

Schöner, moderner, nachhaltiger: WASGAU Merchweiler feiert Wiedereröffnung

- **Saarländischer Frischemarkt des Pirmasenser Lebensmittel-Handelsunternehmens lädt nach umfassendem Umbau ein zu angenehmen Einkaufserlebnissen mit einer breitgefächerten Sortimentsauswahl und neuen gastronomischen Angeboten**
- **Durchgängige Energieeffizienz im gesamten Gebäude durch Umsetzung moderner Green-Building-Richtlinien**

Pirmasens, 19. Oktober 2021. Das Warten hat sich gelohnt: Nach einer mehrmonatigen intensiven Umbauphase präsentiert sich der WASGAU Frischemarkt in Merchweiler jetzt im komplett modernisierten Gewand. Schon rein optisch hat sich am Standort 'Im Solch 1' bereits viel verändert. So wurde etwa ein neuer Fliesenboden verlegt und ein neues Farbkonzept bietet den Kunden eine einfache Orientierung bei ihrem Einkauf auf den insgesamt 2.068 Quadratmetern Fläche. Das Sortiment umfasst dabei mehr als 15.000 Marken- sowie über 980 Bio-Artikel und fast 500 Waren im Discounter-Preissegment. Hinzu kommen die hochwertigen Produkte der WASGAU Marken und von ausgewählten regionalen Partnern. Das in den hauseigenen Produktionsstätten täglich frisch hergestellte, vielfältige Angebot von WASGAU Metzgerei und Bäckerei ist jetzt an moderneren Bedienungstheken erhältlich. Darüber hinaus wurde das Sitzcafé der Bäckerei um das Gastro-Konzept „Himmel & Herd“ erweitert: Im gemütlichen Vintage-Ambiente haben die Gäste die Möglichkeit, live zuzusehen bei der Zubereitung ihrer Speisen aus größtenteils regionalen Zutaten. Asiatische Spezialitäten verspricht zudem der Sushi-Shop von Eat Happy mit zahlreichen Sushi-Variationen und Asia-Snacks.

Den Umbau des Gebäudes in Merchweiler hat die WASGAU Produktions & Handels AG wie bei allen Um- und Neubauten mit zumeist regionalen Dienstleistern nach den Richtlinien des Green Building durchgeführt. Im Zuge dessen werden beispielsweise keine fossilen Brennstoffe mehr genutzt, für mehr Energieeffizienz sorgt eine moderne Kühltechnik mit einer CO₂-Verbundanlage inklusive einer mikrobiziden LED-Beleuchtung zur Oberflächenentkeimung in den Kühlmöbeln. Auch ansonsten ist die Beleuchtung überall im und am Markt durchgängig auf LED umgestellt. Die neue Klimatisierung gewährleistet außerdem eine gleichbleibend angenehme Raumluft. Für die energetisch optimierte automatische Steuerung sämtlicher technischen Anlagen kommt eine sogenannte ECO-Link-Steuerung zum Einsatz.

Die Leitung des WASGAU Frischemarkts in Merchweiler liegt in den Händen von Herrn Isa Alptekin. Geöffnet ist der Markt montags bis samstags von 8.00 bis 20.00 Uhr; frische Backwaren gibt es in der WASGAU Bäckerei unter der Woche bereits ab 7.30 Uhr sowie sonntags zwischen 8.00 und 11.00 Uhr. Auf der grundsanierten Parkfläche stehen 142 Pkw-Plätze zur Verfügung, darunter drei für Menschen mit Behinderung und drei Eltern-Kind-Parkplätze.

Hintergrundinformationen zu 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. Den Kern der Handelstätigkeit bilden 72 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 400 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 Vertriebslinien 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-Warenguppen am Gesamtsortiment beträgt etwa 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau.de> erhältlich.

20211019_was

Begleitendes Bildmaterial:



Wiedereröffnung WASGAU Frischemarkt Merchweiler – Impressionen

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20211019_was]

Weitere Informationen:

WASGAU Produktions & Handels AG
Isolde Woll
Blocksbergstraße 183
D-66955 Pirmasens
Telefon: +49 6331 558-281
Telefax: +49 6331 558-999-281
presse@wasgau-dlog.de
<https://wasgau.de>

Ansprechpartner für die Presse:

ars publicandi GmbH
Martina Overmann
Schulstraße 28
D-66976 Rodalben
Telefon: +49 6331 5543-13
Telefax: +49 6331 5543-43
MOvermann@ars-pr.de
<https://ars-pr.de>