



**Großformat**  
Mit 990 m<sup>2</sup> ist der Penny in Wepersdorf stattlich gediehen – und bietet eine beeindruckende Übersichtlichkeit.

Fleischhauerkompetenz als Diskonter-Alleinstellungsmerkmal.

zu finden sein. Etwa sind auch sämtliche Aktionsartikel aus dem Flugblatt in einem eigenen Bereich versammelt.

Um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken, werden alle Fleischstücke von „nose to tail“ verarbeitet. Größere Mengen oder persönliche Wünsche können zudem direkt über ein Bestellformular in der Filiale oder unter [penny.at/vorbestellen](http://penny.at/vorbestellen) geordert werden. Das Schweine-, Hendl- oder Rindfleisch der Eigenmarke „Ich bin Österreich“ stammt zu 100% aus Österreich – und wird auch hierzulande geschlachtet. In der Obst- und Gemüseabteilung wiederum sind Frischehelden für die entsprechende Qualität zuständig – die übrigens durchaus nachhaltig austariert ist: In Sachen Verpackung sind seit 2018 bei Obst und Gemüse bereits 127 t Plastik eingespart worden.



**Heimische Produktvielfalt**  
„Ich bin Österreich“ steht derzeit für mehr als 200 Artikel aus verlässlich heimischer Produktion. Viele kommen direkt von Lieferanten aus der Umgebung. Weiters bietet die Eigenmarke „Echt Bio!“ ein hochwertiges Sortiment an zertifizierten Bio-Lebensmitteln zu attraktiven Preisen. Brot und Gebäck kommen mehrmals täglich frisch aus dem Filialbackofen. Darüber hinaus hat der Markendiskonter mit „Food For Future“ seine vegane, klimaneutrale Eigenmarke; das Motto hier lautet auf Vielfalt statt Verzicht, ausgeprägt via veganes Faschiertes auf Erbsenbasis, vegane Fleischwurst, Hafermilch oder veganer Käse.

„Mein Team und ich werden unsere Kundinnen und Kunden mit fachkundiger Beratung und qualitativen Penny-Produkten aus der Region überzeugen“, freut sich entsprechend Filialleiterin Michaela Rozenits.



”

*Mein Team und ich werden mit fachkundiger Beratung und Penny-Produkten aus der Region überzeugen.“*

**Michaela Rozenits**  
Filialleiterin