

TOP

Im Café gibt es auch vegetarische Snacks.



» In einem modernen Markt zu arbeiten, macht Karin Ritter und ihrem Stellvertreter Sandro Mühl großen Spaß. Die beiden führen die 30 Mitarbeiter im neuen Wasgau-Frischemarkt in Hütschenhausen im Kreis Kaiserslautern. Auf 1.100 Quadratmetern Verkaufsfläche bietet das Team ihren Kunden eine große Auswahl von mehr als 12.000 Markenartikeln, gut 700 Bio-Produkte sowie eine Vielzahl an Waren im Preiseinstieg. Eine besondere Rolle spielen dabei die Eigenproduktionen aus der konzerneigenen Bäckerei sowie Metzgerei und regionale Produkte von ausgewählten Lieferanten, „die ihre Waren teilweise noch ganz traditionell nach alter Handwerkskunst herstellen“, wie Wasgau-Marketingleiterin Isolde Woll betont. Das Gebäude ist nachhaltig nach den Prinzipien des Green Building gebaut. Das bedeutet zum Beispiel, dass nur nachhaltige Baustoffe wie Holzbinderkonstruktionen verwendet sowie eine moderne Wärmepumpentechnik eingebaut wurden und der ganze Markt mit LED-Beleuchtung ausgestattet ist. Um Energiekosten zu senken, verfügen alle Kühlmöbel im Markt, darunter 16 laufende Meter Truhen mit Molke- reiprodukten, über Glastüren oder -schiebedeckel.

Konsequent nachhaltig

Der neue Wasgau-Markt in Hütschenhausen ist nach den Prinzipien des Green Building gebaut. Eigenproduktion und Regionalität spielen dort eine große Rolle. **Sonja Plachetta**