Zielpunkt präsentiert erste eigene Feinkosttheke

Innerhalb von drei Jahren will die Supermarktkette die Bedientheken umbauen und erweitern

In der Filiale Maurer Hauptplatz im 23. Wiener Gemeindebezirk präsentiert Zielpunkt erstmals das neue eigene Feinkost-Konzept. „Wir verbinden höchste Feinkostkompetenz mit einer noch größeren und besseren Auswahl“, erklärt Vorstand Thomas Janny: „Mit der Eröffnung der hauseigenen Feinkosttheke starten wir erfolgreich das neue Feinkostkonzept von Zielpunkt. In den kommenden drei Jahren werden wir schrittweise die Schirnhofer Feinkosttheken in sämtlichen Zielpunkt-Filialen integrieren“, so Janny weiter. Die hauseigene Feinkosttheke ist ein Schritt in Richtung der geplanten Neuausrichtung der langjährigen,

erfolgreichen Kooperation zwischen Zielpunkt und Schirnhofer.

Binnen drei Jahren stellt die heimische Supermarktkette die Shop-in-Shop Lösung der Schirnhofer-Theken in allen 190 Filialen auf hauseigene Bedien- und Selbstbedienungstheken um. Heuer werden 61 Filialen mit dem neuen Konzept ausgestattet, 2014 folgen weitere 50 Filialen. 2015 ist der Umbau der verbleibenden Filialen geplant.

Damit profitieren die Kunden durch größere Auswahl und noch günstigere Preise doppelt von dem neuen Konzept, so das Unternehmen in einer Aussendung. Schirnhofer ist und bleibt dabei der wichtigste Partner von Zielpunkt im Bereich Feinkost für Fleisch und Wurst. Darüber hinaus gewann Zielpunkt heimische Vorzeigeunternehmen wie Berger, Wiesbauer und Radatz im Wurst-Bereich als neue Lieferanten für die hauseigene Feinkost.

„Durch die Einführung der hauseigenen Feinkosttheke in der neuen Zielpunkt-Filiale in Mauer folgen wir gezielt dem Wunsch der Kunden nach einer großen Vielfalt an Produkten in der Feinkosttheke“, gibt sich Janny überzeugt. Das Sortiment an der Bedientheke umfasst über 200 Artikel: Von frischer Wurst, Käse, Gebäck und Mehlspeisen bis hin zu Fleisch wie dem Premium Schwein und dem Almo Rind von Schirnhofer. Das gesamte Sortiment wurde um über 20 Prozent erweitert. Brot und Gebäck werde wie schon bisher mehrmals täglich direkt in der Filiale frisch gebacken, so die Aussendung.

„Feines für mich“-Design

Die große Produktauswahl wird auf einer 8 Meter langen Theke im „Feines für mich“- Design präsentiert. Die neue Zielpunkt Feinkosttheke punktet mit neuem Design und moderner Technik. Neben dem vielfältigen Angebot an hochqualitativen Produkten legt Zielpunkt bei der neuen Feinkosttheke großen Wert auf die Betreuung der Kunden. Geschulte Mitarbeiter

beraten, empfehlen neue Produkte und laden aktiv zu Verkostungen ein. Das Unternehmen feiert die Eröffnung der ersten eigenen Feinkost-Bedientheke mit vielen Angeboten. Ein wöchentliches Flugblatt informiert Kunden auf zwei Seiten über Aktionen und beinhaltet auch Warengutscheine. Außerdem bietet Zielpunkt erstmals die Möglichkeit, Treuepunkte an den Zielpunkt Bedientheken zu sammeln. Bei jedem Einkauf gibt es mindestens einen Bonusstempel. Ist der Sammelpass voll, erhalten die Kunden ein Schmankerl aus der Feinkosttheke im Wert von drei Euro.

(Red./PA)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at