 6.00–20.00 Uhr  
Sa 6.00–18.00 Uhr

Hamberger Großmarkt Berlin GmbH & Co. KG  
Erna-Samuel-Straße 11 + 13  
10551 Berlin  
Tel.: 030 / 92356045  
www.hamberger-cc.de