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

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

|  |
| --- |
| Scheck-in Center in Brühl eröffnet am 17. September |

* Einkaufserlebnis der Extraklasse
* Auswahl umfasst insgesamt rund 100.000 Artikel
* Weinabteilung mit klimatisierter Schatzkammer, Champagnerbar, Sushi-Bar, Fischtheke mit Bistro und vieles mehr

Brühl/16.09.2025 - Die Vorfreude ist groß: Am Mittwoch, 17. September 2025, eröffnet die Familie Scheck ihr neues Scheck-in Center in der Mannheimer Landstraße 2 in Brühl.

„Nun geht eine 17 Monate dauernde Bauphase mit zahlreichen Herausforderungen zu Ende. Wir haben es wieder gepackt. Mit heißem Herzen und kühlem Kopf. Und mit vielen helfenden Händen. Wir als Familie und das gesamte Team freuen uns, dass es jetzt losgeht. Wir stehen vor der Eröffnung unseres neuesten Scheck-in Center. Und das fühlt sich wieder einmal richtig gut an. Künftig bieten wir unseren Kundinnen und Kunden in Brühl und Umgebung Einkaufserlebnisse der Extraklasse“, sagt Geschäftsführerin Susanne Scheck-Reitz stolz. Die renommierte Kaufmannsfamilie Scheck betreibt zwischen Achern und Frankfurt bereits erfolgreich 18 Lebensmittelmärkte, unter anderem im nahegelegenen Mannheimer Stadtteil Neckarau sowie in Heidelberg. Der Markt in Brühl wird damit der 19. Markt des zum Edeka-Verbund gehörenden Lebensmittel-Einzelhandelsunternehmens. Der Standort in Brühl, an dem bereits zuvor ein Einkaufszentrum beheimatet war, wurde in den vergangenen Monaten umfassend modernisiert. „Erneuert wurde alles von der Decke, den Wänden und dem Boden über die Gebäudetechnik bis hin zum Außenbereich mit Parkplätzen. Lediglich das Dach und die Umfassungswände erinnern heute noch an das Vorgängerobjekt“, erläutert Susanne Scheck-Reitz und ergänzt: „In unserem neuen Scheck-in Center in Brühl setzen wir auch in puncto Nachhaltigkeit auf den neuesten technologischen Stand.“ Das Gebäude überzeugt nun mit einem um mehr als 40 Prozent geringeren Energieverbrauch im Vergleich zum Stand vor dem Umbau. Zum Heizen und Kühlen des Gebäudes kommen fortan moderne Wärmepumpen zum Einsatz. LED-Beleuchtung, Kühlregale mit Glastüren, eine CO2-Kälteanlage und Wärmerückgewinnung, flankiert von einem Energie-Monitoring-System, gehören ebenfalls zum Energiekonzept des neueröffneten Standorts.

**„Ein Markt für alle Menschen“**

Vor dem Markt stehen mehr als 600 Parkplätze zur Verfügung. Im Lebensmittelmarkt können die Kundinnen und Kunden nunmehr montags bis freitags von 7:00 bis 22:00 Uhr aus rund 100.000 verschiedenen Artikeln wählen – auf nahezu 7.000 Quadratmetern Verkaufsfläche. Auf dieser können die Familie Scheck, Marktleiter Sven Lempke und das 150-köpfige 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 Fisch. „Das Scheck-In Center Brühl ist ein Markt für alle Menschen, für alle Portemonnaies und Budgets. Wer bei uns einkauft, kommt zugleich in den Genuss erschwinglicher Preise. All das, in topmodernem Ambiente und einladender Einkaufsatmosphäre“, verspricht Susanne Scheck-Reitz. Backwaren gibt es sowohl im Selbstbedienungsbereich im Markt als auch in der eigenen Markt-Bäckerei im Eingangsbereich in Bedienung. Hier erwartet die Kundinnen und Kunden ein großzügiges gastronomisches Angebot, das weit über täglich wechselnde Mittagsgerichte sowie Kaffee- und Kuchenspezialitäten hinausgeht. 140 Sitzplätze laden zum Verweilen ein. Im Markt sowie im Gastronomiebereich gibt es unter anderem Artikel aus der Scheck-in Manufaktur mit Sitz in Achern. Dort werden für alle Scheck-Märkte von Pierre Lingelser Patisserie- und Konditoreiprodukte kreiert sowie Fertiggerichte, Suppen, Soßen, Fonds und z. B. auch frische Pasta nach Rezepturen und in Zusammenarbeit mit Harald Wohlfahrt hergestellt. Freundinnen und Freunde von Maki, Nigiri & Co. können an der Sushi-Bar Platz nehmen und dabei dem Sushi-Koch beim Zubereiten über die Schulter blicken. Bei der Bedientheke für Fisch gibt es darüber hinaus ein Bistro. Wer Weine verkosten möchte, ist in der Weinabteilung mit begehbarem Klimaschrank und Champagnerbar richtig. Das Team bietet 3.000 verschiedene Weine aller Preisklassen, darunter regionale Erzeugnisse, internationale Klassiker sowie Raritäten für Liebhaberinnen und Liebhaber. Auch bis zu 100 Sorten alkoholfreie Weine und Sekte umfasst das Angebot.

