



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Backfrisch ausgezeichnet: EDEKA Center im Stern-Center hat eine der besten Brot- und Backwarenabteilungen 2025

- **Brot- und Backwarenabteilung erreicht Silber in der Kategorie „SB und Bedienung“**
- **Bio-Angebot und verschiedene Backspezialitäten überzeugen die Jury**

Potsdam, 10. Oktober 2025. Das EDEKA Center im Stern-Center wurde von der Fachzeitschrift *Lebensmittel Praxis* als eine der besten Brot- und Backwarenabteilungen des Jahres 2025 ausgezeichnet. Unter zahlreichen Bewerbern konnte sich der Markt in der Kategorie „SB und Bedienung“ den begehrten Branchenpreis in Silber sichern. „Wir freuen uns sehr über diese Anerkennung. Das ist eine großartige Bestätigung für das Engagement unseres gesamten Teams und motiviert uns, auch weiterhin das Beste für unsere Kunden zu geben“, sagt Marktleiter Thomas Brendel.

Ob in der Selbstbedienung oder an der Bedientheke – beide Abteilungen überzeugen auf ganzer Linie durch Frische, Vielfalt und Qualität. Sie ergänzen sich ideal, um den Kunden ein abwechslungsreiches Sortiment rund um Brot, Brötchen und feine Konditoreiware zu bieten. Im „Backmeister Typ Nr. 1“ wird echte Backtradition gelebt. Davon können sich die Kunden vor Ort in der Show-Backstube selbst überzeugen. Hier entstehen ofenfrische Spezialitäten direkt vor den Augen der Kunden. Besonders beliebt ist neben den vielfältigen Hefespezialitäten die Meersalzkruste, die mit hauseigener Sauerteigführung hergestellt wird.

Neben der hohen Produktqualität punktet die Abteilung mit einem umfangreichen Serviceangebot: von der heißen Theke mit Frühstück- und Mittagsgeschichten über Bio-Snacks bis hin zu Bonuskarten für Brot und Heißgetränke. Bei allen Angeboten wird Nachhaltigkeit großgeschrieben: Kunden bekommen mit dem Mehrwegkonzept „Regood“ die Möglichkeit, die Gerichte mit nach Hause zu nehmen – ganz ohne Verpackungsmüll. Für das Engagement der Mitarbeitenden und die Qualität der Abteilung wurde das EDEKA Center im Stern-Center bereits im letzten Jahr beim EDEKA-eigenen Wettbewerb „Theken-Star“ in der Kategorie „Backwarenbedienung“ ausgezeichnet.

Zum Branchenpreis „Brot- und Backwarenabteilung“

Die Fachzeitschrift *Lebensmittel Praxis* zeichnete bereits zum vierten Mal die besten Brot- und Backwarenabteilungen des Jahres aus. Neben wirtschaftlichen Kennzahlen wurde das Sortiment, die Warenpräsentation und das Serviceangebot der Bewerber verglichen und mit Punkten bewertet. Die jeweils drei besten Märkte in den Kategorien Bedientheke, Selbstbedienung (SB) und Bedienung, SB mit einer Thekenlänge bis 8 Meter sowie SB mit einer Thekenlänge über 8 Meter schafften es in die nächste Runde und galten als nominiert. Anonyme Tester besuchten die Abteilungen vor Ort, stellten



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

den Mitarbeitenden Fragen rund um das Sortiment, kauften ein und bewerteten die Abteilungen. Am Ende hieß es Gold, Silber oder Bronze für die besten Brot- und Backwarenabteilungen Deutschlands.

EDEKA Minden-Hannover im Profil

Mit einem Außenumsatz von rund 12,24 Milliarden Euro und rund 76.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (einschließlich des selbstständigen Einzelhandels und fast 3.400 Auszubildenden) ist die **EDEKA Minden-Hannover** die umsatzstärkste von insgesamt sieben Regionalgesellschaften im genossenschaftlich organisierten EDEKA-Verbund. Sie besteht 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 fast 1.500 Märkte sind in der Hand von rund 640 selbstständigen EDEKA-Kaufleuten. Zum Unternehmensverbund gehören mehrere Produktionsbetriebe, darunter die Brot- und Backwarenproduktion **Schäfer's**, die Produktion für Fleisch- und Wurstwaren **Bauerngut** sowie das Traditionsunternehmen für Fischverarbeitung **Hagenah** in Hamburg. Die EDEKA Minden-Hannover engagiert sich wegweisend in Sachen Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Seit über 100 Jahren ist **verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln** eines der Grundprinzipien des Unternehmensverbundes.