

## ElectronicPartner schrumpft beim Umsatz

**DÜSSELDORF** (RP) Die Handels-Verbandgruppe ElectronicPartner hat ein herausforderndes Geschäftsjahr abgeschlossen, teilte das Unternehmen am Donnerstag mit. „2022 war aufgrund der bekannten und vielfach diskutierten externen Sonderinflüsse für uns und unsere Mitglieder eine echte Herausforderung – die wir aktiv angenommen und gemeistert haben“, erklärt Karl Trautmann, Vorstand von ElectronicPartner.

Nach starken Vorjahren ergibt sich für die gesamte Verbundgruppe in 2022 mit 1,3 Milliarden Euro ein um 3,4 Prozent geringerer Umsatz als 2021. Dabei haben die Landesgesellschaften in der Schweiz, in Österreich und in den Niederlanden mit minus zwei Prozent etwas besser abgeschnitten als die Unternehmung in Deutschland, die auf einen um vier Prozent verringerten Umsatz im Vergleich zum Vorjahr kommt.

Die Entwicklung der einzelnen Warenbereiche im Jahr 2022 bei ElectronicPartner weicht teilweise von der Gesamtentwicklung im Elektronikhandel ab. Besonders positiv waren die Umsatzzahlen bei Mobilfunk mit einem Plus von über zwanzig Prozent. Bei der Weißen Ware standen vor allem Großgeräte hoch im Kurs, was auch an einer gestiegenen Sensibilisierung der Endverbraucher für nachhaltige und energiesparende Elektronik liegt. Hier konnten die Mitgliedsbetriebe deutlich mehr Umsatz erzielen als der Gesamtmarkt. Auch das Segment Elektrokleingeräte hat sich positiv entwickelt. Im Bereich Braune Ware verzeichnet ElectronicPartner ein Minus. Zu der Verbundgruppe gehören deutschlandweit rund 2700 Mitglieder, unter anderem die EP-Fachhändler, Medimax-Fachmärkte und das Technologie-Netzwerk comTeam. Das Unternehmen zählt zu den größten Elektronik-Händlern in Europa.

# Hier gibt es Mittagessen unter zehn Euro

Wer in der Innenstadt arbeitet und mittags warm essen will, muss mittlerweile meist zweistellig zahlen. Wir haben Orte zwischen Graf-Adolf-Platz, Kö, Carlsplatz und Altstadt gefunden, an denen der Mittagstisch noch preiswert ist.

VON FRANZISKA BÜHL  
UND MAXIMILIAN NOWROTH

**DÜSSELDORF** Wo findet man unter der Woche zwischen 12 und 15 Uhr warmes Essen für kleines Geld? Und zwar in der Innenstadt, am Tisch und mit echtem Besteck? Da unsere Lokalredaktion in den Shadow-Arkaden sitzt, beruht unsere Auswahl auf eigener Leib-und-Magen-Recherche. Guten Appetit!

**Alex** Am Eingang des Gap 15-Hochhauses am Graf-Adolf-Platz gibt es immer eine wechselnde Wochenkarte. Alle Mittagsmenüs kosten 9,90 Euro und werden mit Vorspeise und Tagesdessert serviert. Folgende Gerichte haben wir aktuell auf der Karte gesehen: „Gefüllte Rinderhackfleisch-Bällchen mit Pommes und Zaziki“ oder „Spinat-Pfannkuchen mit Ziegenkäsecreme, Pilzen und Avocado“.

**Anadolu** Das türkische Restaurant am Graf-Adolf-Platz bietet viele Sitzplätze und diverse Gerichte im einstelligen Bereich, die direkt aus der Vitrine auf den Teller kommen. Zum Beispiel Auberginen mit Truthahn für neun Euro, Nudeln in Brokkolisauce für 7,50 Euro oder ein Gemüse-Eintopf für 7,50 Euro. Reis und Brot gibt es kostenlos dazu. So auch den Tee zum Nachtschiff.

**Basil's** Im mediterranen Restaurant auf der Haroldstraße kann man von 12 bis 15 Uhr von der Mittagskarte bestellen. Die hält einen Burger mit gemischtem Salat für 9,90 Euro bereit. Außerdem gibt es „Pizza Vegetaria“ für 8,90 Euro und „Pizza Tonnio mit Rucola“ oder Lasagne für 7,90 Euro.

