



Einkaufshighlight in der City: WASGAU Kusel in neuem Glanz

- **Frischemarkt des westpfälzischen Lebensmittel-Handelsunternehmens im Stadtzentrum öffnet nach sechswöchigem Umbau wieder seine Tore**
- **Umfassende Modernisierungsmaßnahmen zur energetischen Optimierung von Beleuchtung und Kühltechnik und Erneuerung der Ausstattung**

Pirmasens, 7. Dezember 2020. Hereinspaziert in den komplett renovierten WASGAU Frischemarkt Kusel! Nach nur knapp sechs Wochen hat die WASGAU Produktions & Handels AG, Pirmasens, die Umbauarbeiten am Standort in der Kuseler Innenstadt abgeschlossen. Ab dem morgigen 8. Dezember 2020 – und damit fast auf den Tag genau ein Jahr nach Eröffnung des neuen WASGAU Frischemarkts im Kuseler Gewerbegebiet – erwartet die Kunden im Roterturmweg 1 ein deutlich moderneres, attraktives Einkaufserlebnis. Auf 1.340 qm energetisch optimierter und auch optisch ansprechender Verkaufsfläche mit freiem WLAN-Zugang erhalten sie ein breitgefächertes Angebot an Markenartikeln, außerdem Obst, Gemüse und Kräuter, ein ausgesuchtes Sortiment an Weinen sowie selbstverständlich täglich frisch hochwertige Produkte aus der konzerneigenen Bäckerei und Metzgerei. Darüber hinaus umfasst das Angebot auch über 400 Waren im Discounter-Preissegment, mehr als 430 Bio-Produkte und eine Vielzahl an Artikeln ausgewählter, zumeist regional ansässiger WASGAU Partner. Ein entspanntes Parken während des Einkaufs bei WASGAU ist ebenfalls möglich auf den insgesamt 58 Parkplätzen inklusive einem Eltern-Kind-Parkplatz und drei für Menschen mit Behinderung. Zudem befindet sich vor Ort eine Lotto-Annahmestelle.

Neben Marktleiter Stephan Hennchen und seinem rund 40-köpfigen Team steht den Kunden für ihre Fragen und Anregungen auch ein WASGAU Botschafter zur Verfügung, der sie gerne zu den Themen Nachhaltigkeit oder auch der Philosophie der WASGAU Marken informiert.

Der WASGAU Frischemarkt im Stadtzentrum von Kusel ist montags bis samstags täglich von 8.00 bis 20.00 Uhr geöffnet. Frisches Brot und leckere Backwaren sind bereits ab 7.00 Uhr in der WASGAU Bäckerei erhältlich, an Sonntagen zwischen 8.00 und 11.00 Uhr.



Entscheidend beim Innen- und Außenumbau war die energetische Optimierung des Gebäudes ganz im Sinne der auf Nachhaltigkeit ausgerichteten WASGAU Unternehmensstrategie. Im Zuge dessen basiert etwa das Beleuchtungssystem jetzt durchgängig auf LED-Technik, die neue Kühltechnik mit Glastüren und -schiebedeckeln entspricht modernsten Anforderungen an Energieeffizienz.

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 75 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 Vertriebschienen 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 über 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau-ag.de> erhältlich.

20201207_was

Begleitendes Bildmaterial:

Bilder aus dem
neuen Markt
stehen im Laufe
des 8.12.2020
zur Verfügung.



WASGAU Logo / Dachmarke

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20201207_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-ag.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>