

PRESSEINFORMATION

Neueröffnung

Einkaufserlebnis und besonderer Genuss: EDEKA Center No.1 in Berlin-Steglitz eröffnet am 25. August

- **Angebotsvielfalt mit Frische und Qualität**
- **Regionalität steht im Fokus**
- **Moderne Technik für geringen Energieverbrauch**
- **Soziales Engagement vor Ort**
- **Flexibles und bequemes Einkaufen**

Berlin, 24. August 2022. Frisch, regional, modern – so präsentiert sich ab Donnerstag, 25. August, das neue EDEKA Center No.1 in der Schloßstraße 1. Im neugestalteten Vollsortimenter stellt der Marktleiter Robert Jablonski mit seinem 160-köpfigen Markt-Team die Nahversorgung in Berlin-Steglitz sicher. Die Kunden können sich über ein vielfältiges Sortiment und einen persönlichen Service freuen.

„Wir freuen uns, unsere Leidenschaft zu Lebensmitteln nun in Berlin-Steglitz mit unseren Kunden teilen zu können. Sie werden begeistert sein vom breiten Warenangebot, den Bedientheken für Fleisch, Wurst, Fisch, Käse, Gastronomie, Backwaren, Wein-, Jungle- und Kaffeebar und der besonderen Atmosphäre, die der neue Markt bietet“, so Robert Jablonski, der bereits seit über fünf Jahren als Marktleiter aktiv ist. Ein Highlight des neuen EDEKA Center No.1 bildet das moderne und gemütliche Design der Verkaufsfläche.

Angebotsvielfalt mit Frische und Qualität

Auf einer Verkaufsfläche von rund 4.000 Quadratmetern finden die Kunden im neuen EDEKA Center No.1 ein umfangreiches Warensortiment mit 50.000 Artikeln: Es reicht von GUT&GÜNSTIG-Produkten auf Discount-Preisniveau über Markenartikel bis hin zu nationalen und internationalen Spezialitäten. Der Fokus liegt im gesamten Markt auf Frische und Vielfalt in EDEKA-Qualität. 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 Bio-Salatbar finden die Kunden täglich frisch vor Ort zubereitete Salate. In den Kräuterfarmen von INFARM wachsen verschiedene Kräuter und Salate direkt im Markt und können gleich nach der Ernte eingekauft werden – frischer geht's nicht.



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Genießen Sie diese frischen Produkte u.a. auch in unseren Snacks in den Bedienbereichen. Ideal: Mit den EDEKA-Mehrweg-Netzen ist es bei Obst und Gemüse sowie an der Backwaren-Bedientheke möglich beim Einkauf auf Plastiktüten zu verzichten. Der Markt setzt übrigens an allen Bedientheken auf ein umfassendes Mehrweg-Konzept.

Von Frühstück bis Currywurst – Genussvielfalt von früh bis spät

An den großzügigen Bedientheken für Fleisch, Wurst, Fisch, Käse, Gastronomie, Backwaren, Wein-, Jungle- und Kaffeebar können sich die Verbraucher künftig auf eine noch abwechslungsreichere Vielfalt freuen. Seien es Weine, Sekt, Champagner und Craft-Biere, eine große Auswahl an Kaffeespezialitäten, ausgesuchte Tees, Trinkschokoladen und viele saisonale Angebote oder orientalische, vegane und vegetarische Produkte an der Junglebar – die Kunden bekommen Genusserlebnisse der besonderen Art. Dazu gehört auch die Showbäckerei, in der diese sich von frisch zubereiteten Backwaren inspirieren lassen können. „Von Frühstück bis Currywurst – lassen Sie sich von früh bis spät in unserer No.1 verwöhnen“, so Jablonski. Der großzügige Sitzbereich mit Blick auf die Schloßstraße bietet den Kunden rund 70 Sitzplätze. Weitere Sitzplätze stehen den Kunden an den zahlreichen Bedientheken zur Verfügung.

Für Fragen und persönliche Beratung steht den Kunden das Markt-Team jederzeit zur Seite. 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. „Nicht lang schnacken – Fisch einpacken“ ist hier das Motto. Unter anderem gibt es in der eigenen Fischabteilung Forellenfilet, Seeteufel, Hering oder Dillhappen im Angebot. Weiterhin bietet der Gastronomiebereich eine große Auswahl an frisch zubereiteten Fischprodukten und die Austerbar lädt zum Verweilen ein. Der Räucherofen wird von nun an mit Räucherware aus Eigenproduktion überzeugen. Wer Sushi und asiatische Speisen mag, kann täglich frisch liebevoll zubereitete Sushi-Snacks – und vegetarische Alternativen in der Sushi-Bar von „eat happy“ genießen.

