

PRESSEINFORMATION

Branchen-Wettbewerb

Ausgezeichnet tiefgekühlt: EDEKA Center Wehrmann gewinnt beim „Tiefkühl-Star 2023“

- **Tiefkühl-Abteilung des EDEKA Centers in der Kategorie „1.500 bis 2.500 Quadratmeter Verkaufsfläche“ ist bundesweit die Beste**
- **Trendbewusstsein, Regionalität, Kochschule mit Probierküche und kreative Zusatzplatzierungen überzeugen die Jury**

Hiddenhausen, 11. Oktober 2023. Die Tiefkühl-Abteilung des EDEKA Center Wehrmann in der Löhner Straße 315 in Hiddenhausen gehört zu den Besten in Deutschland. Im jährlichen Branchenwettbewerb „Tiefkühl-Star 2023“ der Fachzeitung „Lebensmittel Praxis“ gewinnt der Markt und belegt in der Kategorie „1.500 bis 2.500 Quadratmeter Verkaufsfläche“ den ersten Platz. Nach einem umfangreichen Entscheidungsprozess der Jury wurden die Sieger nun im Rahmen der Fachmesse Anuga in Köln ausgezeichnet.

Zusammen mit dem Deutschen Tiefkühlinstitut und dem Verband der Tiefkühlwirtschaft würdigt die „Lebensmittel Praxis“ jährlich herausragende Tiefkühl-Abteilungen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel, die zukunftsweisenden Charakter haben und das Potential von Tiefkühlkost innovativ präsentieren. Die eingesandten Bewerbungen wurden anhand eines Kriterienkatalogs geprüft und in mehreren Schritten kritisch unter die Lupe genommen. Bewerber, die es in die nächste Runde schafften, wurden unangemeldet und anonym von der Redaktion der „Lebensmittel Praxis“ besucht und der Service sowie die Tiefkühl-Abteilung an sich getestet. Eine hochkarätige Jury aus Handel und Industrie benannte schließlich die Nominierten in verschiedenen Kategorien. Höhepunkt des Wettbewerbs war die Präsentation und Prämierung der Sieger im Rahmen der Tiefkühl-Star Night auf der Fachmesse Anuga in Köln.

Das EDEKA Center Wehrmann überzeugte auf ganzer Linie. Die Tiefkühl-Abteilung umfasst eine Fläche von rund 100 Quadratmetern und bietet den Kunden mit 1.300 Produkten ein vielfältiges Angebot. Dass die Jury das EDEKA Center Wehrmann zum Sieger wählte, ist für Marktleiter Patrick Rossbach eine große Ehre: „Ich bin sehr stolz auf mein Team und die Leistung. Diese Auszeichnung ist für uns eine echte Motivation und zeigt, dass sich das Engagement und die Leidenschaft unserer Mitarbeiter lohnen. Gleichzeitig spornt es uns an, immer weiterzumachen und noch besser zu werden.“

Besonders überzeugt war die Jury vom ausgeprägten Trendbewusstsein, von den kreativen Ideen des EDEKA-Teams und vom Lichteinsatz in der Abteilung, welcher Wärme erzeugt und die Herzlichkeit des

PRESSEINFORMATION

Marktes unterstreicht. Zusätzlich überzeugte auch die Zusammenarbeit mit der regionalen Gastronomie: So umfasst das Angebot auch Produkte von Marc Höhne, der in Herford das Elsbach Restaurant betreibt. Ein weiteres Highlight des EDEKA Centers ist die Kochschule mit Probierküche. Hier testen Mitarbeiter der Tiefkühl-Abteilung ständig neue Produkte und kochen selbst, um den Kunden bei der Beratung bestens zur Seite stehen zu können.

Auch die klare Gliederung, die passenden Dekorationen und die Zusatzplatzierungen bewertete die Jury besonders positiv. Innerhalb der mit stilistischen Eiswürfeln und Schneeflocken gekennzeichneten Tiefkühl-Abteilung finden sich beispielsweise auf Regalen direkt über den Tiefkühl-Burgerpatties die passenden Burger-Buns und Soßen.

EDEKA Minden-Hannover im Profil

Mit einem Außenumsatz von rund 11,3 Milliarden Euro und rund 75.800 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 1.500 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.