



## **Beste Fischtheke im Cash & Carry-Segment**

### **Selgros Dresden gewinnt Seafood Star 2022**

Dresden/Bremen, im Februar 2022

**Die beste Fischtheke Deutschlands steht im Selgros Cash & Carry-Markt Dresden. Das FischMagazin, die internationale Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft, hat sie Anfang Januar 2022 ausgezeichnet. Die Fisch- und Seafood-Abteilung überzeugte in puncto Qualität und Produktauswahl, Service und Fachwissen sowie Kundenbindung und erhielt den Oskar der Fischbranche – den „Seafood Star“ im Bereich Cash & Carry.**

Frisch- und Räucherfisch, Exoten und saisonale Produkte wie Skrei oder Matjes, Schalen- und Krustentiere und sogar selbst gemachte Fischbrötchen – die 6,5 Meter lange Auslage wartet mit nahezu allem auf, was Profis sowie Genießerinnen und Genießer begehren. Rund 150 Artikel befinden sich ganzjährig in den Theken. Den größten Anteil nimmt hierbei der Frischfisch ein, darunter Produkte mit Biozertifizierung und über 80 MSC- bzw. ASC-Artikel. Der Selgros Cash & Carry-Markt Dresden hat im Oktober 2013 eine 61 Quadratmeter große Fischtheke in den Frischebereich integriert, die nach dem Shop-in-Shop-Prinzip konzipiert ist. „Sämtliche Frischeprodukte befinden sich seitdem zentral im Herzen unseres Marktes, den Mittelpunkt bilden unsere Frischfisch- und Meeresspezialitäten. Diese werden vor allem von unseren Profis aus der Gastronomie, aber auch anderen Gewerbetreibenden stark nachgefragt“, erläutert Marktleiter Mike Grajek.

Doch nicht nur die Vielfalt und die Qualität des Sortimentes haben die unabhängige Jury des „Seafood Star“ überzeugt: Auch die qualifizierte Beratung, der kundenorientierte Service sowie ein Händchen für alles Kreative machen die Dresdner Fischtheke zur besten Deutschlands. Ob Entschuppen oder Entgräten, Filetieren, Portionieren, spezielle Zuschnitte oder das Marinieren in der Grillsaison – all diese Arbeiten werden fachmännisch unter den Augen der Kundinnen und Kunden ausgeführt. Ein Team aus vier Mitarbeitenden, darunter einem Fischsommelier, bietet jederzeit geballtes Fachwissen. Falls gewünscht geben sie Anregungen für individuelle Speisekarten inklusive der Kostenkalkulation. Neben Sonderaktionen wie dem „Fisch des Monats“ und einem Party- und Plattenservice gibt es saisonale Rezeptflyer und regelmäßige Shows, bei denen „große Fische“ küchengericht zerlegt werden. Natürlich kommen auch die Kinder beim Thema Fisch in Dresden nicht zu kurz: Alle Rezeptempfehlungen werden von den Kolleginnen und Kollegen an der Theke auch in der heimischen Küche im eigenen Familienkreis getestet.

„Es ehrt uns sehr, dass unser großes Engagement und der Anspruch, unsere Kundinnen und Kunden jeden Tag den besten Fisch zu bieten, mit dem ‚Seafood Star‘ ausgezeichnet wurden“, freut sich Sandro Dietrich,

Fischsommelier im Selgros Dresden. „Diese wichtige Branchenauszeichnung honoriert die Leistung des gesamten Teams und ist zugleich Ansporn, auch weiterhin alles zu geben.“

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.

### **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.

### **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](mailto:presse@transgourmet.de)