

01.12.2017

REWE Green Building der höchsten Kategorie „Platin“ in Niederzier

Supermarkt Am Rurbenden bietet Ökologie, Frische und Vielfalt

Autor:in
Christiane Preisen
Pressesprecherin REWE West

Pünktlich, kurz vor Nikolaus ist es soweit: Der REWE-Markt Am Rurbenden 2 in Niederzier öffnet am Dienstag, 5. Dezember 2017, seine Türen. Fast eineinhalb Jahre mussten sich die Kunden gedulden und ihre Waren im Übergangsbauwerk einkaufen. Nun ist der Neubau fertiggestellt. Marktmanager Erwin Jäger und sein 61-köpfiges Team sind sich sicher: „Die Kunden werden begeistert sein“. Neben dem nachhaltigen Marktconcept und einem erweiterten Sortiment erwarten die Kunden aber auch Beständigkeit: Alle Mitarbeiter des ursprünglichen Teams sind auch weiterhin herzlicher und kompetenter Ansprechpartner für die Kunden.

Vielfalt und Produkte von nebenan

Visitenkarte des 3.340 Quadratmeter großen Supermarktes mit 32.000 Artikeln, ist die insgesamt 240 Quadratmeter große Obst- und Gemüseabteilung. Heimisches Obst und Gemüse, exotische Früchte und fertig vorbereitete Vitaminsnacks stehen hier zur Verfügung. Die Salatbar mit einer Auswahl von 32 Salatvariationen lädt zum individuellen Zusammenstellen ein. Kunden, die auf eine garantiert ökologische Herkunft der Lebensmittel Wert legen, erhalten bei REWE quer durch das Sortiment zahlreiche Bio-Artikel. Zusätzlich zur REWE Eigenmarke „REWE Regional“ präsentiert Marktmanager Jäger zahlreiche Produkte aus der direkten Umgebung. Dazu zählen etwa Säfte von den Föhobstweiden in Zülpich, Wurstkonserven aus Kommern oder Honig der Imkerei Kronhardt aus Düren. So geht REWE einerseits auf das Kundenbedürfnis nach Transparenz und Ressourcenschonung ein und sichert andererseits die Existenz der meist familiengeführten Höfe.

FrISChe Sortimente und kompetente Beratung

Die Frischeabteilung bietet eine große Auswahl an Molkereiprodukten, SB-Wurst und –Käse, SB-Fleisch. Außerdem gibt es internationale Feinkost-Artikel wie Öle und Antipasti. Eine umfangreiche Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten, Fleisch sowie warme Snacks sind an der neuen, großen Bedienungstheke erhältlich. Viele der angebotenen Produkte sind Eigenproduktionen, welche Mitarbeiter vor Ort frisch zubereiten. Mehrfach in der Woche räuchert das Serviceteam Mettwurstchen, täglich gibt es frisch belegte Brötchen, Baguettes und Laugenstangen. Frischfisch und eine große Bake-Off-Abteilung, die ebenfalls in Eigenregie ausgestattet wird, komplettiert das Sortiment. Besonders stolz ist Marktmanager Erwin Jäger auf sein 61-köpfiges Team. „Die Mitarbeiter sind das Herzstück des

Marktes. Nur wenn diese sich bei ihrer Arbeit wertgeschätzt und wohlfühlen, können sie auch unsere Kunden begeistern und mit ihrer Herzlichkeit überzeugen“, sagt er. „Und ich bin mir sicher, dass das bei uns im Green Building in Niederzier sehr gut funktionieren wird“, fügt er hinzu.

Ökologischer Beitrag: Zertifizierung mit höchstem Prädikat „Platin“ angestrebt

Der REWE-Markt punktet nicht nur mit einem modernen Shopdesign, sondern setzt auch Maßstäbe in Sachen Klima- und Umweltschutz: Einen ökologischen Beitrag leistet der Markt durch sein spezielles Energiesparkonzept. Mit dem neuen nachhaltigen Supermarkt in Niederzier betreibt die REWE jetzt knapp 100 Märkte in Deutschland nach dem sogenannten „Green Building-Konzept“. Weitere Standorte sind geplant. Bereits 2009 eröffnete REWE in Berlin deutschlandweit den ersten Green Building-Markt nach DGNB. REWE setzte damit einen nationalen und internationalen Maßstab für den nachhaltigen Bau und Betrieb von Handelsimmobilien.

Insgesamt ist der REWE Markt in Niederzier weitgehend CO₂-neutral. Modernste Heizungs-, Lüftungs-, Beleuchtungs-, Klima- und Kälteanlagen und die Verwendung bester Dämmung und umweltverträglicher Baustoffe machen dies möglich. Durch den richtungsweisenden Einsatz verringert sich der Energieverbrauch des Green Buildings im Vergleich zu einem Standardbau um beinahe 30-50 Prozent. Für die Normal- und Tiefkühlverbundanlagen, die zur Kühlung der Frischeprodukte und Tiefkühlsortimente dienen, wird ausschließlich natürliches Kältemittel eingesetzt. Auf den bisher bestehenden Gasanschluss kann so vollständig verzichtet werden. „Mit diesem Markt, der nach den strengen Standards der Deutschen Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen errichtet wurde, machen wir die Nachhaltigkeit für Verbraucher und Mitarbeiter gleichermaßen im Markt erlebbar“, so Joachim Ax, Vorsitzender der Geschäftsleitung REWE West. Auch mit dem Neubau in Niederzier strebt REWE wieder ein besonderes Ziel an: die höchste zu vergebende Zertifizierungsstufe nach den Anforderungen der Deutschen Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen – das „Platin-Zertifikat“.