

Im Geschäft Ortstermin

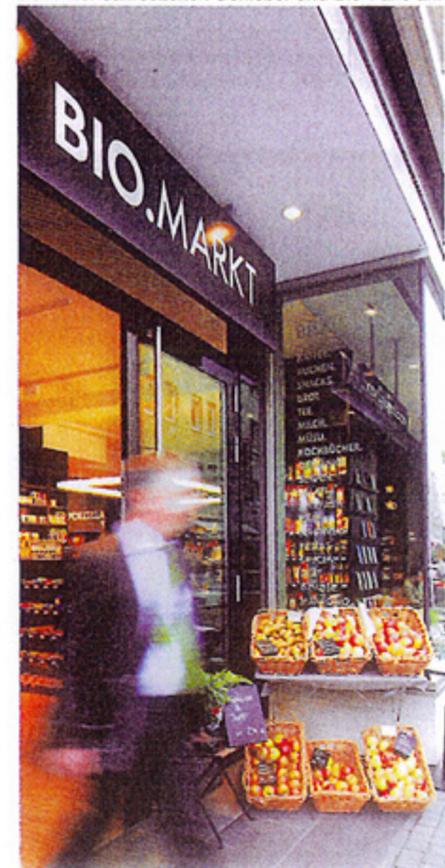
Markt

Bio-Verführung in der Domstadt

Mit modernem Ladendesign, Bistro-Konzept und Produkten aus hauseigener Fertigung überzeugt Bio-Anbieter Vier Jahreszeiten im Herzen von Köln.

Von Bettina Röttig

Zentrale Lage Inmitten der Kölner Innenstadt zieht Vier Jahreszeiten Genießer und Bio-Fans an.



Kölner Innenstadt, beste Lage im Quadranten zwischen Hohe Straße und Schildergasse: Im denkmalgeschützten Disch-Haus eröffnete im September 2012 der dritte Bio-Supermarkt der Vier Jahreszeiten Natur-Produkte GmbH. Gleich nebenan: Manufaktur, 350 m weiter ein großer Naturata-Bio-Supermarkt mit Bistro, noch einmal 50 m weiter Karstadt Perfetto, dazwischen einige etablierte Feinkost-Händler. Wer sich diesem harten Wettbewerb stellt, muss mit einem überzeugenden Konzept aufwarten.

Das scheint Monika Reske und Michael Stammnitz gelungen. Die Kölner haben die Kombination aus Bio-Laden und -Bistro, Moderne und Gemütlichkeit schnell angenommen. Die edle Optik der Ladeneinrichtung, dominiert durch Anthrazit und Holz, setzt hochwertige Bio-Produkte wirkungsvoll in Szene. Gemütliche Sitzcken, kleine Bistro-Tische und große Tafeln laden in dem sich über zwei Ebenen erstreckenden Markt zum Klönen und Genießen ein. Dabei entdeckt man meist noch das ein oder andere interessante Produkt aus dem rund 5.000 Artikel umfassenden Bio-Sortiment, das später im Einkaufskorb landet. Der Großteil der Produkte ist Verbandsware. Abgerundet wird das Angebot durch Haushaltsartikel sowie Kochbücher.

Das Gastro-Konzept von Vier Jahreszeiten, bereits in den ersten Märkten zum Alleinstellungsmerkmal entwickelt, wurde in Köln noch stringenter umgesetzt. Kaffeespezialitäten, Kuchen und Gebäck werden im Entrée angeboten. Auf der durch vier Stufen vom unteren EG getrennten zweiten Ebene verlocken Salate, Suppen und heiße Tagesgerichte (täglich vier vegetarische und zwei nicht-vegetarische Gerichte) aus hauseigener Produktion zum Zugreifen. Inspiration für die Eigen-Kreationen findet Monika Reske in ihrer Rezeptbuch-Sammlung. Gekocht wird am Stammsitz in St. Augustin-Menden. In Kürze soll es in Köln auch einen Weinkeller geben, der für Veranstaltungen gebucht werden kann – inklusive Bio-Catering von Vier Jahreszeiten.



„Es geht um Qualität auf allen Ebenen – das gilt sowohl für den Verkauf der Bio-Handelsware als auch für die Produkte aus hauseigener Herstellung.“

Monika Reske

Gastronomie im Fokus

- Adresse: Herzogstraße 34, 50667 Köln
- Öffnungszeiten: Mo-Fr 10 bis 19 Uhr; Sa 10 bis 18 Uhr
- Eröffnung: September 2012
- Inhaber Vier Jahreszeiten Natur-Produkte GmbH: Michael Stammnitz
- Konzept: Monika Reske
- Verkaufsfläche: 350 qm
- Sortiment: 5.000 Bio-Produkte, Haushaltsartikel, Kochbücher
- Schwerpunkt: Gastronomisches Konzept mit Bistro und kalt-warmem Buffet; 39 Sitzplätze

Im Geschäft Ortstermin



- 1 Frisches Bio Obst und Gemüse, Käse sowie Fleisch- und Wurstwaren finden Kunden auf der zweiten Ebene, an der Rückwand des Marktes.
- 2 Cross-Selling Weine aus dem regulären Sortiment können beim Essen auch für daheim entdeckt werden.
- 3 Kundenführung Eine klare Kennzeichnung erleichtert die Orientierung.
- 4 Geschenkidee Gutscheine für eine Auswahl am Buffet.
- 5 Hingucker Käse wird dekorativ auf Strohmatte präsentiert.
- 6 Auszeit Bänke und Sitzcken laden zum Verweilen ein. Aktuell stehen 39 Sitzplätze zur Verfügung, geplant ist die Erweiterung auf insgesamt 80.
- 7 Wiedererkennungswert Anthrazitfarbene Regale und Wände, geölte Eichenböden – das Vier-Jahreszeiten-typische Ladendesign ist auch im Kölner Markt auf den ersten Blick erkennbar.

