



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Vergrößerung und Modernisierung:

EDEKA Center Metzger an der Herforder Straße zukunftsfähig aufgestellt

- **Mehr Platz für Frische und Vielfalt im Sortiment**
- **Café am Dreiländereck im neuen gemütlichen Wintergarten**
- **Moderne Technik für geringen Energieverbrauch**
- **NEU: Self-Scanning-Kassen + Scan&Go Kundenhandscanner**

Bünde, 20. November 2025. Die Umbauarbeiten im EDEKA Center Metzger an der Herforder Straße 112 sind nach rund sieben Monaten fast beendet. Dabei wurde der Vollsortimenter modernisiert, um 400 Quadratmeter vergrößert und zukunftsfähig aufgestellt. Lediglich im Außenbereich sowie in den Personalräumen müssen noch wenige Restarbeiten abgeschlossen werden. Heute um 7 Uhr öffnete der Markt endlich wieder seine Türen und bietet seinen Kunden ein neues Einkaufserlebnis mit Wohlfühlambiente. „Wir freuen uns, unsere Kunden wieder begrüßen zu können. Sie werden begeistert sein vom Café am Dreiländereck im neuen gemütlichen Wintergarten, der neuen SB-Backstation sowie den modernen Frischetheken für Fisch, Fleisch, Wurst und Käse“, so Sandy Metzger.

Mehr Platz für Frische und Vielfalt im Sortiment

Das EDEKA Center bietet ab sofort auf einer Verkaufsfläche von mehr als 2.300 Quadratmetern rund 30.000 Artikel von GUT&GÜNSTIG-Produkten auf Discount-Preisniveau über Markenartikel bis hin zu nationalen und internationalen Spezialitäten an. Der Fokus liegt dabei weiterhin im gesamten Markt auf Frische und Vielfalt in EDEKA-Qualität. Die Obst- und Gemüseabteilung wurde umstrukturiert, mit neuen Möbeln bestückt und bietet den Kundinnen und Kunden nun noch mehr Auswahl an heimischen Produkten sowie exotischen Früchte aus Europa und der Welt. Der Bereich mit den Bedientheken für Fisch, Fleisch, Wurst und Käse wurde großzügiger gestaltet und das Frische-Sortiment insgesamt vergrößert. In der Fisch-Abteilung können sich die Kunden auf das neue Konzept „die Fischwerker“ und einzigartigen Fischgenuss freuen. „Nicht lang schnacken – Fisch einpacken“ ist hier das Motto. Unter anderem gibt es in der eigenen Fischabteilung Forellenfilet, Hering oder Dillhappen im Angebot. Die neue SB-Backstation bietet frisch vor Ort gebackene herzhaft Backwaren und süße Snacks. Sandy Metzger und ihr Team legen großen Wert auf Regionalität und führen lokale Produkte von mehr als 20 Lieferanten aus der Region im Sortiment.

Neben der Liebe zu Lebensmitteln haben auch die Bedürfnisse der Menschen in Bünde für das Team im EDEKA Center Metzger eine große Bedeutung. „Ich finde es wichtig, einen Beitrag zur Gesellschaft zu leisten. Deswegen wird für mich das soziale Engagement in unserer Region großgeschrieben“, erläutert

PRESSEINFORMATION

Sandy Metzger. So werden regelmäßig Lebensmittelspenden an die örtliche Tafel abgegeben und Futterspenden für das Tierheim Bünde-Ahle gesammelt.

„Das neue EDEKA Center Metzger steht für unsere Leidenschaft, auch morgen das Beste zu geben. Die Nahversorgung unserer Kunden sowie die wirtschaftliche Zukunft der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter möchten wir langfristig sicherstellen“, erklärt Sandy Metzger. Unverändert bleiben weiterhin der persönliche Service, die wohlsortierte Warenvelfalt, die hohe Qualität und die verlässliche Frische.

Café am Dreiländereck im neuen gemütlichen Wintergarten

Im Vorkassenbereich des neuen EDEKA Center Metzger können sich die Kunden auf eine Bedientheke für Backwaren mit Genuss-Momenten freuen. Genießen, verweilen und entspannen – mit 40 Sitzplätzen wird das *Café am Dreiländereck* im neuen gemütlichen Wintergarten der Treffpunkt für alle Generationen in Bünde. Die Kunden können hier neben süßen Backwaren und herzhaften Snacks auch eine reiche Auswahl an Kaffeespezialitäten und Frühstücksangeboten genießen.

Moderne Technik für geringen Energieverbrauch

Die Kühlmöbel wurden durch neue ersetzt, die ab sofort mit dem natürlichen Kältemittel CO₂ arbeiten und zur konstanteren Temperaturführung mit Glastüren verschlossen sind. Im Zuge der Modernisierung wurde ein besonderes Augenmerk auf den Einsatz energiesparender und klimaschonender Technik, wie beispielsweise energieeffiziente Kühlmöbel und LED-Beleuchtung gelegt. So heizen künftig vor allem die Kühltruhen und -schränke. Diese erzeugen mehr Wärme als Kälte. Die Abwärme der Kälteanlage wird für die Beheizung des modernisierten Marktes genutzt. Physikalisch gesehen, erzeugt ein Kühlschrank keine Kälte, sondern entzieht dem Innenraum Wärme, transportiert sie nach außen und gibt sie an die Umgebung ab. Weitere Informationen zum gesamten Engagement der EDEKA Minden-Hannover und ihrer Märkte rund um das Thema Nachhaltigkeit sind online zu finden unter: <https://www.nachhaltigkeit.minden.edeka.de/>

NEU: Self-Scanning-Kassen + Scan&Go Kundenhandscanner

Das EDEKA Center Metzger in Bünde ist nun ein moderner Verbrauchermarkt mit zeitgemäßem Einkaufskomfort und verfügt über sieben Kassen. Für einen schnelleren Bezahlvorgang stehen den Kunden dabei ab sofort zusätzlich vier Self-Scanning-Kassen sowie der Scan&Go Kundenhandscanner zur Verfügung. Mit dem digitalen Handscanner können die Kunden ihre Produkte direkt im Markt scannen, in mitgebrachten Körben oder Taschen verstauen, am Ende bequem bezahlen und so die Vorteile des modernen Einkaufens genießen.



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

EDEKA Center Metzger im Überblick:

- Anschrift: Herforder Straße 112 in 32257 Bünde
- Neueröffnung: 20.11.2025
- SEH/Marktleitung: Sandy Metzger / Tanja Klüter
- Verkaufsfläche: 2.300 Quadratmeter
- Mitarbeitende: 80 (darunter 4 Auszubildende)
- Bedientheken für Fisch, Backwaren, Fleisch/Wurst und Käse
- Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 7 Uhr bis 21 Uhr
Öffnungszeiten *Café am Dreiländereck*: Montag bis Samstag von 7 Uhr bis 18:30 Uhr

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.