**Dauser** Die Traditions-Gastronomie am Carlsplatz öffnet die hei-



Im „Ohne Jupp“ in der Altstadt – hier Birgit Mayer mit einer Quiche an Salat – gibt es verschiedene Gerichte für weniger als zehn Euro, darunter vegetarische.

RP-FOTO: ANNE ORTHEN

ße Küche unter der Woche zwischen 11 und 18 Uhr. Auf der Karte gibt es noch einige Gerichte im einstelligen Bereich, etwa „Nudeln mit Rindergulasch“ für 9,80 Euro, „Kappespott“ für 8,40 Euro oder „Linsensuppe“ für 6,40 Euro.

**Jaipur Prime** Das indische Restaurant an der Oststraße hat sich mittags auf zwanglose Geschäftsessen eingerichtet. So gibt es etwa „Chicken Curry“ für 8,90 Euro, „Saag Paneer“ (indischer Hüttenkäse) mit Spinat für 7,90 Euro oder Lamm Gemüse für 9,50 Euro. Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und einem kleinen Salat serviert.

**Libanon Express** Auf der Berger Straße in der Altstadt gibt es libanesischen Spezialitäten für kleines Geld. Auf der Speisekarte findet man zum Beispiel „Khodra Mschkkal“, einen vegetarischen Auflauf mit Saison Gemüse, für 6,50 Euro. Oder „Dawoud Baascha“, Rindfleischbällchen in Soße mit Gemüse, für 6,50 Euro. Zum gleichen Preis gibt es „Moussakaha“, ein Auflauf aus Auberginen, Kichererbsen und Tomaten. Auf Wunsch gibt es Reis für 2,50 Euro zu allen Speisen dazu. Selbst mit Getränk bleibt man unter zehn Euro.

**Loft** Das Marktrestaurant am Carl-

splatz bietet „Curry Bowls“ für 8,90 Euro an. Darunter die „Peanut Curry Bowl“, in der zu Reis und Gemüse eine sämige Erdnuss-Sauce serviert wird. Oder die „Yellow Curry Bowl“, eine gelbe Thai-Currysauce mit Kurkuma, drapiert mit einem Mango-Peperoni-Chutney.

**Maruyasu** Eine Reihe von Nudelsuppen bietet der Japaner in der Kö-Galerie an. Dort gibt es zum Beispiel „Toriteri-Udon“, eine Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, für 9,50 Euro. Oder aber zum gleichen Preis „Gyoza-Ramen“, eine Nudelsuppe mit japanischen Teigtaschen. Ein Euro günstiger ist die „Kitsune-Udon“,

eine Nudelsuppe mit Tofuscheiben.

**Metzgerei Ludwig** Die Filiale in den Shadow-Arkaden bringt jede Woche einen neuen Menüplan raus. Täglich gibt es drei Gerichte – darunter ein vegetarisches – und zusätzlich eine Suppe. Als wir vor Ort waren, gab es „Kalbsragout mit Champignons und Bandnudeln“ für 8,40 Euro, „gebratene Currynudeln mit Wokgemüse“ für 7,90 Euro oder „Rinderrouladen mit Rotkohl und Kartoffeln“ für 8,80 Euro.

**Ohme Jupp** Auch die Gaststätte auf der Ratinger Straße bietet jeden Mittag eine andere Karte an. Darunter immer mindestens drei vegetarische Gerichte für weniger als zehn Euro. Ein Auszug: „Orientalisches Gemüse ragout mit Bulgur“, „Spinatklöße mit Gorgonzola“ oder „Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salat“. Die Preise liegen zwischen 9,10 Euro und 9,50 Euro. Die Bezahlung ist ausschließlich in bar möglich.

**Pastifico Andrea Toscano** Handgemachte italienische Produkte zu fairen Preisen gibt es beim Nudelhersteller auf dem Carlsplatz. Für 8,60 Euro bekommen Kunden Ravioli mit verschiedenen Füllungen in Butter-Salbei-Soße oder Tomatensoße. Zu diesem Preis gibt es auch Tagliatelle und Pappardelle mit Tomaten- oder Bolognesesoße.

