



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Nach abgeschlossenem Umbau

MARKTKAUF Löhne läutet heute den offiziellen Neustart ein

- **Modernisierungsarbeiten bei laufendem Betrieb gestemmt**
- **Frische im Rampenlicht – großzügige Servicetheken mit erweitertem Angebot**
- **Ganzheitliches Einkaufserlebnis – shoppen und dann lecker essen in der „Marktzeit“**
- **Zukunftsorientiert aufgestellt – moderne Technologien steigern Energieeffizienz**

Löhne, 10. Oktober 2024. Attraktives Äußeres. Einladendes Interieur. Nach intensiven und umfassenden Umbauarbeiten läutet MARKTKAUF Löhne heute seinen offiziellen Neustart ein. In den zurückliegenden zweieinhalb Jahren wurde das SB-Warenhaus komplett modernisiert und zeitgemäß aufgestellt: Neugestaltete Frischetheken mit erweitertem Lebensmittelangebot sowie großzügige Gastronomie-Bereiche kamen hinzu und schaffen nun ein ganzheitliches Einkaufserlebnis in der Albert-Schweitzer-Straße 13. „Sortiment, Service und Ambiente – unsere Kunden dürfen sich auf noch mehr Frische, Vielfalt und genussvolle Gastlichkeit freuen. Der neue MARKTKAUF bereichert die Einkaufskultur hier in Löhne spürbar“, verspricht Marktleiter Thorsten Take. Besonderheit: Während der gesamten Umbauphase hatte das großflächige MARKTKAUF-Haus seine Türen für die Kundschaft geöffnet und stellte so die Nahversorgung vor Ort sicher.

„Mit dem neuen Markt sind wir für die Zukunft richtig gut aufgestellt“, sagt Thorsten Take. „Denn unser Ziel ist es, die Menschen jeden Tag aufs Neue von uns zu überzeugen und zu begeistern.“ Das war in der jüngeren Vergangenheit nicht immer einfach. Aufgeteilt auf drei Bauphasen wurden die weitreichenden Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen im MARKTKAUF Löhne bei laufendem Betrieb vollzogen. „Da fuhr dann schon mal ein kleiner Bagger durch unseren Markt, um veraltete Leitungen freizulegen“, erzählt Take. „Doch dank einer tollen und engagierten Teamleistung und dem kontinuierlichen Dialog mit unseren Kunden haben wir dieses Mammut-Projekt gemeinsam gestemmt.“

Bedientheken als Mittelpunkt auf dem „Marktplatz der Frische“

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Der Markt erstrahlt jetzt in einem stilvoll neuen Erscheinungsbild. Die veränderte MARKTKAUF-Fassade lässt schon von außen erahnen, was die Kunden im Inneren erwartet. Auf den unverändert insgesamt rund 9.000 Quadratmetern Verkaufsfläche ist ein „Marktplatz der Frische“ entstanden. Im Rampenlicht stehen dabei die großzügig gestalteten Frischetheken für Fleisch, Wurst und Käse. „Unsere Frischetheken vermitteln den Besuchern unseres Markts jetzt das Gefühl, in einem Spezialitätengeschäft einzukaufen“, freut sich Marktleiter Thorsten Take.



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Brandneu am Start – und ein wichtiges Differenzierungsmerkmal: die freistehende „die Fischwerker“-Bedientheke. Umgeben von einer eisigen Auslage für fangfrischen Fisch überzeugt sie ebenfalls mit Fachgeschäft-Charakter. Das Motto hier: „Nicht lang schnacken – Fisch einpacken“. Gleich nebenan warten mit der „EAT HAPPY“-Sushibar asiatische Snacks auf die MARKTKAUF-Kunden. Ein weiteres genussvolles Novum – vegetarische Alternativen inklusive. „Wir spielen hier auf zusammengerechnet 40 laufenden Metern Bedientheken unsere geballte Frischekompetenz aus. Das gibt es in Löhne so kein zweites Mal“, ist Take überzeugt.

Ob in der umfangreichen Obst- und Gemüseabteilung mit ihren heimischen und saisonalen Produkten sowie exotischen Früchten aus aller Welt. Ob über eine Vielzahl an Bio- und regionalen Erzeugnissen sowie vegetarischen und veganen Artikeln. Ob anhand von zahlreichen GUT&GÜNSTIG-Produkten auf Discount-Preisniveau, den neuen EDEKA Herzstücken oder bekannten Markenartikeln. Das insgesamt etwa 70.000 Artikel umfassende Sortiment in der Albert-Schweitzer-Straße 13 dürfte kaum Wünsche offenlassen, so Marktleiter Thorsten Take. „Und um den Einkauf für unsere Kunden ganz easy zu machen, stellen wir ihnen mit unserem exklusiven ‚EASY-Shopper‘ auch noch den modernsten Einkaufswagen der Welt bereit.“ Dieser hilft, noch entspannter einzukaufen und per schneller Kartenzahlung oder per EASY-Shopper-App zudem beim kontaktlos Bezahlen.

