

20.02.2020

REWE Schnell in Speicher hat Deutschlands beste Fleischabteilung

Metzgermeister Sven Nicholson und sein Team holen begehrten Branchenpreis nach Rheinland-Pfalz

Autor:in
Christiane Preisen
Pressesprecherin REWE West

REWE Schnell aus Speicher hat den Fleisch-Star 2020 gewonnen. Damit ist die Fleischabteilung des Supermarktes auf der Kapellenstr. 64 die Beste in ganz Deutschland. Gestern Abend (19.02.) wurde das Unternehmen in der Kategorie „1.500 – 2.000 Quadratmeter“ ausgezeichnet. Die Verleihung fand im Rahmen des 28. Fleischkongresses im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Königswinter statt.

Leidenschaft, beste Qualität und höchster Genuss: das ist das Motto der Serviceabteilung von REWE Schnell in Speicher. „Wir haben einen der ältesten Berufe der Welt und allen Grund stolz darauf zu sein. Umso mehr freuen wir uns über diese Auszeichnung „Fleisch-Star 2020“, erklärt Sven Nicholson, Metzgermeister und Fleischsommelier bei REWE Schnell. Auch das Serviceteam ist stolz auf den begehrten Branchenpreis.

Mit Liebe gemacht

An der knapp 14 Meter langen Servicetheke im rheinland-pfälzischen Speicher beraten insgesamt 19 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stets sympathisch und kompetent zu über 300 verschiedenen Fleisch- und Fischprodukten. Ganz besonders beliebt sind die zahlreichen Produkte aus der Eigenproduktion. Dazu zählen hausgemachter Bratenaufschnitt, selbstgesteckte Spieße für den Grill oder im Haus gereiftes Dry Aged Beef. Mit dem im Servicebereich integrierten Räucherofen veredeln die Mitarbeiter Wurst- und Fleischartikel frisch vor Ort.

Vielfalt aus der Region und aller Welt

Vor allem auf die Auswahl der Ware legen REWE Kaufmann Frank Schnell und Serviceleiter Sven Nicholson großen Wert. So erhalten Kunden im REWE Markt in Speicher zahlreiche regionale Fleisch- und Wurstwaren. So etwa Schweinefleisch der Regionalmarke „EIFEL“. Denn REWE Schnell in Speicher ist zertifizierter „EIFEL Produzent“ der Regionalmarke und bietet seinen Kunden ausschließlich Schweinefleisch aus der Region an. Neben der Vielzahl regionaler Produkte präsentiert der Markt seinen Kunden auch wechselnde Spezialitäten aus aller Welt, so etwa isländisches Vikingyr Lamm oder feinste italienische Wurst.

Gelebter Kundenservice

Bei REWE Schnell kann man nicht nur einkaufen: Regelmäßig veranstalten Kaufmann Frank Schnell und Serviceleiter Sven Nicholson „Meat & Greet“-Abende für interessierte Kunden und Besucher. Hier zeigen der Metzgermeister und sein Team, wie ein perfektes Steak zubereitet wird, verraten Expertenwissen, Rezepte und Grill-Tipps. „Mit unserer kompetenten Beratung im Markt und den regelmäßigen Grill- und Genussabenden bieten wir unseren Kunden ein echtes Einkaufserlebnis“, erklärt Kaufmann Schnell. Auch deshalb ist REWE Schnell und vor allem die Serviceabteilung des Marktes weit über die Grenzen des rheinland-pfälzischen Ort Speicher bekannt.