

# MARKT- HALLE HERFORD

0!



D!



# LIEBE HÄNDLER UND PRODUZENTEN,

seit dem 9. Juli 1883 gibt es in Herford regelmäßige Wochenmärkte. Seit über 100 Jahren finden sie unter einem Dach statt. Diese Tradition einer Markthalle ist in Ostwestfalen einmalig.

Im Jahr 2015 hat die Stadt Herford eine Förderzusage im Rahmen des Programms „Nationale Projekte des Städtebaus“ zur Neukonzeption und Sanierung der Herforder Markthalle erhalten.

Unser Ziel seit dem Moment der Förderzusage ist es, die Markthalle als Top-Adresse für Produkte von qualitätsbewussten regionalen Anbietern in Herford und im Umland zu etablieren.

Mit der Neueröffnung im ersten Quartal 2019 soll die „neue alte Markthalle“ zum Ort des Genießens, des Erlebens und der Begegnung, zum Dreh- und Angelpunkt im Herzen Herfords werden.

Für dieses Vorhaben suchen wir leistungswillige und leistungsfähige Partner mit viel Liebe zu ihrem Produkt und dem Wunsch, ihr Sortiment hochwertig präsentieren zu können.

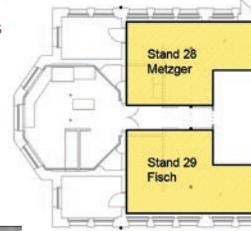
Gemeint sind Händler und Produzenten, die mit Begeisterung ihre Waren verkaufen und leidenschaftlich die Geschichte hinter ihren Produkten erzählen wollen.

# DIE NEUE ALTE MARKTHALLE



← Entwurfsmodell des Rathauses  
und der Markthalle um 1914

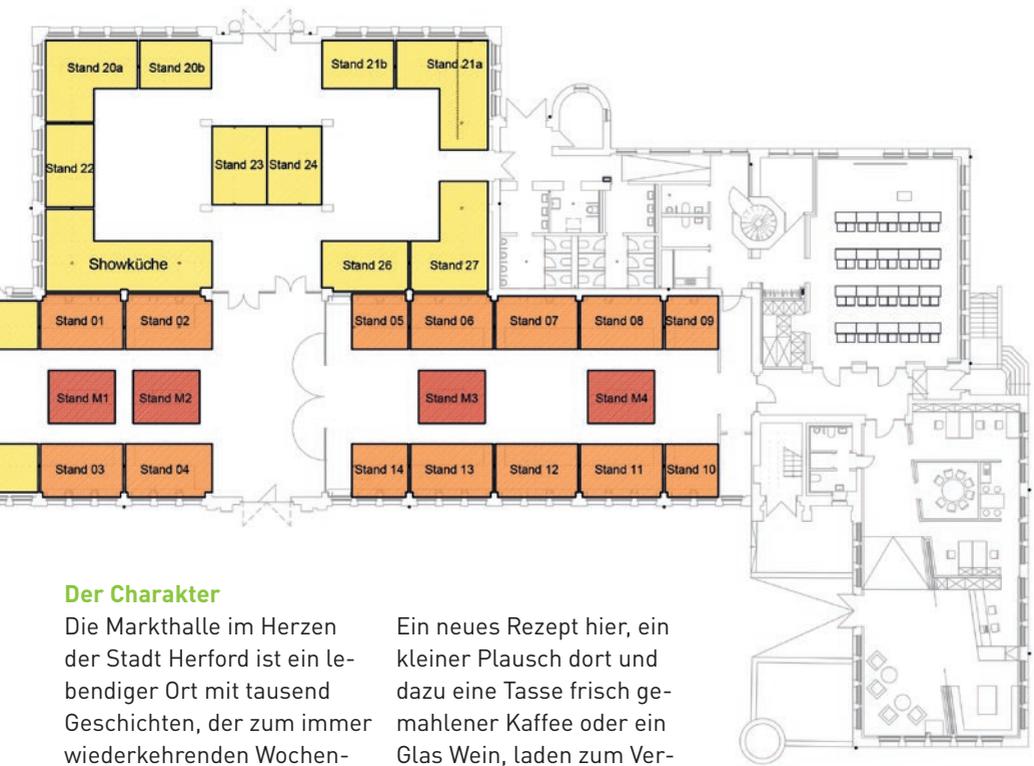
↓ Die Markthalle  
in den 1920er Jahren



Der Wochenmarkt in den 1930er Jahren ↑

Der Wochenmarkt in den 1970er Jahren →





### Der Charakter

Die Markthalle im Herzen der Stadt Herford ist ein lebendiger Ort mit tausend Geschichten, der zum immer wiederkehrenden Höhepunkt wird.

