

16.12.2022

REWE Stutensee angelt Silbermedaille

Zum zweiten Mal in Folge gewinnt das Team Silber im Wettbewerb "Fischtheke des Jahres 2022"

Autor:in

Isabela Puselja

Referentin Unternehmenskommunikation



Die Jury des Fachmagazins Lebensmittel Praxis überzeugte nicht nur die Warenpflege und Frische, auch mit der gelungenen Gestaltung der Theke konnten die Fischexperten vom REWE Stutensee punkten. „Das A und O für uns ist Qualität und Frische durch bedarfsgerechte Bestellungen in kleineren Mengen. Und die Eigenproduktion steht bei uns im Fokus. Wir räuchern zwei bis dreimal in der Woche u.a. Forelle, Saibling oder Stremellachs. Das zieht die Kunden zu uns und animiert zum Kauf. Auch unsere hausgebeizten Lachsartikel, Spieße und marinierte Pfannen werden super angenommen“, verrät Fischverantwortlicher Michael Süpfle. Zudem kann sich die Kundschaft im REWE Stutensee über diverse Extraservices freuen. So werden Fische küchenfertig vorbereitet, entgrätet und auf Wunsch portioniert.

Über den Wettbewerb „Fischtheke des Jahres“:

Neben der Wirtschaftlichkeit sind auch die Tiefe und Breite des Sortiments, die Warenpräsentation, die Sauberkeit, die technologische Ausstattung sowie Aktivitäten zu Kundenbindung und Verkaufsförderung ausschlaggebend für die Nominierungen. Die schriftliche Bewerbung wird zunächst ausgewertet, dann steht ein anonymer Testbesuch zur Überprüfung der Angaben an.