24.05.2019

Einer der Besten Supermärkte Deutschlands ist in Köln

REWE Richrath in den OpernPassagen unter den Top 3

Autor:in
Christiane Preisen
Pressesprecherin REWE West

REWE Richrath in den Opern Passagen in Köln ist unter den Top 3 beim Branchenwettbewerb „Supermarkt des Jahres 2019“. Vergangenen Mittwoch (22. Mai 2019) wurde das von Lutz und Peter Richrath geführte Unternehmen in der Kategorie „Selbstständige Händler bis 2.000 Quadratmeter“ ausgezeichnet. Die Verleihung fand auf der Gala des Branchen-Events „Menschen & Märkte“ im Kameha Grand Hotel in Bonn statt.

Der Einkauf von Lebensmitteln wird bei REWE Richrath in den Kölner Opernpassagen zum Erlebnis: Auf einer Verkaufsfläche von rund 1.600 Quadratmetern auf zwei Etagen trifft außergewöhnliches Warenangebot auf extravagante Stilelemente und volle Beratungskompetenz. Neben Kronleuchtern an der Decke oder einem fahrtüchtigen Traktor in der Obst- und Gemüseabteilung lädt zeitgemäße

Fotokunst zu einer Entdeckungstour ein. Vor allem der umfangreiche Kundenservice, der regionale Schwerpunkt und die außergewöhnliche Architektur des Marktes waren ausschlaggebend für die Nominierung. „Wir freuen uns sehr, mit unserem Markt in den Opern Passagen in Köln, zu den besten Supermärkten in ganz Deutschland zu zählen“, so Kaufmann Lutz Richrath.

Liebe zum Handwerk

Seit über 30 Jahren betreiben Lutz und Peter Richrath unter dem Namen „Richrath`s Landmetzgerei“ eigene In-Store Metzgereien in ihren REWE-Märkten. Dabei punktet die Abteilung in den Kölner Opern Passage durch einen besonders hohen Anteil regionaler Ware. Dank moderner Virtual-Reality-Brille haben Kunden zudem die Möglichkeit, die Schweine- und Rinderställe der regionalen Lieferanten „live“ zu besuchen. Mehr Transparenz geht nicht.

Doch nicht nur Regionales, sondern auch ausgewählte internationale Spezialitäten und Edelsorten schließt das Fleisch- und Wurstsortiment ein. Bei seiner Kundschaft ist das junge Team rund um Metzgermeister und Fleischsommelier Robin Richrath vor allem durch seine ausgefallenen Rezepturen und Steakcuts beliebt. Die Eigenproduktion umfasst derzeit bis zu 75 Artikel, Tendenz steigend. Wechselnde Fleischseminare und Verkostungen für interessierte Kunden runden das kompetente Angebot an.

Vielfältig und regional

In der Obst- und Gemüseabteilung erhalten Kunden vom Apfel bis zum Zitronengras, alles was das Herz begehrt. Selbst ungewöhnliche Produkte wie Enoki-Pilze oder Maniok-Wurzeln sind fest im Sortiment verankert. Flankiert wird das üppige Warenangebot durch eine 12 Meter lange Salatbar mit einem Großteil Ware aus eigener Produktion. Seit Oktober 2017 können sich Kunden zudem frische Vitamine an der exklusiven Saftbar abholen. Vier verschiedene Saftpressen und wöchentlich wechselnde Geschmacksrichtungen sorgen dabei für ausreichend Abwechslung. Ein weiteres Highlight der Abteilung: die Vielzahl regionaler Produkte. Zusätzlich zur REWE Eigenmarke „REWE Regional“ präsentiert Familie Richrath zahlreiche Artikel unter ihrem eigenen Label „Wir aus der Region“. Dadurch stillen die erfolgreichen Kaufleute nicht nur das Kundenbedürfnis nach Transparenz und Ressourcenschonung, sondern sichern zudem die Existenz der meist familiengeführten Höfe.

Gastronomisches Quartett

Auch die insgesamt 400 Quadratmeter große Gastro-Fläche bietet Genuss in ansprechendem Ambiente. Kunden können sich schnell, flexibel und gesund zu ernähren – und das in einem einladenden, herzlichen Ambiente. Wer die Wahl hat, hat die Qual: Neben dem in Eigenregie betriebenen Restaurant „Richrath`s Mahlzeit“ mit rund 100 Sitzplätzen und einer Fleischbar, an der sich Kunden ihre Mahlzeit individuell zusammenstellen können, sorgen ein italienischer Feinkostbäcker mit mediterranen Snacks, eine Sushi-Bar und eine moderne Bäckerei mit süßem Trendfood für kulinarische Gaumengenüsse.