



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Modernisierung abgeschlossen

Das EDEKA Center Verden zukunftsfähig aufgestellt

- **Platz für noch mehr Vielfalt im Sortiment**
- **Regionalität und Nachhaltigkeit stehen im Fokus**
- **Moderne Technik für geringen Energieverbrauch**
- **Soziales Engagement vor Ort**

Verden, 18. November 2021. Die Umbauarbeiten im EDEKA Center Verden am Holzmarkt 13 sind nach insgesamt 52 Wochen fast beendet. Dabei wurde der Vollsortimenter modernisiert und zukunftsfähig aufgestellt. Am Montag, 22. November, öffnet der Markt endlich wieder seine Türen und bietet seinen Kunden ein neues Einkaufserlebnis mit Wohlfühlambiente. Ab dem 9. Dezember können sich die Kunden dann auch auf die großzügigen Bedientheken für Fleisch, Wurst und Fisch freuen. „Wir freuen uns, unsere Kunden wieder begrüßen zu können. Sie werden begeistert sein von der Frische und Vielfalt, dem großen Bio- und Unverpackt-Sortiment und der modernen Atmosphäre, die der neue Markt bietet“, betont Björn Dopmann, der seit 2017 Marktleiter im EDEKA Center in Verden ist.

Ein Blick zurück: Der alte Markt war nicht mehr zeitgemäß. „Mit dem neuen Markt sind wir nun gut für die Zukunft aufgestellt. Die Nahversorgung der Bürgerinnen und Bürger sowie die wirtschaftliche Zukunft der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind sichergestellt“, freut sich Björn Dopmann. Nach 15 Jahren am Standort erstrahlt das 4.500 Quadratmeter große EDEKA Center in Verden nun in einem komplett neuen Erscheinungsbild. Dabei sorgt der Komplettumbau für eine moderne und freundliche Atmosphäre. Auch das Markt-Team ist durch die Modernisierung gewachsen: von 95 auf 115 Mitarbeitende, darunter sechs Auszubildende.

Platz für noch mehr Vielfalt im Sortiment

Der Markt bietet mit rund 30.000 Artikeln von GUT&GÜNSTIG-Produkten auf Discount-Preisniveau über Markenartikel bis hin zu nationalen und internationalen Spezialitäten eine große Auswahl. In der umfangreichen Obst- und Gemüseabteilung gibt es neben heimischen und saisonalen Produkten auch exotische Früchte aus Europa und der Welt. Das Sortiment an Bio- und regionalen Produkten sowie vegetarischen und veganen Artikeln ist bereits umfangreich und wird stetig weiter ausgebaut. An der großen Salatbar finden die Kunden täglich frisch vor Ort zubereitete Salate. Die großzügigen Bedientheken für Fleisch, Wurst, Fisch, Käse und Backwaren bieten künftig eine noch abwechslungsreichere Vielfalt. Die neue „Unverpackt“-Station von *Ecoterra* ermöglicht es den Kunden,



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

lose Artikel in mitgebrachte Vorratsbehälter oder von EDEKA zur Verfügung gestellte, nachhaltige Umverpackungen abzufüllen. „Wir bieten ja bereits unser Mehrweg-Konzept zum Einkauf an den Bedientheken, bei Obst und Gemüse oder den Backwaren an. Jetzt können unsere Kunden aber noch mehr Verpackungen einsparen und ganz individuell die gewünschte Menge vieler Produkte abfüllen. Wir legen großen Wert auf eine breite Vielfalt – gerade auch im Bio-Bereich und das nun auch mit loser Ware“, betont Björn Dopmann.

Ein besonderes Highlight ist das Angebot an Dry-Aged-Schweine-, und Rindfleisch. Das sind langsam gereifte Fleisch-Spezialitäten, die sich immer größerer Beliebtheit erfreuen. In der Fisch-Abteilung können sich die Kunden auf das neue Konzept „die Fischerwerke“ und einzigartigen Fischgenuss freuen. Unter anderem gibt es in der eigenen Fischabteilung Forellenfilet, Seeteufel, Hering oder Dillhappen im Angebot. Wer Sushi und asiatische Speisen mag, kann täglich frisch liebevoll zubereitete Sushi-Snacks und vegetarische Alternativen in der Sushi-Bar von „eat happy“ genießen.

Genießen, Verweilen und Entspannen – mit 90 Sitzplätzen innen und 15 im Außenbereich wird das neue *Café am Holzmarkt* der Treffpunkt für Jung und Alt. Die Kunden finden an der großzügigen Backwaren-Bedientheke im Vorkassenbereich neben süßen Backwaren und herzhaften Snacks auch eine reiche Auswahl an Kaffeespezialitäten und Frühstücksangeboten.