Das Schlendern entlang der vielen verschiedenen Stände mit ihrer Produktvielfalt, den unterschiedlichsten Präsentationen von frischen Lebensmitteln, ausgewählten Spezialitäten, aber auch ausgefallenen Accessoires, bietet Raum für besondere Erlebnisse.

Ein neues Rezept hier, ein kleiner Plausch dort und dazu eine Tasse frisch gemahlener Kaffee oder ein Glas Wein, laden zum Verweilen ein.

An Stehtischen oder an Sitzgruppen in der Halle können Fingerfood, Probierteller, kleine besondere Snacks oder auch Gerichte in geselliger Runde verzehrt werden. Ein nachbarschaftliches Miteinander inmitten der Geschäftigkeit des Einkaufens, macht den Besuch zu einer kleinen Attraktion.

↓ Die Material-Auswahl



← Beispielbilder für die zukünftige Gestaltung unserer Markthalle

# DER WOCHENMARKT



## Herzlich und rasant

Der Wochenmarkt ist und bleibt ein wesentliches Element der Markthalle. An jedem Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag bieten Sie als Händler Ihren Kunden von Produkten des täglichen Bedarfs über regionale Spezialitäten bis hin zu „schönen Dingen“ alles, was das Herz begehrt.

Die fest installierten, optisch ansprechenden Marktstände bieten Ihnen die Möglichkeit zur perfekten Präsentation Ihrer Produkte. Hierbei setzen wir, beispielsweise mit der integrierten Standbeleuchtung, Ihre Ware immer wieder gekonnt in Szene.

Wir suchen für unseren Wochenmarkt Anbieter, Händler und Erzeuger aus der Region, die ihre Lebensmittel oder Waren vom Ursprung bis zur Vermarktung begleiten.

Im Folgenden eine exemplarische Auflistung gewünschter Sortimente:

- Obst und Gemüse
- Käse, Milch und Eier
- Wurst- und Fleischwaren
- Backwaren
- Kaffee und Tee
- Getränke
- Eis
- Schokolade
- „schöne Dinge“
- Produkte zum Direktverzehr
- Gewürze
- Marmeladen und Honig und vieles mehr

# MANUFAKTUREN UND DIREKTVERKÖSTIGUNG

## Schauen, probieren, mitmachen

An einigen Ständen haben Sie die Möglichkeit, Produkte und Gerichte direkt vor den neugierigen Augen der Kunden zuzubereiten und zum Verköstigen oder zum Selbermachen einzuladen.

Auf diesem Wege wollen wir neue Kundengruppen gewinnen und auch der Zielgruppe „Kinder und Jugendliche“ das Angebot der Markthalle näher bringen.

Mitmachen und Ausprobieren sind ausdrücklich gewünscht lautet die Devise in den diversen Manufakturen, von Schokolade über Eis bis hin zu Bier.



Neben der hochwertigen Standausstattung bietet Ihnen, als Händler, die Markthalle entsprechende Kühlräume, eine zentrale Spülküche, einheitliches Porzellan, Gläser und Bestecke, verschiedene Verbrauchsmaterialien sowie einen zentralen Service.

Eine ganzheitliche Vermarktung rundet das Angebot ab.

Unsere gemeinsamen Ziele:

- Eine hohe Frequenz schaffen
- Eine tolle Atmosphäre herstellen
- Vieler Kaufimpulse erzeugen



## Themenmärkte

### Für mehr Frequenz und Abwechslung

Bis zu zweimal pro Monat bieten wir unseren Besuchern Abwechslung durch die neuen Themenmärkte.

Rund um ein spezielles Thema darf der Besucher in passendem Ambiente eine Produktvielfalt erwarten.

Die Themenmärkte finden nach entsprechender Umbauzeit im Anschluss an den Wochenmarkt ab ca. 16 Uhr statt und dauern jeweils bis ca. 22 Uhr.

Somit verlängern wir die Öffnungszeiten und bieten durch attraktive Sonderthemen neuen und anderen Produktgruppen eine Plattform.

