

Quelle: presseportal.de

Datum: 21.02.2020

Seite: <https://www.presseportal.de/pm/108458/4526644>

## REWE zählt viele Gewinner beim "Fleisch-Star 2020"

[Köln](#) (ots)

Deutschlands beste Fleisch- und Wurst-Theken sind in Speicher und Heppenheim - Ausgezeichnete Nachwuchs-Talente in Köln und Schöneck

REWE hat ausgezeichnete Fleisch- und Wursttheken, außerdem schon herausragende Talente unter den Auszubildenden: Bei der Verleihung des Branchenpreises "Fleisch-Star 2020" räumten Märkte und Mitarbeiter des zweitgrößten Handelskonzerns in Deutschland gleich in mehreren Kategorien ordentlich ab.

Im Wettbewerb der von 1.501 bis 2.000 Quadratmeter großen Supermärkte waren ausschließlich REWE-Märkte fürs Finale nominiert. Die Jury sah letztlich REWE Frank Schnell aus Speicher in der Eifel vorn, gefolgt von REWE Marco Martin in Heusweiler und dem REWE-Markt in Neufahrn. Leidenschaft, beste Qualität und höchster Genuss gibt es an der knapp 14 Meter langen Servicetheke, gefüllt mit mehr als 300 verschiedenen Fleisch-, Wurst- und Fischprodukten. Dort beraten und bedienen 19 Mitarbeiter. Beliebt sind die Produkte aus der Eigenproduktion. Dazu zählen hausgemachter Bratenaufschnitt, selbst gesteckte Spieße für den Grill oder im Haus gereiftes Dry Aged Beef. Mit dem im Servicebereich integrierten Räucherofen veredeln die Mitarbeiter ihre Waren frisch vor Ort. Ein weiterer Sortimentsschwerpunkt liegt auf regionalen Fleisch- und Wurstwaren, zum Beispiel Schweinefleisch der Regionalmarke "EIFEL". Darüber hinaus präsentiert der Markt seinen Kunden auch wechselnde Spezialitäten aus aller Welt, so etwa isländisches "Vikingyr"-Lamm oder feinste italienische Wurst. Regelmäßig veranstalten REWE-Kaufmann Frank Schnell und Serviceleiter Sven Nicholson "Meat & Greet"-Abende für interessierte Kunden und Besucher. Dann 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 besonderes Einkaufserlebnis", erklärt Kaufmann Schnell.

Die 20-köpfige Mannschaft der Bedienungstheke vom REWE Center in Heppenheim freut sich über den "Fleisch-Star"-Titel in der Kategorie der großen Märkte über 3.000 Quadratmeter Verkaufsfläche. Zehn Meter Auslage ist dem Fleischsortiment vorbehalten, zwölf Meter den Wurstspezialitäten. Insgesamt 626 unterschiedliche Artikel stehen zur Auswahl. "Unsere Trümpfe sind regionale Angebote wie Lamm aus Weinheim, Wurstwaren aus dem Odenwald und 'Heimatrind' aus Baden-Württemberg sowie die Eigenproduktion in der Metzgerei direkt im Center", sagt Dennis Bartelt, Bereichsleiter Service. "Wir stellen jährlich 38 verschiedene Wurstsorten und rund 120 Tonnen Wurstwaren selbst her und verarbeiten dafür jährlich 300 Tonnen Schweine- und Rindfleisch." Vieles davon ist von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) mit Gold und Silber prämiert. Das Besondere: An einem "Working-Point" können die Kunden selbst miterleben, wie die Ware vom Hausmetzger handwerklich und ganz frisch hergestellt wird. Zudem dürfen Kunden regelmäßig einen Blick hinter die Kulissen der Produktion werfen. Mehrmals in der Woche steht ein Kochstudio in der Nähe der Theke, in der Speisen mit ihren Produkten publikumswirksam zubereitet werden. Ob "Schlemmerabende", ofenfertige "Braten der Woche" oder Grillseminare - ständig lässt sich die schon mehrfach ausgezeichnete Mannschaft von Centermanager Daniel Ludorf etwas Neues einfallen. Fazit der Jury: Wareninszenierung in Perfektion.

