

Die erste Migros im Engadin öffnet ihre Türen

Mit der Eröffnung von Migros-Supermarkt und -Restaurant in Samedan am 1. Juli 2021 geht für die Migros ein seit Langem gehegter Wunsch in Erfüllung. Attraktive Partnergeschäfte ergänzen das Einkaufsangebot in der Porta Samedan.

Samedan/Gossau, 1. Juli 2021. – Im rund 2'500 m² grossen Supermarkt, dem grössten Geschäft in der Porta Samedan, steht die Frischeabteilung mit ihrer attraktiven Auswahl an Früchten und Gemüse, Molkereiprodukten, Käse, Fisch und Fleisch, an bedienten Theken wie in Selbstbedienung, im Mittelpunkt. Dank modernster Backöfen vor Ort kommt die Kundschaft in den Genuss von ofenfrischem Brot bis Ladenschluss. In der bedienten Blumenabteilung werden Sträusse und Gestecke individuell zusammengestellt, für den spontanen Einkauf, der schnell gehen muss, sind auch vorgefertigte Gebinde erhältlich. Eine attraktive Auswahl an lang haltbaren Lebensmitteln sowie ein kompetentes Sortiment im Non-Food-Bereich ergänzen das Angebot. Neben dem bekannten und beliebten Migros-Sortiment sorgen Engadiner Produkte wie verschiedene Käse, Salsiz und natürlich Engadiner Nusstorte in der Migros Samedan für eine unverwechselbare Auswahl. Eine grosse Auswahl an Haushaltsgeräten und Unterhaltungselektronik-Produkten bietet das in den Supermarkt integrierte melectronics-Sortiment, fachkundige Mitarbeitende beraten die Kundschaft gerne.

"Ich freue mich sehr darauf, die Kundinnen und Kunden ab heute in der ersten Migros im Engadin gemeinsam mit meinem 41-köpfigen Team, zu dem auch vier Lernende gehören, begrüessen zu dürfen", sagt Gjyzele Arifi, Marktleiterin der Migros Samedan. 32 der Mitarbeitenden stammen übrigens aus der Region.

Geniessen und entspannen im Migros-Restaurant

Im Migros-Restaurant sorgt schon die Inneneinrichtung, die mit den Bergen verknüpfte Gestaltungselemente aufgreift, für Wohlbefinden. Die Gäste kommen aber vor allem auch kulinarisch auf ihre Kosten. Das grosse, stets frische und saisonale Sortiment liefert für jeden Geschmack das Richtige. So beginnt der Tag mit einer reichhaltigen Auswahl an Tee- und Kaffeespezialitäten, ergänzt durch eine vielfältige Zmorgen-Auswahl, vom Gipfeli über Sandwiches bis hin zu frischen Früchten. Über Mittag stehen täglich drei wechselnde Menüs zur Wahl; Grillspezialitäten sowie Feines und Ausgewogenes vom Salat- und Themen-Selbstwahl-Buffer

runden das Angebot ab. Lounge-Ecken laden während des ganzen Tages zum gemütlichen Schwatz bei süssen oder salzigen Snacks, draussen auf dem Vorplatz lässt sich die Sonne geniessen. Es gibt auch am Nachmittag durchgängig warme Gerichte und am Abend steht eine Auswahl an feinen Speisen für den warmen oder kalten Znacht bereit. Das Migros-Restaurant bietet im Innenraum 164 Gästen Platz, auf der Terrasse stehen 40 weitere Sitzplätze bereit. "Ich freue mich sehr darauf, vertraute und neue Gesichter bei mir zu begrüessen", sagt Restaurantleiter Jochem Poldervaart, der bereits mehrere Jahre in der Engadiner Gastronomie gearbeitet hat. Es ist ihm ein wichtiges Anliegen, seinen Gästen gemeinsam mit seinem 15 Mitarbeitende umfassenden Team genussvolle Momente zu verschaffen.

Nachhaltiger Transport und Betrieb

Bei der Belieferung von Supermarkt und Restaurant setzt die Migros Ostschweiz auf den kombinierten Verkehr. Dabei fährt ein zu einhundert Prozent mit Schweizer Biogas betriebener LKW von der Betriebszentrale der Migros Ostschweiz in Gossau (SG) zum Bahnhof in Landquart, dort werden die Pritschen auf die Rhätische Bahn verladen und entweder durch den Vereina-Tunnel oder via Albula nach Samedan transportiert. Die letzten Meter übernimmt als lokaler Partner Casty Transporte per LKW; das Unternehmen ist mit den herausfordernden klimatischen Bedingungen vor Ort bestens vertraut. "Dies ist das erste Mal, dass wir auch Frischprodukte konsequent per Bahn transportieren", kommentiert Daniel Balmer, Leiter Transportlogistik. "Durch die Kombination von Bahn und Biogas-LKW sparen wir im Vergleich zur Belieferung durch einen Diesel-LKW pro Jahr 209 Tonnen CO₂ ein. Das ist eine Reduktion von 87 Prozent".

