

10.12.2021

REWE räumt bei Wettbewerb „Beste Fischtheke“ sechs Preise ab

Gold-, Silber- und Bronze-Auszeichnungen für außergewöhnliches Angebot aus dem Meer



Autor:in
Thomas Bonrath
Pressesprecher



Symbolbild

Großer „Fang“ für REWE und die Märkte in Essen, Butzbach, Pegnitz, Stutensee, Wetzlar und Hannover-Laatzen: Ihre Fischtheken sind bei einem Wettbewerb des Branchenmagazins „Lebensmittel Praxis“ zu den besten in Deutschland gekürt worden. Von insgesamt neun vergebenen Medaillen hat REWE sechs zugesprochen bekommen. Die Jury prämiiert jährlich die herausragendsten Verkaufsstätten und Vermarktungsaktivitäten für Fisch und Meeresfrüchte im deutschen Lebensmitteleinzelhandel.

Der REWE-Markt in Essen (Lierfeldstraße 3) von Inhaber Thorsten Grob hat sich Gold in der Kategorie der Geschäfte bis 2.000 Quadratmeter geangelt. Die vier Meter lange Fischtheke ist vor allem wegen ihrer Waren aus eigener Herstellung beliebt und in der Region einzigartig. Dazu zählen marinierte Grillspezialitäten, ausgefallene Fischbrötchen-Kreationen und besondere Salate nach individuellen Rezepturen. Im eigenen Räucherofen werden Heilbutt, Stremel-Lachs und Forellen veredelt. Regionale Produkte wie Auetalforelle oder Wels aus Osnabrück sind ebenso zu haben wie Königslachse aus Neuseeland oder Fischspezialitäten aus Russland. Eine große Auswahl an Meeresfrüchten und Sushi sowie an warmen und kalten Gerichten runden das Angebot ab.

Die ansprechende Thekenoptik und Warenpräsentation machen den Einkauf zum angenehmen Erlebnis, und ein einladender Sitzbereich für den Vor-Ort-Verzehr steht zusätzlich zur Verfügung. Als wichtigen Erfolgsbaustein sieht Thorsten Grob die Mitarbeiterqualifizierung: „Unser Team steht den Kundinnen und Kunden immer mit Zubereitungstipps zur Seite und hat fachkundige Informationen zu unseren Produkten parat. Auch Verkostungen, Räucherkurse und Kundenabende mit verschiedenen Motti gehören zu unserem Programm.“

Die REWE Center in Butzbach und Pegnitz sowie der REWE in Stutensee haben die Silber-Auszeichnung erhalten. Mit jeweils Bronze komplettieren die REWE Center in Wetzlar und Hannover-Laatzten das hervorragende Abschneiden von REWE.

Beim Wettbewerb „Beste Fischtheke“ werden herausragende Fischtheken-Teams oder Leistungen von Verantwortlichen prämiert. Die Preisträger werden von einer unabhängigen Jury ermittelt. Grundlage bilden die Bewerbungsunterlagen sowie ein anonymer Praxistest an der Theke. Ausschlaggebend sind neben der Wirtschaftlichkeit unter anderem die Tiefe und Breite des Fisch- und Meeresfrüchte-Sortiments, die Warenpräsentation, die Sauberkeit der betrieblichen Praxis, die technologische Ausstattung der Abteilungen, Aktivitäten zur Kundenbindung und Verkaufsförderung sowie Fähigkeiten des aktiven Verkaufens.

Über REWE:

Mit einem Umsatz von 26,5 Mrd. Euro (2020), bundesweit 161.000 Mitarbeitern und 3.700 Märkten gehört die REWE Markt GmbH zu den führenden Unternehmen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Die REWE-Märkte werden als Filialen oder durch selbstständige REWE-Kaufleute betrieben.

Die genossenschaftliche REWE Group ist einer der führenden Handels- und Touristikkonzerne in Deutschland und Europa. Im Jahr 2020 erzielte das Unternehmen einen Gesamtaußenumsatz von rund 75 Milliarden Euro. Die 1927 gegründete REWE Group ist mit ihren mehr als 380.000 Beschäftigten in 22 europäischen Ländern präsent.

Für Rückfragen: REWE Unternehmenskommunikation, presse@rewe.de

