



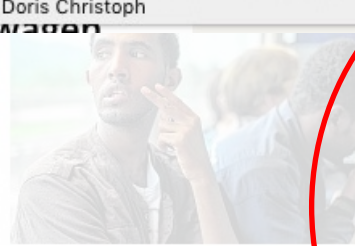
Warum Florence Guesnet mit ihren Prinzipien bricht und nach Lesbos reist

Rat diskutiert Neubesetzung von Ausschüssen nach Änderungen in der AfD



Pläne für den Wochenmarkt: Stände vom Kirchsiek bis zum Brunnen

Ein Fall Fachausss Lohfeld



Wohnraum für Flüchtlinge in Petershagen ist knapp



Der fahrende Hobbypsychologe: Unterwegs im Lebensmittelwagen

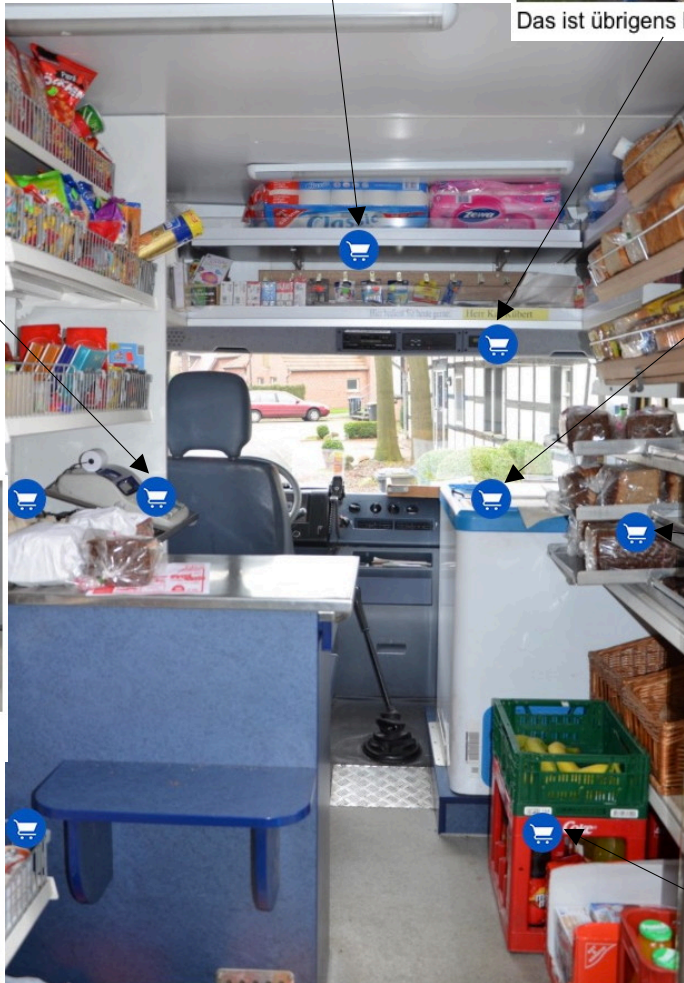


In der Fahrerkabine sind vor allem große, sperrige Artikel wie Toilettenpapier untergebracht. Oder kleine wie Zigaretten oder Batterien, die schnell geklaut werden können.



Das ist übrigens Fahrer Kai Kübert.

In den Frischemobilen ist nur Barzahlung möglich.



Je nach Fahrzeugmodell ist die Tiefkühltruhe im Frischemobil hinten beim Kühlregal oder vorne im Beifahrerbereich untergebracht. Bestellungen werden mit einem Zettel markiert.



120 Eier werden auf Tour 3 durch Hille mitgenommen.



Die Backwaren befinden sich im Kassenbereich. Hier gilt: keine Selbstbedienung. Mittwochs ist Brot übrigens besonders gefragt, erzählt Kai Kübert, Fahrer der Tour 3 durch Hille. Da seien die Vorräte vom Wochenende wahrscheinlich aufgebraucht, meint er.



