

PRESSEINFORMATION

Wie Fischtheken im Supermarkt wieder an Bedeutung gewinnen: Hagenah steigert Absatz um sieben Prozent

- **2.765 Tonnen Fisch aus Hamburg: Hagenah versorgt 260 Fischtheken der EDEKA Minden-Hannover**
- **Beratung u.a. durch Seafoodexperten an den Bedientheken**

Minden/Hamburg, 26. Juni 2026. Rund 2.765 Tonnen Fisch hat Hagenah, der Fischproduktionsbetrieb der EDEKA Minden-Hannover, im vergangenen Geschäftsjahr verarbeitet. Das entspricht einem Absatzplus von sieben Prozent. Vom Standort Hamburg aus versorgt das Unternehmen rund 260 Fischtheken im Geschäftsgebiet der Regionalgesellschaft – darunter etwa 90 Bedientheken unter der Marke „die fischwerker“. Damit leistet Hagenah einen wichtigen Beitrag dazu, dass Kunden in vielen Regionen weiterhin frischen Fisch aus Bedienung erhalten – teils dort, wo entsprechende Fachangebote im Lebensmitteleinzelhandel selten geworden sind. Denn in vielen Regionen nehmen die EDEKA-Märkte mit Bedientheken für Fisch eine besondere Rolle ein, da diese teils die einzigen Anbieter dieses besonderen Sortiments sind.

Beratung durch Seafoodexperten an den Bedientheken

In vielen Märkten der EDEKA Minden-Hannover werden die Kunden dabei von ausgebildeten Seafoodexperten (Geprüfte(r) Fachfrau/Fachmann für Fisch und Meeresfrüchte / HWK Münster) beraten. Die Mitarbeitenden erwerben mit dieser Zusatzqualifikation ein umfassendes Verständnis der gesamten Wertschöpfungskette: Sie verfolgen den Weg von Fisch und Meeresfrüchten von der Herkunft über Verarbeitung und Lagerung bis hin zum Verkauf. Als Seafood-Experten können sie die Qualität von Fisch fachkundig beurteilen, kennen die wichtigsten ernährungsphysiologischen Eigenschaften der einzelnen Produkte und übernehmen eigenständig die Sortimentsplanung.

Für die Teilnahme gelten mehrere Zugangsvoraussetzungen: Interessierte müssen unter anderem bereits die Weiterbildung zum Seafood-Berater (Zertifikat der HWK Münster) abgeschlossen haben, im Lebensmittelhandwerk als Fachverkäufer tätig sein und mindestens zwei Jahre Berufspraxis an der Fischtheke mitbringen. Die Qualifizierung selbst ist ein intensives Programm mit sieben Modulen, die innerhalb von 14 Monaten an verschiedenen Veranstaltungsorten stattfinden. Im vergangenen Jahr ging es unter anderem für eine Woche nach Dänemark – neben dem Besuch von Produktionsbetrieben war auch eine Hochsee-Angeltour zum Gelben Riff Teil dieser Bildungsreise. Die Abschlussprüfung legen die Teilnehmer bei der HWK Münster ab. Durch die EDEKA-exklusiven Programme für Seafood-Experten wurden im zurückliegenden Geschäftsjahr insgesamt 14 Seafood-Experten sowie zehn



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Seafoodberater ausgebildet. Zudem haben rund 240 Mitarbeitende die Grundlagen- und Aufbau Seminare im Bereich Fisch durchlaufen.

EDEKA Minden-Hannover im Profil

Mit einem Außenumsatz von rund 12,43 Milliarden Euro und rund 76.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (einschließlich des selbstständigen Einzelhandels und etwa 3.140 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 650 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.