

22.02.2018

# Das REWE Center Hamburg-Altona hat die beste Fleischtheke

Autor:in  
N.N.



In Hamburg-Altona gibt es das beste Fleisch- und Wurstsortiment. Denn das REWE Center in der Hansestadt (Max-Brauer-Allee 59) hat gestern (21.02.) den „Fleisch-Star 2018“ in der Kategorie „über 5.000 Quadratmeter“ gewonnen. Die Verleihung fand im Rahmen des 26. Fleischkongresses im Kameha Grand Hotel in Bonn statt.

Vielfalt, Frische, Kundenorientierung und Nachhaltigkeit - das sind die Grundsätze des REWE Centers in Hamburg-Altona. 45 Service-Mitarbeiter hinter der Frischetheke kümmern sich um das Wohl der Kunden und sind stolz darauf, die beste Fleischtheke Deutschlands in ihrem Markt zu haben. Der Fokus der Service-Abteilung liegt auf der Eigenherstellung, unter anderem der Produktion und das Räuchern von eigener Wurstware.

In der 26 Meter langen Bedientheke werden den Kunden bis zu 250 unterschiedliche Fleischartikel in bester Qualität sowie ein vielfältiges Wurstsortiment geboten. Diese reichen von internationalen Spezialitäten bis hin zu der hauseigenen Produktion „Made in Altona“. Das außergewöhnliche und vielfältige Sortiment umschließt, unter vielen anderen, Kikok-Hähnchen, Dry-Aged-Rind, französisches Boeuf Rindfleisch und Iberico Schwein. Besonderes herausstechend sind die kreativen, selbstgemachten Produkte. Steven Schröder-Pommerenke, der Leiter der Produktion, stellt sicher, dass die mehr als 40 unterschiedlichen Wurst- und Fleischsorten regional, nachhaltig und frisch hergestellt werden. „Wir begeistern mit außergewöhnlichen Sortimenten, Frische und Service“, sagt er. Darüber hinaus legt das Team großen Wert auf die Präsentation der Fleisch- und Wurstspezialitäten, die dazu beiträgt, dem Kunden das vielseitige Angebot auf ansprechende Weise zu zeigen. Außerdem ist den Mitarbeitern eine kompetente und individuelle Kundenberatung sehr wichtig.

Die Ausbildung der Mitarbeiter liegt den Führungskräften des REWE Centers sehr am Herzen: Ein modernes Schulungszentrum für den Beruf Metzger und Fachverkäufer zeigt den Lernenden, wie die Qualität hergestellt und gesichert wird, und lädt dazu ein mehr zu erfahren. Ingo Steffen, Metzger in der Produktion, ist begeisterter Trainer der Nachwuchsmannschaft: „Wir freuen uns unser Fachwissen über Fleisch- und Wurstwaren weiterzugeben und so engagierte und gut geschulte Mitarbeiter ausbilden zu können.“ Der „Fleisch-Star“ wird jährlich von der Fachzeitschrift „Lebensmittel Praxis“ ausgerichtet.