Im Kassenbereich und beim Obst- und Gemüseregal gibt es ein Fach beziehungsweise eine Kiste mit Sonderangeboten.

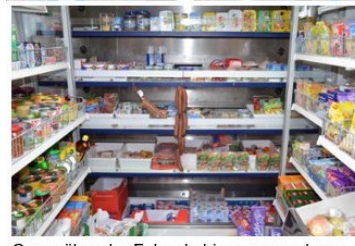
Das Frischemobil liefert auch Getränke wie Wasser oder Cola aus und nimmt leere Pfandflaschen wieder mit.



Im Eingangsbereich und außen am Fahrzeug sind Angebote angeschlagen. Außerdem werden Zettel mit Angeboten der kommenden Woche verteilt. So können Kunden schon einmal Bestellungen aufgeben.



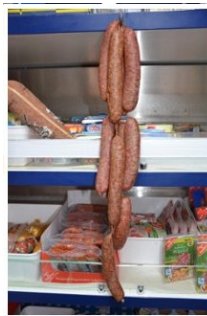
Taufe, Trauer oder Geburtstag: Für jeden Anlass gibt es im Eingangsbereich eine Karte.



Gegenüber der Fahrerkabine - am anderen Ende des Transporters - finden Kunden das Kühlregal. An der Rückwand des Frischemobils kann die Kälteanlage am besten untergebracht werden. Betrieben wird das Kühlregal durch Kältespeicher.



Hier stehen die sogenannten "Nährmittel" zusammen, also die Grundzutaten für das tägliche Kochen: Reis, Nudeln und Kartoffeln, die im Gemüseregal verstaut sind. Wer mehrere Gänge aufzischen möchte, findet hier außerdem Vorspeisen wie Suppen oder Nachspeisen wie Pudding zum Anrühren.



Der Bedarf an Wurstwaren - hier Rauchenden - sei immer schwierig einzuschätzen, meint Fahrer Kai Kübert. Deshalb gibt es die vor allem auf Bestellung.

Diese „eutektischen Platten“ werden laut Ulrich Heineking, Geschäftsführer von "Frischemobile und Frischemärkte Heineking", über Nacht in der Fahrzeughalle geladen. Dafür werden die Frischemobile mit dem Stromnetz verbunden, die eingebauten Kühlaggregate laden die Platten auf. "Über den Tag bis zur Rückkehr geben diese Platten dann die benötigte Kälte ins Regal ab", sagt Heineking.

Das Obst- und Gemüseregal ist tiefer als die anderen Stauräume. Dienstags laufen laut Kai Kübert, Fahrer der Tour 3 durch Hille, übrigens Trauben total gut.



Zur Auswahl stehen meist ein Marken- und ein No-Name-Produkt.



Nudeln neben Spirituosen oder Wurst neben Deo - so geht das nicht. Der Platz für die 2000 Artikel in dem zwölf Quadratmeter großen Frischemobil ist knapp und deshalb gut durchdacht, wie Geschäftsführer Ulrich Heineking erklärt: "Man muss das zusammenstellen, was der Kunde erwartet, also zum Beispiel Wasch- und Putzmittel neben Kosmetik."



Exotisches wie geschälte Ananas sind bei den Konserven eher nicht gefragt. Hier gibt es Bodenständiges wie Bohnen, Gurken oder Mais.



Ladenhüter fliegen raus: Bei den Spirituosen war irgendwann Saure Kirsche nicht mehr gefragt und wurde dementsprechend aus dem Programm genommen. Zurzeit steht Obstler hoch im Kurs.



Keine Backmischungen: Die Kundschaft des Frischemobils rührt die Einzelzutaten wie Mehl oder Eier für einen Kuchen lieber selber zusammen. Fertigmischungen für Kuchen oder Plätzchen sind deshalb nicht an Bord, erklärt Ulrich Heineking, Geschäftsführer von "Frischemobile und Frischemärkte Heineking".