

PRESSEINFORMATION

Umbau und Modernisierung abgeschlossen

EDEKA Center im Stern-Center zukunftsfähig aufgestellt

- **Platz für noch mehr Vielfalt im Sortiment**
- **Regionalität steht im Fokus**
- **Moderne Technik für geringen Energieverbrauch**
- **Soziales Engagement vor Ort**
- **Flexibles und bequemes Einkaufen – unter anderem mit dem Easy Shopper**

Potsdam, 14. September 2022. Die Umbauarbeiten im EDEKA Center im Stern-Center sind nach insgesamt 20 Wochen beendet. Dabei wurde der Vollsortimenter modernisiert und zukunftsfähig aufgestellt. Am Donnerstag, 15. September, öffnet der Markt endlich wieder seine Türen und bietet seinen Kunden ein neues Einkaufserlebnis mit Wohlfühlambiente. „Wir freuen uns, unsere Kunden wieder begrüßen zu können. Sie werden begeistert sein von dem großen Frische-Sortiment, der modernen Atmosphäre und der Vielfalt, die der Markt jetzt bietet“, betont Thomas Brendel, der seit einem Jahr Marktleiter im heutigen EDEKA Center ist und zuvor bereits den real-Markt an gleicher Stelle zwölf Jahre lang geleitet hatte.

Nach der Übernahme des real-Marktes im vergangenen Jahr hatte die EDEKA Minden-Hannover den Markt vertrieblich und technisch auf EDEKA Center umgestellt. Jetzt wurde er umfassend modernisiert. „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 Thomas Brendel. Jetzt erstrahlt das 6.600 Quadratmeter große EDEKA Center in Potsdam in einem komplett neuen Erscheinungsbild. „Hier blieb wirklich kein Stein auf dem anderen“, sagt Thomas Brendel.

Im Untergeschoß befindet sich die Obst- und Gemüseabteilung nun am neuen Platz mit angeschlossener Marktbäckerei und einer großen „Naturkind“-Bio-Abteilung. Komplett neu angeordnet wurden die Artikel aus den Bereichen Süßwaren, Spielwaren sowie dem Getränke-Sortiment – ergänzt durch eine Schreibwaren-, Bücher- und Zeitschriftenwelt sowie die Eistruhen vor den Kassen. Im Obergeschoss befinden sich dann das großzügige Sortiment an Wein, Sekt und Spirituosen, die komplett umgebauten Bedientheken für Fisch, Käse, Fleisch und Wurst, die neue Italienwelt „Amore Roma“, die riesige Auswahl an gekühlten- und tiefgekühlten Produkten und die große Abteilung für

PRESSEINFORMATION

Textilien, Haushaltswaren, Elektroartikel und vieles mehr. Auch das Markt-Team ist durch die Erweiterung gewachsen: von 109 auf 122 Mitarbeitende, darunter vier Auszubildende.

Platz für noch mehr Vielfalt im Sortiment

Der Markt bietet mit ca. 70.000 Artikeln von GUT&GÜNSTIG-Produkten auf Discount-Preisniveau über Markenartikel bis hin zu nationalen und internationalen Spezialitäten eine große Auswahl. 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. In der „Jungle Bar“ finden die Kunden täglich frisch vor Ort zubereitete Smoothies sowie frisch vorgeschnittenes Obst und Salate. Ergänzt wird dieses Angebot durch frisch gepressten Orangensaft und eine Ananasschälmaschine. In der Kräuterfarm von INFARM wachsen verschiedene Kräuter direkt im Markt und können gleich nach der Ernte eingekauft werden – frischer geht's nicht. 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 bietet übrigens auch an allen Bedientheken den Kunden ein umfassendes Mehrweg-Konzept an.

Im Obergeschoss kommen die Kunden künftig an der großzügigen Bedientheke für Fleisch und Wurst „die Fleischer“ auch in den Genuss der „Heißen Theke“ – mit klassischen Produkten wie Fleischkäse, Bouletten und Hähnchen. Ein besonderes Highlight im Markt ist zudem das Angebot an Dry-Aged-Schweine-, und Rindfleisch. Das sind langsam gereifte Fleisch-Spezialitäten, die sich immer größerer Beliebtheit erfreuen. Käse-Spezialitäten sind im „Kääsmarkt“ erhältlich und beim „Backmeister N°1“ im Vorkassenbereich können die Kunden beim Backen zuschauen.

Ebenfalls neu: In der Fisch-Abteilung können sich die Kunden auf das neue Konzept „die Fischwerker“ 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. Der Räucherofen wird von nun an mit Räucherware aus Eigenproduktion überzeugen. Wer Sushi und asiatische Speisen mag, kann täglich frisch liebevolle zubereitete Sushi-Snacks – und vegetarische Alternativen in der Sushi-Bar von „eat happy“ genießen.

Regionalität steht im Fokus

Marktleiter Brendel und sein Team legen großen Wert auf Regionalität. „Wir arbeiten bewusst mit vielen regionalen Lieferanten zusammen, um die Wirtschaftskraft vor Ort zu stärken“, erklärt Thomas Brendel.



