

31.03.2017

REWE-Markt am Zoo wiedereröffnet

Mehr Auswahl, Frische und Vielfalt im neuen Markt

Autor:in

Christiane Preisen

Pressesprecherin REWE West

Am Donnerstag, 30. März, war es so weit: Der REWE-Markt am Zoo auf der Stammheimer Straße 103 in Köln öffnete wieder seine Türen. Knapp drei Wochen mussten sich die Kunden gedulden. In dieser Zeit wurde der REWE-Markt umfassend renoviert und neu gestaltet. Marktmanager Ralf Wollersheim und sein jetzt 30-köpfiges Team – sechs Mitarbeiter wurden neu eingestellt – ist sich sicher: „Die Kunden werden begeistert sein“. Geöffnet ist der Kölner Supermarkt von Montag bis Samstag 7.00-22:00 Uhr.

Visitenkarte des rund 800 Quadratmeter großen Supermarktes ist die große Obst- und Gemüseabteilung. Frisch in der Convenience-Küche zubereitete Salate und fertig vorbereitete Vitaminsnacks gehören ebenso zum Angebot, wie heimisches Obst und Gemüse oder exotische Früchte. Kunden, die auf eine garantiert ökologische oder ortsnahe Herkunft der Lebensmittel Wert legen, erhalten bei REWE quer durch das Sortiment zahlreiche Bio- und regionale Artikel. An der neuen Salatbar können sich Kunden ihre Wunschsalate zusammenstellen.

Vielfalt und Frische

Die Frischeabteilung bietet eine große Auswahl an Molkereiprodukten, SB-Wurst und –Käse, SB-Fleisch, außerdem gibt es internationale Feinkost-Artikel wie Öle und Antipasti. Ein umfangreiches Angebot an frischen Wurst- und Käsespezialitäten sowie Fleisch sind an der in Eigenregie geführten Bedienungstheke erhältlich. In der vier Meter langen Backwelt erhalten Kunden von Brötchen über Brot bis hin zu süßen Teilchen alles, was das Herz begehrt. Das Bistro im Eingangsbereich komplettiert durch eine „Heiße Theke“, kalte und warme Getränke zum Mitnehmen sowie Klappbrote und belegte Brötchen. Die in den Supermarkt integrierte „Eat Happy“ Sushi-Bar offeriert frisch zubereitete Sushi und Sashimi.

Nostalgie und Dialekt

Mit zahlreichen, durch den gesamten Markt verteilten, schwarz/weiß Aufnahmen aus dem Riehl der 20er und 30er Jahre und Sortimentsbeschilderung im Kölner Dialekt zeigen Marktmanager Wollersheim und sein Team die starke Verbundenheit zum Viertel und der Domstadt.

Weitere Besonderheiten

Kunden können sich ab einem Einkaufswert von 20 Euro auf EC-Karte bis zu 200 Euro Bargeld auszahlen lassen. Der integrierte Getränkemarkt bietet alkoholfreie und alkoholische Getränke. Für den schnellen

Einkauf stehen insgesamt vier Self-Scanning-Kassen bereit. „Mit unserem umfangreichen Sortiment und den attraktiven Serviceleistungen bieten wir unseren Kunden einen bequemen Einkauf und ein angenehmes Einkaufserlebnis“, so Wollersheim.

Ökologischer Beitrag: Energie sparen

Einen ökologischen Beitrag leistet der Markt durch sein spezielles Energiesparkonzept. So wurden alle Kühlmöbel verglast, um einen unnötigen Kälteaustritt zu vermeiden. „Damit sparen wir allein 40 Prozent Energie zu herkömmlichen Kühlmöbeln“, erklärt Wollersheim. Zudem erfolgt die Beheizung des Marktes im Winter über die Abwärme der Kälteanlage. Damit kann fast ganz auf Gas- oder Fernwärme verzichtet werden. Durch die Beleuchtung mit LEDs wird zusätzlich Energie eingespart.