

PRESSEINFORMATION

Neubau ist fertig:

EDEKA „am Schlachthof“ eröffnet am 15. August modernen Vollsortimenter mit Einkaufskomfort im Wohlfühlambiente

- **Neue Arbeitsplätze geschaffen – Azubis gesucht**
- **Große Auswahl und Bedientheken auf rund 1.700 Quadratmetern**
- **Supermarkt mit nachhaltiger Bauweise**
- **Café als neuer Treffpunkt im Stadtteil**

Dessau-Roßlau, 14. August 2019. Die Bürger aus Dessau-Roßlau können sich freuen: Am 15. August eröffnet der moderne EDEKA-Markt „am Schlachthof“. Der EDEKA-Markt am Friedrichsgarten 3 überzeugt mit nachhaltiger Bauweise und einem vielfältigen Sortiment regionaler Produkte. Das Café lädt mit Snacks, Brötchen und Kuchen zum Verweilen und Genießen ein. Die Kunden können sich auf tolle Eröffnungsangebote und Überraschungen für Kinder freuen.

„Wir sind stolz, allen Generationen aus Dessau-Roßlau mit dem modernen EDEKA-Markt ein neues Einkaufserlebnis bieten zu können. Das schließt eine breite Sortimentsvielfalt und eine nachhaltige Bauweise ein“, betont Jana Klus, Marktleiterin im EDEKA-Markt „am Schlachthof“. Eine moderne und übersichtliche Gestaltung, angenehmes Licht und helle Farben verschaffen dem Markt einen angenehmen Wohlfühlcharakter.

Neue Arbeitsplätze geschaffen – Azubis gesucht

Der große Vollsortimenter steht für persönlichen Kundenservice. So wurden die 22 Mitarbeiter des jetzt geschlossenen EDEKA-Marktes in der Goethestraße alle im neuen Markt am Friedrichsgarten übernommen. Die Kunden können sich beim Einkauf also auf bekannte Gesichter im Team freuen. Die Marktleiterin hat auch noch 18 zusätzliche Arbeitsplätze geschaffen. „Wir suchen außerdem noch motivierte Auszubildende für unseren neuen EDEKA-Markt“, betont Jana Klus, die damit jungen Menschen den Einstieg für eine Karriere mit vielen Weiterbildungsmöglichkeiten bei Deutschlands Lebensmittelhändler Nr. 1 ermöglichen möchte.

Große Auswahl im Frischebereich

Auf 1.714 Quadratmetern Verkaufsfläche finden die Kunden etwa 20.000 verschiedene Artikel. Im Dry Aged-Reifeschrank etwa gibt es eine vielfältige Auswahl an langsam

PRESSEINFORMATION

gereiften Steaks. An den großzügig gestalteten Bedientheken für Fleisch, Wurst und Käse können die Verbraucher bedarfsgerecht einkaufen. Dort können sie auch ihre eigenen, lebensmitteltauglichen Dosen für den verpackungslosen Einkauf an den Bedientheken mitbringen. Mit diesem Mehrwegdosen-Konzept kommt der Mitarbeiter nicht mit der Dose und der Kunde nicht mit dem Tablett in Berührung. Das Markt-Team steht zudem bei Fragen rund um die Produkte und Inhaltsstoffe helfend zur Seite. Das große Angebot von frischen Salaten an der Salatbar eignet sich ideal für die Mittagspause im Büro, in der Schule oder für unterwegs.

Zur Stärkung der regionalen Wirtschaftskraft arbeitet das Team um Jana Klus auch mit einem Netzwerk an regionalen Lieferanten zusammen. Viele Artikel kommen aus dem Umkreis von rund 30 Kilometern und damit direkt aus der Nähe – so bleibt die Wertschöpfung direkt vor Ort. Dazu gehören z. B. Wikana Kekse aus Wittenberg, Hannemann Kaffee aus Köthen, Reinsdorfer Fleisch- und Wurstwaren sowie die Molkerei vom Hof Pfaffendorf. Diese Produkte sind unter der Kennzeichnung „Bestes aus der Region“ schnell zu finden.

