

40

regionale Weine präsentiert der Markt in Pirmasens seit der Wiedereröffnung. Auch das Sektangebot aus der Region wurde erweitert.

95

regionale Lieferanten beliefern den Markt regelmäßig, darunter jahreszeitenabhängig rund 30 Obst- und Gemüsebauern aus der Pfalz.



Regionale Frishefreude

Am Headquarter-Sitz in Pirmasens hat die Wasgau einen wichtigen Standort wiedereröffnet. Er zeigt die Leistungsfähigkeit des Unternehmens: Neben dem Sortiment hat auch die Gestaltungslust deutlich zugelegt.

Die Wasgau als Feinschmeckeradresse? So mancher, der den Markt in der Arnulfstraße in Pirmasens nach dem Umbau betritt, wird sich etwas verwundert die Augen reiben. Sous-vide-Gans in der Tiefkühlung? Sepiaspaghetti für 4,99 Euro im Pastaregal, spektakulär markenrein inszeniert? Die Sushi-Küche live gleich vom Eingang aus in Blickrichtung?

Nein, man muss sich nicht vor Größenwahn fürchten. Ein überkandidelter Gourmettempel ist aus dem Standort natürlich nicht geworden. Aber: Ein Upgrading ist dem Unternehmen gelungen. Die Wasgau bleibt sich

treu mit der Strategie, Metzger- und Backwaren handwerklich selber zu produzieren, Top-Qualitäten mit deutlichem Schwerpunkt aus der Region zu bieten, Besonderheiten im Sortiment zu erarbeiten und nun mehr denn je auch gefragte Trends aufzunehmen. Also mehr denn je auch das Beste aus mehreren Welten zu zeigen.

Wasgau und Industrial Design

Dieses Beste präsentiert die Wasgau in der Arnulfstraße nun in geschmackvoll-luftiger Industrie-Optik. 2006 war der Standort erstmals eröffnet worden, man glaubt es kaum, wenn man ihn jetzt sieht. Das Entfernen der alten Zwischendecke öffnet den Raum nach oben, die Technik ist nun sichtbar, wird aber durch die tiefgehängte Beleuchtung in den Hintergrund gerückt. Recycelte Böden in Holzoptik dienen auch der Orientierung, weil sie in den Abteilungen wechseln. Unterschiedliche Regalhöhen geben Transparenz, die Metallgitterabgrenzungen tragen gut lesbare Beschriftungen, und großformatige Foodbilder schaffen zusätzlich Atmosphäre. Persönliche Beziehungen vom Kunden zum Produkt

Store-Check Wasgau Pirmasens

Text: Martina Kausch



◁ Die 14 Meter lange Bedientheke erregt ebensoviel Aufmerksamkeit wie die Kühltruhen mit vier transparenten Seiten. Sie sind eine Spezialanfertigung.

schaffen die Bilder von Produzenten, vor allem in der Obst- und Gemüseabteilung. Die Erzeugerfamilien lächeln hier direkt hinter „ihrer“ Ware den Kunden an.

Im Winter mit Zitrusfrüchteinsel

Durch den gesamten Markt ziehen sich die Motive mittelbraunes Holz und anthrazitfarbener Stahl-Look. Dieses Konzept hat auch der Sushi-Stand übernommen, der dadurch gut integriert erscheint. Der Markt in der Arnulfstraße ist der zweite Wasgau-Standort, der eine Sushi-Küche bietet.

Nach dem Umbau wurden Sortimente umplatziert, der Kundenlauf neu geordnet. Er

beginnt neben dem Gastrobereich und erstaunlich großzügigen Café mit der Obst- und Gemüseabteilung. Traditionell – wie sollte es in der Pfalz mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 14 Grad Celsius anders sein – sind die regionalen Obst- und Gemüselieferanten eine Stärke der Wasgau. Die große winterliche Nachfrage nach Apfelsinen, Mandarinen und Co. bedient man mit einer separaten Zitrusfrüchteinsel.

Die Wasgau-eigene Metzgerei und Bäckerei betonen ihre handwerkliche Orientierung. Durch Besonderheiten wie Saumagen- oder Kastanienbratwurst positioniert sich die Metzgerei seit Jahren mit Erfolg. Gar nicht >

”
Durch regionale Spezialitäten wie Saumagen- oder Kastanienbratwurst positioniert sich die Metzgerei erfolgreich.