Für einen nachhaltigen Betrieb sorgen die Umsetzung des Baus gemäss Minergie-P-Standard sowie die auf dem Dach montierte Photovoltaikanlage mit einer Leistung von ca. 290'000 kWh. Die gewonnene Energie wird bis zu 95 Prozent für den Eigenverbrauch wie zum Beispiel für die Beleuchtung, die Kälteanlagen und die Warmwasseraufbereitung genutzt. Zudem wird die Abwärme der gewerblichen Kälteanlagen für die Beheizung des Migros-Supermarkts eingesetzt.

Attraktives einheimisches Einkaufsangebot

In der Porta Samedan sorgen vier weitere Geschäfte für ein attraktives Einkaufserlebnis. "Ich bin überzeugt, dass die Läden sich gut ergänzen und der Kundschaft eine vielfältige Auswahl bieten", kommentiert Projektinitiator und Bauherr Urs Pfister. In der Drogaria Zysset findet sich ein grosses Angebot an Naturheilmitteln für Mensch und Tier, wie zum Beispiel Spagyrik,

Schüssler Salze und homöopathische Heilmittel, darunter auch eigene Hausspezialitäten. Zudem ein klassisches Angebot an rezeptfreien Medikamenten. Ein vielfältiges Angebot an Kosmetik – der Schwerpunkt liegt dabei auf naturnaher Kosmetik – und eine umfassende Auswahl an Reformprodukten runden das Angebot ab. Das Schuh- und Outdoorgeschäft S-CHARPAS bietet in einem modernen Ambiente ein attraktives Sortiment an Schuhen sowie Outdoor-, Freizeit- und Sport-Bekleidung für Damen, Herren und Kinder. Der Fokus liegt dabei auf der Qualität sowie einem fairen Preis-Leistungsverhältnis. Bei Daniel Jenny & Co. finden die Kundinnen und Kunden eine breite Auswahl an in der Schweiz hergestellten Heimtextilien. Dazu gehören Bett- und Tischwäsche ebenso wie flauschige Frottiertücher, hochwertige Küchentextilien und Nuschelis. Ergänzend finden sich auch Matratzen, Kissen und Duvets verschiedener Hersteller. Das Geschäft selbst öffnet im Verlauf des Augusts, an den Eröffnungstagen ist es mit einem Stand vertreten. Der passionierte Metzger Plinio bietet ausschliesslich Aberdeen Black Angus aus der Region sowie Fleisch aus dem Bergell an. Die beliebten Hausspezialitäten, darunter Salametti, Salsiz und Trockenfleisch, werden ausschliesslich in einer Naturtrocknerei hergestellt. Zum Angebot der Manufaktur Plinio gehören auch über 90 Käsespezialitäten aus der Region sowie feine Süswaren nach eigener Rezeptur.

Bereits im Dezember 2020 wurde in der Überbauung im Quartier Cho d'Punt die Socar Tankstelle Spuntino eröffnet. Zu deren Angebot gehören neben Treibstoffen, Ölen und Autozubehör ein modernes und gemütlich eingerichtetes Bistro sowie ein grosszügiger Shop.

Die gesamte Überbauung ist durch eine unmittelbar vor dem Gebäude gelegene Bushaltestelle sowie eine zweigeschossige, grosszügige Tiefgarage mit rund 240 Parkplätzen erschlossen.

Attraktive Eröffnungsangebote

Von Donnerstag bis Sonntag, 1. bis 4. Juli 2021, wird die Eröffnung mit den Kundinnen und Kunden gefeiert. Diese dürfen sich auf folgende attraktive Eröffnungsangebote der Geschäfte freuen:

- Morgens von 8 bis 10 Uhr gibt es vor der Porta Samedan beim Fruchtekorbwagen der Migros einen Kaffee mit Gipfeli gratis.
- Für nur 2.50 Franken gibt es jeweils ab 10.30 Uhr eine Bratwurst vom Grill mit Bürli, dazu kostenlos ein Aproz-Mineralwasser.
- 20 Prozent Rabatt auf das gesamte Sortiment von S-CHARPAS.
- 10-fache Bonuspunkte auf der Kundenkarte sowie ein Überraschungsgeschenk beim Einkauf in der Drogaria Zysset.

- Sommerdecke in vielen Farben für CHF 39 anstatt CHF 59 bei Daniel Jenny & Co.
- Überraschung ab einem Einkaufswert von CHF 50 in der Metzgerei Plinio.
- 10 Rappen Rabatt auf jeden Liter Benzin und Diesel bei der Socar Tankstelle Spuntino.
- Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Mischgemüse sowie ein Dessert im Glas als Eröffnungsmenu im Migros-Restaurant für CHF 12.80.
- Bei einem Wettbewerb können attraktive Preise gewonnen werden.

Bauabschluss im Herbst

Mit der Fertigstellung des Einkaufsangebots ist der erste grosse Bauschritt vollendet. Mitte September öffnet rechtzeitig zum Herbstbeginn das Fitnessstudio ActivFitness seine Türen.

Zeitgleich werden je zwei Portal- und Lanzenwaschanlagen die Infrastruktur für Automobilisten komplettieren. Mit Abschluss der Umgebungsarbeiten wird der gesamte Gebäudekomplex im Herbst fertiggestellt sein.

Kontakt für Medienanfragen:

Silke Seichter, Baukommunikation Migros Ostschweiz
058 712 24 50 | silke.seichter@gmos.ch

Urs Pfister, Geschäftsführer Pfister Immobilien AG
081 851 05 03 | upfister@pfister-immo.ch