



PRESSEINFORMATION

Combi Erlebniswelt in Hamm:

Lebensmittelmarkt mit Pilot-Charakter

Konzept mit Fokus auf Qualität, Frische und Convenience

Leer/Hamm, im August 2014 – **Am 22. Mai eröffnete der Markt im Quartier Paracelsus-Park erstmals seine Türen für die Kunden. Auf 1.600 Quadratmetern werden dort viele Aspekte des „Innenstadt-Konzeptes“ umgesetzt. Dabei bleibt Combi seinem Grundcharakter treu.**

„Die Combi-Erlebniswelt hat seit ihrer Eröffnung eine positive Entwicklung genommen“, zieht Stefan Tenk, Geschäftsführer der Combi Verbrauchermarkt Einkaufsstätte GmbH & Co. KG ein Resümee nach den ersten Wochen. Am 22. Mai hatte Combi mit der Erlebniswelt den zweiten Markt in Hamm eröffnet. Bereits seit März 2013 ist die Vertriebsgesellschaft der Bünting Unternehmensgruppe mit einem Combi Markt in Hamm-Herringen ansässig.

Mit dem zweiten Standort im Quartier Paracelsus-Park, einem Areal gegenüber der Hochschule Hamm-Lippstadt, auf dem in den kommenden Monaten und Jahren ein Technologiepark, ein Studentenwohnheim und diverse hochwertige Eigenheime entstehen sollen, geht Combi in Sachen Ladenbau, Sortiment und Service neue Wege. Das Gebäude, wurde – wie das gesamte Quartier Paracelsus-Park vom Architekten Frank Degener und seiner Partnerin Dr. Ulrike Hesse entworfen. „Wir sind froh, dass wir uns in so einem qualitätsvollen städtebaulichen Erscheinungsbild



präsentieren können und einen Beitrag zur optimalen infrastrukturellen Ausrichtung leisten.“ Aufgrund der Lage in unmittelbarer Nähe zur Hochschule, zu diversen Behörden und Gerichten sowie dem Kurbereich Bad Hamm sind die konzeptionellen Schwerpunkte in der Combi Erlebniswelt bewusst anders gesetzt als in den anderen „klassischen“ Combi Märkten. Einkaufsatmosphäre mit Erlebniskomponente war die Zielsetzung bei der Gestaltung der 1.600 Quadratmeter großen Verkaufsfläche. „In der Combi Erlebniswelt bieten wir Sortimente und Services, die auf die Bedürfnisse der „klassischen“ Combi Kunden ebenso optimal zugeschnitten sind wie auf die von Studenten und Berufstätigen mit wenig Zeit. Und auch anspruchsvollen Kunden mit besonderen Wünschen werden wir gerecht.“

Beim Farbkonzept und der Optik der Bedienbereiche – mit warmen Tönen statt kühler Kacheln – bleibt Combi seinem Designstil treu. Darüber hinaus stehen hochwertiger Ladenbau und feine Materialien in edler Optik im Fokus der Gestaltung. Bewährte Elemente wie die komfortable Kassenzone, die beim Neubau in der Bremer Heerstraße in Oldenburg erstmal eingesetzt wurde, sowie das Kundenleitsystem finden sich auch in Hamm. Dennoch hat die Combi Erlebniswelt Pilotcharakter. Denn im Markt im Paracelsus-Park werden viele Elemente des Innenstadt-Konzeptes, das Combi entwickelt hat, erstmals umgesetzt.

Das rund 20.000 Artikel umfassende Sortiment der Combi Erlebniswelt bietet neben Produkten eines klassischen Verbrauchermarktes mit einer großen Auswahl an Markenartikeln ebenso wie Mittelpreissegment und Preiseinstiegsprodukten auch ausgewählte Feinkost, hochwertige Spezialitäten und ein großes Angebot im Bereich der frisch hergestellten Convenience-Produkte von selbstgemachten Säften und Smoothies, bis hin



zu einer großen Dessertauswahl inklusive einer Salatbar. Die Eigenmarken „NaturWert“, „San Louis“, „Küstengold“ und „Jeden Tag“ gehören selbstverständlich zum Portfolio. Spezialsortimente wie Reformhausartikel, Fair-Trade-Produkte und ein umfangreiches Bio-Sortiment werden ebenfalls angeboten.

Auch in der Combi Erlebniswelt bilden die Bedientheken das Aushängeschild. Um eine optimale Sortimentsbreite und -tiefe in allen Bedienbereichen zu schaffen, wurde die Käsetheke bewusst von den übrigen Bedientheken getrennt aufgebaut. Das umfangreiche Angebot an internationalen Käsespezialitäten wird zudem um eine große Auswahl an Antipasti ergänzt. Neben den klassischen Bedienbereichen für Fleisch und Wurst, in denen in der Erlebniswelt auch diverse Spezialitäten wie Iberico Pata Negra Schinken, Bütnerfleisch sowie Südamerikanisches Rindfleisch zu finden sind, gibt es in der Combi Erlebniswelt zusätzlich eine Frischfisch-Theke.

