

PRESSE-INFORMATION

Marktkauf in Hulb öffnet unter neuer Führung

Kaufmannsfamilie Piston übernimmt Vollsortimenter

Böblingen-Hulb/28.05.2025 – Die EDEKA-Kaufmannsfamilie Piston wird neuer Betreiber des Marktkaufs in der Otto-Lilienthal-Straße 24 in Böblingen-Hulb. Der Vollsortimenter öffnet unter neuer Führung am Mittwoch, 4. Juni 2025.

„Die Kundinnen und Kunden stehen bei uns im Mittelpunkt, ihre Wünsche bestimmen unser Denken und Handeln“, erläutert Kaufmann Helmut Piston den ersten und wichtigsten Punkt der Philosophie des Familienunternehmens, das bisher hauptsächlich im Raum Karlsruhe angesiedelt ist, wo es sechs Vollsortimenter, zwei Getränkemärkte sowie gemeinsam mit Partnern zwei Bio-Fachmärkte und über die Region Karlsruhe hinaus auch 19 Heimtierfachmärkte betreibt. Nun werden sie auch in Böblingen-Hulb gemeinsam mit Geschäftsführer Steffen Tuchscherer und Marktleiter Uwe Hagenlocher sowie den 168 Mitarbeitenden ihre Stärken unter Beweis stellen. Der Fokus liegt auf Qualität, Regionalität und fairen Preisen. Hochwertige Bio-Produkte und frische Erzeugnisse aus der Region sowie eigen hergestellte Spezialitäten werden mit einem umfangreichen Sortiment für den täglichen Bedarf zusammengebracht – und das zu günstigen Preisen. „Wir bieten unseren Kundinnen und Kunden auf rund 10.000 Quadratmetern Verkaufsfläche die ganze Lebensmittelvielfalt an – insgesamt etwa 65.000 Artikel, von Markenartikeln sowie EDEKA-Eigenmarken- und Artikeln auf Discountpreisniveau über eine große Auswahl an Bio-Produkten, internationalen Spezialitäten, gluten-, laktosefreien und veganen Produkten sowie einer Vielzahl an Erzeugnissen aus der Region“, zählt Geschäftsführer Steffen Tuchscherer und ergänzt: „Dieses Konzept spricht alle an, die Wert auf Qualität legen, aber auch auf ihr Budget achten müssen – Familien, Berufstätige, Senioren und junge

Menschen gleichermaßen. Wir stehen für die neue Generation des Lebensmitteleinzelhandels: verantwortungsvoll, regional verwurzelt und zugleich alltagstauglich – ein moderner Nachversorger mit Herz und Verstand.“ Aktuell wird bereits im laufenden Betrieb umgebaut, bis Mitte nächsten Jahres soll alles fertig, und auch Neues zu entdecken sein. „Wir integrieren einen Heimtierfachmarkt auf rund 300 Quadratmetern Verkaufsfläche, ein begehbare Getränk Kühlhaus und es wird im Markt einen Hofladen mit lokalen Produkten geben“, zählt Helmut Piston einige der Neuerungen auf.

Viel Wert legen die Pistons auch auf eine individuelle, freundliche und vor allem regionale Gestaltung: die Lokomotive aus dem Jahr 1917 bleibt als Wahrzeichen des Marktes erhalten. „Gutes Bewahren, Optimierungspotenziale heben. Unser Ziel beim Einrichten war es, dass der neue Markt unsere eigene Handschrift trägt sowie die Umsetzung vieler wesentlicher Punkte der Energieeffizienz“, erklärt der Kaufmann und fügt hinzu: „Durch modernste Technik wie eine Photovoltaikanlage, LED-Beleuchtung, CO2-Kälteanlage mit Wärmerückgewinnung sowie Kühlregale mit Glastüren lässt sich viel Energie einsparen.“

Wochenmarktfair mit Frischetheken und Beratung

Begrüßt werden die Marktbesucherinnen und Marktbesucher von einer großen Auswahl an frischem Obst und Gemüse, einer Salat- und Antipastitheke sowie einer Sushibar mit frisch zubereiteten asiatischen Spezialitäten. An den Bedientheken für Fleisch, Wurst, Käse und frischem Fisch finden sie zahlreiche Spezialitäten, darunter auch hausgemachte Frischkäsezubereitungen. Die Mitarbeitenden geben gerne Auskunft zur Herkunft der Produkte und verraten Tipps und Tricks zur Zubereitung. Frisches Brot, Brötchen, süße Teilchen sowie Snacks gibt es im Selbstbedienungsbakshop im Markt sowie an der Backwaretheke im Eingangsbereich. Das umfangreiche Lebensmittelangebot des Vollsortimenters wird ergänzt durch eine Getränkeabteilung mit Vinothek. Ein breites Sortiment an Haushaltswaren, Schreibwaren,

Spielwaren, Zeitschriften, Heimtextilien, Schuhen und Elektroartikeln rundet das Sortiment im Markt ab.

Bonusprogramm und Bezahlen per Smartphone

Auch in Sachen Kundenservice bieten die neuen Kaufleute und ihr Team viele Leistungen – angefangen beim Vorbereiten von Wurst- und Käseplatten, einem eigenen Partyservice und dem Zusammenstellen von Geschenkkörben über Geschenkgutscheine, bis hin zu einem Abholservice. Wer seine Einkäufe online bestellt, kann sie in einem entsprechenden Zeitfenster fertig gepackt, im Markt abholen. Im Markt gibt es außerdem einen DHL-Paketshop, eine Lotto-Annahmestelle und für eine kurze Pause zwischendurch Sitzgelegenheiten. Mit der EDEKA-App können die Marktbesucherinnen und -besucher nicht nur Treuepunkte sammeln und Coupons einlösen, sondern ihre Einkäufe vor Ort auch mit dem Smartphone bezahlen. Zudem nimmt der Markt am Payback-Bonusprogramm teil.

Zusatzinformation – EDEKA Südwest

EDEKA Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sieben EDEKA-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2024 einen Verbund-Einzelhandelsumsatz von 10,7 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 Bäckerei-gruppe 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 – echt & gut“ 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 46.000 Mitarbeitenden, darunter etwa 3.000 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.