



Beste Fischtheke im Cash & Carry-Segment

Selgros Gersthofen gewinnt Seafood Star 2020

Gersthofen/Bremen, im Februar 2020

Die beste Fischtheke Deutschlands steht im Selgros Cash & Carry-Markt in Gersthofen. Das FischMagazin, die internationale Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft, hat sie im Rahmen der Fachmesse fish international in Bremen Anfang Februar 2020 ausgezeichnet. Die Fisch- und Seafood-Abteilung überzeugte in puncto Qualität und Produktauswahl, Service und Fachwissen sowie Kundenbindung und erhielt den renommierten Branchenpreis „Seafood Star“ im Cash & Carry-Bereich.

Frischfisch, Räucherfisch, Exoten und saisonale Produkte wie Muscheln oder Matjes, Schalen- und Krustentiere, sogar selbst gemachte Fischbrötchen – die 10,1 Meter lange Frischfischauslage wartet mit nahezu allem auf, was der Profikunde begehrt. Rund 150 Artikel befinden sich laufend in der Theke, 100 davon entfallen auf Frischfisch. Neun Produkte mit Biozertifizierung sowie 73 MSC- bzw. ASC-Artikel demonstrieren zudem den hohen Stellenwert der Nachhaltigkeit im Unternehmen. Der Selgros-Markt Gersthofen wurde 2013 komplett neu gestaltet, seitdem komplettiert eine 130 Quadratmeter große Fischabteilung den Frischebereich, der nach dem Shop-in-Shop-Prinzip konzipiert ist. „Sämtliche Frischeprodukte befinden sich seitdem bei uns an einem Ort, darunter natürlich auch Fische und Meeresfrüchte. Diese werden vor allem von unseren Gastronomiekunden, aber auch anderen Gewerbetreibenden stark nachgefragt“, erläutert Marktleiter Markus Kölsch.

Doch nicht nur der große Umfang und die Qualität des Sortimentes haben die unabhängige Jury des „Seafood Star“ überzeugt: Auch die qualifizierte Beratung, der gebotene Service sowie kreative Handelskonzepte, die seit dem Umbau praktiziert werden, machen die Fischtheke zur besten Deutschlands. Ob Entschuppen, Filetieren, Zuschneiden, Entgräten, Portionieren oder Marinieren – alle grundsätzlichen Arbeiten am Fisch werden fachmännisch unter den Augen der Kunden ausgeführt. Ein Team von fünf Mitarbeitern, darunter ein Fischeinzelhändler und ein Ernährungskoach, bietet jederzeit geballtes Fachwissen. Falls gewünscht, geben sie Anregungen für individuelle Speisekarten und machen sogar Kalkulationsvorschläge. Für Kunden des Marktes finden unter der Woche regelmäßig kalte Verkostungen statt, jedes zweite Wochenende außerdem Verkostungen warmer Fischspeisen. Neben Sonderaktionen wie der „Fisch des Monats“ oder einem Party- und Plattenservice gibt es regelmäßig Infoabende – und aktuell sind auch Kochkurse mit Endverbrauchern in Planung.

„Es ehrt uns sehr, dass unser großes Engagement und der Anspruch, unseren Kunden jeden Tag den besten Fisch zu bieten, mit dem ‚Seafood Star‘ ausgezeichnet wurden“, freut sich Dennis Bauer, Fischeinzelhändler im

Selgros Gersthofen. „Diese wichtige Branchenauszeichnung honoriert die Leistung des gesamten Teams und ist zugleich Ansporn, auch weiterhin alles zu geben.“ Obwohl Gersthofen mit rund 22.500 Einwohnern keine Großstadt ist, erreicht der Markt mit seiner Fischabteilung einen der höchsten Umsätze im Unternehmen. Dabei überwiegt der Gastronomieanteil an der Theke. Für die Restaurantbesitzer und Küchenchefs der Umgebung gibt es seit anderthalb Jahren das Fischmobil – ein Pilotprojekt innerhalb des Unternehmens. Ins Leben gerufen wurde das Fischmobil, um das Angebot auch den Kunden näher zu bringen, die den Markt aus Zeitgründen nicht besuchen können. An vier Tagen in der Woche erfolgt eine Fischbelieferung durch den Selgros-Markt bis vor die Restauranttür. Gastronomen können aus einem vielfältigen Sortiment auswählen, direkt kaufen oder Bestellungen aufgeben. Neben Bestandskunden werden heute auch immer mehr Neukunden angefahren, die von dem Fischangebot des Marktes überzeugt sind.

Selgros Cash & Carry bietet gewerblichen Kunden aus Gastronomie, Einzelhandel und anderen Gewerben ein umfassendes Food- und Non-Food-Vollsortiment. Auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern stehen rund 50.000 Artikel zur Verfügung. Der SELbstbedienungs-GROSshandel Selgros gehört mit seinen 38 Märkten zu Transgourmet Central & Eastern Europe. 1959 gegründet, feierte der Vollsortimenter im letzten Jahr sein 60-jähriges Jubiläum.

Über Transgourmet Deutschland

Transgourmet Deutschland gehört zum Unternehmen Transgourmet Central & Eastern Europe. Als führender Multi-Channel-Anbieter ist Transgourmet Central & Eastern Europe der Abhol- und Belieferungsgroßhandel für Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung, sozialen Einrichtungen, Einzelhandel und weiteren Gewerben. Unter dieser Dachmarke sind die Spezialisten „Transgourmet“ für die Zustellung, „Selgros Cash & Carry“ für die Abholung sowie „Transgourmet Cash & Carry“ als regionales Abholformat mit Zustellung vertreten.

Für mehr Informationen kontaktieren Sie:

Mandy Rußmann, PR-Beratung,
BRAND UPGRADE GmbH
Schulterblatt 58, 20357 Hamburg
Tel.: +49 40 4309368-22
E-Mail: transgourmet@brand-upgrade.de

Pressekontakt im Unternehmen:

Charlotte Brandau, Medienstelle,
Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
Albert-Einstein-Str. 15, 64560 Riedstadt
Tel.: +49 6158 180100-0
E-Mail: presse@transgourmet.de

Bildmaterial

© Transgourmet Deutschland, 2020



Bild 01 und **Bild 02**: die ausgezeichnete Fischtheke im Selgros-Markt Gersthofen



Bild 03 und **Bild 04**: das umfangreiche Angebot der Fischtheke



Bild 05: das Fischmobil



Bild 06: das Team der Fischtheke berät seine Kunden gern



Bild 07 und **08**: v.l.n.r.: das Team – Jeanine Schulz, Constantin Barl, Dennis Bauer, Anatoli Leimbacher und Sindy Plohmann