

01.11.2016

Station für Vielfalt, Frische & Fahrrad

REWE Center in Hamburg-Wandsbek eröffnet mit neuem Konzept

Autor:in
N.N.



Nach sechs Monaten Umbauzeit ist es am 24. November endlich soweit: Das REWE Center in Hamburg-Wandsbek eröffnet mit einer rund 1.000 Quadratmeter größeren Verkaufsfläche und mit umgestelltem Konzept. Der Supermarkt in der Walddörferstraße wurde komplett kernsaniert und modernisiert. Nach dem REWE Center in Hamburg-Altona ist Wandsbek der zweite Markt mit einer innovativen Großflächen-Konzeption. Rund 45.000 Artikel umfasst das Sortiment auf einer Fläche von nun 6.500 Quadratmetern – mit dabei sind bekannte Marken, vegane, vegetarische und Bio-Produkte, regionale Erzeugnisse und verschiedene Eigenmarken. „Durch die übersichtliche und zeitgemäße Gestaltung des Marktes, sind die verschiedenen Warengruppen gut sichtbar und thematisch platziert. Meine 140 Mitarbeiter stehen für die Kunden und ihre Bedürfnisse jederzeit bereit“, so Marktleiter Frank Steffen.

Bereits seit Juni 1979 gibt es den Supermarkt im größten Bezirk der Freien und Hansestadt Hamburg, und ist damit schon fast eine Institution. Seit 2004 können sich die Wandsbeker zudem über einen extra Getränkemarkt freuen, auf dessen Parkplatzfläche auch regelmäßige Aktionen stattfanden und finden. Bis 2014 unter der Marke Toom Verbrauchermarkt aufgetreten, und zuletzt 2006 umgebaut bzw. modernisiert, wurde es nun unter der neuen Marke REWE Center Zeit für eine Frischekur.

Bezirksamtsleiter Thomas Ritzenhoff zeigt sich erfreut über die Wiedereröffnung mit neuem Konzept: „Wandsbek als einwohnerstärkster Bezirk profitiert in vielerlei Hinsicht vom innovativen Konzept des REWE Centers. Nicht nur zur Vorweihnachtszeit wird hier der Einzelhandel belebt und den Kundinnen und Kunden zugleich ermöglicht, mit einem Besuch dieser modernisierten Filiale sämtliche Einkäufe stressfrei unter einem Dach zu tätigen.“

Details zum REWE Center Hamburg-Wandsbek

Eigene Herstellung

Das neusanierte REWE Center hat mehrere Schwerpunkte. Einer liegt auf der Herstellung eigener Produkte. Fischspezialitäten werden im hauseigenen Räucherofen über Buchenholz selbst geräuchert. Darüber hinaus werden außerdem Säfte, Salate, verschiedene Convenience-Artikel wie Sandwiches, Wraps und deftige Wurstwaren eigens produziert – letztere werden zudem in der „Heißen Theke“ angeboten. Die Wurstwaren der Servicetheke kommen direkt aus dem REWE Center in Hamburg-Altona, wo diese in Eigenproduktion hergestellt werden.

Marktplatz der Frische

Ein weiterer Schwerpunkt des neuen Konzepts ist der „Marktplatz der Frische“. Das ist die größere und offener gestaltete Obst- und Gemüseabteilung mit Salat- und Olivenbar und „Schnippelküche“ zur Herstellung von frischen Snacks zum Mitnehmen.

Zum Marktplatz der Frische gehören auch die Servicetheken für Fleisch-, Wurst-, Käse- und Fischspezialitäten, die durch ihre transparente Optik die frischen Waren in den Mittelpunkt stellen. An allen Theken erhalten die Kunden fachkompetente Beratung durch die Servicemitarbeiter.

Energie auftanken

Neben den vielen Highlights im Markt wartet auch außerhalb des REWE-Centers eine Besonderheit auf die Kunden. Eine kostenfreie Ladestation für E-Bikes mit 230 Volt steht zum Aufladen der umweltfreundlichen Verkehrsmittel bereit. Außen werden die Fahrräder aufgeladen, innen können die Kunden wieder Energie mit den vielfältigen Convenience-Produkten oder Snacks aus dem Gastrobereich tanken.

Andreas Rieckhof, Staatsrat der Behörde für Wirtschaft, Verkehr und Innovation: „Mit der Ladestation schafft REWE ein zukunftsweisendes Angebot. Der Radverkehr ist ein wachsendes Marktsegment, fahrradfreundliche Einkaufsbedingungen werden damit wichtiger und lukrativ. Zwei Drittel der täglichen Einkäufe spielen sich in fahrradfreundlichsten Entfernungen ab. Aufs Fahrrad zu setzen, ist für den regionalen Einzelhandel eine wirksame Möglichkeit, die eigene Position im Wettbewerb zu stärken.“

Alles unter einem Dach

Im Center lassen sich viele weitere Besorgungen erledigen. So sind im Eingangsbereich eine Apotheke, eine Textilreinigung, und ein Zeitschriften-Shop zu finden. Floristinnen binden Sträuße oder beraten bei der Pflanzenauswahl im neuen Blumenshop. Frische Brot- und Backwaren bietet die Bäckerei Nur Hier an, die mit rund 50 Sitzplätzen innen und 30 außen zum Verweilen einlädt. Auch die „Heiße Theke“ verfügt über 50 Plätze zum gemütlichen Snacken. Für den Sushi-Hunger bietet „Eat Happy“ mit einem eigenen Stand im REWE Center vielfältige Spezialitäten der asiatischen Küche an.

Eröffnungsaktionen

Die Kunden erwartet am Eröffnungstag ein buntes Rahmenprogramm: ein Sektempfang von 8 bis 12 Uhr, attraktive Angebote, Verkostungsstände und ein kleiner Weihnachtsmarkt mit REWE-Waffeln, Crêpes, gebrannten Mandeln, einer Grill-Arena und Karussell für die jungen Gäste. Für noch mehr Action sorgt der Heißluftballon am Kran in 40 Metern Höhe. Die ersten 2.000 Kunden erhalten außerdem ein REWE-Lebkuchenherz.

Daten & Fakten:

REWE Center Hamburg-Wandsbek

Adresse: Walddörferstr. 146 in 22041 Hamburg

Verkaufsfläche: 6.500 qm

Artikelanzahl: 45.000, unter anderem

über 400 Käsesorten

über 350 Wurstsorten

über 250 Fleischsorten

über 100 Fischsorten

Eat Happy Sushibar

Blumenshop

Kostenfreie E-Bike Ladestation

Mitarbeiterzahl: 140

Parkplätze: 350 inklusive Parkdeck

Öffnungszeiten: montags bis freitags von 8 bis 24 Uhr, samstags bis 23.30 Uhr