



„Frischeheld“

Als einziger heimischer Discounter bietet Penny in seinen Filialen den persönlichen Service von ausgebildeten Fleischhauern, die auch individuelle Zuschnitte und Würzungen erfüllen.

lichen Einkauf, regionaler Partner und Arbeitgeber für elf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter“, so Penny-Geschäftsführer Ralf Teschmit bei der Eröffnung.

Einen ersten Vorgeschmack auf das neue Ladenkonzept hatte Penny Ende Oktober in Guntamsdorf präsentiert; so richtig bzw. „noch umfassender“ kommt das neue Konzept nun im neuen Markt in Fürstenfeld zur Geltung, der somit als Prototyp der neuen Ladengestaltung angesehen werden kann. Wenngleich man mit dem neuen Konzept neue Stammkunden erschließen will und sich als erste Wahl für den Wocheneinkauf empfehlen möchte, kommt man auch typischen Wechselkunden entgegen: Sämtliche Aktionsartikel aus dem Flugblatt sind in *einem* Bereich präsentiert und so leicht aufzufinden.



Eigene PV-Anlage

„Mein Team und ich werden unsere Kundinnen und Kunden mit fachkundiger Beratung und qualitativen Penny-Produkten aus der Region überzeugen“, erklärt Filialeiterin Ilse Schlener. Wie im Gros des Filialnetzes steht auch in der Filiale in Fürstenfeld ein gelernter Fleischhauer bereit, der das von regionalen Schlachthöfen gelieferte Frischfleisch individuell zuschneidet, würzt und frisch zubereitet – ein Service, mit dem man sich von der Discounterkonkurrenz abhebt. Dabei werden *alle* Fleischstücke verarbeitet, um so der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken.

Auch was Energieressourcen betrifft, zeigt sich der neue Standort vorbildlich: Das „Pennyversum“ verfügt über eine eigene Photovoltaikanlage, darüber hinaus werden in den kommenden Wochen vier E-Ladesäulen in Betrieb genommen, an denen die Kundschaft bequem ihre E-Autos aufladen kann.



”

Der neue Penny ist ein regionales Vorzeigeprojekt und der richtige Markt für den täglichen Einkauf.“

Ralf Teschmit
Geschäftsführer Penny