



### **EDEKA Peschke in Nordkirchen baut um**

- Umbauarbeiten ab 8. März
- Wiedereröffnung des Marktes am 3. April
- Modernes Design und noch mehr Fokus auf Frische

**Nordkirchen, 4. März 2025.** Im Oktober 2024 haben Veit Peschke und Christof Schachtschneider den EDEKA ‚An der Mühle‘ in Nordkirchen übernommen. Um den Lebensmittelmarkt moderner aufzustellen und das eigene Konzept umzusetzen, bauen die Kaufleute ab dem 8. März 2025 um. „Eine neue Gestaltung, energieeffiziente Technik und noch mehr Frische im Sortiment, so stellen wir unseren Markt für die Zukunft auf“, sagt Veit Peschke. Da die Verkaufsfläche von 1.350 Quadratmetern vom Boden bis zur Decke modernisiert wird, ist der Umbau nicht im laufenden Betrieb möglich. Nach knapp vier Wochen, am 3. April 2025, ist das 32-köpfige Peschke-Team aber wieder für die Nordkirchener da.

### **Mehr Frische, Bio und regionale Lebensmittel**

Mit mehr als 20.000 Produkten gibt es bei EDEKA Peschke nach dem Umbau noch mehr Frische und Vielfalt. Die Obst- und Gemüseabteilung direkt im Eingangsbereich wird rundum erneuert. Hier finden Kunden ab April auch frisch vor Ort geschnittene Ananas sowie selbst hergestellte Snacks wie Salate und schokolierete Früchte. „Wir legen unseren Fokus zudem noch stärker auf regionales Obst und Gemüse. Dank kurzer Transportwege sind die Lebensmittel besonders frisch und länger haltbar. Gleichzeitig schonen wir die Umwelt und stärken die Wirtschaft in unserer Region“, bekräftigt Veit Peschke, der bereits seit 2004 einen Standort in Herbern betreibt. Als Herzstück des Supermarktes lassen die Kaufleute eine neue Bedientheke einbauen. So präsentiert EDEKA Peschke künftig auf 15,5 Metern frisches Fleisch, Wurst und Käse. Weitere Neuheiten im Sortiment sind eine größere Auswahl an Bio-Produkten, frische Backwaren aus dem Backshop sowie Convenience-Gerichte.

### **Modernes Design und energieeffiziente Technologien**

Die Gestaltung des Supermarktes wird moderner und freundlicher. Dazu tragen vor allem pastellfarbene Töne bei. Das Schloss Nordkirchen soll sich im Markt ebenso wiederfinden. „Damit möchten wir unsere Verbundenheit zum Standort zum Ausdruck bringen“, so Veit Peschke. Durch die neuen Regale entsteht auf der Fläche zudem mehr Platz.

Um den Energiebedarf zu senken, setzt EDEKA Peschke künftig auf eine CO<sub>2</sub>-Kühlanlage. Die aus der Kühlung stammende Energie kann zum Heizen wiederverwendet werden. In Sachen Technik gibt es auch Veränderungen in der Kassenzone. Neben drei klassischen Kassen setzen Veit Peschke und Christof Schachtschneider auf zwei Kassen, an denen Kunden ihre Einkäufe selbst einscannen und bezahlen können. Außerdem führen die Kaufleute das System „Scan & Go“ ein. Die Nordkirchener



können ab April digitale Handscanner nutzen und ihren Einkauf direkt am Regal einscannen. Um zu bezahlen, müssen sie dann nur noch einen QR-Code vorzeigen bzw. diesen an den SB-Kassen erfassen. „Wir möchten damit das Einkaufserlebnis noch angenehmer gestalten und Wartezeiten an den Kassen vermeiden“, begründet Veit Peschke die Einführung.

Die Bäckerei Büsch, die sich im Vorkassenbereich des Marktes befindet, wird vom 8. März bis 2. April 2025 ebenfalls modernisieren. Ab dem 3. April sind EDEKA Peschke und die Bäckerei Büsch dann wieder wie gewohnt geöffnet.

### **Kontakt**

EDEKA Peschke

An der Mühle 17

59394 Nordkirchen

Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 7-21 Uhr

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)