Denkbare, stets wechselnde Formate sind:

- Wurst & Bier
  - Wein & Käse
  - Naschmarkt
  - Brotzeit
- und vieles mehr

# VERANSTALTUNGEN



## Neue Erlebnisse

Lokale Wertschöpfung, kleinteilige und kreative Lebensmittelwirtschaft, gutes Essen und die Diskurse darüber, sind ebenfalls ein Mittelpunkt der Markthalle in Herford.

Die Anforderungen an uns selbst lauten: stetig mit neuen kreativen Ideen und Impulsen, die Markthalle zu einem interessanten und geschäftigen Ort zu machen. Nicht nur soll er des Öfteren die Stammkundschaft überraschen, er soll auch Ihnen, unseren Händlern, mit guten Produkten die Möglichkeit bieten, gute Geschäfte zu machen.

Mit einem separaten Veranstaltungs- und Seminarraum (max. 100 Personen) in der ehemaligen Frischehalle, bieten wir zusätzlich zu dem reinen Markthallen Erlebnis, verschiedensten Personengruppen wie Vereinen, Gruppen, Unternehmen etc. eine Nutzungsmöglichkeit.

Es besteht beispielsweise die Möglichkeit, Sitzungen, Lesungen oder kleine Präsentationen vorzunehmen und somit ein weiteres Publikum für die Halle zu gewinnen.



So könnte der Veranstaltungsraum ↑ zukünftig aussehen!

# DIE POGGENPOHL SHOWKÜCHE

## An die Töpfe, fertig, los!

Unser heimischer Küchenhersteller „Poggenpohl“ wird mit einer vielseitig nutzbaren Showküche für ein weiteres Highlight in der Markthalle sorgen.

In dieser Küche lassen sich mit „Ihren“ regionalen Zutaten der Saison, kulinarische Erlebnisse erzeugen, die Spaß machen und einander verbinden.

Herforder, die für Herforder kochen, gemeinsame Kochabende, Kochkurse, Kurse für eine gesunde Ernährungsweise, ein Plätzchenbacken eines heimischen Kindergartens mit unserem Bäcker und vieles mehr.

Durch die vielseitige Nutzung steuern wir aktiv ein abwechslungsreiches Programm in der Markthalle, mit dem Ziel, die Wiederbesuchsrate und die Frequenz generell zu erhöhen.



↑ Kochkurs mit Freunden

← Ein Beispiel einer Poggenpohl-Küche



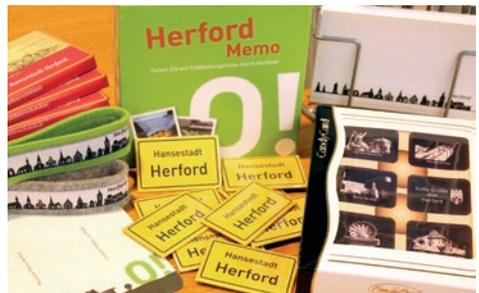
# DIE TOURIST-INFORMATION

## Die Tourist-Information Herford kommt ins Zentrum

Die ehemals Kleine Markthalle beheimatet nach dem Umbau die Tourist-Information.

Sie ist die zentrale Anlaufstelle für Touristen, mit vielen spannenden Informationen rund um Herford, aber auch für unsere Herforder Bürgerinnen und Bürger, um sich über Wissenswertes und Spannendes, wie z. B. über Veranstaltungstermine oder Freizeitangebote, zu informieren.

Die Tourist-Information wird somit ein weiterer Frequenzbringer für die Markthalle.



← Viel Glas und Holzelemente:  
So könnte die neue Tourist-  
Information aussehen



# ZUSATZANGEBOTE FÜR SIE

## Zentrale Dienstleistungen

Neben den hochwertig ausgestatteten Ständen und einem attraktiven Gesamterscheinungsbild bieten wir Ihnen als Partner zahlreiche zentrale Dienstleistungen an.

Zum Beispiel sollen zahlreiche Marketingaktivitäten innerhalb eines Vermarktungskonzeptes die Bekanntheit der Markthalle und damit auch die unserer Standbetreiber steigern und im Ergebnis auch die Frequenz der Halle dauerhaft erhöhen.

Allen Ständen mit einem Direktverzehrangebot steht die zentrale Spülküche mit entsprechendem, einheitlichem Porzellan, Glasware und Besteck zur Verfügung. Ergänzend ist eine entsprechende Anzahl an Sitzmöglichkeiten geplant.

