



P R E S S E M I T T E I L U N G

Kombination aus Einkaufen und Gastronomie

Combi eröffnet Markt an der Natruper Straße in Osnabrück

Osnabrück im Juni 2015 – Auf einer Verkaufsfläche von 1.900 Quadratmetern bietet Combi Frische, Qualität und Service. Die Kombination aus Verbrauchermarkt und Gastronomie bedient moderne Kundenansprüche.

Früher wurden auf dem Gelände Bahnen geschwommen, seit Donnerstag, 25. Juni, werden auf dem Areal des ehemaligen Niedersachsenbades Lebensmittel verkauft. Mit dem Markt an der Natruper Straße 24 eröffnet die Verbraucherkette Combi bereits ihren zweiten Standort in Osnabrück. „Wir sehen in Osnabrück genügend Potenzial und Kaufkraft für zwei Combi Märkte“, betont Combi Geschäftsführer Stefan Tenk.

Schon architektonisch ist das Gebäude etwas Besonderes. Errichtet in aufgeständerter Form, um ebenerdige Parkplätze zu schaffen und mit einer Fassade, die mit einer Kombination aus Glas, dunklem Klinkerwerk und farbig verputzten Flächen besticht, fügt sich der Markt ideal ins Straßenbild ein. Generalunternehmer für das Projekt in Osnabrück war die Firma List Bau aus Nordhorn. „Es ist nach unserem Standort in Hamm, Marker Allee, bereits der zweite Markt, den List Bau für uns umgesetzt hat“, erklärt Stefan Tenk. „Und wir finden, dass wir auch dieses Mal ein Ergebnis haben, das sich sehen lassen kann.“



Innen setzt sich die moderne Gestaltung fort. Warme Pastelltöne dominieren im Verkaufsraum, kombiniert mit emotionalen und aussagekräftigen Bildmotiven entsteht eine echte Wohlfühlatmosphäre.

Bei Licht und Kühlung setzt Combi an der Natruper Straße auf Energieeffizienz und Ressourcenschonung. Die Beleuchtung ist in LED-Technik ausgeführt. Zusätzlich sorgen Lichtkuppeln und die großen Glasflächen in der Fassade für Helligkeit im Markt. Die Möbel im Bereich Frische und Tiefkühlung sind geschlossen. Das sorgt nicht nur für eine angenehme Einkaufstemperatur in diesem Bereich, vor allem bleibt die Kälte, wo sie hingehört. „Wir sparen damit bis zu 25 Prozent Energie.“

Das Konzept des Marktes stellt Frische in den Fokus. Das Sortiment bietet mit mehr als 20.000 Artikeln dabei weit mehr als die Produkte des täglichen Bedarfs. „Wir haben das Angebot speziell für diesen Standort konzipiert“, erklärt Marktleiterin Simone Völker. „Wir bieten eine Auswahl, die den Bedürfnissen von Studenten und Familien ebenso gerecht wird, wie denen anspruchsvoller Kunden, die das Besondere suchen.“ Zu den Aushängeschildern eines jeden Combi Marktes zählen die Bedientheken. Das ist auch an der Natruper Straße nicht anders. Mit dem Unterschied, dass die Kunden hier eine Auswahl finden, wie in keinem anderen Markt. Frischer Aufschnitt für das tägliche Brot oder ausgefallene Feinkost für besondere Anlässe, ein ausgewähltes Programm an Schinken und mediterranen Spezialitäten und iberisches Schweinefleisch sind nur einige Höhepunkte. Die Käsetheke wartet mit einer absoluten Neuheit auf, die die Herzen aller Käsefans erfreuen wird: Deutschlands erste Frischetheke mit geschützten Käsesorten aus aller Welt. Neben den Bereichen Fleisch, Wurst und Käse finden die Kunden eine große Auswahl Antipasti und eine Frisch-Fischtheke.



Von Artischocken bis Zucchini von regional bis exotisch reicht die Auswahl in der Obst und Gemüseabteilung. Die Kunden finden hier nicht nur knackiges und gesundes Obst und Gemüse für die Zubereitung zu Hause, sondern auch zahlreiche frisch herstellte Convenience-Produkte wie portioniertes Obst, Salate, Wraps, schokolierte Früchte und eine Dessertauswahl in bester Combi-Qualität. „Wir bedienen damit moderne Kundenansprüche, an eine hochwertige gesunde Ernährung, die bequem und schnell verzehrfertig ist.“

Zum Konzept des neuen Combi Marktes an der Natruper Straße gehört auch die Kombination von Einkaufserlebnis und Gastronomie. Dazu wurde auf die klassische Vorkassenzone verzichtet. Diese weicht einem großzügig angelegten Gastronomiebereich, in dem die Kunden das Angebot der von Combi selbst betriebenen Warm-Cooking-Station genießen können. Hier stehen nicht nur wechselnde Mittagsmenüs zur Auswahl, Kunden haben auch die Möglichkeit, sich Fisch oder Fleisch frisch abwiegen und mit Beilagen und Saucen zubereiten zu lassen. Eine große Auswahl frischer Salate zum selbst zusammenstellen bietet die Salatbar. Der modern gestaltete Sitzbereich lädt zum Verweilen ein. An diesen schließt sich auch der Backshop der Bäckerei Brinkhege an. Das Traditionsunternehmen bietet im Combi Markt an der Natruper Straße Backkunst für Genießer. Neben einem umfangreichen Brot- und Brötchensortiment verwöhnen die Mitarbeiter die Kunden mit einem großen Kuchen- und Tortenangebot. Auch vielfältige Frühstücksarrangements und Snacks stehen zur Auswahl.

„Unser Herz schlägt für Frische“, darin sind sich alle der rund 70 Mitarbeiter im Combi Markt an der Natruper Straße einig. Simone Völker und ihr Team



wollen die Menschen in Osnabrück mit ihrem Konzept, Qualität und Service überzeugen.

Der Abdruck ist honorarfrei. Um ein Belegexemplar wird gebeten.

Combi – „Immer eine Frische voraus“: Die über 100 Combi-Verbrauchermärkte von der Nordsee bis ins Münsterland sind positioniert als Nahversorger und liegen in besten wohn- und verkehrsintegrierten Lagen. Auf den Verkaufsflächen von 1.000 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 E-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

Bünting Unternehmensgruppe

Helen Drieling
Pressereferentin
Brunnenstraße 37
26789 Leer | Ostfriesland

Telefon: 0491-808 971
Telefax: 0491-808 255
E-Mail: Helen.Drieling@buenting.de