

27.11.2024

REWE Center eröffnet im innovativen Stadtteilzentrum ZAM in München-Freiham

Im Münchner Westen wächst eine Kleinstadt mit einem REWE Center mittendrin.



Auf 350 Hektar Fläche entsteht derzeit ein neues Stadtquartier in München-Freiham. Rund 25.000 Menschen werden dort wohnen, viele Tausend werden hier arbeiten. In nächster Umgebung des Areals befinden sich Kitas, Schulen, ein Bildungscampus, ein Sportpark, Kultureinrichtungen und viel Raum für Erholung und Freizeitgestaltung.

Ab dem 28. November öffnet das REWE Center am Mahatma-Gandhi-Platz im ZAM, dem innovativen Stadtteilzentrum von Freiham. Das ZAM der Rosa Alscher Group sichert die wohnortnahe Versorgung für ganz Freiham und bietet einen vielfältigen Mix aus Geschäften und Gastronomie, der zum Bummeln und Verweilen einlädt.

Das bietet das REWE Center am Mahatma-Gandhi-Platz

Viel Tageslicht und wohliges, freundliches Ambiente erwartet die Kund:innen des REWE Centers Freiam. Um entspannt einzukaufen, kann ganz einfach in einer der Tiefgaragen des ZAM geparkt werden. REWE Kund:innen parken hier 75 Minuten gratis.

Auf über 3.000 qm Verkaufsfläche und mit rund 35.000 Artikeln finden Kund:innen eine Riesenauswahl an Produkten. Insbesondere durch sein Frischeparadies besticht das REWE Center: Auf über 600 qm verteilt sich eine großzügige Floristikabteilung mit Schnittblumen, Pflanzen und frisch gebundenen Sträußen sowie eine sehr großzügige Obst- und Gemüseabteilung. Bis zu 85 Prozent der Produkte kommen aus Bayern und sind nach den Kriterien der staatlichen Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ bzw. „Bayerisches Biosiegel“ zertifiziert.

Auf weiteren 150 qm sind vielfältige Bio-Artikel zuhause, inklusive breitem Sortiment an vegetarischen und veganen Produkten. Regionale Artikel kommen ebenso nicht zu kurz: 120 Produkte von „Unser Land“ sind im Sortiment des REWE Centers enthalten. Regionale Kartoffeln kommen vom Biohof Meidinger aus Neufahrn, mit dem eine starke und langjährige Zusammenarbeit besteht.

Ein weiteres Highlight des REWE Centers ist die großzügige Weinabteilung, die durch Weinfässer eine gemütliche Atmosphäre wie in einem Weinkeller schafft. Hier werden u.a. ausgelesene Weine von „Weinfreunde“, einem Unternehmen der REWE Group, angeboten. Eine große Non-Food-Abteilung bietet Sortimente in den Bereichen Haushaltshelfer und Geräte, Schreibwaren und Bücher, Spielwaren sowie Klein elektrogeräte. Die Metzgerei mit großem Gastrobereich wird von Vinzenz Murr betrieben.

Einblicke hinter die Kulissen

Einer der vielen Schwerpunkte des REWE-Centers ist der Convenience-Bereich mit frischen, vor Ort zubereiteten Salaten und Snacks für den schnellen Imbiss zwischendurch. Auch gekühlte Kuchen wie Bienenstiche und Himbeer-Schnitten sind hier zu finden. Für alle Sushi-Liebhaber bietet Eat Happy im Markt eine bunte Angebotsvielfalt asiatischer Köstlichkeiten an.

Sushitheke, große Salatbar oder Bake-Off: Eine „gläserne Produktion“ ermöglicht es den Kund:innen, hinter die Kulissen zu blicken und bei der Zubereitung zuzuschauen – vom Brot, das im Ofen kross gebacken wird, bis hin zum Wurst-, Nudel- oder Couscoussalat, der gerade frisch zubereitet wird: „Unser Fokus liegt auf dem Handwerk. Davon können sich unsere Kund:innen live überzeugen“, so Vertriebsleiter Markus Randelzhofer und ergänzt: „Ich freue mich sehr, dass wir ab sofort mit 60 Mitarbeiter:innen unsere Kund:innen täglich mit frischen Lebensmitteln versorgen.“

Neben dem Abholservice stehen den Kund:innen acht Selbstbedienungskassen sowie Scan&Go im Markt zur Verfügung. An den SCO-Kassen (Self-Checkout-Kassen) können Kundinnen und Kunden ihren Bezahlvorgang selbst abwickeln, bei Scan&Go scannt der/die Kund:in hingegen seinen Einkauf direkt mit dem Handscanner oder dem eigenen Handy ab. Dann geht es bei der SCO-Kasse noch schneller, denn man muss die Waren nicht mehr auspacken. Self-Checkout-Kassen werden personell betreut, das heißt, es gibt dort immer eine/n Mitarbeiter:in, der/die unterstützt und Fragen beantwortet.





Eine „gläserne Produktion“ ermöglicht es den Kund:innen, hinter die Kulissen zu blicken und bei der Zubereitung von Brot zuzuschauen.