Damit das Gesamterscheinungsbild abgerundet wird, werden einheitliche Verbrauchsmaterialien, wie z. B. Servietten, eingesetzt.

## Vertrieb

Die Markthalle als der Ort, wo in Vielzahl regionale Lebensmittel angeboten werden, soll auch und im Besonderen heimische Großverbraucher aus der Gastronomie ansprechen.

Daher werden zum einen individuell aber zum anderen auch in zentralem Vertrieb, Ihre Produkte gastronomischen Partnern angeboten. Für Sie als unser Partner eine attraktive Einnahmefähigkeit.



# IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

## Standort

- einzige historische Markthalle in OWL
- liegt im Herzen der Stadt, an einem der schönsten Plätze in Herford
- historische Architektur harmoniert mit modernem Design

## Angebotsmix

- klare Betonung des regionalen Angebotes und der größtmöglichen Frische
- Kaufen und vor Ort Genießen, besuchsstarke Veranstaltungen und Mitmachmöglichkeiten (z. B. Showküche und Manufakturen)

## Frequenz

- Gute Grundfrequenz durch 4 Markttage
- Frequenzsteigerung durch Mittagspausengäste aus dem nahen Umfeld, Themenmärkte, Genuss-Events, Nutzern des Veranstaltungsraumes, Gästen der Tourist-Information
- Frequenzsteigerung durch gezielte Marketingaktivitäten, auch über die Grenzen Herfords hinaus

## Verweildauer und Kaufimpulse

- Hohe Verweildauer durch Verzehrangebote, Angebote zum Zuschauen (z. B. Manufakturen), Themenmärkte und Genuss Events
- Besonderes Ambiente macht die Markthalle zu „dem“ Treffpunkt in der Innenstadt

## Serviceleistungen

- zentrale Spülküche
- Kühlräume
- einheitliches Geschirr und Besteck
- einheitliche Verbrauchsmaterialien (z. B. Servietten)
- einheitliches Marketing

und vieles mehr

# DIE ZUKÜNFTIGE KOSTENSTRUKTUR UND DETAIL-INFORMATIONEN

## Standplatzoptionen

Eine transparente Preisgestaltung für unsere Marktpartner ist uns sehr wichtig.

Zukünftig wird zwischen drei Kategorien von Standbetrieb unterschieden:

### ➤ der Wochenmarktstand mit reinem Warenangebot

### ➤ der Wochenmarktstand mit erweiterten Öffnungszeiten

### ➤ der Standbetrieb mit Direktverzehrangeboten, gastronomischen Angeboten und Manufakturen

Die im Folgenden dargestellten Kosten sind aktuelle Planungswerte. Sie beziehen sich zunächst auf das erste Betriebsjahr. Eventuelle Nachkalkulationen sind nicht ausgeschlossen.

1

## Wochenmarktstand mit reinem Warenangebot

(mit Probier- und / oder Verköstigungsaktionen)

- 0,60 € bis 0,80 € je qm je Tag Pacht
- ca. 9 – 15 qm Standgröße (unterschiedliche Standgrößen)
- Tagesstände und Dauerstände (nur begrenzter prozentualer Anteil) möglich; Tagesstandpreise innerhalb der Woche differieren zu Wochenendpreisen
- Marketingabgabe: 2 € je Tag (dieser Betrag wird auch komplett für Marketingmaßnahmen aufgewendet)
- Für die Nutzung der Stände und deren Ausstattung wird eine Mietgebühr analog zum Anschaffungswert erhoben; Ca. 9 bis 13 € je Tag (je nach exakter Standgröße)
- Nebenkosten werden verbrauchsabhängig berechnet
- Für den Service (z. B. Geschirr stellen, abräumen und spülen) und Verbrauchsmaterialien, wie z. B. einheitliche Servietten, wird eine Pauschale i. H. v. 1 bis 2 € je Tag erhoben

2

### Wochenmarktstand mit erweiterten Öffnungszeiten

Somit ergeben sich maximale Kosten für einen Wochenmarkttag in Höhe von 29 € zzgl. Nebenkosten und MwSt.

Weitere Informationen finden Sie im Internet. Gerne stehen wir im Vorfeld Ihrer Bewerbung für ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

Der Wochenmarkt findet in der Zeit von 7 bis 14 Uhr am Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag statt.

Es sind 12 bis 13 Stände zu vergeben. Die Vergabe unter den eingesendeten Bewerbungen erfolgt durch eine Jury. Angedachte Standkooperationen müssen in der Bewerbung angegeben werden.