„Um der Nachfrage der Kunden – insbesondere von denen mit wenig Zeit zum selber Kochen – gerecht zu werden, bieten wir auch eine große Auswahl an ready-to-cook und ready-to-eat Produkten an“, so Stefan Tenk. Aber das Konzept der Combi Erlebniswelt geht über das Einkaufen hinaus. Erstmals bietet Combi in Hamm eine hochmoderne Warm-Cooking-Station und einen Gastronomiebereich direkt im Markt. „Die Kunden können täglich aus verschiedenen Gerichten wählen. Und nicht nur das: Man kann sich sogar sein Stück Fleisch oder Fisch an der Theke aussuchen und es sich direkt von unserem Koch zubereiten lassen.“

Das umfangreiche Angebot der Combi Erlebniswelt wird – wie auch an den anderen Combi-Standorten üblich – durch Fachmieter ergänzt. Die örtliche



Bäckerei Geping betreibt einen Backshop mit einem zirka 200 Quadratmeter großen Café im Innen- und Außenbereich. Auf eine klassische Vorkassenzone wurde in der Combi Erlebniswelt ganz bewusst verzichtet. „Um mehr Marktplatzcharakter zu schaffen, haben wir die Bäckerei in den eigentlichen Markt integriert und eine direkte Anbindung in die Obst- und Gemüseabteilung geschaffen.“ Service wird selbstverständlich auch in Hamm großgeschrieben. Die Marktinformation direkt im Eingangsbereich erfüllt dabei gleich mehrere Zwecke. Neben der Beantwortung von Kundenanfragen steuert Combi in der Erlebniswelt erstmals den separaten Verkauf von Tabak, Zeitschriften und Contentcards durch eigene Mitarbeiter und nicht über einen weiteren Fachmieter. Auch eine Lotto-Annahmestelle befindet sich dort.

Insgesamt 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – alle aus Hamm – sind in der Combi Erlebniswelt beschäftigt und kümmern sich um die Bedürfnisse der Kunden. Die Belange von Senioren und Menschen mit Handicap wurden bei der Marktgestaltung besonders berücksichtigt. Breite und übersichtliche Gänge, spezielle Einkaufswagen sowie Parkplätze direkt vor dem Eingang sorgen für einen barrierefreien Einkauf. „Selbstverständlich stehen die Mitarbeiter auch als Helfer beim Einkauf zur Verfügung. Wir wollen Kundenbindung durch Kundennähe erreichen.“

Auch die Aspekte der Energieeffizienz haben beim Bau der Combi Erlebniswelt eine tragende Rolle gespielt. Geschlossene Kühlmöbel sorgen für eine Energieeinsparung von mindestens 25 Prozent. Außerdem wurde die gesamte Marktbeleuchtung in LED-Technik ausgeführt.

Der Abdruck ist honorarfrei. Um ein Belegexemplar wird gebeten.



Combi – „Immer eine Frische voraus“: Die über 70 Combi-Verbrauchermärkte von der Nordsee bis ins Münsterland sind positioniert als Nahversorger und liegen in besten wohn- und verkehrsintegrierten Lagen. Auf den Verkaufsflächen von 1.800 bis 3.000 qm bilden Lebensmittel und Frischeartikel den Schwerpunkt. Entsprechend dem Slogan überzeugt Combi durch Warenvielfalt, Qualität, Frische, Service und Preisvorteile. Erweitert wird das umfangreiche Warenangebot mit leistungsstarken Fachmietern, wie Backshops, Blumengeschäften, Tabakshops, Postagenturen und Toto-/Lotto-Aannahmestellen.

Zusätzlich bietet Combi seinen Kunden einen Ernährungsservice. Die Combi-Ernährungsberaterinnen veranstalten in regelmäßigen Abständen Aktionen in den Märkten oder beantworten per Mail oder Telefon alle Fragen rund um die Ernährung. Kontakt Ernährungsservice: Tel: 0491/808-940 (mittwochs 14 bis 17 Uhr), E-Mail: ernaehrung@combi.de.

P R E S S E K O N T A K T

Combi Verbrauchermarkt Einkaufsstätte GmbH & Co. KG

Helen Drieling
Pressereferentin
Brunnenstraße 37
26789 Leer | Ostfriesland

Telefon: 0491-808 971
Telefax: 0491-808 367
E-Mail: Helen.Drieling@buenting.de