

02.11.2023

„Deutschlands beste Wursttheke“: REWE Fürth unter Top 10

Das Service-Team des REWE-Markt in der Fürther Kaiserstraße wurde für seine exzellente Arbeit an der Wursttheke ausgezeichnet.

Autor:in

Bianca Mittrach

Referentin Unternehmenskommunikation



Spitzenkoch und Jurymitglied Johann Lafer (r.) gratulierte dem Thekenteam des Fürther Markts zu einem besonderen Kundenerlebnis: (v.l.) Silke Kamber, Katrin Bürzl, Berislav Messic, Marktmanagerin Gisela Zweck.

Die Wursttheke des REWE-Markt in der Fürther Kaiserstraße zählt zu den zehn besten des Landes. Das Thekenteam überzeugte mit seiner Arbeit bei „Deutschlands bester Wursttheke“, dem zum 22. Mal ausgetragenen Wettbewerb des Salamispezialisten Wiltmann und der vom Jahreszeiten Verlag herausgegebenen Food-Magazine Lafer – Johann Lafers Journal für den guten Geschmack, Der Feinschmecker und Foodie. „Unsere Mitarbeiter sind sehr stolz über diese Auszeichnung und ihre Freude ist riesengroß. Ich danke dem Team für die tolle Leistung“, erklärte Marktmanagerin Gisela Zweck bei der Preisverleihung auf Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach.

Absolute Frische und Qualität

Mit rund 250 verschiedenen Wurst- und Schinkenspezialitäten glänzt die zehn Meter lange Theke. Regionale Erzeugnisse liegen den fünfzehn Service-Mitarbeitenden besonders am Herzen. Die Präsentation der Ware sei übersichtlich und attraktiv, das Augenmerk liege hierbei auf absoluter Frische und Qualität der angebotenen Produkte, lobte die Jury. Verkostungsaktionen und verschiedene Kundenevents machen den Einkauf zum Wohlfühlerlebnis.

Orientierung für Kunden beim Wurstkauf

Im Juni und Juli dieses Jahres sind die Leserinnen und Leser dem Aufruf der Food-Magazine aus dem Jahreszeiten Verlag gefolgt und haben den Redaktionen ihre persönliche Lieblingstheke verraten. Die zehn meistgenannten Märkte erhalten die Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2023“. Aus diesen zehn Finalisten wählt eine Expertenjury die Nr. 1 unter den Siegermärkten. Die Auslese der besten Wursttheken in Deutschland hat eine klare Ausrichtung. „Es geht um Motivation und Respekt: Für alle Mitarbeiter, die tagtäglich mit Können und Leidenschaft besten Service an den Theken leisten“, erläutert Dr. Ingmar Ingold, Geschäftsführer von Wiltmann. „Die Kunden sollen in ihrer Region die Wursttheken kennen, wo Qualität, Vielfalt, Präsentation und Beratung herausragen.“ Die Entscheidung war in diesem Jahr nicht einfach. Jurymitglied Deborah Middelhoff, Chefredakteurin von Der Feinschmecker, fasst zusammen: „Die wachsende Qualität der Sortimente an den Wursttheken sowie Engagement und Leidenschaft der Mitarbeiter für die Kunden sind beeindruckend. Die diesjährigen Finalisten haben die Jury begeistert.“ Spitzenkoch und Jurymitglied Johann Lafer lobt: „Die Produkt- und Servicequalität an den Wursttheken der Finalisten nimmt weiter ständig zu. Da macht den Kunden das Einkaufen große Freude. Die Mitarbeiter an den Theken verdienen meinen Respekt.“