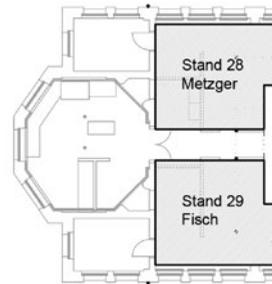
**Zusatzinformation:** Es finden regelmäßig 1 bis 2 Themenmärkte und 1 bis 2 Veranstaltungen im Monat statt. Diese sind in der Regel Eintrittspflichtig. Von den teilnehmenden Beschickern wird eine gesonderte Gebühr erhoben und es bedarf einer separaten Bewerbung. Termine und thematische Inhalte werden frühzeitig mitgeteilt.

(mit Probier- / Verköstigungsaktionen und **Öffnungszeiten bis 19 Uhr**) Ergänzend zu den Wochenmarktständen mit reinem Warenangebot werden 5 bis 6 Stände mit ganztägigen Öffnungszeiten vergeben. Abweichend von Kategorie 1 entstehen hier folgende Kosten:

- 0,90 € bis 1,25 € je qm je Tag Pacht
- Tages- und Dauerstände möglich (höherer Anteil an Dauerständen)
- Für die Nutzung der Stände und deren Equipment wird eine Mietgebühr analog zum Anschaffungswert erhoben; Ca. 9 bis 13 € je Tag (je nach exakter Standgröße)
- Für eine Servicepauschale und Verbrauchsmaterialien, wie z. B. Servietten, wird eine Pauschale i. H. v. 2 bis 4 € erhoben

Somit ergeben sich maximale Kosten für einen Wochenmarkttag in Höhe von 37,75 € zzgl. Nebenkosten und MwSt. oder 604,00 € zzgl. Nebenkosten und MwSt. im Monat (hier: auf 4 Wochenmarkttag und 4 Wochen vereinfacht gerechnet).

Die Teilnahme an verkaufsoffenen Sonntagen ist geplant.

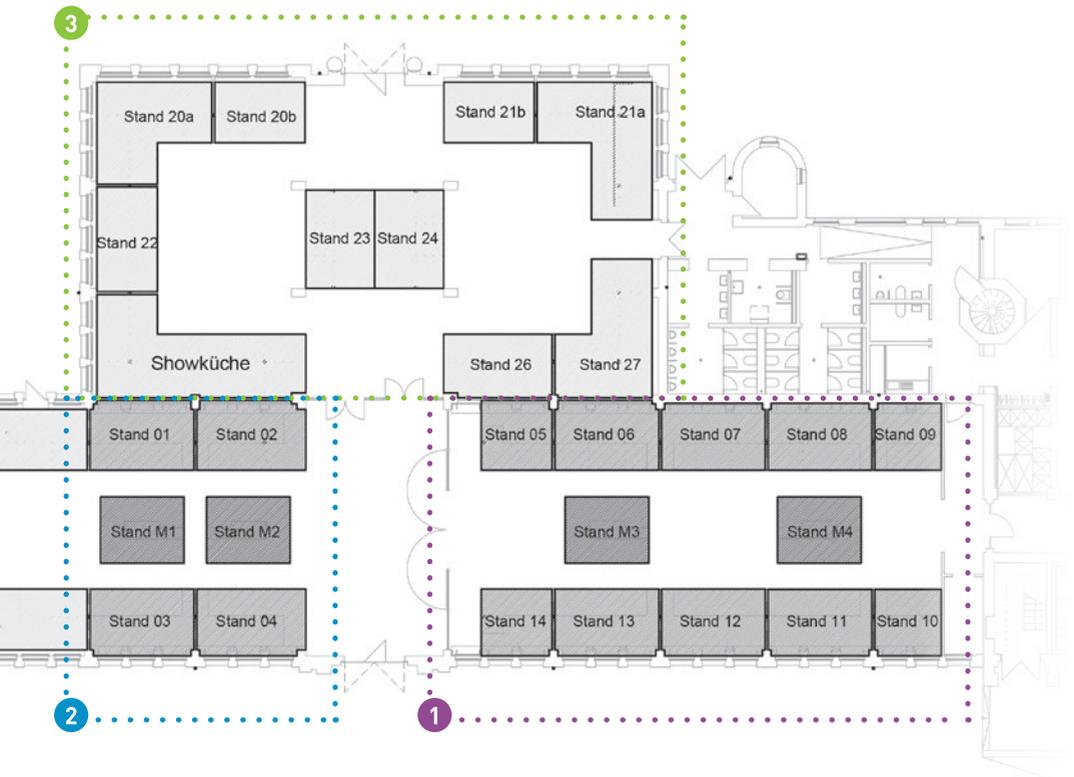


3

### Standbetrieb mit Direktverzehrangeboten, gastronomischen Angeboten und Manufakturen

(mit Direktverzehrangeboten, Gastroangeboten und / oder Manufaktur)

