



Senhor Duarte Caldeirada



Senhor Filipe Afonso



Dona Diamantina Rodrigo Duarte

Stadtmarkt Portimão: Der Mercado Municipal ist umgezogen, drei Händler melden sich zu Wort

Text und Fotos:
CATRIN GEORGE

M A R K T

Senhor Filipe Afonso ist hochzufrieden mit seinem neuen Verkaufsstand im neuen Marktgebäude. Seiner Meinung nach ein Fortschritt in jeglicher Hinsicht. Der alte Markt war schon bei seinem Bau und Einweihung vor zwanzig Jahren eine absolute Fehlkonstruktion, sagt er. Zwei Toiletten für den gesamten Markt, für Kunden wie Händler. Keine ausreichenden Lagermöglichkeiten oder Anlieferzonen. Die tägliche Arbeit war hart und strapaziös. Weite Wege, überwiegend zu Fuß und mit Handkarren zu bewältigen. Im Sommer eine teilweise unerträgliche Hitze im gesamten Gebäude. Senhor Filipe hat kräftig investiert und ist stolz auf das, was er und all die anderen Händler in Abstimmung und Zusammenarbeit mit der Stadt Portimão geschaffen haben. Gerne zeigt er die neuen Kühllager, für Fleisch, Fisch, Obst und Gemüsehändler.

Die Anlieferzone ist in drei verschiedene Laderampenbereiche aufgeteilt. Keine Lieferstaus, kein Streit, keine Unannehmlichkeiten. Überall blitzblanke und hochmoderne sanitäre Anlagen, Umkleide und Aufenthaltsräume. Es gibt einen großen Lieferantenaufzug und über den Laderampen der Metzgereien verlaufen Transportschienen, damit Schweine oder Rinderhälften frei schwebend zum entsprechenden Kühlhaus gelangen. Senhor Filipe ist froh, endlich unter modernen Hygiene und Arbeitsbedingungen arbeiten zu können.

Das gesamte Marktgebäude wird rund um die Uhr von der Firma Securitas betreut und ist vollklimatisiert. Von der gleich bleibenden Temperatur profitieren vor allem auch die Gemüse und Blumenhändler. Ihre Waren leiden weniger und es entstehen wesentlich geringere Verluste.

Dona Diamantina Rodrigo Duarte strahlt über beide Wangen. Sie ist froh mit ihrem neuen Stand. Zwar verringerte sich ihre Auslagenfläche, aber das wäre nicht so wichtig, meint sie. Endlich verfügt sie über einen Spültisch und ein Handwaschbecken direkt an ihrem Stand. Unter den Auslagen bietet ein Leerraum ausreichend Platz für Obst und Gemüseboxen, um die Ware bequem und bei Bedarf aufzufüllen. Die Handwaschbecken entsprechen exakt den heutigen Hygienebestimmungen. Aus Edelstahl mit Fußpedal. Ihre Arbeitsfläche mit Schneidebrett kann sie jetzt stehen lassen. Früher musste sie ständig umräumen und wenn ihr Sohn oder ihr Mann mithalfen, konnte man sich im alten Marktstand kaum mehr bewegen.

Dona Diamantina genießt vor allem das Licht. Es wäre so schön hell jetzt. Andererseits berichtet sie, musste sie sich von einigen ehemaligen Lieferanten trennen. Jedes Produkt benötigt einen EU-Code und für einige Kleinerezeuger/innen lohne sich der damit verbundene Aufwand nicht. Lose Eier vom Bauern, Frischkräuter aus der Region und diverse hiesige Gemüsesorten mussten unter anderem diesem neuen Gesetz zum Opfer fallen.

Gleich am Haupteingang vor den Fahrstühlen befinden sich zwei Gänge Marktstände aus solidem Holz. Hier können die Erzeuger aus Monchique und Umgebung ihre Waren feilbieten. Vorher waren sie im Untergeschoss des ehemaligen Marktes untergebracht. Eingefleischten Marktbesuchern wird jedoch nicht entgangen sein, dass sich das Sortiment der Kleinbauern standardisiert hat. Auch für sie gelten die neuen EU-Handelsrichtlinien.

Die annähernd 6.000 Quadratmeter große Markthalle stellt ein L dar. Im Zentrum lockt eine

kleine Kaffeeinsel. Frisches Brot und einheimische Süßigkeiten verführen zum Naschen und zum Kaufen.

Dann betritt man Halle Zwei. Fisch und noch mehr Fisch. Was sofort auffällt, es riecht anders als in der alten Markthalle im Obergeschoss. Blankpoliertes Edelstahl blinkt an jeder Ecke und Kante. Der Fisch liegt offen, frisch, glänzend und mit strahlenden Augen auf Trockeneis. In aller Ruhe kann man sich die Pracht aus Neptuns Reich ansehen. In der Fischhalle ist es fühlbar kühler als in der Gemüseabteilung. Gut für den Fisch und noch besser für seine Kunden.

Augenfällig sind auch hier die Spülsteine und Handwaschbecken an jedem einzelnen Stand aus hochwertigem Inox. Außerdem Sterilisationsbehälter, in dem Messer, Schuppenmesser, Flossenscheren und anderes Handwerkszeug der Fischhändler per Ozonvapor sterilisiert werden. Die Mülleimer mit Deckel verhindern überdies die Verbreitung des typischen Geruchs von Fischabfällen. Etwas abseits liegt ein langgestreckter Raum mit tiefen Doppelspülbecken, Waschbrause und überdimensionalen Edelstahltischen, an den die Händler die großen Fische schuppen und säubern können.

Senhor Duarte Caldeirada lächelt breit. Mehr Platz, sauberes Wasser, ordentliche Arbeitsfläche, leicht zu reinigende Oberflächen und Fußboden, Abflussrinnen. Jeder Stand verfügt über einen eigenen Stromverteilerkasten und Zähler. Somit lassen sich die Nebenkosten genauestens und korrekt abrechnen.

Die gesamte Markthalle ist großzügig, hell und zeitgemäß aktuell bezüglich der verwendeten Baumaterialien sowie Hygienevorschriften und vor allem eins: kundenorientierte Parkplätze befinden sich in der Parterre-Parkgarage. Einkaufswagen stehen zur Verfügung. Aufzüge vereinfachen den Weg in den ersten Stock. Ganz neu ist die Kinderspielecke mit Betreuung, die erste halbe Stunde sogar gratis.

Die Öffnungszeiten wurden erweitert. Montag bis Samstag: vormittags von 7 bis 14 Uhr; Montag bis Freitag auch nachmittags von 17 bis 20 Uhr (Av. de São João de Deus).

Insgesamt betrachtet ist der neue Mercado Municipal ein gelungenes Projekt und ein weiterer wichtiger Schritt in die europäische Zukunft. Durch die verlängerten Öffnungszeiten stellt der Markt eine ernstzunehmende Konkurrenz für die sich allgegenwärtig ausbreitenden Supermarktketten dar.

Herzlichen Glückwunsch für das Projekt-Managing und berechtigten Erfolg für alle Betreiber. ▽

Frischeparadies
pur, qualitativ
hochwertige
Produkte sowie
persönlicher
Service sind und
bleiben eben
unschlagbar