

Penny setzt Fleisch an: neuer Markt mit 990 m²

In Weppersdorf eröffnete ein Penny mit Vorzeigecharakter: Frischfleisch in Bedienung und eine für Diskonter einzigartige Übersichtlichkeit.

••• Von Christian Novacek

Bereits im April gab es im neuen Penny im mittelburgenländischen Weppersdorf eine Premiere: erstmals eine Bedientheke für Fleisch. Heißt: Ein gelernter Fleischhauer bereitet ebenda Qualitätsfleisch zum besten bzw. Diskontpreis zu. In der Filiale sieht man zudem durch ein Fenster in das Kühlhaus, wo das Frischfleisch gelagert ist.

„Wir sind sehr stolz, heute unsere erste burgenländische Filiale im neuen, exklusiven Design mit einer weiteren Novität eröffnen zu können. Erstmals gibt es bei Penny eine Bedientheke für Fleisch. Wir versorgen so Weppersdorf mit noch mehr Frische und Produkten zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis“, erläutert Geschäftsführer Ralf Teschmit.



Der neue Penny sei somit ein regionales Vorzeigeprojekt. „Wir sind damit der richtige Markt für den täglichen Einkauf, regionaler Partner und Arbeitgeber für 13 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter“, so Teschmit.

Regional gut verankert

Das neue Ladenkonzept auf nahezu 1.000 m² Verkaufsfläche will nicht zuletzt zum Gustieren einladen. Speziell bei Obst und Gemüse, Backwaren, Molkereiprodukten, Wurst- und Fleischprodukten sowie Convenience wird mit regionaler Vielfalt gepunktet. Eigenmarken- und Markenprodukte ergänzen sich, dank neuen Ladenkonzepts sollen sie rasch und einfach

Motivierte Truppe

Penny-Team mit Filialleiterin Michaela Rozenits in der Mitte. v.l. ohne rotes Trikot: Verkaufsleiter Fleisch Thomas Ruhmer, Vertriebsdirektor Niko Karras, Rayonsleiter Fleisch Thadäus Wiesinger, Verkaufsleiterin Anita Leitner, Rayonsleiterin Elfriede Bauer.