

PRESSE-INFORMATION

EDEKA Fleck in Stuttgart: So startete der modernisierte Markt im Herdweg

Markt feierte Ende August Wiedereröffnung

- Vierwöchige Umbauphase
- Sortiment umfasst rund 13.000 Artikel
- Marktbäckerei mit Sitzplätzen im Eingangsbereich

Stuttgart/10.09.2026 – Zahlreiche Interessierte versammelten sich bereits vor der offiziellen Eröffnung vor dem Eingang. Pünktlich um 7:30 Uhr ging es los und die Kaufmannsfamilie Fleck begrüßte am Montag, 31. August 2026, nach einer vierwöchigen Umbauphase zusammen mit Marktleiterin Danijela Dzijan den ersten Kunden in ihrem modernisierten Markt im Herdweg in Stuttgart. Auf rund 900 Quadratmetern Verkaufsfläche erwartet die Kundinnen und Kunden ein zeitgemäßes Einkaufserlebnis mit einem vielfältigen Sortiment, frischen Lebensmitteln, regionalen Produkten und zahlreichen Serviceleistungen. Der Markt hat montags bis samstags von 7.30 bis 21 Uhr geöffnet.

„Der Start eines umgebauten Markts ist immer etwas ganz Besonderes und für uns auch mit Anspannung verbunden. Wir haben uns gut vorbereitet, doch das Kundeninteresse hat unsere Erwartungen noch übertroffen. Das ist für unser Team und uns eine große Bestätigung“, so Julian Fleck zur Bilanz der ersten Tage. „Mit dem Umbau haben wir gezielt in die Zukunft unseres Standorts in Stuttgart investiert. Unser Ziel ist es, unseren Kundinnen und Kunden ein modernes Einkaufserlebnis mit hoher Aufenthaltsqualität, persönlichem Service sowie einem attraktiven Frische- und Regionalangebot zu bieten“, so Julian Fleck weiter. Gemeinsam mit seiner Schwester

Corinna Fleck sowie den 54 Mitarbeitenden im Herdweg trägt das Familienunternehmen maßgeblich zur Nahversorgung im Stadtteil und darüber hinaus bei. Die Märkte der Familie Fleck befinden sich bereits in dritter Generation in Familienhand.

Technische und gestalterische Neuerungen

Im Zuge des Umbaus erhielt der Markt zahlreiche technische und gestalterische Neuerungen. Dazu zählen eine moderne LED-Lichttechnik, eine CO₂-Kälteanlage, ein Energiemonitoring-System sowie neue Kühlmöbel mit Glastüren im Molkereibereich. Darüber hinaus wurde der Markt barrierefrei gestaltet, um allen Kundinnen und Kunden ein komfortables Einkaufserlebnis zu ermöglichen. Ein weiterer Schwerpunkt der Modernisierung lag auf dem Ausbau der Convenience-Abteilung.

Frische, Regionalität und große Auswahl

Das Sortiment umfasst rund 13.000 Artikel. Kundinnen und Kunden finden im Markt die gesamte Vielfalt des EDEKA-Vollsortiments – von frischem Obst und Gemüse über Markenprodukte und beliebte EDEKA-Eigenmarken bis hin zu Artikeln auf Discountpreisniveau. Ergänzt wird das Angebot durch Haushaltswaren, Schreibwaren, Zeitschriften und Grußkarten. An den Bedientheken für Fleisch, Wurst, Käse und Fisch erwartet die Kundinnen und Kunden fachkundige Beratung sowie Sortimentsvielfalt. Auch regionale Produkte spielen eine wichtige Rolle im Sortiment. So finden sich beispielsweise Biobackwaren der traditionsreichen Eselsmühle aus der Region im Angebot. Der integrierte Getränkemarkt rundet das Angebot ab.

Marktbäckerei lädt zum Verweilen ein

Ein Highlight des modernisierten Marktes ist die selbst betriebene Marktbäckerei im Eingangsbereich. Sie bietet frische Backwaren sowie warme Snacks und verfügt über zehn Sitzplätze. Damit schafft EDEKA Fleck einen zusätzlichen Treffpunkt für

Kundinnen und Kunden, die ihren Einkauf bei einer Tasse Kaffee oder einem kleinen Imbiss entspannt ausklingen lassen möchten. Zudem befindet sich mit der Kaiser-Apotheke ein weiterer wichtiger Dienstleister direkt am Standort.

Umfangreiche Serviceleistungen

Kundinnen und Kunden können individuelle Geschenkkörbe sowie Wurst- und Käseplatten bestellen. Darüber hinaus bietet der Markt einen Ernährungsservice, Geschenkgutscheine, kostenloses WLAN, einen Taxiruf sowie Sitzgelegenheiten im Markt. Beim Cashback-Service können sich Kundinnen und Kunden ab einem Einkaufswert von zehn Euro bis zu 200 Euro Bargeld an der Kasse auszahlen lassen. Ergänzt wird das Angebot durch einen DHL-Paketservice für Retouren, die EDEKA App sowie die Teilnahme am Payback-Bonusprogramm. Für den Einkauf stehen rund 40 Parkplätze direkt am Markt zur Verfügung.

Traditionsunternehmen mit Herz

Unter dem Motto „Das Herz am richtigen Fleck!“ steht die Kaufmannsfamilie Fleck seit Generationen für Kundennähe, Qualität und regionale Verbundenheit. Mit insgesamt drei EDEKA-Märkten in Neuhausen auf den Fildern, Stuttgart-Fasanenhof und Stuttgart-Herdweg engagiert sich die Familie für die Nahversorgung in der Region. Darüber hinaus unterstützt sie lokale Einrichtungen, Vereine und Veranstaltungen und setzt sich für ein lebendiges Miteinander vor Ort ein.

Zusatzinformation – EDEKA Südwest

EDEKA Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sechs EDEKA-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2025 einen Verbund-Einzelhandelsumsatz von 11 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 inklusive Produktionsstandort Schwarzwaldhof für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte, die

Bäckereigruppe Backkultur, 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“ arbeitet EDEKA Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Eine Auswahl an Partnerbetrieben der regionalen Landwirtschaft im Überblick gibt es unter www.zukunftleben.de/regionale-partnerschaften. Der Unternehmensverbund, inklusive des selbständigen Einzelhandels, ist mit rund 47.000 Mitarbeitenden, darunter etwa 3.400 Auszubildende in rund 40 Berufsbildern, einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region. Insgesamt etwa 10.000 Mitarbeitende arbeiten an den Bedientheken für Fleisch und Wurst sowie Käse, Fisch und Backwaren.