

Große Neueröffnung in Kirchheim

Riesige Auswahl an frischen Lebensmitteln und Getränken – dazu ein toller Service!

■ **Kirchheim.** Eine riesen-große Auswahl an frischen Lebensmitteln und Getränken präsentiert in übersichtlicher und modernster Einrichtung, über 120 breite Kundenparkplätze und Öffnungszeiten von 6 bis 22 Uhr

garantieren den Kunden in Kirchheim seit dem 28. November 2013 einen bequemen und angenehmen Einkauf. An Stelle des ehemaligen und etwas in die Jahre gekommenen Geschäftes ist ein neuer Supermarkt der

Superlative entstanden. Auch der zugehörige REWE-Getränkemarkt wurde innen wie außen renoviert und modernisiert. Vorbild des neuen Supermarktes in Kirchheim ist das REWE Green Building in Berlin. Dieses Pilotprojekt

setzte einen nationalen und internationalen Maßstab für nachhaltigen Bau und Betrieb von Handelsimmobilien und hat inzwischen viele Auszeichnungen und Preise erhalten. Das REWE Green Building in Kirchheim gibt

der Nachhaltigkeitsphilosophie der REWE architektonisch Ausdruck und beweist, dass Ökologie und Ökonomie keine Gegensätze sind. Eine Auszeichnung durch die Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen (DGNB)

mit dem Prädikat in Silber wird angestrebt. Kirchheim verfügt dann über einen der modernsten Supermärkte Deutschlands, worüber sich Kirchheims Bürgermeister Manfred Koch natürlich ganz besonders freut.



Willkommen im Kirchheimer Highlight

Der Bereich „Fleisch, Wurst und Käse“ ist das Highlight im neuen REWE-Supermarkt in Kirchheim. Die großzügige Bedienungsabteilung wird nach dem REWE Qualitätsmetzgereikonzept betrieben, das bereits in über 1.000 REWE-Märkten in Deutschland erfolgreich im Einsatz ist. „Ich bin der festen Überzeugung, dass die Kunden von unserer Frische und Auswahl im Bereich Fleisch, Wurst und Käse begeistert sein werden,“ verspricht der selbstständige REWE Kaufmann Bernd Messerschmidt.

Besonders stolz ist er, dass er den erfahrenen Fleischer

von Bad Hersfeld, Klaus Otto, als Abteilungsleiter für sich gewinnen konnte.

„Die besten Steaks der Welt“ im Metzgerbistro

Das Sortiment umfasst neben dem klassischen Metzgereisortiment auch viele regionale und internationale Spezialitäten. Feinschmecker können sich zukünftig auf „die besten Steaks der Welt“ freuen, denn im Sortiment von Fleischermeister Klaus Otto gibt es ab sofort das weltbekannte Dry Age Beef. Des Weiteren wird Iberico Premium Schweinefleisch an-

ein Hochgenuss für Kenner ist. Im neuen Bistrobereich mit Steh- und Sitzplätzen werden von 6 bis 22 Uhr warme Speisen wie Leberkäse, Haxen, Braten, Schnitzel, Hähnchen und Vieles mehr angeboten.

„Dieser Service wird nicht nur die Kunden von der Autobahn begeistern, sondern auch die Berufstätigen mit wenig Zeit ansprechen. Aber auch für Ortsansässige, die sich das Kochen ersparen wollen ist unser neues Bistro eine willkommene Abwechslung“, schwärmt der langjährige Fleischermeister aus Bad

Knackiges Gemüse an der Salatbar

Ein weiterer Kundenmagnet wird mit Sicherheit die Obst- und Gemüseabteilung mit einer großen Auswahl an verzehrfertigen Obstsnacks sowie einer Salatbar, an der sich die Kunden ihren frischen Salat selbst zusammenstellen können.

Ergänzt wird das Sortiment durch die „Landmark“-Produkte von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben, die ihre Erzeugnisse direkt im REWE-Markt anliefern. Die Auswahl reicht von



Obst, Gemüse und Eiern bis hin zu Ölen, Konserven und Spirituosen. In der Eingangszone betreibt die Bäckerei Gerlach ein attraktives Café mit großem Sitzbereich.

Über 25.000 Artikel im Sortiment

Auf einer Verkaufsfläche von rund 1.500 Quadratmetern im Supermarkt und 650 Quadratmetern im Getränkemarkt bietet der neue Vollversorger, der durch eine attraktive und helle Architektur überzeugt, nun ein erweitertes Sortiment von insgesamt 25.000 Artikeln an.

„Wir verfügen zukünftig über Produkte aus vielen Ländern Europas und auch der Drogeriebereich wird sich erheblich größer und als Fachabteilung darstellen. Im Getränkemarkt wird



weiter. In unserer neuen Einrichtung fündig“ freut sich