



Dagleg leiar, Bente Nilsen, syner stolt fram nye diskar og skåp for kjøle- og frysevarer. Utstyret er med CO2 gass og er energisparande.

SPAR har lagt ned eit stort og omfattande arbeid med oppgradering og fornying av butikken. Den totale kostnaden med å byta ut alt kjøle- og fryseutstyr til CO2 gass vert rekna til heile 3 millionar kroner. Investeringa omfattar alle diskar og skåp på kjøle- og frysevarer. Dei ny diskane er energisparande og investeringa er med og sikrar tilsette ein trygg og sikker arbeidsplass.

Dagleg leiar på SPAR Uskedalen, Bente Nilsen, fortel til Uskedalen.no at overgangen til kjølesystem med CO2 vert eit krav i alle butikkar frå 2022. Det er viktig å vera tidleg ute og på den måten vera i forkant. SPAR Uskedalen vil vera robuste til å møte endringar og krav i framtida.

Arbeidet med å byta til nye kjøle- og frysediskar tok vel 2 veker. Det vart lagt ny røyr og ny kabel. Frysemaskinane er flytta ut og alle nye installasjonar er på plass. Prosjektansvarleg frå SPAR har vore med i planlegging og gjennomføring. Oppgraderinga er utført av dyktige fagfolk, punktleg og nøyaktig på tida slik det var sagt på førehand. Lokale leverandør er brukte på noko av arbeidet, til dømes på elektro.



SPAR Uskedalen er ein pioner på å prøva ut nye hyller for delikatessevarer som sopp, avokado m.m. Kjersti Nilsen har ansvaret for frukt og grønt i butikken og syner fram hyllene som framhevar varene betre enn før.

Kundane vil merka at det er gjort nokre endringar i butikken. Brød- og bakarvarer har fått ny plass. Kjøl for ost, egg, salatar m.m. er større og har ny design med ny belysning. Fruktavdelingen er fornya.

Delikatessehylla med varer som sopp og avokado er ny. Ja, faktisk er denne måten å syna fram varene på nytt på landsbasis og Uskedalen er den fyrste butikken i SPAR kjeden som prøver ut dette systemet. SPAR Uskedalen er med andre ord ein pioner og vil prøva hyllene før andre tek systemet i bruk.

Frysetorget er nytt med nye diskar med langt betre kapasitet.

Tekst/foto/nett: Kristian Bringedal



Oppgraderinga av butikken vart markert i dag med gode tilbod, kaffi og kake. Inger Høyland Myklebust er servitør.