

05.12.2017

Erstes REWE CENTER in Berlin eröffnet

Von Regionalem bis zu Sushi: Neues Einkaufserlebnis im Gesundbrunnen-Center

Autor:in

Stephanie Behrens

Pressesprecherin REWE Ost



Frische pur: Im neuen REWE Center im Gesundbrunnen-Center bleiben keine Kundenwünsche offen.

Im Gesundbrunnen-Center in Berlin hat heute (5.12.) um 17 Uhr das erste REWE CENTER der Stadt eröffnet. Der Verbrauchermarkt im 1. Obergeschoss des Einkaufszentrums hat eine Verkaufsfläche von etwa 3.300 Quadratmetern, inklusive einer Bäckerei mit orientalischen Backwaren und dem REWE-eigenen Bistrokonzept „Deli am Markt“. Neben einem vielfältigen Angebot an frischen Lebensmitteln, Marken- und Eigenmarkenprodukten sowie Non-Food-Artikeln bietet der Markt den Kunden mit einer Sushi- und einer Salatbar sowie Bedientheken mit Fleisch, Wurst, Fisch und Käse alles für ihren Wocheneinkauf. Auch eine Vielzahl regionaler, vegetarischer, veganer und Bio-Lebensmittel finden die Kunden vor. Der Markt hat von Montag bis Samstag von 8 bis 22 Uhr geöffnet. Parken im Gesundbrunnen-Center ist für REWE-Kunden die ersten drei Stunden kostenfrei.

„Wir bieten mehr als 45.000 Artikel quer durchs Sortiment an. Besonders schön finde ich unser abwechslungsreiches Angebot an frischen Lebensmitteln. Viele Kunden legen zum Beispiel Wert auf Theken, an denen sie beraten werden und die Portionsgröße selbst bestimmen können. Dann haben wir noch unsere Frischestationen mit Salaten, Antipasti und Sushi. Das wird abgerundet durch unser „Deli am Markt“-Bistro“, meint Marktmanager Volker Sange-Matheis. Er leitete zuvor bereits die REWE-Märkte in der Schivelbeiner Straße im Prenzlauer Berg und die Markthalle in der Invalidenstraße.

Frische satt: Bedientheken, Sushi, Salate und vieles mehr

An den Bedientheken beraten die erfahrenen Fachkräfte die Kunden bei der Wahl des passenden Produkts – ob Fisch, Käse, Wurst oder Fleisch. Insgesamt arbeiten mehr als 65 Mitarbeiter im REWE CENTER. Sie bereiten auch zahlreiche Produkte wie Quarkspeisen und Obstbecher selbst zu, denn verzehrfertige Speisen erfreuen sich bei den Kunden immer größerer Beliebtheit. Das gilt auch für Salate: An der Salatbar können die Kunden ihre Mahlzeit selbst zusammenstellen. Dutzende Artikel von grünem Salat über Käse bis zu Nudelvariationen können dort individuell kombiniert und portioniert werden.

Sushi-Liebhaber zieht es zum Stand von Eat Happy, wo die Reisrollen frisch zubereitet werden. Direkt ihren Hunger stillen und bei einem Kaffee ins Gespräch kommen, können die Kunden im Deli am Markt. Das Bistro bietet neben Getränken und belegten Brötchen auch Speisen wie Burger, Leberkäse und Pasta.

REWE CENTER sind großflächige Verbrauchermärkte mit einem vielfältigen Lebensmittel- und Non-Food-Angebot. Fester Bestandteil sind Bedientheken. Typisch für die REWE CENTER ist die Verbindung eines großen Frischeangebots mit modernen Gastronomiekonzepten. Dank des Mix aus Bedienungs- und Selbstbedienungsangeboten können die Kunden das richtige Produkt in der passenden Menge für ihre persönlichen Bedürfnisse auswählen.