



Presse-Information

47. Globus-Markt eröffnet in Chemnitz

Chemnitz, 22. März. 2019. Im Chemnitzer Einkaufszentrum Neefepark öffnet am heutigen Freitag, 22. März, ein neuer Globus-Markt seine Türen für die Kunden. Das SB-Warenhaus überzeugt mit frischen Produkten aus der hauseigenen Frischemanufaktur und einer innovativen Gastronomie. Rund 20 Millionen Euro hat Globus dafür in den Standort Chemnitz investiert.

"Nach fast einem Jahr Bauzeit freuen wir uns sehr, endlich für unsere Kunden in und um Chemnitz vor Ort zu sein", sagt Thorsten Spröd, Geschäftsleiter Globus Chemnitz. "Wir bedanken uns bei unseren Partnern für die gute Zusammenarbeit während den Bauarbeiten und freuen uns auf die gemeinsame Zukunft in Chemnitz."

Frischemanufaktur überzeugt mit vor Ort hergestellten Produkten

Qualitativ hochwertige Produkte, frisch vor Ort hergestellt, stehen im neuen Globus-Markt im Fokus. Hauptanlaufpunkt für die Kunden ist die große Frischeinsel. Dort werden frisch geschnipfelte Salate, Käse und Käsezubereitungen sowie Antipasti angeboten. An der Joghurtbar können sich die Kunden Ihren Joghurt für unterwegs selbst zapfen und nach Ihren Wünschen mit einem individuellen Topping selbst zusammenstellen. An der Sushi-Bar gleich nebenan rollen speziell ausgebildete Mitarbeiter japanische Spezialitäten. Zur Frischemanufaktur gehört auch die Globus Meisterbäckerei, in der täglich frische Brote, Brötchen und Backwaren hergestellt werden sowie die hauseigene Konditorei, in der zahlreiche Torten und Kuchen für jeden Anlass entstehen. Metzgermeister und Gesellen verarbeiten in der Fachmetzgerei Tag für Tag frisch angeliefertes Fleisch zu unterschiedlichen Wurst- und Fleischwaren, zum großen Teil nach regionalen und traditionellen Rezepten.

Live-Cooking im Globus Restaurant

Im eigens für Chemnitz neu entwickelten Design glänzt das Restaurant des neuen Globus SB-Warenhauses, die Platz für insgesamt rund 260 Gäste bietet. Auch dort stehen Frische, Vielfalt und Eigenproduktion im Mittelpunkt. "An verschiedenen Live-Cooking-Stationen haben unsere Kunden die Auswahl zwischen regionalen und internationalen Spezialitäten, von unseren Köchen frisch vor ihren Augen zubereitet werden", sagt Thorsten Spröd. Neben Wok-Gerichten und Burgern können die Kunden beispielsweise zwischen frisch gebackener Pizza aus dem Steinofen oder echten Klassikern wie Schnitzel oder Backfisch wählen. An der mobilen Waffelstation, welche zu saisonalen Zeiten in der Globus-Mall platziert ist, lässt sich die klassische Süßspeise selbst nach Belieben mit frischen Früchten, Eis und Saucen zusammenstellen. An der in den Tischen integrierten Qi-Ladestation kann jeder Kunde während seines Aufenthalts im Restaurant sein Smartphone kostenlos laden.

Regionale Produkte im Fokus

Auch im neuen Globus SB-Warenhaus in Chemnitz spielt die Zusammenarbeit mit lokalen und regionalen Lieferanten eine wichtige Rolle. "Wir haben 48 lokale Lieferanten und 161 regionale Lieferanten", sagt Thorsten Spröd. Die lokalen Produkte sind mit dem Label "Gutes von Hier" gekennzeichnet und zentral im Markt platziert, einige davon im "Roten Turm", einem Regal, das dem Chemnitzer Wahrzeichen nachempfunden wurde. Wichtiger Bestandteil des regionalen Sortiments ist fortan auch ein fester Verkostungsstand, an dem regelmäßig unterschiedliche Produzenten ihre Produkte den Kunden präsentieren werden.

