

21.03.2024

Moderne Einkaufsatmosphäre: REWE Markt von Robin Schulz feiert Neueröffnung

Mehr Frische, mehr Auswahl, ein Plus an Service, nachhaltige Einkaufsatmosphäre



Am Donnerstag, den 21. März, feierte der Green Building Markt von REWE-Kaufmann Robin Schulz, Theodor-Körner-Straße 16/18, seine große Neueröffnung. „Unsere Kundinnen und Kunden können sich auf einen modernen Markt mit vielen Produkten aus der Region freuen“, so der 33-jährige Kaufmann, der in Lüchow geboren und aufgewachsen ist. Lange war er auch im SC Lüchow und TC Lüchow sportlich aktiv – nun startet er mit seiner 35-köpfigen Marktmannschaft durch. Der REWE-Markt von Robin Schulz öffnet seine Türen montags bis samstags von 7 bis 22 Uhr, der Getränkemarkt steht den Kundinnen und Kunden von 7 bis 21 Uhr zur Verfügung.

Mehr Fläche, mehr Auswahl

Auf einer Verkaufsfläche von 1.500 Quadratmetern bietet der Markt jede Menge frische Sortimente: In der großzügigen Obst- und Gemüseabteilung lockt eine bunte Vielfalt an exotischen Früchten und

knackigem Gemüse, darunter auch viele Produkte aus der Region. An der Salatbar können sich Kundinnen und Kunden aus den frisch zubereiteten Zutaten eine individuelle Mahlzeit zusammenstellen. Für den vitaminreichen Snack zwischendurch halten die Convenience-Truhen, z.B. die Beerentruhe, eine köstliche Auswahl an fertig geschnittenen Obst- und Gemüsevariationen bereit. Auch in den weiteren Sortimentsbereichen finden sich viele regionale Artikel, u.a. von Spezialitäten der Fleischerei Stefan Schulz, Voelkel Säfte, Biere von Wendlandbräu und vieles mehr. Auch Bio-Fans finden mit Produkten vom Bauckhof, der Bohlsener Mühle, der Bio Zentrale oder von Grell Naturkost eine große Auswahl.

Ein absolutes Highlight ist die 12 Meter lange Servicetheke für Fleisch, Wurst und Käse. Neben Fleisch in Bio-Qualität erhalten Kundinnen und Kunden auch regionale Wurst- und Fleischwaren. Darüber hinaus punktet der REWE-Markt in Lüchow mit einem Plattenservice, der für jede private oder berufliche Feier köstliche Wurst- und Käseplatten kreiert oder auch Präsentkörbe mit regionalen Spezialitäten zusammenstellt. Vegetarische und vegane Alternativen sind an den Frischeregalen erhältlich. Ofenfrisches gibt es an der Backstation. Zudem verfügt der Markt über ein sehr breites Sortiment für Tiernahrung, u.a. ZooRoyal oder Premium Tiernahrung von Tackenberg. „Unser Angebot reicht von Preis-Einstiegs-Sortimenten bis hin zu Premiumartikeln. Hier wird jeder glücklich“, sagt Kaufmann Robin Schulz.

Ein Plus an Service

Drei Kassen sowie vier Selbstscanner-Kassen sorgen für einen schnellen Bezahlvorgang. Über 55 Parkplätze vor dem Markt ermöglichen einen bequemen Einkauf. Wer mal keine Zeit für einen ausgedehnten Einkauf hat, kann ab dem 8. April den REWE Abholservice nutzen: Einfach den Einkauf online zusammenstellen, das gewünschte Zeitfenster auswählen und den Einkauf fix und fertig gepackt im Markt abholen. Zudem steht im Markt Scan&Go zur Verfügung. Dabei können Kundinnen und Kunden ihre Artikel mittels Handscanner oder App bereits beim Gang entlang der Regale scannen und brauchen an der Kasse nur noch bezahlen, ohne die Ware zuvor aufs Kassenband und wieder in den Einkaufswagen legen zu müssen. Zum Start punktet der Markt mit Saisonhits wie Spargel, Grillspezialitäten und einem bunten Ostersortiment.

Nachhaltige Einkaufsatmosphäre

Das Gesamtkonzept der REWE Green Buildings verbindet die Aspekte Wohlfühlatmosphäre und Ressourcenschonung. Die Märkte ziehen konsequent Energie aus Sonne, Regenwasser und Erdwärme und verbrauchen dadurch bereits 40% weniger Energie als in vergleichbaren konventionellen Supermärkten.