Die Verbundenheit zur Region geht aber noch weiter. Das Team des EDEKA-Marktes setzt sich auch für die Unterstützung sozialer Einrichtungen vor Ort ein. Im Rahmen der Pfandspende können die Kunden auf die Summe ihres Pfandbons verzichten und diesen mit einem Button direkt am Automaten elektronisch einem guten Zweck zuführen. Die so gesammelte Geldsumme spendet der EDEKA-Markt dann an einen gemeinnützigen Verein vor Ort. Ihr „EDEKA am Schlachthof“ arbeitet zudem mit der Tafel zusammen.

Markt punktet mit Umweltschutz

Eine moderne Gestaltung sowie helle und freundliche Farben schaffen eine Wohlfühlatmosphäre und Kundenfreundlichkeit. Der Markt ist mit einem freitragenden Dach mit sichtbaren Leimbindern sowie einer Dekortapete ausgestattet. Das sorgt für ein angenehmes Wohlfühlambiente. Auch in Sachen Umweltschutz ist der neue Vollsortimenter vorbildlich: Beleuchtet wird zu 100 Prozent über energiesparende LED-Systeme. Die Kühlmöbel arbeiten mit dem natürlichen Kältemittel CO₂ und werden zur konstanteren Temperaturführung mit Glastüren verschlossen. Außerdem senkt eine Wärmerückgewinnung den energetischen Fußabdruck des Marktes: Dabei wird der Markt mit der Abwärme aus den Kälteanlagen beheizt. Zudem gibt es eine E-Tankstelle für das kostenlose Laden von Auto oder Fahrrad.

PRESSEINFORMATION

Café als neuer Treffpunkt im Stadtteil

Aber auch im Vorkassenbereich dürfen sich die Kunden auf Bedientheken, freundliche Beratung und Genuss-Erlebnisse freuen. So wird die neue Backstube & Café mit großem Gastro-Angebot neuer Treffpunkt für Jung und Alt im Stadtteil. Genießen und Verweilen ist hier zu jeder Tageszeit möglich. Ob Frühstücksangebote, Snacks, oder Brot, Kuchen und Teilchen – da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Mehr als 20 Innensitzplätze und die Außenterrasse für sonnige Tage mit 24 Sitzplätzen bieten genügend Platz.

„EDEKA am Schlachthof“ im Überblick:

- **Anschrift:** Am Friedrichsgarten 3, 06844 Dessau-Roßlau
- **Neueröffnung** am 15.08.2019
- **Marktleiterin:** Jana Klus
- **Verkaufsfläche:** 1.714 Quadratmeter, inkl. Café/Bistro
- **Mitarbeiter:** 40
- **Bedientheken:** Fleisch, Wurst und Käse
- **Kassen:** 5
- **Kostenfreie Parkplätze:** 100 Stellplätze (inkl. 3 Behinderten- und 3 Eltern-Kind-Parkplätze), 30 ADFC-zertifizierte Fahrradständer, 1 E-Ladestation
- **Öffnungszeiten:** Mo. – Fr. 7.00 bis 21.00 Uhr, Sa. 7.00 bis 20.00 Uhr

EDEKA Minden-Hannover im Profil:

Die EDEKA Minden-Hannover ist mit einem Umsatz von 9,36 Milliarden Euro und mehr als 72.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einschließlich des selbstständigen Einzelhandels die umsatzstärkste Regionalgesellschaft im genossenschaftlich organisierten EDEKA-Verbund. Das Geschäftsgebiet erstreckt sich von der niederländischen bis an die polnische Grenze, es umfasst einen Teil von Ostwestfalen-Lippe, nahezu vollständig Niedersachsen, Bremen, Sachsen-Anhalt, Berlin und Brandenburg. Zwei Drittel der mehr als 1.500 Märkte sind in der Hand von selbstständigen EDEKA-Einzelhändlern. Außerdem gehören fünf Produktionsbetriebe für Brot- und Backwaren (Schäfer's) sowie zwei Produktionsbetriebe für Fleisch- und Wurstwaren (Bauerngut) und ein Produktionsbetrieb für Frischfisch und Fischprodukte (Hagenah) zur EDEKA Minden-Hannover. Die EDEKA Minden eG wurde 1920 als genossenschaftlicher Verbund von selbstständigen Kaufleuten gegründet. Heute zählen rund 580 Genossenschaftsmitglieder zur EDEKA Minden eG.