

5/2/2022

Daniel Schnoedt Laudator Kategorie Food 2022
Store of the year 2022 Kategorie Food

Laudatio Edeka Stadler & Honner München | Galeria Markthalle Frankfurt | Rewe Green Farming Wiesbaden Erbenheim

Was den Anspruch an gelebte, authentischer Alleinstellung, konkrete Marktpositionierung mit Outpacerpotentialen und dauerhafte, positive Begeisterung betrifft, ist der deutsche Lebensmitteleinzelhandel sicherlich ein Benchmark auf dem Weltmarkt.

Jedes Jahr wählt die Jury aus fantastischen LEH – Konzepten drei Nominierte aus, was uns immer wieder vor eine fast unlösbare Aufgabe stellt. Die Qual der Wahl zwischen herausragenden Stores die als Credo und Erfolgsgarant für die Zukunft des gesamten Retail-Pate stehen sollen.

In diesem Jahr haben es die Konzepte von Edeka Stadler und Honner, die Galeria Markthalle und Rewe Greenfarming nach Berlin geschafft. Jeder Standort zeichnet sich dabei durch seine einzigartige Idee gleichermaßen aus.

Mit **Edeka Stadler & Honner** aus München wurde ein Unternehmen nominiert, das auf 7.500 m² den kulinarischen Brückenschlag zwischen Bayern und der Welt errichtet hat. Regionale und Internationale Lieferanten müssen dabei dem Selbstverständnis nach Frische, Nachhaltigkeit und Verantwortung auf der gesamten Lieferkette entsprechen und werden im Markt sinnvoll miteinander kombiniert. So trifft die bayerische Garnele gerne auch die begehrte Languste aus dem Südatlantik oder die delikate, bretonische Auster.

Regionalität, Nachhaltigkeit und Bodenständigkeit als Bestandteil des Markenkerns des „FrischeNachbarn“ werden konsequent auf der gesamten Fläche des Marktes bespielt. Vom Indoorfarming oder Unverpacktangeboten steht auch die Architektur, das lokale Handwerk oder die integrierte Kunst für die Region. Mit 110 Mitarbeitern kommt schließlich auch dem Engpassfaktor Mitarbeiter und persönliche Ansprache mit der Community ein besonderes Augenmerk zu, die konsequent auch in der digitalen Verlängerung der Beratungsexpertise, bezüglich der Produkte und deren Zubereitung mündet.

„**Ohne Alleinstellung keine Zukunft**“ ist das perfekte Zitat von Peter Obeldobel CEO FoodGastro Galeria, der für das Erfolgskonzept des Showcases Markthalle in Frankfurt verantwortlich ist.

Mit dem berechtigtem Anspruch nachhaltige, regionale und hochwertige Produkte über dem Niveau des Wettbewerbs zu positionieren, hat er einen Ort geschaffen, der zum Verweilen, Wohlfühlen, Genießen, Entdecken und Erleben auf 1.900 m² einlädt. Besondere Highlights sind neben dem vielfältigen Indoorfarmingangebot oder überdimensionierten Weinhumidor sind vor allem die imposanten und regional verwurzelten Thekenflächen, die nur einen Teil der über

50.000 Artikel des Sortimentes ausmachen. In Auswahl und Niveau wird dabei auf größt mögliche Qualität bei gleichzeitig umfänglichster Auswahl geachtet. Mit der Idee „Das Beste für Daheim“ wird die gesamte Gastronomie von der Idee und der Logistik mit eingebunden und soll so für die notwendige Durchblutung der zukünftigen Warenhausgeneration sorgen.

Die Metapher, das Lebensmittel und Gastronomie nichts anderes als „Topf und Deckel“ des Warenhauses sind, lässt sich auch für die gesamte Betrachtung des Einzelhandels anwenden.

Der neue **REWE Supermarkt in Wiesbaden Erbenheim** ist das Modell für die Zukunft und logische Weiterentwicklung der seit 2009 realisierten GreenBuilding Märkte.

Kühne, inspirierende Holzarchitektur, hohe Decken und eine Flut von Tageslicht vermitteln dem Kunden ein Gefühl von Leichtigkeit und Großartigkeit. Üppige Frische gleich zu Beginn, auffällig inszenierte regionale Sortimente, dazu ein Gewächshaus für Basilikum auf dem Dach, verbunden mit Fischzucht in den rückwärtigen Räumen: So kommt der Kunde nicht mehr aus dem Staunen heraus.

„Es ist allemal günstiger für eine WG zu kochen als für sich alleine!“ war für mich ein perfektes Zitat, der die schiere Masse von fast 1 Millionen Basilikumbäumchen pro Jahr und 20.000 produzierten Fischen, beschreibt. Damit kann REWE eine ganze Region deutlich klima- und kostenschonender bedienen.

Mit dem Green Farming in Erbenheim leitet die REWE Group eine neue Generation grüner Märkte bei REWE ein, denn Ganzheitlichkeit beim Thema Nachhaltigkeit schließt für REWE nicht nur Sortimente, sondern auch die Bauweise und Betreibung ein – ein Green Building der neuesten Generation.

Die Zusammenarbeit mit der Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen DGNB unterstreicht den Anspruch - von der Planung bis zum Rückbau - Ökologische, ökonomische und soziale Ziele bei allen Entscheidungen in den Fokus zu stellen. Auch aus Sicht der Verbraucher wird dieser Nischenanspruch erkannt und seit Jahren dauerhaft, positiv bewertet.

Daniel Schnoedt Laudator Kategorie Food 2022

Founder TeamScio | TrendforumRetail

Email schnoedt@teamsccio.de

Mobil 0171 6314157