Die 23-jährige Auszubildende Celina Baer ist mit dem "Fleisch-Star-Talent 2020" in der Kategorie "Produktion" ausgezeichnet worden. Für Tobias Eischeid, Bereichsleiter Service im REWE Center Köln-Weidenpesch, eine verdiente Würdigung ihrer Leistung: "Celina ist mit viel Freude, Fachwissen und vollem Einsatz bei der Arbeit. Das spüren die Kollegen, aber auch die Kunden", lobt er seinen Schützling im zweiten Ausbildungsjahr zur Fleischerin. "Es war ein harter Wettbewerb," erklärt Baer. "Daher freue ich mich sehr, zu den besten Nachwuchskräften Deutschlands zu gehören." Gemeinsam mit 17 weiteren Talenten durchliefen sie ein zweitägiges Assessment Center in der Foodakademie Neuwied. Dabei galt es vor einer Fachjury in Wissen, handwerklichem Können aber auch Teamfähigkeit und Kreativität zu bestehen. Das Preisgeld möchte das Nachwuchstalent in ihre Weiterbildung zum Meister investieren. Für sie steht fest, dass sie ihre Karriere im Fleischerberuf weiterführt, für den sie sogar ihr Studium an den Nagel hing und dafür zunächst Unverständnis erntete: "In unserem Beruf arbeiten wir sehr kreativ und unterstützen unsere Kunden dabei,

echten Genuss auf den Tisch zu zaubern. Außerdem gefällt mir, dass wir bei REWE viele Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten haben. Ich bin also sehr froh, diesen Schritt gewagt zu haben."

In der Talent-Kategorie Verkauf hat sich Peter Mussolaj den Spitzenplatz geholt. Der kürzlich ausgebildete Einzelhandelskaufmann aus dem REWE-Markt in Schöneck-Kilianstädten kann sich somit bester junger Fleischverkäufer Deutschlands bezeichnen. Noch als Azubi stellte er im Dezember während einer zweitägigen Auswahlveranstaltung sein Können unter Beweis. Auf der Agenda stand Gehirnjogging mit Fachfragen zu Fleischzuschnitten, Rechenaufgaben, Vorstellungsgespräche, die Herstellung von Rohwurst und vieles mehr. Sechs der Teilnehmer wurden im Anschluss als Nominierte auf den deutschen Fleischkongress eingeladen, unter ihnen auch Peter Mussolaj. Bereits darüber war die Freude groß. Noch viel größer war sie, als der junge REWE-Mitarbeiter als Sieger auf die Bühne gerufen wurde. "Wenn ich Kunden glücklich machen kann, bin ich auch glücklich", lautet die Devise von Peter Mussolaj. Sie an der Fleischtheke fachkundig zu beraten und auf ihre Wünsche einzugehen, macht dem 20-Jährigen aus Hanau-Rosenau großen Spaß. Kein Wunder, dass sein Chef, Marktmanager Alessandro Russo, ihn mit Freude nach der absolvierten Ausbildung übernommen hat: "Ich bin sehr stolz auf ihn, dass er den Preis gewonnen hat. Denn es ist nicht selbstverständlich, einen solch fiten und engagierten Nachwuchs im Team zu haben."

Die Verleihung "Fleisch-Star 2020" und "Fleisch-Star Talent 2020" fand im Rahmen des 28. Fleischkongresses (19.02.) der Lebensmittel Praxis im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Königswinter statt.

Nominiert für den Gewinn des "Fleisch-Star 2020" und somit zu den Top 3 der jeweiligen Kategorie gehörten:

- bis 1.500 Quadratmetern Verkaufsfläche: REWE-Markt in München-Allach
- von 1.501 bis 2.000 Quadratmetern Verkaufsfläche: REWE Marco Martin in Heusweiler und der REWE-Markt in Neufahrn
- von 2.001 bis 3.000 Quadratmetern Verkaufsfläche: REWE-Markt in Berlin

(Weitlingskiez) Nominiert für den "Fleisch-Star-Talent", Kategorie

Verkauf: Maria Sarmis aus dem REWE-Markt in Villmar. Nominiert für den

"Fleisch-Star-Talent", Kategorie Produktion: Till Gröning aus dem REWE

Center Köln-Weidenpesch.

Über REWE:

Mit einem Umsatz von 23,8 Mrd. Euro (2018), mehr als 140.000 Mitarbeitern und über 3.600 REWE-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 2018 erzielte das Unternehmen einen Gesamtaußenumsatz von über 61 Milliarden Euro. Die 1927 gegründete REWE Group ist mit ihren mehr als 360.000 Beschäftigten in 22 europäischen Ländern präsent.