



Kaufmann Stephan Schlüter eröffnet modernen EDEKA-Markt in Fockbek

Neumünster / Fockbek, 13. Januar 2026. Am 15. Januar eröffnet Kaufmann Stephan Schlüter gemeinsam mit seiner Partnerin Dorothee Stöterau seinen neuen EDEKA-Markt in Fockbek. Bereits am 14. Januar ab 17 Uhr haben Kund:innen im Rahmen eines „Pre-Openings“ die Möglichkeit, den neuen Markt zu besuchen und ihre Einkäufe zu tätigen. Der moderne Neubau mit rund 2.500 Quadratmetern Verkaufsfläche steht für ein zeitgemäßes Einkaufserlebnis mit ausgeprägtem Frischeprofil, großer regionaler Vielfalt und zahlreichen Sortimentshighlights. Zur Neueröffnung erwartet die Kund:innen ein abwechslungsreiches Programm mit kulinarischen Ständen, Verkostungen und Aktionen für die ganze Familie.

„Nach jahrelanger Planung und intensiver Bauzeit freuen wir uns sehr, unseren neuen Markt nun endlich eröffnen zu können. Wir haben einen Ort geschaffen, der Frische, Qualität und Aufenthaltskomfort miteinander verbindet – für unsere Kund:innen ebenso wie für unser Team“, sagt Stephan Schlüter. Am neuen Standort sind insgesamt 65 Mitarbeitende beschäftigt – 15 mehr als im bisherigen Fockbeker Markt, der über 26 Jahre hinweg ein fester Bestandteil der örtlichen Nahversorgung war.

Zur Eröffnung dürfen sich Besucher:innen unter anderem auf kulinarische Stände, Verkostungen, Musik, Eis und gebrannte Mandeln freuen. Darüber hinaus sorgen Aktionen wie eine Schnitzeljagd oder ein Bällebad für Unterhaltung bei Groß und Klein.

Frische, Vielfalt und regionale Stärke

Mit rund 30.000 Artikeln bietet der neue Markt ein deutlich erweitertes Sortiment. Im Mittelpunkt stehen die Bedientheken für Fleisch, Wurst und Käse mit einem hohen Anteil an eigenhergestellten Produkten – sowohl an der Theke als auch im Selbstbedienungsbereich. Ergänzt wird das Frischeangebot durch ein Rondell mit hausgemachten Salaten, eine großzügige Bioabteilung mit Biofachsortiment sowie eine außergewöhnlich gestaltete Süßwarenwelt, den sogenannten „Candy Club“. Hier können Kund:innen individuelle Süßigkeiten-Tüten zusammenstellen oder frisch zubereitetes Popcorn kaufen.

Mehr als 50 regionale Lieferanten sorgen für ein vielfältiges Angebot aus der Umgebung. Dazu zählen unter anderem Tee vom Rendsburger Teehaus, Eier vom Wittenseer Hühnerhof, Kartoffeln vom Bauernhof Reimers sowie Obst vom Himbeer- und Erdbeerhof Steinwehr. Auch Genießer:innen besonderer Spezialitäten kommen auf ihre Kosten: Ein breites Tee- und Kaffeealternativensortiment sowie eine persönliche Weinberatung durch einen geschulten Weinfachberater runden das Angebot ab.

Für die schnelle Verpflegung stehen mehrere gastronomische Konzepte bereit. Neben der Klosterbäckerei mit frischen Backwaren ergänzen frisch zubereitetes Sushi sowie koreanische Spezialitäten wie „Soul Chicken“ von Yonggi das kulinarische Angebot. Zudem sind an der Frischetheke künftig wechselnde Gerichte als Mittagstisch geplant.



Modernes Marktkonzept mit nachhaltiger Technik

Die Gestaltung des Marktes wurde von Stephan Schlüter und Dorothee Stöterau mit viel Liebe zum Detail entwickelt. Warme Erdtöne, Kupferelemente und individuelle Gestaltungselemente schaffen eine einladende Atmosphäre. Bereits von außen ist der beleuchtete „Obst- und Gemüsebaum“ im Eingangsbereich sichtbar. Breite Gänge sowie Sitzgelegenheiten wie die „Klönbank“ sorgen für ein entspanntes Einkaufserlebnis.

Auch die Mitarbeitenden profitieren von der durchdachten Planung: Im Obergeschoss stehen lichtdurchflutete Pausenräume mit Kicker, Playstation und Dartscheibe sowie eine Dachterrasse zur Verfügung.

Technisch ist der Markt zukunftsorientiert ausgestattet. LED-Beleuchtung, eine energieeffiziente Lichtsteuerung, verglaste Kühlmöbel und eine Photovoltaikanlage zur Eigenstromerzeugung tragen zur Reduzierung des Energieverbrauchs bei. Hinzu kommen ein innovatives Leergutkonzept mit unterirdischem Leerguttunnel sowie ein Vorschubsystem für das Mehrweggetränkeregal, das von der Rückseite befüllt wird.

Sieben reguläre Kassen inklusive Infokasse sowie acht Self-Checkout-Kassen ermöglichen einen schnellen und komfortablen Bezahlvorgang. Für die Kund:innen stehen 236 Parkplätze zur Verfügung, E-Ladesäulen sind bereits in Planung. Nach der Eröffnungsphase ist zudem die Einführung einer „Stillen Stunde“ vorgesehen, in der ein besonders reiz- und geräuscharmes Einkaufen möglich ist. Der Markt ist montags bis samstags von 7 bis 20 Uhr geöffnet.

Engagement für die Region

Neben der engen Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern engagiert sich EDEKA Schlüter auch sozial vor Ort. So unterstützt Stephan Schlüter das Projekt „Team Doppelpass“ durch Spendenaktionen und die Pfandspende. Darüber hinaus besteht eine Kooperation mit der örtlichen Tafel, die regelmäßig mit Lebensmittelspenden versorgt wird.

Mit dem neuen Markt in Fockbek und dem bestehenden Standort in Hohn beschäftigen Stephan Schlüter und Dorothee Stöterau insgesamt rund 90 Mitarbeitende.

Ansprechpartnerin für Rückfragen:

Helene Dahlke, Leitung Unternehmenskommunikation & Nachhaltigkeit

Tel.: 04321 985-677

E-Mail: presse-nord@edeka.de

EDEKA Nord im Profil

EDEKA Nord ist eine von sieben genossenschaftlich organisierten Großhandlungen des EDEKA-Verbundes. Sie nimmt mit rund 610 Märkten, einer Gesamtverkaufsfläche von über 824.000 Quadratmetern und einem Konzernumsatz von 4,1 Mrd. Euro eine Spitzenstellung im norddeutschen Lebensmitteleinzelhandel ein. Das Absatzgebiet umfasst Schleswig-Holstein, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern sowie Teile Niedersachsens und Brandenburgs. EDEKA Nord ist mit ca. 5.700 Beschäftigten einer der größten Arbeitgeber in Norddeutschland.