△ Das Gastrokonzept „Himmel und Herd“ ist eine Besonderheit der Wasgau, auch in Pirmasens. Drei Tagesgerichte werden angeboten, es gibt Speisepläne für vier Wochen.



△ Informationen über die regionalen Lieferanten sind für die Kunden tatsächlich „greifbar“.



STATEMENTS



Milan Bucalo
Geschäftsführer

Worauf wurde beim Umbau des Marktes Wert gelegt?

Die Weinabteilung ist die moderne Interpretation des traditionellen Weinkellers und auf Fachmarktniveau. Besonders gelungen finde ich die Passepartout-Beleuchtung, also die Lichtkränze oben am Regal und an der Sockelzone.

Mir ist das Farbkonzept aufgefallen, es erscheint mir besonders?

Ja, wir haben uns hier für eine Kombination von Holz und Metall entschieden, die wiederholt sich sogar beim Sushi-Shop. Auch eine übersichtliche und transparente Beschriftung für eine gute Kundenorientierung im Markt haben wir besonders im Blick.



Hendrik Matheis
Stellvertretender Marktleiter

Welche Abteilung ist Ihnen besonders wichtig?

Für die Obst- und Gemüseabteilung begeistere ich mich schon von Anfang an.

Warum?

Das Echo der Kunden ist hier sehr direkt, viele freuen sich über gute Ware und gute Beratung. Und es ist eine Herausforderung, die Abteilung immer tipptopp zu haben, aber es macht Spaß.



www.rundschau.de/service/store-check

Noch mehr Bilder: Weitere Konzept-Highlights des Wasgau-Marktes in Pirmasens finden Sie auf unserer Homepage.



△ Eine Weinabteilung auf Fachhandelsniveau ist bei der Wasgau Tradition, im Markt in Pirmasens wurde sie nach dem Umbau erweitert – und mit besonderer Regalbeleuchtung ausgestattet.

➤ oft genug zu betonen ist, dass die Wasgau-Metzgerei seit zwei Jahrzehnten Rind- und Kalbfleisch ausschließlich aus Deutschland anbietet und durch das Gut Borken in Mecklenburg-Vorpommern einen Bio-Betrieb als Fleischerzeuger gewonnen hat. Frischfleisch und eine gut sortierte Käsetheke vervollständigen das Frischeangebot.

Die Kunst der Zweitplatzierung

Wer sich als Händler mit Zweitplatzierungen schwertut, kann sich im Pirmasenser Wasgau-Markt anschauen, wie's gemacht wird. Nicht nur die Wasgau-Weine finden sich gepflegt auf Fässern positioniert fast überall, wo sie zum Essen passen – und sie passen oft! Sinnvollerweise neben der Fleisch- und Käsetheke, in Pasta-Nähe, ja sogar neben TK-Truhen. Auch zu TK-Pizza oder TK-Lachs, selbst zu Cevapcici kann der Kunde einen begleitenden Tropfen

finden. Den Weinkeller will die Wasgau in Fachhandelsqualität betreiben, dem ehrgeizigen Ziel entspricht das Angebot von rund eintausend Weinen, einem breiten Schaumweinsortiment einschließlich besonderen Winzersekten und allein 50 Weinlieferanten aus der Pfalz. Da kann man mit den Pfunden – also Zweitplatzierungen – wuchern. Aber auch über den Aufbackbrötchen stehen an der TK-Truhe viele Marmeladenvarianten und neben den tiefgekühlten Cevapcici laden gleich mehrere Sorten von vorgegartem Reis neben dem Ajvar zum Balkanabend ein. So geht Ideen- und Einkaufsservice.

