

ERÖFFNUNGEN

Neuer Adeg für Irmgard Fussi



© Rewe Großhandel/IBEX agency/Pressberger

OBERWÖLZ. Bereits Anfang Februar erfolgte die Eröffnung eines neuen Adeg-Marktes von Kauffrau Irmgard Fussi (Bild) in Oberwölz (Bezirk Murau). Damit tritt sie in die Fußstapfen ihres Vorgängers Harald Hörbinger. Sie setzt weiterhin auf die Erfolgsrezepte lokale Frische, soziales Engagement sowie tatkräftige Unterstützung für das Vereinsleben im Ort.

Konstante Adeg

Adeg und Oberwölz sind bereits seit mehr als 20 Jahren die Konstanten im Leben von Irmgard Fussi. Schon ihre Lehre absolvierte die 40-Jährige bei Adeg. Seit 2001 arbeitet sie in dem lokalen Nahversorger in Oberwölz. Als ihr schließlich das Angebot gemacht wurde, den Markt zu übernehmen, zögerte sie nicht lange.

„In unserem Markt grüßt man sich mit dem Vornamen, es herrscht eine sehr freundschaftliche und herzliche Stimmung. Das wollte ich unbedingt bewahren, weswegen ich den Markt auch übernommen habe. Der persönliche Umgang ist einfach etwas Wertvolles, das die tägliche Arbeit immer besonders und auch erfüllend macht“, erklärt die selbstständige Adeg-Kauffrau. (red)

Market Kitchen in Wien Mitte The Mall

Aus dem Pasta & Café wird die bis dato modernste Market Kitchen von Interspar – ready to eat und to go.

WIEN. Nach einer mit einem Monat straff gehaltenen Umbauzeit eröffnet am hochfrequentierten Verkehrsknotenpunkt bei der Landstraßer Hauptstraße die zurzeit modernste Market Kitchen von Interspar. Dabei gilt es, mit Qualität, Frische und wechselndem Angebot vor allem im Belang Take-away zu punkten. Das Angebot ist dabei stark saisonal geprägt.

Frisch, gesund & schnell

„Vielen bleibt immer weniger Zeit, um selbst zu kochen. Gerade, wenn man unterwegs ist, muss es manchmal schnell gehen. Frisch und gesund sollen die Mahlzeiten dennoch sein. Vor allem für Berufstätige und Reisende bieten wir mit der Market Kitchen eine passende Lösung“, betont Interspar Geschäftsführer Johannes Holzleitner.

Er führt aus: „Die Gerichte, Kreationen und Speisen, die in der Market Kitchen angeboten werden, sind variantenreich, frisch zubereitet und ideal zum



© Veithofer

Aus Pasta & Café by Interspar wird die modernste Market Kitchen Österreichs.

„

Gerade wenn man unterwegs ist, muss es mal schnell gehen. Frisch und gesund sollen die Mahlzeiten dennoch sein. Market Kitchen ist hier die passende Lösung.

Johannes Holzleitner
GF Interspar

“

Mitnehmen.“ Die Wünsche der Kunden sollen dabei im Vordergrund stehen. Abgerundet wird das Angebot somit mit offenen Backwaren und Mehlspeisen oder belegten Steinofenbaguettes, die wahlweise warm oder kalt bestellt werden können.

Bei der Planung und Umsetzung der neuen Market Kitchen arbeitete der Händler mit dem Architekturbüro KBIA Kulmus Bügelmayr Interior Architects zusammen. Der neu gestalteten Innenbereich punktet mithin mit einer offenen Selbstbedienungsstruktur. Bewusst wurde auf Sitzmöglichkeiten verzichtet, um so den Raum zu öffnen.

Unnötiger Plastikverpackung wird in der Market Kitchen der Kampf angesagt: Interspar setzt auf Gratis-Holzbesteck statt Plastik. Auch das Material der Mitnahmeboxen ist zu 100% biologisch abbaubar und aus rePET hergestellt.

Riesige Auswahl

Interspar betreibt zurzeit 78 Märkte, rund 80 Gastronomiestandorte und acht eigene Handwerksbäckereien. Im Sortiment des Hypermarkts finden sich auf einer Verkaufsfläche bis zu 5.000 m² rund 50.000 Lebensmittel- und Non-Food-Produkte. Online ist man mit 4.700 Weinen prächtigst aufgestellt. (red)