

09.11.2023

REWE zieht ins Quartier Beelitz-Heilstätten

Backstein, Sushi und grüner Strom

Autor:in

Stephanie Behrens

Leiterin Unternehmenskommunikation/ Public Affairs REWE Ost



Im REWE Beelitz-Heilstätten sind 40 Arbeitsplätze entstanden, im gesamten Quartier sollen es bis 2028 ganze 900 sein. Fotos: Christoph Große

Frischetheken, Sushibar und hauseigenes Bistro

Energiespar-Markt mit Abwärmenutzung und 100 Prozent Grünstrom

Moderne Kassentechnik dank Self-Checkout und „Scan&Go“

Seit 2018 wächst das neue Stadtquartier in Beelitz-Heilstätten, mit rund 1.300 Wohneinheiten eines der größten Bauvorhaben in Brandenburg. Mit dem REWE-Markt des Potsdamers Christian Schulz eröffnet nun der Nahversorger fürs Quartier seine Türen (8.11., 15 Uhr). „Beim Bau meines Supermarktes haben wir uns an der Geschichte des Areals orientiert. Mit der Backsteinoptik hat er definitiv den Charme einer traditionellen Markthalle“, meint Schulz. In Beelitz kennt er sich aus,

arbeitet bereits seit mehreren Jahren in der Stadt. Auch seine 40 Mitarbeitenden kommen überwiegend aus der direkten Umgebung.

Der REWE Beelitz-Heilstätten in der Straße am Bahnhof hat montags bis samstags von 6.30 bis 21.30 Uhr geöffnet. Auf die Kundschaft warten wöchentlich mehr als 300 Angebote. Den digitalen REWE-Prospekt sowie exklusive Sparcoupons gibt es in der REWE-App. Per Whatsapp kommt der digitale Prospekt auf Wunsch auch direkt aufs Handy.



”Beim Bau meines Supermarktes haben wir uns an der Geschichte des Areals orientiert. Mit der Backsteinoptik hat er definitiv den Charme einer traditionellen Markthalle.”

Christian Schulz, Kaufmann in Beelitz-Heilstätten

Aus 20.000 Lebensmitteln wählen

Der barrierefreie REWE Beelitz-Heilstätten hat eine Verkaufsfläche von rund 1.850 Quadratmetern. Breite Gänge und niedrige Regale sorgen für Bewegungsfreiheit und Überblick. Mit rund 20.000 verschiedenen Artikeln bietet der Supermarkt ein besonders vielfältiges Lebensmittelsortiment. Ob Obst, Gemüse und Fleisch in Bio-Qualität, Erzeugnisse regionaler Hersteller oder eine große Auswahl

an vegetarischen und veganen Lebensmitteln – in der Markthalle findet alles Platz. „Kurze Transportwege und die Wirtschaftskraft hier vor Ort treiben uns an, möglichst viele lokale und regionale Lieferanten für uns zu gewinnen.“, sagt Christian Schulz. „Bei pflanzlichen Lebensmitteln wollen wir ebenfalls punkten. Wichtig ist mir auch, glutenfreie Produkte anzubieten, damit Kundinnen und Kunden mit Unverträglichkeiten sich bei uns wohlfühlen.“

Hinzu kommen weitere Frischestationen: Eine große Salatbar, frisch gerolltes Sushi und Bowls von EatHappy sowie zehn Meter lange Bedientheken mit Käse, Wurst und Fleisch. Direkt im Eingangsbereich befindet sich das Bistro „deli am Markt“.

Das Angebot hält für jede Tageszeit etwas bereit – vom belegten Brötchen zum Frühstück, über warme Mittagsgerichte bis zu Kaffee und Kuchen. Auch eine Floristikabteilung mit einer breiten Auswahl an Schnittblumen und Blumenarrangements zieht in den Neubau ein.



Der REWE Beelitz-Heilstätten ist der Nahversorger für das neue Quartier. Fotos: Christoph Große





Empfängt die Kundschaft: der Marktplatz mit buntem Obst und Gemüse



Im Bistro "deli am Markt" gibt es Warmes und Kaltes vom Mettbrötchen übers vegetarische Panini bis zum Pastagericht.



An den zehn Meter langen Frischetheken im REWE Beelitz-Heilstätten gibt es Fleisch, Wurst, Käse und Hausgemachtes.



Schnittblumen, Topfpflanzen, Gebinde - in der Floristikabteilung findet sich etwas für jeden Anlass.



Der Supermarkt bietet eine große Getränkeauswahl mit hohem Mehrweganteil.

Einkauf selbst scannen

Neben vier klassischen Kassen gibt es auch fünf Expresskassen, an denen der Einkauf einfach selbst gescannt wird. „Wer zusätzlich die „Scan&Go“-Technologie nutzt, kann die Artikel direkt nach dem Griff ins Regal scannen und braucht sie am Ende nicht noch einmal aus dem Korb nehmen“, erklärt Marktchef Schulz. Ein weiteres Angebot ist der REWE-Abholservice. Die Kund:innen können ihre Lebensmittel online beispielweise in der REWE-App bestellen und im Zeitfenster ihrer Wahl fertig zusammengestellt an einer separaten Kasse abholen.



Die Würstchen in der Bedienteheke kommen aus der Region.





Neben viel Bio gibt es auch eine breite Auswahl pflanzlicher Lebensmittel.

Ein echter Energiespar-Markt

Der Neubau ist ausgestattet mit modernster Heizungs-, Lüftungs- und Beleuchtungstechnik sowie sparsamen Kälteanlagen. Solch ein ressourcenschonend errichteter Energiespar-Markt spart bis zu 40 Prozent Energie. Die Heizenergie wird zu 80 Prozent durch Abwärmenutzung aus der zentralen Gewerbekälte und zu 20 Prozent über den Einsatz von Wärmepumpen abgedeckt. Heizungs-, Lüftungs-, Beleuchtungs-, Klima- und Kälteanlage belasten die Umwelt nicht mit CO₂-Emissionen, das heißt der Markt wird CO₂-neutral betrieben. Versorgt wird der Supermarkt mit 100 Prozent Grünstrom. Fahrräder können direkt vor dem Supermarkt geparkt werden, für Pkw gibt es 70 Parkplätze.

REWE betreibt in Brandenburg 100 Supermärkte und beschäftigt mehr als 5.300 Mitarbeitende in den Märkten, dem Logistikzentrum in Oranienburg und am Verwaltungssitz in Teltow. Im vergangenen Jahr verzeichneten die REWE-Märkte im Land mehr als 47 Millionen Kundenbesuche.





Das Quartier in Beelitz-Heilstätten ist denkmalgeschützt.



Details wie Dachrinnen wurden auf die Historie des Areals abgestimmt.

