



PRESSEINFORMATION

Nach Komplett-Umbau:

EDEKA Center Ankermann erstrahlt ab 28. Februar in neuem Glanz

- **Moderne Optik mit Wohlfühlambiente**
- **Neu: Salatbar, Sushi-Bar und Dry-Aged-Fleisch**
- **Café als Treffpunkt für Jung und Alt**

Meine, 27. Februar 2019. Fast vier Wochen war das EDEKA Center Ankermann für eine „Rundum-Erneuerung“ geschlossen. Jetzt öffnet der „neue“ Vollsortimenter am Donnerstag, 28. Februar, wieder seine Türen und bietet echten Einkaufskomfort im Wohlfühlambiente. Dabei ist der Markt nicht wieder zu erkennen: eine individuelle Farbgebung für jede Abteilung, eine hochwertige Ausstattung, der Einsatz von Naturmaterialien wie Holz und Moos – das EDEKA Center ist ein wahrer Hingucker geworden. Zur Wiedereröffnung warten tolle Sonderangebote auf die Kunden.

Toralf Ankermann ist Kaufmann aus Leidenschaft. Seine Eltern legten mit einem kleinen ersten Markt in Hohne den Grundstein für das Familienunternehmen. Heute führt er in der Region erfolgreich fünf EDEKA-Märkte, zwei EDEKA Center und einen nah & gut. Dabei blickt der EDEKA-Kaufmann auch immer nach vorne und stellt seine Märkte zukunftssicher auf – immer orientiert an den Bedürfnissen seiner Kunden. Jetzt war es an der Zeit, das im November 2006 eröffnete EDEKA Center in Meine im neuen Glanz erstrahlen zu lassen.

Neue Technik, neue Möbel, neue Produkte

Auf der um 200 auf rund 2.700 Quadratmeter erweiterten Verkaufsfläche bietet das „neue“ EDEKA Center jetzt mehr als 34.000 Artikel. Von GUT&GÜNSTIG-Produkten auf Discount-Preisniveau über Markenartikel bis hin zu regionalen, nationalen und internationalen Spezialitäten, auch in Bio-Qualität – da wird jeder fündig. „Wir stehen für Frische, persönlichen Kundenservice und natürlich für die Liebe zu Lebensmittel“, betont Toralf Ankermann. Dazu baut er auf die Unterstützung seiner 84 Mitarbeiter. „Sie setzen sich an unseren Bedientheken für Fleisch, Wurst, Käse, Fisch und Backwaren mit Leidenschaft für die Bedürfnisse unserer Kunden ein und sind damit der Schlüssel zu unserem Erfolg.“ Die Auswahl im Frischebereich hat der Einzelhändler noch erweitert: An der Fleisch-Bedientheke gibt es nun hochwertig gereiftes Dry-Aged-Beef aus drei eigenen Reifeschränken. In der großen Obst- und Gemüseabteilung können sich die Kunden ihre Salatportionen individuell an der



PRESSEINFORMATION

Salatbar zusammenstellen und an der neuen Orangenpresse frisch gepressten Saft zapfen. An der „Eat Happy-Sushibar“ gibt es täglich eine große Auswahl frisch vor Ort zubereiteter Sushi-Varianten – auch für Vegetarier.

Auch in Sachen Umweltschutz ist das EDEKA Center nach dem Umbau besser aufgestellt: Die neuen Kühlmöbel und Bedientheken arbeiten mit dem natürlichen Kältemittel CO₂ und werden zur konstanteren Temperaturführung mit Glastüren verschlossen. Beleuchtet wird der Markt zu 100 Prozent über energiesparende LED-Systeme. Zusätzlich können die Kunden jetzt auch nachhaltig an den Bedientheken einkaufen: Sie können ihre eigenen Mehrwegdosen mitbringen und so z. B. Wurst oder Käse ohne zusätzliche Verpackung einkaufen. Hygienevorschriften werden dabei selbstverständlich berücksichtigt.

Café als Treffpunkt für Jung und Alt

Auch das Café im Vorkassenbereich wurde komplett erneuert. Zahlreiche Sitzplätze innen sowie ein großer Außensitzbereich bieten viel Platz zum Genießen und Verweilen. „In unserem Café können unsere Kunden aus verschiedenen Frühstücksangeboten wählen. Es gibt jeden Tag eine große Kuchen- und Tortenauswahl und Kaffeespezialitäten von Heimbs aus Braunschweig. Und wer in den schönen Frühlingstagen ein leckeres Eis essen möchte, wird an unserer Eistheke fündig“, erklärt Toralf Ankermann. Als besondere Serviceleistung steht den Kunden im Café kostenfreies WLAN zur Verfügung.

Engagement für die Region

Unter dem Motto „Bestes aus unserer Region“ und zur Stärkung der regionalen Wirtschaftskraft arbeitet das EDEKA-Team mit rund 30 regionalen Lieferanten zusammen. So gibt es z. B. Honig aus eigener Bienezucht aus Meine, der in Kooperation mit einem lokalen Imker abgefüllt wird.

Außerdem unterstützen Toralf Ankermann und sein Team die örtliche Tafel und spenden regelmäßig Lebensmittel an die Einrichtung. Ebenso dürfen sich lokale Vereine und Verbände immer wieder über Spenden des EDEKA Centers freuen.



PRESSEINFORMATION

EDEKA Center Ankermann im Überblick:

- Anschrift: Bahnhofstraße 13, 38527 Meine
- Wiedereröffnung nach Umbau am 28. Februar 2019
- Inhaber: Toralf Ankermann, Marktleiter: Marco Schaefer
- Verkaufsfläche: rund 2.700 Quadratmeter
- 84 Mitarbeiter, inkl. 7 Azubi
- Bedientheken für Fleisch, Wurst, Käse, Fisch und Backwaren
- Café mit Sitzplätzen innen und außen
- 7 Kassen
- Kostenfreie Parkplätze direkt am Markt
- Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 7:00 bis 21:00 Uhr

EDEKA Minden-Hannover im Profil

Die EDEKA Minden-Hannover ist mit einem Umsatz von 8,72 Milliarden Euro und mehr als 73.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einschließlich des selbstständigen Einzelhandels die umsatzstärkste Regionalgesellschaft im genossenschaftlich organisierten EDEKA-Verband. 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 zählen 24 C+C Großmärkte (MIOS), fünf Betriebe für Brot- und Backwaren (Schäfer's) sowie zwei Produktionsbetriebe für Fleisch- und Wurstwaren (Bauerngut) zur EDEKA Minden-Hannover.

Die EDEKA Minden eG wurde 1920 als genossenschaftlicher Verbund von selbstständigen Kaufleuten gegründet. Heute zählen rund 600 Genossenschaftsmitglieder zur EDEKA Minden eG.