**To1980 Vegan** Der Vietnameser auf der Immermannstraße bietet rein pflanzliche Gerichte an. Die drei verschiedenen Mittagsmenüs variieren täglich, der Preis nicht: 9,90 Euro ist gesetzt. Etwa für „Yogi Bowl“ mit Reisbandnudeln, rotem Curry, gedämpftem Gemüse und Salat. Oder „Exotic Curry“, grüner Curry mit Kartoffeln, Süßkartoffeln, Tofu und Salat.

## Gewerbepark „Euref Campus“ geht mit Promis auf Brautschau

**DÜSSELDORF** (now) Wirtschaftsministerin Mona Neubaur auf dem Podium und 200 geladene Gäste aus Politik und Wirtschaft im Publikum: Beim „Future Energy Talk“ in der Turbinenhalle der Stadtwerke Düsseldorf präsentierte sich am Dienstagabend eines der ambitioniertesten Immobilienprojekte der Stadt – der „Euref Campus“. Ab Spätsommer 2024 soll der erste Bauabschnitt des Gewerbeparks am Flughafen Fernbahnhof eröffnen, insgesamt liegt die Mietfläche bei 80.000 Quadratmetern. Die Kosten: rund 400 Millionen Euro.

Ein wichtiger Kreditgeber ist die Sparkasse Düsseldorf, weshalb

deren Vorstandsvorsitzende Karin-Brigitte Göbel am Promi-Tisch an der Bühne sitzen durfte – unter anderem mit der Ministerin, dem CDU-Bundestagsabgeordneten Thomas Jarzombek und Euref-Chef Reinhard Müller. Außerdem saßen die beiden Stadtwerke-Vorstände Julien Mounier und Charlotte Beissel ganz vorne und sprachen auch im Podium auf der Bühne. Die Themen: der Fachkräftemangel und die CO<sub>2</sub>-neutrale Energieversorgung des Campus.

Wenn Ende 2025 alles fertig wird, sollen dort 4000 Menschen arbeiten. „Unsere Mieter sind Wirtschaftspartner“, sagte Euref-Vorständin

Karin Teichmann. Unternehmen suchen auf dem Gelände nicht nur neue Büroräume, sondern versprechen sich auch Aufträge, Talente und ein nachhaltiges Image. So dürfe sich zum Beispiel der Hauptmieter, der Elektronik-Konzern Schneider Electric, bei der Haustechnik „austoben“, sagt Euref-Standortleiter Jörg Philippi-Gerle. Ein weiterer Ankermieter, der Gebäude-Dienstleister Spie, übernimmt auch gleich das „Facility Management“ vor Ort.

Bisher sind 78 Prozent des ersten Bauabschnitts vermietet und rund die Hälfte der gesamten Fläche. Dass die verbleibenden 40.000 Quadratmeter noch voll werden,

war auch ein großes Ziel der Veranstaltung. 2022 waren noch die Düsseldorf Büro-Immobilienmakler von Anteon exklusiv mit der Suche nach Mietern betraut. Weil sie aber niemanden finden konnten, hat Euref-Chef Müller die „Brautschau“ zur persönlichen Chefsache erklärt. Scheinbar war es aufgrund des mehrfach verschobenen Baubeginns schwierig, Unternehmen für den Campus zu begeistern. Anteon-Chef Heiko Piekarski verweist auf Nachfrage darauf, dass im Düsseldorf Norden aktuell viele Gewerbe-Immobilien entwickelt werden, daher erfahre das sehr große Euref-Gelände auch großen Wettbewerb.



Julien Mounier und Charlotte Beissel (Stadtwerke), Ministerin Mona Neubaur (Grüne), Reinhard Müller und Karin Teichmann (Euref, v.l.).

FOTO: EUREF

## RHEINISCHE POST

Mit Location-Premiere!

I ♥ Düsseldorf  
Die Party deiner Stadt  
Tanz in den Mai

DIE „TANZ IN DEN MAI“-PARTY DEINER STADT  
Sonntag, 30.04.2023 ab 20 Uhr

Location: RheinRiff, Hansaallee 321, 40549 Düsseldorf



Infos & Tickets: [tinyurl.com/tickets2023](https://tinyurl.com/tickets2023)  
oder scannen



Präsentiert von:

RHEIN TAXI 212121