



Metzgerei Kremer – Qualität, Teamgeist

Wer die Metzgerei Kremer in Köln betritt, spürt sofort: Hier geht es nicht nur um den Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren. Hier geht es um Handwerk, Leidenschaft, ein herzliches Miteinander – und um das gute Gefühl, Teil einer großen Familie zu sein.

Bereits in der vergangenen Ausgabe hat unser Magazin hinter die Kulissen geschaut und die Mitarbeiter der Metzgerei vorgestellt. Anlass war die Weihnachtsfeier, die Thomas Kremer für sein Team ausgerichtet hatte. Damals wurde schnell klar: Das Verhältnis zwischen Chef und Angestellten geht weit über das übliche Maß hinaus. Viele Mitarbeiter sind schon seit vielen Jahren Teil des Unternehmens, und was sie verbindet, ist nicht nur die tägliche Arbeit, sondern auch ein echter familiärer Zusammenhalt. Für die Kunden ist es spannend, die Menschen näher kennenzulernen, die sie tagtäglich in der Metzgerei bedienen – und das Vertrauen wächst, wenn man weiß, wer mit Herzblut hinter den Produkten steht.

Frische beginnt am frühen Morgen

Der Arbeitstag bei Kremer startet früh. Noch bevor die Türen geöffnet werden, entstehen in der hauseigenen Küche die ersten Köstlichkeiten. Jeden Morgen werden frische Brötchen belegt, die pünktlich zur Geschäftseröffnung in

der Auslage liegen. Während im Verkaufsraum die ersten Kunden begrüßt werden, arbeitet das Team in der Küche bereits am Mittagstisch: täglich wechselnde Gerichte, die Thomas Kremer und seine Mitarbeiter frisch zubereiten und die pünktlich zum Mittag für die Gäste bereitstehen.

Alles, was in der Theke zu finden ist – ob zum Frühstück oder zum Mittagstisch – wird mit großer Sorgfalt und ausschließlich aus frischen Zutaten hergestellt. Diese Liebe zum Detail macht den Unterschied und ist es, was die Kunden seit Jahren an der Metzgerei Kremer schätzen.

Vielfalt mit Qualität

Doch die Metzgerei Kremer ist längst mehr als ein klassisches Fachgeschäft. Wer die Auslage betrachtet, findet nicht nur Fleisch und Wurst von bester Qualität. Es gibt hausgemachte Salate, feine Soßen, ausgesuchte Käse- und Wurstspezialitäten, dazu erlesene Weine und sogar Champagner. Immer wieder überraschen Thomas Kremer und sein Team mit kleinen Neuheiten: leckere Kekse oder feine Schokoladen, die das Angebot abrunden und den Besuch noch genussvoller machen.

So wird die Metzgerei zu einem Ort, an dem man fast alles findet, was das Herz begehrt – und dabei immer die Sicherheit hat, dass Qualität und Frische an erster Stelle stehen.

Für Thomas Kremer ist klar: Der Erfolg seiner Metzgerei ist keine Einzelleistung.

„Ohne mein Team
wäre all das nicht
möglich“