Die Kunst der Inszenierung

Gelernt hat die Wasgau in diesem Markt auch die Kunst der Inszenierung. Ohne Übertreibung und doch deutlich feiert sie sich selbst und das Sortiment. Quasi als eine Leistungs-

Store-Check Wasgau Pirmasens



Die Abteilung Internationale Feinkost ist sehr umfangreich und wird ideenreich präsentiert. ▷



Betonte Heimatliebe: Was Pirmasens ausmacht, zeigt die Wasgau im Eingangsbereich des Marktes. ▷



Sogar das Mehl kommt aus der Pfalz, aus einer regionalen Mühle und in Sondergröße. ▷

schau gibt es Regale mit Eigenmarken, sortimentsübergreifend sind das oft regionale Waren. Aufsehen erregen Sonderregale, die, gut beschriftet, über die normale Regalhöhe hinausragen und Höherpreisiges oder Besonderes zeigen. So wird eine exquisite Pastamarke – einschließlich der erwähnten Sepiaspaghetti – präsentiert. Sogar das Mehl aus der Region ist auf diese Weise ein Eyecatcher.

Ideen zur Marktgestaltung finden sich in diesem Markt immer wieder. Eine Methode, Haushaltswaren in den Blick den Kunden zu rücken, ist, Quirl und Flaschennöffner in besonderem Design an die themennahen Regale zu hängen. Vielleicht bekommt der pandemiegestresste Kunde ja doch noch Lust, die Tütensuppe mit einem knalligen Schneebesens anzurühren? Besondere Accessoires für Weinliebhaber in der

MARKT DATEN

Wasgau, Pirmasens

- > **Adresse:** Arnulfstraße 71, 66954 Pirmasens
- > **Verkaufsfläche:** 2.209 m²
- > **Wiedereröffnung:** 28.09.2021
- > **Zahl der Mitarbeiter:** 45 (inkl. Metzgerei, Bäckerei)
- > **Anzahl der Produkte:** rd. 17.000, Bio-Produkte: rd. 3.000
- > **Zahl der Sitzplätze im Gastrobereich:** 100 (60 außen)
- > **Parkplätze:** 166
- > **Besonderheiten:** Candybar, Sushi-Shop (Eat Happy), Frischfischtheke, Gastrokonzept „Himmel & Herd“

Store-Check Wasgau Pirmasens

Orientierung und Übersichtlichkeit ► prägen den Markt. Auch die umfangreiche TK-Abteilung ist so detailliert beschriftet, dass der Kunde schnell findet, was er sucht.

➤ Weinabteilung anzubieten ist ebenfalls sinnvoll. Geradezu spektakulär zu nennen ist die umfangreiche Feinkostabteilung. Neben dem gut sortierten Asia-Angebot findet der Länderküchen-Fan ein komplettes Regal mit griechischen Spezialitäten, Besonderes aus den USA, Spanien, Polen ..., aber auch russische Bonbons zum Selbstabwiegen. Für deren große Beliebtheit sprechen einige fast leeren Schütten.

Candybar und Mopro modern

Noch weitere Abteilungen im Markt sind erwähnenswert. Die umfangreiche Gewürzabteilung erschließt sich dem Kunden logisch, das Angebot ist nach Oberbegriffen wie „Kräuter“, „Gewürze“, „Mischungen“ geordnet, die Bio-Ware durch Sonderauszeichnung am Regal gut zu finden. Die Auswahl an Backzutaten ist riesig. Eine Candybar ist das sicher von zuckerfreundlichen Kunden geliebte Highlight der Süßwaren. Mopro, von Haus aus nicht die Baustelle von Fantasie und Innovation, gewinnt in diesem Markt enorm durch laut Wasgau eigens entwickelte Kühlschränke und -truhen mit transparenten Seiten. Sie verstärken den Eindruck von großen Warenmengen auch bei Butter, Joghurt, Skyr, Quark und allem, was das Thema Mopro bietet. Dank guter Beleuchtung erscheint die Abteilung so nicht nur hygienisch kühl, sondern wirkt ansprechend, modern und macht neugierig.

Service bis zum Partyballon

Keine Frage, der wiedereröffnete Wasgau-Markt in Pirmasens punktet bei jedem Schritt mit seinem Sortiment, seiner Optik, seiner Technik. Und mit Service bis ins Detail: bis zum Partyballon-Aufblasangebot. □



”

Besonders gelungen finde ich die Passepartout-Beleuchtung in der Weinabteilung, also die Lichtkränze oben am Regal und an der Sockelzone.

Milan Bucalo
Geschäftsführer Wasgau

Die Obst- und Gemüseabteilung ► präsentiert optisch ansprechend nicht nur die Ware, sondern prominent auch die Erzeuger im Hintergrund.



Fotos: Wasgau, RUNDSCHAU/kausch