



### **Umbau auf Zielgeraden: EDEKA in Opladen eröffnet am 10. Oktober**

- Kernsanierung des Marktes
- Modernes Design und nachhaltige Technologien
- 20.000 Produkte auf 1.650 Quadratmetern

**Opladen, 1. Oktober 2024.** Vor einem Monat begannen die Umbauarbeiten an der Pommernstraße. Nun befindet sich das Team um Ioannis Papiotis auf der Zielgeraden. Nächsten Donnerstag um 7 Uhr öffnen die Türen des EDEKA-Marktes in Opladen. „Die finale Phase läuft. Nachdem die Fläche vom Boden bis zur Decke kernsaniert wurde, richten wir den Markt aktuell wieder ein. Wir freuen uns, dass wir unseren Kunden schon bald das Ergebnis zeigen können, und hoffen, dass sie genauso begeistert sind wie wir“, sagt der Marktleiter.

#### **Modernes Design und nachhaltige Technologien**

Der Supermarkt ist auf dem neuesten Stand. Er ist mit LED-Beleuchtung, einer CO<sub>2</sub>-Kühlanlage, digitalen Preisschildern und einer Photovoltaikanlage auf dem Dach ausgestattet. „Die aus der Kühlung stammende Energie können wir zum Heizen wiederverwenden und mit der PV-Anlage decken wir etwa ein Drittel unseres eigenen Strombedarfs ab“, erläutert Ioannis Papiotis. Auf dem kostenlosen Parkplatz befinden sich außerdem zwei E-Ladesäulen sowie ausreichend überdachte Fahrradstellplätze.

Ob von innen oder außen, der Standort ist nicht wiederzuerkennen. Die Außenfassade hat sich von Rot in Dunkelgrau verwandelt. Im Markt tragen graue Fliesen und eine offene Decke zum modernen Einkaufserlebnis bei und lassen die Fläche größer wirken. Die Gänge sind durch die neuen Regale an vielen Stellen breiter, vor allem an der Bedientheke und in der Weinabteilung ist mehr Platz. Bunte Bilder und Schriftzüge an den Wänden kennzeichnen die einzelnen Abteilungen und geben Orientierung.

#### **Fokus auf Frische und Lokalität**

Mit rund 20.000 Produkten bietet EDEKA in Opladen alles für den täglichen Bedarf. Die Mannschaft vor Ort verräumt aktuell das Trockensortiment. Erst am Tag vor der Eröffnung folgen Obst und Gemüse sowie Fleisch, Wurst und Käse. Die Frische nimmt im Sortiment einen besonderen Stellenwert ein. Die Obst- und Gemüseabteilung ist größer als vor dem Umbau. Hier wird es künftig auch vor Ort gerolltes Sushi von Partner Sushi Circle geben. Außerdem können die Kunden Saft selbst pressen, Ananas unkompliziert schneiden lassen oder sich an frisch zubereiteten Snacks wie Salaten, Joghurts und schokolierten Früchten bedienen. Das Herzstück des Marktes bleibt die neue ca. 16 Meter lange Bedientheke für Fleisch, Wurst und Käse. Ab dem 10. Oktober gibt es hier auch



täglich wechselnde Mittagsgerichte zum Mitnehmen. Für die Bedientheke sucht EDEKA in Opladen aktuell noch Verstärkung für die 110-köpfige Mannschaft.

Bereits seit Jahren arbeitet das Team vor Ort eng mit Landwirten und Produzenten aus der Nachbarschaft zusammen. Das Sortiment „Aus bester Nachbarschaft“ bietet Lebensmittel von zwölf Partnern aus einem Umkreis von 30 Kilometern. Mit dabei sind beispielsweise Gut Clarenhof aus Frechen (Spargel, Erdbeeren, Eier), der Obstanlagen Mönchhof aus Burscheid (Äpfel, Säfte, Fruchtaufstriche), der Thomashof/Bergische Bauernkäserei aus Burscheid (Käse) und Forellenzucht Fischer aus Lützenkirchen (geräucherte Forelle). „Wir möchten unseren Partnern auch nach dem Umbau wieder eine Bühne geben und so die Wertschätzung für lokale Produkte stärken. Denn diese sind durch die kurzen Transportwege nicht nur besonders frisch. Wir entlasten damit auch die Umwelt und unterstützen die lokale Landwirtschaft“, ordnet Ioannis Papiotis ein.

### **Scan & Go: Einkauf selbst scannen**

Der Markt bietet seinen Kunden ab dem 10. Oktober eine innovative Art des Einkaufs. Das Team vor Ort wird 30 Handscanner einführen, die direkt im Eingangsbereich des Marktes bereitstehen. „Damit möchten wir das Einkaufserlebnis noch angenehmer gestalten. Für schnelle Einkäufer sind die Scanner genau das Richtige. Kunden können direkt am Regal ihre Produkte einscannen, müssen an der Kasse nichts mehr ein- und ausräumen, sondern nur noch bezahlen. Wenn im Markt etwas mehr los ist, sparen sie so Zeit“, sagt Ioannis Papiotis. Am Ende des Einkaufs generiert der Handscanner einen QR-Code, den die Mitarbeitenden an den fünf normalen Kassen erfassen. Noch schneller geht es an den drei SB-Kassen, hier können Kunden den QR-Code selbst scannen.

Neben dem Tchibo-Shop im Markt bleiben auch die Partner im Vorkassenbereich dabei: die Bäckerei Büsch mit einem gemütlichen Café und das Ladenlokal von Familie Simunic mit frischen Schnittblumen und Pflanzen.

„Wir haben innerhalb von sechs Wochen einen ganz neuen Markt und damit ein modernes Einkaufserlebnis für Opladen geschaffen – darauf bin ich sehr stolz. Das wäre nicht ohne den Einsatz unserer Partnerunternehmen, aller Projektbeteiligten und meines Teams möglich gewesen. Dafür ein herzliches Dankeschön“, sagt Ioannis Papiotis abschließend.



### **Über EDEKA Rhein-Ruhr**

EDEKA Rhein-Ruhr betreibt im Verbund mit selbstständigen Kaufleuten in Nordrhein-Westfalen und angrenzenden Regionen in Niedersachsen und Rheinland-Pfalz rund 700 Vollsortiment-Lebensmittelmärkte unter den Marken EDEKA und Marktkauf sowie über 250 Getränkemärkte (mehrheitlich unter der Marke trinkgut). Der Fleischhof Rasting und die Bäckerei Büsch gehören als Produktionsbetriebe ebenfalls zu EDEKA Rhein-Ruhr. Das genossenschaftlich organisierte Unternehmen mit Sitz in Moers erwirtschaftete 2023 einen Umsatz von rund 6,2 Milliarden Euro. Mit fast 50.000 Mitarbeitern gehört es zu den größten Arbeitgebern und Ausbildungsbetrieben in der Region. Täglich vertrauen mehr als eine Millionen Kunden auf die EDEKA-Frische, auf Qualität und Sortimentsvielfalt.

### **Kontakt**

EDEKA Leverkusen-Opladen  
Pommernstraße 4-6  
51379 Leverkusen

Medienkontakt EDEKA Rhein-Ruhr

Kerstin Scheffler, Edekaplatz 1, 47445 Moers

Telefon: 02841/209 2272, E-Mail: [rr-presse@edeka.de](mailto:rr-presse@edeka.de)