**Kaufmannsfamilie mit Tradition - zahlreiche Produkte aus der Region**

„Unsere Kundinnen und Kunden sind bei uns Mittelpunkt allen Denkens und Handelns – nach diesem Motto haben bereits unsere Großeltern ihren ersten Lebensmittelladen geführt“, erklärt Geschäftsführerin Susanne Scheck-Reitz. Das Familienunternehmen Scheck wurde 1946 von den Eltern Adolf Schecks mit der Eröffnung ihres ersten Marktes in Achern gegründet. Der Kaufmann Adolf Scheck, der jahrelang den Vorsitz des Aufsichtsrats der Edeka Zentrale in Hamburg sowie von Edeka Südwest mit Sitz in Offenburg innehatte, baute es zu einem erfolgreichen mittelständischen Familienunternehmen aus. Inzwischen führen Tochter Susanne Scheck-Reitz und Schwiegersohn Christoph Scheck-Berger die Geschäfte. Das Familienunternehmen wurde bereits vielfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Branchenpreis Goldener Zuckerhut sowie drei Mal beim Wettbewerb „Supermarkt des Jahres“. „Alle unsere Märkte tragen unsere Handschrift. Neben Auswahl, Service und Frische liegt uns Regionalität besonders am Herzen“, beschreibt Susanne Scheck-Reitz. Erzeugnisse aus der Region bilden in Ergänzung zu Bio-Produkten einen Schwerpunkt im Sortiment des Markts. „Wir gehen gezielt auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden ein“, erläutert Christoph Scheck-Berger und fügt hinzu: „Spezialitäten aus dem direkten Umfeld sind unter anderem Mehl und Getreide von der Seitz-Mühle in Heiligkreuzsteinach, Kaffee von der Bonafede Privatrösterei in Hockenheim, Apfelsäfte und Apfelweine von der Kelterei Krämer aus dem Odenwald, Mineralwasser, Saftschorle und Limonaden von der Odenwald Quelle sowie Biere von Welde, Eichbaum und der Heidelberger Brauerei, um nur einige wenige Beispiele zu nennen.“

**Drogerieartikel, Floristik, Mode und alles für den Haushalt**

Teil des Markts ist auch die „Budni Beautybox“. Dabei handelt es sich um ein Shop-in-Shop Konzept des Hamburger Drogeriemarkt-Unternehmens Budni. Christoph Scheck-Berger erläutert: „Damit bieten wir das volle Drogeriesortiment zu wettbewerbsfähigen Preisen“. Auf rund 200 Quadratmetern werden bis zu 8.500 Artikel des Drogeriesortiments mit dem Fokus auf Körperpflegeprodukte angeboten. Darüber hinaus bietet die „Beautybox“ beispielsweise dekorative Kosmetik und Düfte. Punkten will Budni vor allem in den Bereichen Nachhaltigkeit und Naturkosmetik. Das umfangreiche Angebot an Lebensmitteln im neuen Scheck-in Center wird nicht nur durch Drogerie- und Kosmetikartikel, sondern auch durch ein breites Sortiment an Haushaltswaren, Elektroartikeln, Zeitschriften und Kleidung ergänzt. Alles rund um Dekoration und Einrichtung finden Kundinnen und Kunden im Shop-in-Shop Konzept vom Depot. Ebenfalls integriert in den Markt sind Shops von Tchibo und der Buchhandlung Thalia. „Wir bieten alles fürs schöne Zuhause – von Geschirr bis hin zum Kühlschrank. Porzellan des Herstellers Räder führen wir ebenso wie beispielsweise Vasen von Bloomingville und Gläser von Riedel“, erläutert Christoph Scheck-Berger und ergänzt: Eine rund 80 Quadratmeter große Floristik-Abteilung gehört ebenfalls zu unserem Angebot. In der Vorkassenzone werden in den kommenden Wochen und Monaten weitere Gewerbetreibende eröffnen, darunter Ladengeschäfte von Takko-Fashion, Ernsting‘s family, AWG Mode und Woolworth, eine Apotheke, ein Frisörsalon, eine Reinigung mit Schneiderei sowie ein Schuh- und Schlüsseldienst.

**Kostenloses WLAN und Bezahlen per Smartphone**

Für die Familie Scheck beinhaltet Kundenservice weit mehr als an Kundenwünschen standortindividuell ausgerichtete Sortimente. Das Markt-Team bietet beispielsweise einen Geschenkkorbservice für individuelle Präsente. Für Festivitäten können die Kundinnen und Kunden Wurst-, Käseplatten und vieles mehr vorbestellen. Für einen noch schnelleren Bezahlvorgang stehen in Ergänzung zu den 22 klassischen Kassen sechs Self-Scanning-Kassen zur Verfügung. Zum erweiterten Serviceangebot des Markts zählen unter anderem kostenloses WLAN sowie die Edeka-App. Mit ihr können Kundinnen und Kunden nicht nur Treuepunkte sammeln und Coupons einlösen, sondern ihre Einkäufe vor Ort auch mit dem Smartphone bezahlen. Der Markt nimmt am Payback-Programm teil und auch das bequeme Cashback-Verfahren bietet das Scheck-in Center an. Es ermöglicht den Kundinnen und Kunden, sich ab einem Einkaufswert von 10 Euro an der Kasse Bargeld bis zu einem Betrag von 200 Euro auszahlen zu lassen.

Zusatzinformation – Scheck, In-Einkaufs-Center Achern

Das Familienunternehmen Scheck-In betreibt selbstständig insgesamt achtzehn prämierte Lebensmittelmärkte von Achern bis Frankfurt am Main mit über 2.300 Mitarbeitenden. Geschäftsführer und Inhaber sind Adolf Scheck, Margarete Scheck, Susanne Scheck-Reitz und Christoph-Scheck-Berger. Sprecherin der Unternehmerfamilie sowie Mitglied des Vorstandes der Edeka Südwest und Mitglied des Kuratoriums und Verwaltungsrats der Edeka-Zentrale ist Susanne Scheck-Reitz. Weitere Informationen unter: www.scheck-in-center.de

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](http://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.