

Zurheide Feine Kost, Düsseldorf

Außergewöhnliche Kombination von Feinkosttempel plus Restaurant

>>

Der Begriff „Supermarkt“ passt nicht, wenn man das neueste Objekt des Familienunternehmens Zurheide beschreiben will. Zwar ist hier das standardmäßige Sortiment eines Supermarktes durchaus zu haben, zu üblichen Preisen (allein über 2.000 Produkte im Preiseinstieg). Aber hinzu kommt ein Feinkostsortiment, das seinesgleichen sucht, ebenso eine außergewöhnliche Darbietung in punkto Präsentation. Es ist nicht untertrieben, dass Zurheides den Zusatz „Feine Kost“ in die Firmierung aufgenommen haben.

Das gesamte Gebäude, das im März 2009 in Betrieb gegangen ist, umfasst 6.000 qm Fläche, darin im Erdgeschoss ein Parkhaus mit 350 Parkplätzen und einen Getränkemarkt auf 950 qm. Mittels Rollband oder Aufzug gelangt man dann in eine Erlebniswelt rund ums

Thema Lebensmittel. Marktleiter Bernd Polert und Inhaber Rüdiger Zurheide zeigen bei einem Rundgang selbstbewusst die Highlights: den Weinkeller mit zwei begehbaren, optimal temperierten Räumen (hier lagern Weine im Wert von rund 200.000 Euro), den „Cheeseroom“, eine Käseabteilung bzw. ein kleines Käsefachgeschäft, eine Kosmetikabteilung auf dem Niveau eines Drogeriemarktes. Und natürlich die Manufakturen, bei denen der Kunde sehen, riechen und schmecken kann, wie ein Produkt hergestellt oder veredelt wird: die Kaffeerösterei mit angeschlossenen Café, die Patisserie, wo ein italienischer Konditormeister süße Kleinigkeiten kreiert, die Pasta- und die (untervermietete) Sushi-Bar. Überall auf der Fläche verteilt findet man kleine Bistros, an denen man Zurheides feine Kost direkt verzehren kann.

Fakten

Nürnberger Str. 40 - 42
40599 Düsseldorf

Verkaufsfläche:
5.000 qm

Brutto-Umsatz 2009:
29,2 Mio. Euro

Artikel: ca. 52.000

Mitarbeiter (auf VZ): 125

Personalkosten: 13,5 %

Kunden/Woche: 23.000

Durchschnittsbon:
27 Euro



DAS ZURHEIDE-TEAM setzt das Ausrufezeichen: Hier geht's zur Feinen Kost! Oben ein Blick in einen der beiden temperierten Weinkeller. Die Düsseldorfer setzen auf handwerkliche Herstellung direkt im Markt und anspruchsvolle Bewirtung.