- 0,90 € bis 1,45 € je qm je Tag Pacht
- 12 bis 28 qm Standgröße
- nur Dauerstände möglich (Grund: technisches Equipment)
- Marketingabgabe: 3 bis 4 € je Tag (dieser Betrag wird auch komplett für Marketingmaßnahmen aufgewendet)
- Für die Nutzung der Stände und deren Equipment wird eine Mietgebühr analog zum Anschaffungswert erhoben ca. 10 bis



26 € je Tag (je nach exakter Standgröße), sofern nicht, in Absprache mit dem Betreiber, die wesentliche Standarchitektur nebst technischer Ausstattung vom Ladenbauer des betreffenden Pächters geleistet wird.

- Nebenkosten werden verbrauchsabhängig berechnet
- Für eine Servicepauschale und Verbrauchsmaterialien, wie z. B. Servietten, wird eine Pauschale i. H. v. 4 bis 6 € je Markttag erhoben

➤ Eine technische Ausstattung, z. B. eine Kühltheke, ist derzeit nicht Bestandteil der betreiberseitigen Standausstattung. Somit ergeben sich maximale Kosten für einen Standplatz in Höhe von 1.225,60 € zzgl. Nebenkosten und MwSt. (hier: auf 4 Wochenmarkttag und 4 Wochen vereinfacht gerechnet)

Der Markt findet in der Zeit von 7 bis 19 Uhr am Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag statt. Es sind aktuell 9 bis 11 Stände zu vergeben.

**Zusatzinformation:** Es finden regelmäßig 1 bis 2 Themenmärkte und 1 bis 2 Veranstaltungen im Monat statt. Diese sind in der Regel eintrittspflichtig. Eine Teilnahme ist für Standbetreiber dieser Kategorie verpflichtend und kann mit einer zusätzlichen Teilnahmegebühr von ca. 75,00 € zzgl. MwSt. belegt werden. Termine und thematische Inhalte werden frühzeitig mitgeteilt.

Die Teilnahme an verkaufsoffenen Sonntagen ist geplant.

# KONTAKTDATEN UND WICHTIGES FÜR IHRE BEWERBUNG

Ihre Interessensbekundung bzw. Ihre Bewerbung für einen Standplatz

in der Markthalle richten Sie bitte an:

Pro Herford GmbH Stadtmarketing

Goebenstrasse 3-7, 32052 Herford

oder per E-Mail an: [markthalle@herford.de](mailto:markthalle@herford.de)

Als **Ansprechpartner** stehen Ihnen zur Verfügung:

Frank Hölscher, Tel. 05221 189-1530

Jutta Bardehle, Tel. 05221 189-1520

oder per E-Mail: [markthalle@herford.de](mailto:markthalle@herford.de)

Gerne stehen wir im Vorfeld Ihrer Bewerbung für ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

Kriterien für die Bewertung von Bewerbungen sind z. B.

- Idee und Differenzierbarkeit
- Kreativität und Flexibilität
- Regionalität
- Besondere Produkte und Sortenvielfalt
- Präsentationsart
- Andere Sortimente als im klassischen Handel

Die Vergabe unter den eingesendeten Bewerbungen erfolgt durch eine Jury. Die Verträge sollen spätestens im April/Mai 2018 geschlossen werden.

Gerne informieren wir Sie auch über die Möglichkeit einer persönlichen Beratung im Vorfeld Ihrer Bewerbung. Unser Konzeptpartnern DWIF aus Berlin bietet entsprechende Beratungspakete an, die nach vorheriger Anfrage bei der IHK gefördert werden können.

Herausgeber:

**Pro Herford GmbH**

**Stadtmarketing**

Elsbach Haus

Goebenstraße 3-7

32052 Herford

Tel. 05221 189-150

Fax 05221 189-1533

[info@pro-herford.de](mailto:info@pro-herford.de)

[www.pro-herford.de](http://www.pro-herford.de)