



Happy together: Team des Merkur-Markts in der Wiener Straße in Kapfenberg in bester Kunden-Willkommenslaune.

ten an, backen täglich bis zu 30 verschiedene Mehlspeisen und beraten bei Fisch und Fleisch“, so Frischer, der nach mehrjähriger Tätigkeit in der Gastronomie das Traineeprogramm zum Merkur-Marktmanager absolvierte. „So wie in der Gastronomie schätze ich im Markt den direkten Kundenkontakt“, erklärt er.

Ressourcen schonen

Auch hinsichtlich Energieeffizienz und Umweltfreundlichkeit kann der Markt punkten: In der Tiefkühlung wird auf ein CO₂-neutrales Kältemittel zurückgegriffen; der gesamte Markt wird mittels LED beleuchtet. (red)

Merkur Kapfenberg

Highlights regionales Sortiment

Viele Betriebe aus Kapfenberg und Umgebung: Apfelchips von Fink, Steirisches Paradeiserketchup vom Beeren- und Gemüsehof Gombotz, Kernöl von Bobby's, Schafmilchprodukte der Weizer Schafbauern.

Highlights im Markt

Fleisch und Fisch in Bedienung, individuelle Services in den Bedien-Bereichen, täglich frisch im Markt zubereitete Produkte, Bargeld to go, CO₂-neutrales Kältemittel in der Tiefkühlung, LED-Beleuchtung, digitale Preisschilder.

Merkurs Highlight

Der Merkur-Markt im ECE Kapfenberg erstrahlt auf 1.400 Quadratmetern in neuem Glanz.

KAPFENBERG. Nach zehn Wochen Umbau war es so weit: Der Merkur in der Wiener Straße 35a im Einkaufszentrum ECE Kapfenberg feierte in der Vorwoche seine Wiedereröffnung. Neben der guten öffentlichen Anbindung zeichnet sich der Standort – einer von 22 Merkur-Märkten in der Steiermark – durch seine Nähe zum Kapfenberger Zentrum aus.

Auf rd. 1.400 m² gibt es eine Auswahl von mehr als 20.000 Produkten, wie gewohnt innerhalb der Parameter Frische, Qualität, Vielfalt und Regionalität.

Kevin Michael Frischer, seit Jänner 2018 Marktmanager in der Wiener Straße, engagiert sich mit 34 Mitarbeitern, 30 davon Stammpersonal: „Mit der Wiedereröffnung des Marktes

eröffnet sich unseren Kundinnen und Kunden eine Vielzahl an neuen Möglichkeiten. Das Angebot reicht von einem umfangreichen Produktsortiment, über vergrößerte Bedien-Bereiche, bis hin zu individuellen Services.“ Quasi seien den persönlichen Kundenwünschen „fast keine Grenzen gesetzt“.

„Gerne fertigen wir eigens zusammengestellte Feinkostplat-

Lidl begrüßt Nutri-Score-Kennzeichnung

Lebensmittel-Ampel als sinnvolle Ergänzung zur Zuckerreduktionsstrategie.

SALZBURG. Kaum hat Nestlé sein freiwilliges Nutri-Score-Bekenntnis verkündet, stößt es auch schon auf positive Resonanz: „Lidl Österreich nimmt die Verantwortung gegenüber den Konsumenten schon jetzt mit einer Reduktionsstrategie für Zucker und Salz wahr; eine entsprechende Kennzeichnung wie der Nutri-Score kann eine sinnvolle Ergänzung sein“, heißt es

aus der Lidl-Zentrale. Allerdings bedarf es dazu aus der Perspektive des Diskonters der Erfüllung einiger Anforderungen.

Die da lauten: Branchenweit und international vergleichbare Kennzeichnung; wissenschaftlich basiert; Sicherstellung der Vergleichbarkeit (Kennzeichnung basiert immer auf 100 ml/g); leicht verständlich für den Verbraucher.

„Sobald die rechtlichen Rahmenbedingungen für eine Einführung in Österreich geklärt sind, werden wir gemeinsam mit unseren Lieferanten prüfen, wie wir diese ergänzende Nährwertangabe für unsere Eigenmarken umsetzen können. So wollen wir eine bewusstere Kaufentscheidung am Regal ermöglichen“, so Dennis Kollmann, Einkaufsleiter bei Lidl Österreich. (red)



Lidl-Einkaufsleiter Dennis Kollmann.