



#### Gut umsorgt

Marktleiterin Dragana Vasic leitet ein 55-köpfiges Team.

Eine breite, zum Speisenangebot passende Getränkeauswahl für jede Tageszeit.

Bowl-Varianten, Sushi, Curry, Hamshuka, Snack-Salate, Quiche, Foccaccia und Co. verteilen sich auf einer Fläche von rund 200 m². Neben internationalen Spezialitäten fehlt freilich auch die klassische „Heiße Theke“ nicht – samt knusprigem Grillhendl, Schnitzel, Cordon Bleu, Leberkäs-Semmel und anderen deftigen Austroschmankerln. Auch für eine große Varianz eiskalter Durstlöcher ist gesorgt: In einem breit angelegten Kühlregal finden sich eine Auswahl an Softdrinks und Limonaden, Energydrinks und Eiskaffee, die trendige Trinkmahlzeit yfood, diverse heimische Biersorten in Dose oder Glasflasche sowie Bier, Sekt und alkoholische Mischgetränke.

„Spar-enjoy-to-go ist die Antwort auf die neuen Ernährungsgewohnheiten in der Stadt – schnell, gut, günstig und auf Wunsch auch vegan“, so Spar-Geschäftsführer Alois Huber, der auch daran erinnert, dass es den Leberkäse ebenso in einer veganen Ausführung gibt – hergestellt im Tann-Werk St. Pölten, auf Basis von Erbsen- und Sojaprotein.

#### Supermarkt im UG

Direkt gegenüber dem einstigen Warenhaus Stafa (in dem heute ein Betten Reiter untergebracht ist) gelegen, ist der Spar-enjoy-to-go übrigens direkt mit einem regulären Spar-Supermarkt verbunden – an selber Adresse im Untergeschoß gelegen, führen Rolltreppe und Lift zur gewohnten Sortimentsbreite auf 600 m².

Betreut wird der Markt von insgesamt 55 Mitarbeitern, Marktleiterin ist Dragana Vasic; sie wird unterstützt von Marktleiter-Stellvertreter Ugur Basut, Feinkost-Abteilungsleiter Marcel Kiehlreiber und Obst- und Gemüse-Abteilungsleiter Kadir Töre.



#### Visualisierung

Im Vorjahr war in der Mariahilfer Straße 122 noch ein Delka untergebracht, nun werden statt Schuhen Snacks, kalte und warme Getränke verkauft.