Sortimentsvielfalt mit zusätzlichen Mehrwerten

Im neuen Globus SB-Warenhaus erwartet die Kunden eine vielseitige Auswahl aus rund 60.000 Produkten aus dem Food- und Gebrauchsgüter-Bereich. Eine Vielzahl an losen Produkten ermöglicht den Kunden einen bedarfsgerechteren Einkauf und die Einsparung von Verpackungsmaterialien. An der "Chemnitzer Parkeisenbahn", einer Aktionsfläche in Form einer Lok, können die Kunden beispielsweise Süßigkeiten wie M&Ms oder Jelly Beans abfüllen, zudem ist dort auch



ein Popcornautomat integriert, der nach Belieben frisches Popcorn herstellt. Neu im Chemnitzer Globus ist auch der Müsliautomat "goodyfoodie", an dem die Kunden ihr eigenes Müsli selbst zusammenstellen können. Zur Auswahl stehen rund 40 Zutaten von Cerealien über Früchte bis zu verschiedenen Samen. Der Kunde hat die Möglichkeit aus 120 Rezepten zu wählen oder seine Mischung zusammen zustellen. Dieses Rezept ist im Nachgang auch durch einen QR-Code wieder veränderbar.

280 neue Arbeitsplätze für Chemnitz

Für 250 Menschen beginnt mit der Eröffnung des neuen Marktes ein neuer Arbeitsalltag, perspektivisch werden hier Arbeitsplätze für insgesamt 280 Mitarbeiter geschaffen. Sie beraten die Kunden künftig rund um die Produkte, bedienen an den Frischetheken, backen oder kochen und halten den Markt auch hinter den Kulissen auf dem neuesten Stand. In der Fachmetzgerei arbeiten künftig 33 Metzger, Gesellen und Fachverkäufer, in der Bäckerei 35 Bäcker und Konditor. 5 Köche stellen frische Gerichte für die Kunden zusammen und 44 Kassierer und 55 Verkäufer stehen den Kunden bei ihrem Einkauf tatkräftig zur Seite. "Zukünftig möchten wir auch jungen Menschen die Chance geben, Teil unserer Arbeitsgemeinschaft zu werden", sagt Thorsten Spröd. "Daher bieten wir bald auch Ausbildungsplätze im klassischen Einzelhandel und im traditionellen Handwerk an."

20 Mio. Euro wurden in den neuen Standort investiert

Schon seit Juli 2017 ist Globus mit einer eigenen Tankstelle in Chemnitz vor Ort. Auf der Fläche des ehemaligen toom-Marktes entstand im Einkaufszentrum Neefepark nun das neue Globus SB-Warenhaus. Dieser musste zunächst rückgebaut und in den Rohbauzustand versetzt werden. Die alte Mieterfläche wurde dafür komplett entkernt, alte Wände wurden abgerissen, elektronische Leitungen und Rohre für den neuen Globus-Markt gelegt. "Eine Bauschutzwand schützte die umliegenden Geschäfte während der gesamten Bauzeit vor Staub und Lärm", sagt Thorsten Spröd. Breite Gänge und niedrige Regale platzieren die Produkte künftig übersichtlich und erleichtern den Kunden die Orientierung durch den Markt. Ruhezonen und tageslichtähnliche LED-Beleuchtung sorgen für zusätzlichen Komfort beim Einkauf. In der Tiefkühlabteilung sorgen geschlossene Kühlmöbel künftig für einen niedrigen Kältemittelverbrauch. Durch ihr patentiertes, ergonomisch funktionelles Design mit verglasten Seitenwänden und LED-Beleuchtung rückt die gekühlte Ware zudem noch stärker in den Vordergrund. Eine neue Kassenzone mit insgesamt 16 Kassen, zwei Expresskassen und vier Bezahlterminals für das Selfscanning-Programm Scan&Go komplettieren das neue SB-Warenhaus.

Medienkontakt:

Globus Pressestelle
Isabel Conz / Tanja Stopper
Telefon: 0721 62514-23
E-Mail: presse@globus.net