WASGAU eröffnet neuen Markt in Hütschenhausen

* **Jüngster Frischemarkt im Landkreis Kaiserslautern bietet umfangreiches Sortiment mit einer Vielzahl hochwertiger WASGAU Produkte insbesondere aus der Region sowie Produkte großer Hersteller und Markenartikel**
* **Verantwortungsvolle Nutzung von Energie- und Materialressourcen beim Neubau nach Green-Building-Prinzipien**

**Pirmasens und Hütschenhausen, 11. Juni 2018.** Nur drei Monate nach dem Startschuss ihres Frischemarkts in Rohrbach im Landkreis Südliche Weinstraße hat die WASGAU Produktions & Handels AG, Pirmasens, jetzt einen weiteren Standort feierlich eröffnet. Im pfälzischen Hütschenhausen/Landkreis Kaiserslautern in der Hauptstraße 1e können Kunden ab sofort auf einer Verkaufsfläche von großzügigen 1.100 Quadratmetern aus einem umfangreichen Sortiment von über 12.000 Markenartikeln, mehr als 700 Bio-Artikeln sowie einer großen Zahl Waren im Discounter-Preissegment wählen. Besonderer Augenmerk liegt zudem auf dem breitgefächerten Angebot an hochwertigen WASGAU Produkten aus der konzerneigenen Bäckerei bzw. Metzgerei und von ausgewählten Partnern vor allem aus der Region. Am Markt stehen 83 Parkplätze inklusive je zwei Behinderten- und Eltern-Kind-Parkplätze kostenfrei zur Verfügung, hinzu kommen zwei E-Schnellladestationen.

Unter der Leitung von Karin Ritter beschäftigt der WASGAU Frischemarkt Hütschenhausen insgesamt 30 Mitarbeiter. Darunter befindet sich auch ein WASGAU Botschafter, der gerne die Fragen von Kunden zum Thema Nachhaltigkeit, den WASGAU Marken und regionalen Produkten beantwortet. Montags bis samstags ist durchgängig von 8 bis 21 Uhr geöffnet. Frische Backwaren sind in der WASGAU Bäckerei wochentags bereits ab 6.30 Uhr erhältlich, sonntags können Kunden dort zwischen 8 bis 17 Uhr Brot, Brötchen, Kuchen und Feingebäck kaufen.

Aktuell unterhält WASGAU 77 Frischemärkte, die sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland sowie im Nordwesten Baden-Württembergs befinden.

„‘Weil die Menschen von hier uns wichtig sind‘: Das WASGAU-Motto leben wir natürlich auch in unserem neuen Frischemarkt in Hütschenhausen – mit einer großen Auswahl an frischen, gesunden Produkten aus der Region und von ausgewählten Partnern, die ihre Waren teilweise noch ganz traditionell nach alter Handwerkskunst herstellen“, erklärt Isolde Woll, Marketing­leiterin bei der WASGAU Produktions & Handels AG. „Damit können unsere Kunden gerade bei den WASGAU Marken jederzeit auf höchste Qualität vertrauen, die teilweise aus ihrer unmittelbaren Nachbarschaft frisch auf ihren Tisch kommt.“

**Konsequent auf Nachhaltigkeit gesetzt mit Green Building**

Der Neubau des WASGAU Frischemarkts in Hütschenhausen ist erneut nach den

Prinzipien des Green Building erfolgt, einer energetisch nachhaltigen Art des Bauens, die auf mehreren Säulen ruht. Beispielsweise werden als Tragwerk nachhaltige Baustoffe wie Holzbinderkonstruktionen verwendet und in Sichtoptik verbaut. Außerdem kommen keine fossilen Energieträger mehr zum Einsatz. Das Konzept der Gebäudetechnik wird durch moderne Wärmepumpen­technik unterstützt, die die Lüftungs- und Heizungsanlagen betreibt. Nahezu alle Energie aus der Kälteanlage – Abwärme und Abkälte – wird über Pufferspeicher verwahrt und wieder in den internen Kreislauf eingebracht. Die ausschließliche Verwendung von LED-Technik für die Innen- und Außenbeleuchtung statt herkömmlicher Technik sorgt zudem dafür, die Verbrauchskosten zu optimieren. Alle Kühlmöbel verfügen über Glastüren und -schiebedeckel, die dazu beitragen, die Kälte und damit Energie jeweils in den Möbeln zu halten; das Kühlmittel CO2 erfüllt dabei selbst künftige Vorgaben des Gesetzgebers.

**Der WASGAU Frischemarkt Hütschenhausen in Zahlen**

* Verkaufsfläche: 1.100m²
* Parkplätze: - 83 inklusive 6 Behinderten- und 2 Eltern-Kind-Parkplätzen

- 2 Schnellladestationen für Elektrofahrzeuge

* Kühltruhen mit Molkereiprodukten: ca. 16 laufende Meter
* Kühlwandregal für Convenience-Bereich: ca. 6 laufende Meter
* Tiefkühlinseln und -schränke: ca. 20 laufende Meter
* Bedientheke der WASGAU Metzgerei (mit Heißtheke) für Verkauf von Wurst, Fleisch und Käse
* WASGAU Bäckerei und Café mit Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich; Snackbereich mit vegetarischer Ecke

**Hintergrundinformationen zur WASGAU Produktions & Handels****AG**

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westpfälzischen Pirmasens zählt zu den wenigen selbstständigen Lebensmittel-Handelsunternehmen in Deutschland und hat einen Einkaufsverbund mit der REWE Markt GmbH, Köln. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwer­punkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland sowie im Nordwesten Baden-Württembergs. Den Kern der Handelstätigkeit bilden 77 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 600 und 3.200 Quadratmetern; daneben betreibt WASGAU sechs Cash+Carry-Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. Über 85 Prozent des Umsatzes werden innerhalb dieser Vertriebsschienen erzielt. Die konzerneigene WASGAU Metzgerei und WASGAU Bäckerei versorgen die Märkte und Geschäfte mit Fleisch- und Wurstwaren sowie mit Backwaren und Konditorei-Erzeugnissen. Der Anteil der Frische-Warengruppen am Gesamtsortiment beträgt über 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter [https://wasgau-ag.de](https://wasgau-ag.de/) erhältlich.

**20180611\_was**

**Begleitendes Bildmaterial:**

 

Karin Ritter (Marktleitung), Logo WASGAU Produktions & Handels AG

Sandro Mühl (stellv. Marktleitung) © WASGAU Produktions & Handels AG

WASGAU Frischemarkt Hütschenhausen  
© WASGAU Produktions & Handels AG

[ Download unter <https://ars-pr.de/presse/20180611_was> ]

**Weitere Informationen: Ansprechpartner für die Presse:**

WASGAU Produktions & Handels AG ars publicandi GmbH

Isolde Woll Martina Overmann

Blocksbergstraße 183 Schulstraße 28

D-66955 Pirmasens D-66976 Rodalben

Telefon: +49(0)6331/558-281 Telefon: +49(0)6331/5543-13

Telefax: +49(0)6331/558-999-281 Telefax: +49(0)6331/5543-43

[isolde.woll@wasgau-dlog.de](mailto:isolde.woll@wasgau-dlog.de) [MOvermann@ars-pr.de](mailto:MOvermann@ars-pr.de)

<https://wasgau-ag.de> <https://ars-pr.de>