

## Marktkauf Ibbenbüren baut um

- Letzter Verkaufstag am 24. Januar
- Fachmarkt bleibt weiterhin geöffnet

**Ibbenbüren, 19. Dezember 2023.** Das Team um Geschäftsstellenleiter Dennis Kaminski bereitet sich auf das letzte Weihnachtsgeschäft im alten Look vor. Nachdem es in den vergangenen Wochen bereits den Fachmarkt mit Elektro, Fahrrädern, Autozubehör, Werkzeug und Getränken modernisiert hat, ist als nächstes das SB-Warenhaus an der Reihe. Ab dem 25. Januar 2024 wird es für etwa sieben Wochen umgebaut. „Ursprünglich war unser Plan, die Umbauarbeiten im laufenden Betrieb durchzuführen. Doch dann haben wir uns dazu entschieden, auch den Boden vollständig zu erneuern. Da das Warenhaus also vom Boden bis zur Decke saniert wird, müssen wir leider vorübergehend schließen“, erklärt Dennis Kaminski, der schon seit drei Jahren den Standort leitet. „Uns ist bewusst, dass das mit Unannehmlichkeiten für unsere Kunden verbunden ist. Daher bedanken wir uns schon jetzt für ihr Verständnis. Doch wir können versprechen: Der Umbau lohnt sich! Ab Mitte März können die Ibbenbürener in einem modernen SB-Warenhaus mit noch mehr Frische und Vielfalt einkaufen.“

Am Mittwoch, 24. Januar 2024, ist der letzte Verkaufstag. Danach geht der Umbau mit der Innengestaltung los: neue Fliesen, neuer Anstrich und neue Möbel. Damit sich die Kunden nach dem Umbau besser orientieren können und mehr Platz haben, sind breitere Gänge und niedrigere Regale geplant. Daneben setzt das Marktkauf-Team auf Farben und Materialien, die an die ehemalige Zechenstadt erinnern. Außerdem greift es den Ibbenbürener Sandstein auf, um die Verbundenheit zum Standort auszudrücken. Denn Marktkauf ist schon seit den 70-er Jahren an der Hansastraße vertreten und fest vor Ort verwurzelt. Darüber hinaus investiert das Unternehmen in nachhaltige Technologien, um den Energiebedarf zu senken und den ökologischen Fußabdruck des Marktes zu verbessern. So werden beispielsweise eine CO<sub>2</sub>-Kühlanlage mit einem System zur Wärmerückgewinnung und LED-Beleuchtung verbaut.

Auch im Sortiment wird es nach dem Umbau einige Neuheiten geben, unter anderem in den Bereichen Bio und vegane Ernährung. Auf der Verkaufsfläche von rund 4.800 Quadratmetern liegt der Fokus künftig noch stärker auf der Frische. Die Bedientheke für Käse sowie der SB-Backshop – aktuell hinten im Warenhaus bei Fleisch und Wurst – rücken direkt hinter die bunte Obst- und Gemüseabteilung, die viele Produkte direkt aus der Nachbarschaft bereithält. So entsteht Platz für frischen Fisch, den sich viele Kunden gewünscht haben. Damit wird Marktkauf Ibbenbüren im Umkreis von 30 Kilometern die einzige Anlaufstelle für frischen Fisch sein.



Auch die Non-Food-Abteilung wird nach dem Umbau einige Neuheiten bieten und übersichtlicher gestaltet sein. Als Partner ziehen Tchibo, Thalia und Cewe mit ihren Shops ein. Die fünf Mieter in der Vorkassenzzone am Standort bleiben zum größten Teil vor Ort und modernisieren teils mit. Auch von außen bekommt Marktkauf Ibbenbüren einen neuen Anstrich.

Ab Mitte März sind Dennis Kaminski und seine 170 Mitarbeitenden wieder für die Ibbenbürener da. „Wir freuen uns alle auf den Umbau. Denn damit schaffen wir nicht nur einen modernen Einkaufsort, sondern auch einen attraktiven Arbeitsplatz“, so Dennis Kaminski.

### **Über Marktkauf Einzelhandelsgesellschaft Rhein-Ruhr mbH**

Zu Marktkauf Rhein-Ruhr gehören aktuell 34 Märkte. Mit vielfältigen Warengruppen von Lebensmitteln über Haushaltswaren bis hin zu Sportartikeln und einem hohen Absatzvolumen sind die Märkte ein wichtiger Partner kleinerer und mittlerer Produzenten in ihrem jeweiligen Einzugsgebiet. Auf den einladenden Flächen mit bis zu 10.200 Quadratmetern spiegelt sich diese Verbundenheit mit den Menschen und Lieferanten der Region. Seit 2007 gehört Marktkauf zur EDEKA-Gruppe.

### **Kontakt**

Marktkauf Ibbenbüren

Hansastraße 1

49477 Ibbenbüren

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 8 bis 21 Uhr

### **Medienkontakt EDEKA Rhein-Ruhr**

Kerstin Holla, Edekaplatz 1, 47445 Moers

Telefon: 02841/ 209 2272, E-Mail: [rr-presse@edeka.de](mailto:rr-presse@edeka.de)