

PRESSE-INFORMATION

In Wolpertswende entsteht ein neuer EDEKA-Markt

Spatenstich gibt Startschuss für Neubauprojekt

Wolpertswende/23.07.2025 – Mit dem Spatenstich am gestrigen Dienstag, den 22.07.2025, starteten symbolisch die Bauarbeiten für den neuen EDEKA-Markt in Wolpertswende. Kaufmann Andreas Leber wird den künftigen Markt betreiben und den Fokus auf eine große Auswahl, Frische und Regionalität legen. Die Eröffnung ist im Sommer 2026 geplant.

„Wir versorgen mit dem nah und gut-Markt in Mochenwangen seit einigen Jahren die Menschen vor Ort und freuen uns nun sehr auf unseren neuen, zeitgemäßen Markt, der attraktive Einkaufserlebnisse schaffen und keine Kundenwünsche offenlassen wird“, sagte Andreas Leber beim Spatenstich.

Die Menschen in Wolpertswende dürfen sich auf einen hochmodernen Neubau freuen, der auch in Sachen Nachhaltigkeit punkten wird. Das künftige Gebäude erfüllt einen energetischen Standard, der über den gesetzlichen Anforderungen liegt. Neben LED-Beleuchtung, Kühlregalen mit Glastüren und einer CO₂-Kälteanlage kommt auch ein hocheffizientes Heiz- und Lüftungssystem mit Wärmepumpe und Wärmerückgewinnung im künftigen Markt zum Einsatz. Vor dem Markt werden rund 75 Parkplätze für einen komfortablen Einkauf sorgen.

Rund 50 neue Jobs entstehen

Der künftige Markt wird über eine Verkaufsfläche von rund 1.400 Quadratmeter verfügen. Auf ihnen kann EDEKA-Kaufmann Andreas Leber mit seinem Team alle klassischen Stärken des EDEKA-Vollsortiments entfalten: angefangen bei der großen Auswahl frischer Lebensmittel über bekannte Marken, beliebte EDEKA-Eigenmarken und Artikel auf Discountpreisniveau bis hin zu kompetenter Beratung an den Bedientheken für Fleisch, Wurst, Käse und frischen Fisch. Das umfangreiche Lebensmittelangebot soll durch ein breites Sortiment an Drogerie- und Haushaltswaren, Zeitschriften sowie weiteren Artikeln des täglichen Bedarfs ergänzt werden. Auch ein Backshop mit Bistro wird entstehen und mit Sitzgelegenheiten zum Verweilen einladen. Einen besonderen Fokus legt der künftige Betreiber auf das Angebot regionaler Produkte und pflegt seit Jahren partnerschaftliche Beziehungen zu Lieferantenbetrieben aus dem Umfeld seiner Märkte. In Altshausen und Ostrach sowie im Übergangsmarkt in Mochenwangen beschäftigt Andreas Leber aktuell rund 120 Mitarbeitende sowie 7 Auszubildende. Im neuen Markt werden rund 50 Jobs entstehen, auch soll dort künftig ausgebildet werden. „Einen Teil der Jobs werden wir mit Mitarbeitenden aus unseren Bestandsmärkten besetzen. Wir suchen aber noch rund 50 weitere Mitarbeitende und nehmen gerne schon jetzt qualifizierte Bewerbungen entgegen“, erläuterte Andreas Leber.

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 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 – 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.