Regionalität steht im Fokus

Marktleiter Björn Dopmann und sein Team legen großen Wert auf Regionalität. „Wir arbeiten bewusst mit vielen regionalen Lieferanten zusammen, um die Wirtschaftskraft vor Ort zu stärken“, erklärt Björn Dopmann. Zu den über 20 regionalen Lieferanten gehören u. a. der Obsthof von Julian Uelzen, die Fleischwerke Badenhop, die Bio-Hofmolkerei Dehlwes und die Brüning GbR, Worpsweder Perle. Mit der Kennzeichnung „Bestes aus der Region“ gibt es über das ganze Sortiment hinweg regionale Produkte, beispielsweise Bier, Eier, Kartoffeln und „Bonsche“. Weitere Produkte regionaler Erzeuger sind unter der Marke *EDEKA Heimatliebe* im Markt zu finden.

Moderne Technik für geringen Energieverbrauch

Auch durch seine umweltfreundliche Ausstattung punktet das EDEKA Center Verden: Beleuchtet wird der Markt zukünftig zu 100 Prozent mit energiesparenden LED-Systemen. Die Kühlmöbel arbeiten mit dem natürlichen Kältemittel CO₂ und werden zur konstanteren Temperaturführung mit Glastüren verschlossen. Beheizt wird der Markt ab sofort mit der Abwärme der Kälteanlagen. Die alten Kassen und Waagen wurden entfernt und durch neue Geräte ersetzt. Unzählige Meter Kabel sind gezogen, eine neue IT-Infrastruktur und ein neues Warenwirtschaftssystem wurden installiert.



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Soziales Engagement vor Ort

Das Markt-Team fühlt sich der Region verbunden und engagiert sich für soziale Belange vor Ort. „Ich finde es wichtig, einen Beitrag zur Gesellschaft zu leisten. Deswegen wird für mich das soziale Engagement in unserer Region groß geschrieben“, erläutert Björn Dopmann. Die Verdener Tafel erhält regelmäßig Lebensmittel-Spenden. Die Pfandspende geht zukünftig wechselnd an örtliche Organisationen und Einrichtungen. Darüber hinaus unterstützt das EDEKA Center Verden weitere soziale Projekte örtlicher Einrichtungen und Vereine, beispielsweise der HSG Verden-Aller.

Flexibles und bequemes Einkaufen

Der Kassenbereich des modernisierten EDEKA Center verfügt über insgesamt 11 Kassen. Für einen schnelleren Bezahlvorgang stehen den Kunden dabei ab sofort vier Self-Scanning-Kassen und zwei „EASY Shopper“-Kassen zur Verfügung. Der modernste Einkaufswagen der Welt – der „EASY Shopper“ – hilft entspannter einzukaufen und ist ideal für den Einkauf ohne lange Wartezeiten. Die schnelle Bezahlung per Karte oder per „EASY Shopper“-App hilft zudem kontaktlos zu zahlen.

Auch generationenfreundliches Einkaufen wird künftig im EDEKA Center Verden möglich sein. Dazu werden z. B. breite Gänge und niedrigere Regale beitragen. Insgesamt stehen den EDEKA-Kunden 150 großzügige Tiefgaragen-Stellplätze zum bequemen Einkaufen zur Verfügung. Ein weiteres Highlight: Im gesamten Markt gibt es kostenloses WLAN. Zusätzlich wird es im Vorkassenbereich ein Nagelstudio geben.

Geöffnet ist das EDEKA Center am Holzmarkt 13 in Verden montags bis samstags von 7 bis 21 Uhr – genügend Zeit für die Kunden, das moderne Einkaufsambiente zu genießen.

EDEKA Center Verden im Überblick:

- Anschrift: Holzmarkt 13 in 27283 Verden
- Wiedereröffnung: 22.11.2021
- Marktleitung: Björn Dopmann
- Verkaufsfläche: 4.500 Quadratmeter
- Mitarbeitende: 115 (darunter 6 Auszubildende)
- Bedientheken für Fisch, Backwaren, Fleisch, Wurst und Käse
- Artikelanzahl: ca. 30.000
- Kassen: 11, darunter 4 Self-Scanning-Kassen und 2 „EASY Shopper“-Kassen
- Kostenfreie Parkplätze: 150 Tiefgaragen-Stellplätze



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

- Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. von 7 bis 21 Uhr
Öffnungszeiten *Café am Holzmarkt*: Mo. bis Sa. Von 7 bis 20 Uhr

EDEKA Minden-Hannover im Profil:

Mit einem Außenumsatz von 10,6 Milliarden Euro und rund 76.800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (einschließlich der selbstständigen Einzelhändler) ist die **EDEKA Minden-Hannover** die umsatzstärkste von insgesamt sieben Regionalgesellschaften im genossenschaftlich organisierten EDEKA-Verbund. Sie besteht im Kern seit 1920, erstreckt sich von der niederländischen bis an die polnische Grenze und umfasst Bremen, Niedersachsen, einen Teil von Ostwestfalen-Lippe, Sachsen-Anhalt, Berlin und Brandenburg. Zwei Drittel der insgesamt 1.469 Märkte sind in der Hand von selbstständigen EDEKA-Einzelhändlern. Zum Unternehmensverbund gehören darüber hinaus mehrere Produktionsbetriebe, darunter die Brot- und Backwarenproduktion **Schäfer's**, die Produktion für Fleisch- und Wurstwaren **Bauerngut** sowie das Traditionsunternehmen für Fischverarbeitung **Hagenah** in Hamburg.