

Reformhaus® des Jahres 2018 in der Kategorie „Innovationspreis“ sind:

Reformhaus® Lichius in Eitorf



Rundum erneuert ging im September 2017 das Reformhaus® Lichius in Eitorf wieder an den Start. Man wechselte nach 17 Jahren aus einer b-Lage in eine 1-a-Lage und ging bei der Umgestaltung keine Kompromisse ein. Hell, modern, offen und mit einem angeschlossenen Café mit vegetarisch-veganem Angebot präsentiert man sich jetzt auf 170 qm Verkaufsfläche. Beim Umbau wurden hochwertige, nachhaltige Baustoffe verwendet, mit Handwerkern aus der Region zusammengearbeitet und auch beim Sortiment wurde auf mehr Regionalität geachtet. Eine Besonderheit ist die Käsetheke mit 65 Käsesorten. Susanne Buchholz-Lichius hatte sich 2016 zur Diplom-Käse-Sommeliere ausbilden lassen und trägt ihr Wissen an die Mitarbeitenden weiter. Das Geschäft bietet Kochvorführungen mit Rezepten und vorbereiteten Zutaten, einen Lieferservice, Catering sowie Seminare und Vorführungen. Eine gute Umsatzentwicklung belohnt den Mut für die Investitionen.