Regionalität steht im Fokus

Der Marktleiter und sein Team legen großen Wert auf Regionalität. „Wir arbeiten bewusst mit vielen regionalen Lieferanten zusammen, um die Wirtschaftskraft vor Ort zu stärken“, erklärt Robert Jablonski. Zu den 50 regionalen Lieferanten gehören u. a. die Berliner Kaffeerösterei,

PRESSEINFORMATION

Confiserie Reichert, Beelitzer Frischei, Berliner Bärengold und Gut Hesterberg. Weitere regionale Produkte sind unter der Kennzeichnung EDEKA Heimatliebe im Sortiment zu finden.

Moderne Technik für geringen Energieverbrauch

Auch in Sachen Umweltschutz ist der neue Vollsortimenter vorbildlich: Neben der standardmäßigen Beleuchtung energiesparenden LED-Systemen arbeiten die Kühlmöbel etwa mit dem natürlichen Kältemittel CO₂ und werden zur konstanteren Temperaturführung mit Glastüren verschlossen.

Soziales Engagement vor Ort

Das Markt-Team fühlt sich der Region verbunden und möchte das auch über das Sortiment hinaus zeigen – etwa mit regelmäßigen Lebensmittel-Spenden an die örtliche Tafel oder einer Pfandspendemöglichkeit an wechselnde lokale Organisationen und Einrichtungen.

Flexibles und bequemes Einkaufen

Das EDEKA Center No.1 in Berlin-Steglitz ist ein moderner Verbrauchermarkt mit zeitgemäßem Standard. Der Kassensbereich verfügt über 17 Kassen. Für einen schnelleren Bezahlvorgang stehen den Kunden dabei zusätzlich sieben Self-Scanning-Kassen zur Verfügung. Für den schnellen Einkauf können die Kunden zwei Expresskassen nutzen. Mit dem modernsten Einkaufswagen der Welt – dem EASY-Shopper – können die Kunden entspannter einkaufen – ohne lange Wartezeiten an den Kassen. Die schnelle Bezahlung per Karte oder per EASY-Shopper-App hilft zudem kontaktlos zu zahlen. Zunächst EASY Express, im Herbst 2022 EASY-Shopper Light.

Insgesamt stehen den EDEKA-Kunden im angeschlossenen Parkhaus 600 großzügige Stellplätze zum bequemen Einkaufen zur Verfügung. Ein weiteres Highlight: Im gesamten Markt soll es kostenloses WLAN geben.

Im Markt setzen sich insgesamt 160 Mitarbeitende für die Kunden und deren entspannten Einkauf ein. „Mit dem Engagement und der Leidenschaft jedes Einzelnen können wir den Markt erfolgreich weiterentwickeln, denn meine Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind der Schlüssel zum Erfolg“, weiß Robert Jablonski.

Geöffnet ist das EDEKA Center No.1 in der Schloßstraße 1 montags bis samstags von 7 bis 22 Uhr – genügend Zeit für die Kunden, das moderne Einkaufsambiente zu genießen.



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Das EDEKA Center No.1 im Überblick:

- Anschrift: Schloßstraße 1 in 12163 Berlin-Steglitz
- Neueröffnung: 25.08.2022
- Marktleitung: Robert Jablonski
- Verkaufsfläche: 4.000 Quadratmeter
- Mitarbeitende: 160
- Bedientheken für Fisch, Backwaren, Fleisch, Wurst, Käse, Junglebar, Gastronomie, Weinbar, Kaffeebar
- Artikelanzahl: ca. 50.000
- Kassen: 17
- Kostenfreie Parkplätze: 600
- Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. von 7 bis 22 Uhr

EDEKA Minden-Hannover im Profil

Mit einem Außenumsatz von rund 11 Milliarden Euro und rund 77.700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (einschließlich der selbstständigen Einzelhändlerinnen und 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 1.480 Märkte sind in der Hand von selbstständigen EDEKA-Kaufleuten. 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.