



Remstalmarkt-Inhaber Rocco (44 Jahre) hat seinen Sohn Luca Capurso (17, Azubi im zweiten Lehrjahr) bei der Planung des Umbaus einbezogen.

Fotos: Habermann

# Remstalmarkt wird nachts umgebaut

Was sich in dem Supermarkt in der Endersbacher Einkaufsstraße alles ändert, erzählt Inhaber Rocco Capurso

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED  
BERND KLÖPPER

## Weinstadt-Endersbach.

Wenn der Remstalmarkt werktags um 20 Uhr schließt, stehen schon die Handwerker bereit – und arbeiten bis 5 Uhr in der Früh durch. Inhaber Rocco Capurso lässt dem Traditionssupermarkt in der Endersbacher Einkaufsstraße seit August umbauen – und hat das Geschäft bislang an keinem einzigen Öffnungstag schließen müssen. Der 44-Jährige investiert nach eigenen Angaben einen hohen siebenstelligen Betrag in die Modernisierung, durch die er künftig auch Energie sparen will. Bei einem Rundgang durch den Markt hat Rocco Capurso erzählt, was schon gemacht wurde – und wann alles fertig sein soll.

Wer im Kassensbereich nach oben schaut, fragt sich sofort, was da eigentlich an der Decke wächst. Die Antwort: Es ist echtes Moos. Am vergangenen Freitag noch war die Decke größtenteils offen und es hingen viele Kabel herunter, aber an einigen Stellen war das Moos schon zu sehen. Rocco Capurso will damit auch zeigen, dass sein Remstalmarkt Wert auf Umweltschutz legt. Dazu passt das neue CO<sub>2</sub>-Kühlsystem, mit dem die alten, von 2021 an verbotenen Kühlmittel ersetzt werden. Ebenso hat Rocco Capurso einen großen Teil der Supermarktbeleuchtung schon auf LED umgestellt, der Rest soll in den nächsten Wochen erfolgen. Er erhofft sich dadurch eine Einsparung von zehn Prozent der Energiekosten. Darüber hinaus geht es dem 44-Jährigen auch darum, mit dem Umbau auf Trends in der Branche zu reagieren.

So soll es im Eingangsbereich künftig zehn statt acht Kassen geben – und zwei von diesen können dann auch als Selbstbedie-

nungskassen fungieren. An vielen Stellen im Markt hat Rocco Capurso geräuchertes Holz einbauen lassen. Bei der Käsetheke erinnert viele an eine Alm, unter anderem durch elf große Kuhglocken und richtiges Stroh. Mit einem begehbaren Kühlhaus reagiert der Remstalmarkt-Inhaber auf den Trend, dass gerade junge Leute gerne gekühlte Getränke mitnehmen. Hier gibt es die kalten Bier-Flaschen nicht nur einzeln, sondern auch als Kasten. Rocco Capurso will hiermit jene Kunden ansprechen, die zu Hause wenig Platz im Kühlschrank haben. Während die eigenen Marmeladen früher in einem separaten Raum hergestellt wurden, in den der Kunde keinen Einblick hatte, findet die Produktion nun im Supermarkt statt. Und seit 9. Dezember wird von drei Mitarbeitern jeden Tag frisches Sushi zubereitet, natürlich ebenfalls für alle einsehbar.

## Plastikanteil bei den Produkten wird weiter gesenkt

Auch bei seinem Projekt, in der Obst- und Gemüseabteilung ohne Plastik auszukommen, hat der 44-Jährige weitere Fortschritte erzielt. Kräuter wie Koriander, Basilikum und Petersilie wachsen jetzt im Remstalmarkt vor den Augen der Kunden. Zweimal in der Woche kommt ein Gärtner vorbei und erntet – diese Ware kann dann gekauft werden. „Man muss den Mut haben, der Erste zu sein“, findet Rocco Capurso. Sogar Süßigkeiten (von der Firma Eco Terra) können bei ihm mittlerweile in der Papiertüte erworben werden. Auch die Zahl der Getränke, die in Plastikflaschen verkauft werden, will Rocco Capurso weiter reduzieren. Fertige Produkte wie Salate werden zunehmend in Biokunststoffen aus Maisstärke

verkauft. Gewürze von der Firma Hericon aus Warenden gibt es beim Remstalmarkt komplett in Papier verpackt – und von einem Feinkosthändler aus München sind sie in recyceltem Pappkarton erhältlich.

Mit der Modernisierung des Remstalmarkts will Rocco Capurso Ende Februar fertig sein. Noch gestemmt werden muss zum Beispiel die Neugestaltung der Weinabteilung. Der 44-Jährige ist dabei seinen 150 Mitarbeitern dankbar für ihren zusätzlichen Einsatz in den vergangenen Monaten – denn ohne den würde das ehrgeizige Projekt, im laufenden Betrieb umzubauen,

nicht funktionieren. Auch den Kunden möchte der Remstalmarkt-Inhaber danken – schließlich haben zwichendurch immer mal wieder Waren gefehlt. So gab es zum Beispiel eine Weile keine Molkereiprodukte mehr. „Die Kunden haben sehr viel Verständnis gehabt.“

Auch wenn der Umbau in der Einkaufsstraße fertig ist, kann sich Rocco Capurso nicht wirklich ausruhen. Schon bald steht das nächste Projekt an: Der Schorndorfer Marktkauf in der Mittleren Uferstraße, den Capurso 2018 übernommen hat, soll von November 2020 an modernisiert werden.



Marktleiterin Carmen Körner zeigt eine der neuen Kühltheken, die weniger Energie verbrauchen.