

PRESSEINFORMATION

Neueröffnung

Neueröffnung in Hettstedt - Willkommen im neuen EDEKA Center

- **Angebotsvielfalt mit Frische und Qualität**
- **Regionalität steht im Fokus**
- **Moderne Gebäudetechnik**
- **Soziales Engagement vor Ort**
- **Flexibles und bequemes Einkaufen**

Hettstedt-Walbeck, 20. August 2026. Heute ist es soweit – nach monatelangen Bauarbeiten öffnet das EDEKA Center Hettstedt das erste Mal seine Türen. Marktleiter Andreas Hauptmann und sein 70-köpfiges Team freuen sich nun endlich ihre Kunden begrüßen zu dürfen. Auf sie wartet ein vielfältiges Sortiment im modernen Einkaufsumbiente. „Das ist ein ganz besonderer Tag für uns. Wir sind stolz darauf, den Menschen in Hettstedt ein EDEKA Center bieten zu können, das Regionalität, Frische, Vielfalt und persönlichen Service miteinander verbindet. Mein besonderer Dank geht an mein gesamtes Team, ohne dessen Einsatz das Projekt nicht möglich gewesen wäre“, so Andreas Hauptmann.

Angebotsvielfalt mit Frische und Qualität

Auf einer Verkaufsfläche von etwa 3.200 Quadratmetern finden die Kunden ein umfangreiches Warensortiment mit rund 35.000 Artikeln: Es reicht von GUT&GÜNSTIG-Produkten auf Discount-Preisniveau über Markenartikel bis hin zu nationalen und internationalen Spezialitäten. Der Fokus liegt im gesamten Markt auf Frische und Vielfalt in EDEKA-Qualität. In der umfangreichen Obst- und Gemüseabteilung gibt es neben heimischen und saisonalen Produkten auch exotische Früchte aus Europa und der Welt. Das Sortiment an Bio- und regionalen Produkten sowie vegetarischen und veganen Artikeln ist umfangreich und wird stetig weiter ausgebaut.

An den großzügigen Bedientheken für Fleisch, Wurst, Käse, Fisch und Backwaren können sich die Verbraucher künftig auf eine abwechslungsreiche Vielfalt freuen. Ein besonderes Highlight ist das Angebot an Dry-Aged-Schweine- und Rindfleisch. Das sind langsam gereifte Fleisch-Spezialitäten, die sich immer größerer Beliebtheit erfreuen. In der Fischabteilung können sich die Kunden auf das neue Konzept „die fischwerker“ und einzigartigen Fischgenuss freuen. Dort gibt es unter anderem Forellenfilet, Seeteufel, Hering oder Dillhappen im Angebot. Auch der Räucherofen wird von nun an mit Räucherware aus Eigenproduktion überzeugen. Wer Sushi und asiatische Speisen mag, kann täglich frisch zubereitete Sushi-Snacks – auch vegetarisch - in der Sushi-Bar von „eat happy“ genießen. Für Fragen und persönliche Beratung steht den Kunden das Markt-Team jederzeit zur Seite.



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Regionalität steht im Fokus

Andreas Hauptmann und sein Team legen großen Wert auf Regionalität. „Wir setzen gezielt auf die Zusammenarbeit mit Lieferanten aus der Region und möchten so die heimische Wirtschaft nachhaltig unterstützen“, betont der Marktleiter. Zu den über 25 regionalen Lieferanten gehören unter anderem Friwi Backwaren aus Stolberg, das Weinhaus Freyburg und Huyland Speiseöle aus der Harzregion. Weitere regionale Produkte sind unter der Marke „EDEKA Regional“ im Sortiment zu finden.

Moderne Gebäudetechnik

Die Kühlmöbel arbeiten mit dem natürlichen Kältemittel CO₂ und werden zur konstanteren Temperaturführung mit Glastüren verschlossen. Beheizt wird der Markt mit der Abwärme der Kälteanlagen und einer Wärmepumpe. Auch die Chancen der Gebäudedigitalisierung werden im Markt genutzt – etwa bei der Raumtemperatur-Überwachung durch die zentrale Leitwarte in Minden. Technische Anlagen können so zentral auf die Einhaltung ihrer Sollwerte hin überwacht werden. Ein technischer Service für die Kunden ist das kostenlose WLAN im gesamten Markt.

Soziales Engagement vor Ort

Das Markt-Team fühlt sich der Region verbunden und möchte das auch über das Sortiment hinaus zeigen. So werden regelmäßig Lebensmittel für die Tafel und den Tierpark Walbeck über eine Spendenbox gesammelt. Darüber hinaus unterstützt der Markt weitere soziale örtliche Einrichtungen, zum Beispiel durch die Pfandspende. Zur Neueröffnung erhalten das Tierheim Eisleben, der Verein Herzenswunsch e.V. und der Wünschewagen Hettstedt jeweils eine Spende von 500 Euro.

Flexibles und bequemes Einkaufen

Neben sieben klassischen Kassen stehen zusätzlich vier weitere Self-Scanning-Kassen für einen schnelleren Bezahlvorgang zur Verfügung. Außerdem bieten insgesamt 30 *Scan&Go Handscanner* ein komfortables und zeitsparendes Einkaufserlebnis ohne mühsames Umpacken der Ware auf das Kassenband. Die Kunden können ihre Produkte direkt am Regal scannen, in mitgebrachten Körben oder Taschen verstauen, am Ende bequem bezahlen und so die Vorteile des modernen Einkaufens genießen. Eine übersichtliche Präsentation der Waren sorgt für das einfache Finden der gewünschten Produkte und breite Gänge garantieren ein angenehmes Einkaufen.

Im Vorkassenbereich des EDEKA Centers können sich die Kunden künftig auf eine Bedientheke für Backwaren mit freundlichem Kundenservice und Genuss-Momenten freuen. Hier können sie Genießen, Verweilen und Entspannen – mit 60 Sitzplätzen im Innen- und 32 im Außenbereich wird das Café



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

„Kupfergrube“ ein Treffpunkt für Jung und Alt. Die Kunden können neben Kaffeespezialitäten, Kuchen und einem umfangreichen Frühstücksangebot auch Eis und frisch vor Ort zubereitete Burger genießen.

Im Markt setzen sich rund 70 Mitarbeitende für die Kunden und deren entspannten Einkauf ein. „Mit dem Engagement und der Leidenschaft jedes Einzelnen können wir den Markt erfolgreich weiterentwickeln, denn meine Mitarbeitenden sind der Schlüssel zum Erfolg“, weiß Andreas Hauptmann.

Geöffnet ist das EDEKA Center in Hettstedt montags bis samstags von 7 bis 20 Uhr – genügend Zeit für die Kunden, das moderne Einkaufsambiente zu genießen.

EDEKA Center Hettstedt im Überblick:

- Anschrift: Kämmeritzer Weg 20 in Hettstedt-Walbeck
- Neueröffnung: 20.08.2026
- Marktleitung: Andreas Hauptmann
- Verkaufsfläche: knapp 3.200 Quadratmeter
- Mitarbeitende: 70 (darunter 1 Auszubildende)
- Bedientheken für Fisch, Backwaren, Fleisch/Wurst und Käse
- Artikelanzahl: ca. 35.000
- Kassen: 7
- Kostenfreie Parkplätze: 400
- Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. von 7 bis 20 Uhr

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 sechs 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 arbeitet kontinuierlich an Nachhaltigkeitsthemen. Seit über 100 Jahren ist [verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln](#) eines der Grundprinzipien des Unternehmensverbundes.