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Zu den insgesamt 44 regionalen Lieferanten gehören u. a. die Bäckerei und Konditorei Fahland Potsdam, die Beelitzer Frischei GmbH, die Berliner Kaffeerösterei, die Florida Eismanufaktur Berlin und der Spargelhof Klaistow. Unter der Kennzeichnung „Bestes aus der Region“ gibt es Beelitzer Freilandeier, Kulturheidelbeeren, Bio Fahland Schwarzbrot, das Florida Eissortiment, Origo Simp. Coffee Berliner Crema, Berliner „Brandstifter“ Gin und vieles mehr. Weitere regionale Obst- und Gemüse-Produkte sind anhand der Kennzeichnung „EDEKA Heimatliebe“ im Obst- und Gemüsesortiment zu finden.

Moderne Gebäudetechnik für geringen Energieverbrauch

Auch durch seine umweltfreundliche Ausstattung und die nachhaltige Gebäudesanierung punktet das EDEKA Center Stern-Center. Die Kühlmöbel arbeiten mit dem natürlichen Kältemittel CO₂ und werden zur konstanteren Temperaturführung mit Glastüren verschlossen. Die alten Kassen und Waagen wurden entfernt und durch neue Geräte ersetzt. Mit dem Umbau wurden nun auch größere technische Arbeiten durchgeführt, wie die Neuinstallation der gesamten Elektro-Unterverteilung und der Lüftungsanlage sowie die Installation einer neuen Brandmeldeanlage. Auch die E-Mobilität wird im Center-Parkhaus unterstützt und ermöglicht den Kunden, ihr Auto während des Einkaufs an einer von insgesamt vier Ladesäulen aufzuladen. Auch die Chancen der Gebäudedigitalisierung werden im Markt genutzt – etwa bei der Raumtemperatur-Überwachung durch die zentrale Leitwarte in Minden. Technische Anlagen können so zentral auf die Einhaltung ihrer Sollwerte hin überwacht werden.

Soziales Engagement vor Ort

Neben der Liebe zu Lebensmitteln haben auch die Bedürfnisse der Menschen in Potsdam für das EDEKA Center Stern-Center eine große Bedeutung. Marktleiter Thomas Brendel und sein Team fühlen sich der Region verbunden und engagieren sich für soziale Belange vor Ort. „Ich finde es wichtig, einen Beitrag zur Gesellschaft zu leisten. Deswegen schreiben wir das soziale Engagement in unserer Region groß“, erläutert er. So werden regelmäßig Leergut-Pfand-Bons zu Gunsten der Potsdamer Tafel über eine Spendenbox gesammelt. Darüber hinaus unterstützt der Markt auch regelmäßig die Potsdamer Tafel mit Lebensmitteln und spendet anlässlich der Wiedereröffnung 1.000 Euro an „Die Arche“ Kinderstiftung – Christliches Kinder- und Jugendwerk Potsdam.

Flexibles und bequemes Einkaufen – unter anderem mit dem Easy Shopper

Das EDEKA Center Stern-Center in Potsdam ist nun ein moderner Verbrauchermarkt mit zeitgemäßem Standard. Der Kassensbereich verfügt über 17 Kassen. Für einen schnelleren Bezahlvorgang stehen den Kunden dabei ab sofort zusätzlich drei Self-Scanning-Kassen zur Verfügung. Der modernste

PRESSEINFORMATION

Einkaufswagen der Welt – der EASY-Shopper – unterstützt die Kunden beim entspannten Einkauf und ist ideal, um lange Wartezeiten an den Kassen zu vermeiden. Die schnelle Bezahlung per Karte, EDEKA- oder EASY-Shopper-App hilft zudem kontaktlos zu zahlen. Genießen, Verweilen und Entspannen – mit 16 Sitzplätzen wird das „Backmeister“-Café der Treffpunkt für Jung und Alt und bietet unter anderem eine reiche Auswahl an Kaffeespezialitäten und Frühstücksangeboten. Insgesamt stehen den EDEKA-Kunden 2.000 großzügige Parkplätze in den Parkdecks des Stern-Centers zur Verfügung.

Geöffnet ist das EDEKA Center Stern-Center montags bis samstags von 8:00 bis 21:00 Uhr – genügend Zeit für die Kunden, das moderne Einkaufsambiente zu genießen – und all das bei kostenfreiem WLAN im gesamten Markt.

EDEKA Center Stern Center im Überblick:

- Anschrift: Stern-Center 1-10 in 14480 Potsdam
- Neueröffnung: 15. September 2022
- Marktleitung: Thomas Brendel
- Verkaufsfläche: 6.600 Quadratmeter
- Mitarbeitende: 122 (darunter 4 Auszubildende)
- Bedientheken für Fisch, Backwaren, Fleisch/Wurst, „Amore Roma“ Italienwelt und Käse
- Artikelanzahl: ca. 70.000
- Kassen: 17
- Kostenfreie Parkplätze: 2.000, inkl. 4 E-Ladesäulen
- Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. von 08:00 bis 21:00 Uhr,
Öffnungszeiten Café „Backmeister“: Mo. bis Sa. von 08:00 bis 20:00 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.