

Marktplatz

Supercup gewonnen

Mit einem hehren Anspruch ist man bei Gebauer's im November 2005 angetreten: Mit dem E-Frische-Center in Bonlanden sollte einer der modernsten Supermärkte Europas eröffnet werden. Eine Auszeichnung nach der anderen bestätigte seitdem die Leistungen des Teams um Marktleiterin Karin Tischler. Höhepunkt: Jetzt bekam man den Edeka Supercup als bester Markt Deutschlands. „Frische in neuer Dimension“ kündigte Manfred Gebauer zur Eröffnung vor drei Jahren an - und hat dieses Versprechen gehalten. Im E-Frische-Center in Bonlanden finden die Kunden neben internationalen Erzeugnissen eine Riesenauswahl heimischer Spezialitäten. Schließlich wurde bei Gebauer's die Regionalität schon immer großgeschrieben. „Bei diesem Thema sind mein Team und ich Überzeugungstäter“, betont Gebauer. Er schätze besonders die vertrauensvollen Geschäftsbeziehungen zu vielen seiner langjährigen Lieferanten. Gemeinsam werde daran gearbeitet, die Qualität zu verbessern. Kurze Wege und eine ausgeklügelte Logistik sorgen für maximale Frische.

Lohn der Anstrengungen: Das Team aus mehr als 100 Mitarbeitern wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Nach dem Preis „bester Bio-Markt Deutschlands“ in 2006 gewann man im Jahr 2007 die Titel „beste Weinabteilung Deutschlands“ und „beste Fischtheke Deutschlands“.



Das Edeka-Center in Bonlanden hat den Supercup der Handelskette als bester Markt Deutschlands gewonnen. Foto: p

Jetzt wurde das E-Frische-Center in Bonlanden nicht nur Erster unter den Geschäften in Baden-Württemberg, sondern auch Bester unter zirka 10 000 Edeka-Märkten in Deutschland - und gewann sowohl den Edeka Cup als auch den Edeka Supercup.

Das E-Frische-Center ist ein Markt der Superlative: Die Kunden können auf rund 5000 Quadratmetern Verkaufsfläche zwischen mehr als 35.000 Artikeln auswählen. Die 23 Meter lange Fleisch- und Wursttheke bietet von der schwäbischen Schwarzwurst bis zum spanischen Pata-Negra das größte Sortiment in Süddeutschland. Die 12 Meter lange Fischtheke setzt neue

Maßstäbe: Neben Feinkostsalaten, Räucherspezialitäten, Krustentieren und Muscheln ist eine enorme Auswahl an ganzen und filetierten Fischen erhältlich.

Auch die 15 Meter lange Käsetheke punktet mit einer großen Vielfalt regionaler und internationaler Käsespezialitäten - zum großen Teil aus kleinen Manufakturen. Der Clou in der 500 Quadratmeter großen Obst- und Gemüseabteilung: Eine spezielle Besprenkelungsanlage mit Osmoseumkehr - so bleiben die Waren länger frisch. Dass die Kunden das Frische-Angebot schätzen, zeigen die Zahlen: Fast 48 Prozent des Umsatzes resultieren aus diesem Bereich.