Neue „Marktzeit“ verwöhnt mit Frühstücksbuffet und Mittagstisch

„Wir verstehen den Einkauf bei uns als ganzheitliches Erlebnis“, betont Thorsten Take. Mit der „Marktzeit“ im Vorkassenbereich wurde ein einladendes wie vielfältiges Gastro-Konzept in den neuen MARKTKAUF Löhne integriert. Hier können die Kunden gemütlich frühstücken, a la carte Mittagessen mit wechselnden Gerichten genießen oder ihren Einkauf einfach bei einer Tasse Kaffee in der hauseigenen Bäckerei ausklingen lassen. Für kulinarische Abwechslung in Sachen Gastfreundlichkeit ist jedenfalls gesorgt: Teil der „Marktzeit“ sind sowohl die „Mahlzeit“ – hier gibt’s auch leckere Burger –, als auch die „Pizzazeit“ sowie die „Eiszeit“, wo der Name jeweils Programm ist. „Frische Brötchen, Brot und Kuchen dürfen bei uns natürlich auch nicht fehlen“, weiß Thorsten Take, „all das stellen wir in unserer hauseigenen Bäckerei ofenfrisch selber her“.

Nachhaltiger einkaufen

Darüber hinaus setzt das MARKTKAUF-Team das nachhaltige Einzelhandelskonzept „Auf ZukunftsWegen“ um, welches gemeinsam von der EDEKA Minden-Hannover und dem WWF Deutschland entwickelt wurde und mit vielen großen und kleinen Nachhaltigkeitsmaßnahmen im Markt zu mehr Umwelt- und Ressourcenschutz beiträgt. Mit der Auszeichnung „Auf ZukunftsWegen“ werden



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

alle Nachhaltigkeitsmaßnahmen unserer Märkte transparent und verständlich dargestellt und ein nachhaltiger Einkauf für die Kunden so leicht wie möglich gemacht.

Ganz cool heizen – moderne Gebäudetechnik senkt Energieverbrauch

Auch durch seine verantwortungsbewusste und ressourcenschonende Ausstattung punktet der neue MARKTKAUF in Löhne. Im Zuge der Modernisierung wurde besonderes Augenmerk auf den Einsatz energiesparender und klimaschonender Technik gelegt. Insbesondere in den Bereichen für Molkereiprodukte und Tiefkühlware sorgt eine neue Generation energieeffizienter Kühlmöbel dafür, dass Einsparpotenziale ausgeschöpft werden können. Die Kühlmöbel arbeiten mit dem natürlichen Kältemittel CO₂ und werden zur konstanteren Temperaturführung mit Glastüren verschlossen. Indem die Kühltruhen und -schränke mehr Wärme als Kälte erzeugen, wird die Abwärme der Kälteanlage zugleich zum Beheizen des Marktes genutzt. Den kompletten Markt setzt darüber hinaus energiesparende LED-Beleuchtung ins passende Licht. Über innovatives Energiemanagement und Verbrauchsmonitoring nutzt der MARKTKAUF Löhne heute außerdem die sich aus Gebäudedigitalisierung eröffnenden Chancen – etwa bei der Raumtemperatur-Überwachung durch die zentrale Leitwarte in Minden. Als neues Service-Feature für die Kunden steht auf dem Parkplatz des Marktes ab Ende November auch Ladeinfrastruktur bereit. Kunden mit E-Autos können die Fahrzeuge während ihres Einkaufs hier an einer der vier E-Ladesäulen aufladen. Mit dem kontinuierlichen Ausbau der Ladeinfrastruktur übernimmt EDEKA Minden-Hannover eine aktive Rolle bei der Unterstützung der Mobilitätswende.

Geöffnet ist der MARKTKAUF Löhne in der Albert-Schweitzer-Straße 13 montags bis samstags von 8 bis 22 Uhr – genügend Zeit für die Kunden, das neugestaltete Einkaufsambiente zu erkunden – und zu genießen.

EDEKA Minden-Hannover im Profil

Mit einem Außenumsatz von rund 12 Milliarden Euro und rund 76.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (einschließlich des selbstständigen Einzelhandels und fast 3.500 Auszubildenden) 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. Mehr als drei Viertel der insgesamt rund 1.500 Märkte sind in der Hand von rund 630 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.