|  |  |
| --- | --- |
|  | Ein Bild, das Text, gelb, draußen, Schild enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |

|  |
| --- |
| presse-information |

|  |
| --- |
| E-Center Laufenburg eröffnet nach Umbau |

Vollsortimenter bietet Neuerungen für Kundinnen und Kunden

Laufenburg/13.01.2025 - Modern, kundenfreundlich und energetisch auf dem neuesten Stand – nach rund vier Monaten Umbauphase eröffnet das E-Center Laufenburg im Laufenpark 24 am Montag, 20. Januar 2025, mit vielen Aktionen.

Das Lebensmittelangebot mit rund 35.000 Artikeln lässt kaum Wünsche offen, die Atmosphäre im umgebauten Markt ist einladend und modern. Gemeinsam mit seinen rund 135 Mitarbeitenden setzt Marktleiter Rainer Weber hier auf rund 3060 Quadratmetern Verkaufsfläche auf alle klassischen Stärken des Edeka-Vollsortiments: angefangen bei der großen Auswahl frischer Lebensmittel über beliebte Edeka-Eigenmarken, bekannte Marken und Artikel auf Discountpreisniveau bis hin zu kompetenter Beratung an den neuen Frischetheken für Fleisch, Wurst, Käse und Fisch. „Bei der Modernisierung haben wir den Fokus auf eine angenehme, individuelle Marktatmosphäre und auf ein vielfältiges Sortiment mit einer noch größeren Auswahl an Bio-Produkten sowie an regionalen und lokalen Erzeugnissen gelegt“, berichtet der Marktleiter und ergänzt: „Neu im Sortiment sind beispielsweise Bio-Produkte von Koro und Rapunzel.“

**Wochenmarktflair mit modernisierten Frischetheken und Beratung**

Begrüßt werden die Kundinnen und Kunden von einer großen Auswahl an frischem Obst und Gemüse sowie handgerolltem Sushi an der EatHappy-Theke im Eingangsbereich. An den neuen Bedientheken für Fleisch, Wurst, Käse und frischem Fisch finden sie zahlreiche Spezialitäten, unter anderem aus dem neuen Dry Age Reifeschrank. Vergrößert wurde auch die Auswahl an Käsespezialitäten, Kundinnen und Kunden können hier aus knapp 600 Sorten auswählen. Wer Fragen zur Herkunft hat oder einen Rezepttipp benötigt, dem helfen die Mitarbeitenden an den Theken gerne weiter. Frisches Brot, Brötchen, süße Teilchen sowie Snacks gibt es im Selbstbedienungs-Backshop im Markt sowie in der neuen Markt-Bäckerei im Eingangsbereich, wo sich auch die Marktküche befindet, und ein täglich wechselndes Tagesmenü bietet. Ein neuer gemütlicher Sitzbereich lädt zu einer Pause ein.

Teil des Markts ist auch die „Budni Beautybox“. Dabei handelt es sich um ein Shop-in-Shop Konzept des Hamburger Drogeriemarkt-Unternehmens Budni. Kenny Wagner erklärt: „Damit bieten wir das volle Drogeriesortiment zu wettbewerbsfähigen Preisen.“ Hier werden bis zu 6.500 Artikel des Drogeriesortiments mit dem Fokus auf Körperpflegeprodukte, dekorative Kosmetik und Düfte angeboten. Punkten will Budni vor allem in den Bereichen Nachhaltigkeit und Naturkosmetik. Das umfangreiche Lebensmittelangebot wird ergänzt einen integrierten Getränkemarkt, der eine umfangreiche Weinauswahl mit rund 1.300 Sorten bietet. Ein breites Sortiment an Haushaltswaren, Schreibwaren, Zeitschriften und Grußkarten rundet das Sortiment im E-Center ab. Um mehr Energie einsparen und Ressourcen schonen zu können, wurden außerdem neue LED-Lichttechnik eingebaut, eine CO2-Kälteanlage mit Wärmerückgewinnung installiert sowie ein Energiemonitoring-System, um Verbräuche aufzeichnen und Fehler schnell beheben zu können.

**Bonusprogramm und Bezahlen per Smartphone**

Marktleiter Rainer Weber und sein Team legen großen Wert auf Kundenservice. Für besondere Anlässe können die Kundinnen und Kunden beispielsweise Wurst-, Käse oder Fischplatten vorbestellen, einen Partyservice buchen oder sich individuell Geschenkkörbe zusammenstellen lassen. Außerdem bietet das E-Center ganz neu den so genannten Personal Shopping Assistent (PSA) an. Dabei handelt es sich um Handscanner, die im Eingangsbereich bereitstehen. „Es ist ganz einfach: Man schnappt sich einen Scanner, scannt jedes Produkt, das man in seinen Einkaufswagen legt, einmal kurz ab, damit man an der Kasse die Waren nicht mehr auf das Kassenband legen muss. Es wird nur der Scanner ausgelesen und man bezahlt. Das spart enorm viel Zeit“, erzählt Rainer Weber. Zusätzlich gibt es auch Kassen zum Selbstscannen und auf Wunsch ruft das Team des E-Centers den Kundinnen und Kunden ein Taxi. Für Eltern mit Babys gibt es eine Wickelstation und für Notfälle steht ein Defibrillator zur Verfügung. Zum erweiterten Serviceangebot des Markts zählen auch der Verkauf von Geschenkgutscheinen sowie die Edeka-App. Mit ihr können die Kundinnen und Kunden nicht nur Treuepunkte sammeln und Coupons einlösen, sondern die Einkäufe auch direkt über das Smartphone bezahlen.

Zusatzinformation – Edeka Südwest

Edeka Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sieben Edeka-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2023 einen Verbund-Außenumsatz von 10,4 Milliarden Euro. Mit rund 1.100 Märkten, größtenteils betrieben von selbstständigen Kaufleuten, ist Edeka Südwest im Südwesten flächendeckend präsent. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und das Saarland sowie den Süden Hessens und Teile Bayerns. Zum Unternehmensverbund gehören auch der Fleisch- und Wurstwarenhersteller Edeka Südwest Fleisch, die Bäckereigruppe Backkultur, der Spezialist für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte Schwarzwaldhof, der Mineralbrunnen Schwarzwald-Sprudel, der Ortenauer Weinkeller und der Fischwarenspezialist Frischkost. Einer der Schwerpunkte des Sortiments der Märkte liegt auf Produkten aus der Region. Im Rahmen der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ arbeitet Edeka Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Der Unternehmensverbund, inklusive des selbständigen Einzelhandels, ist mit rund 47.000 Mitarbeitenden sowie etwa 3.000 Auszubildenden in rund 40 Berufsbildern einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region.