

MARKTZEITUNG

Unsere Themen im Überblick

Leitartikel

**EDEKA Gayermann
stellt sich vor**

Eigenmarken

**Unser kleiner
Gartenladen**

Saisonalen Genuss

Spargelzeit

Blick hinter die Kulissen

Zentralverwaltung

Kinderseite

Weltspieltag

Veranstaltungsausblick

Unsere Lieblingsrezepte

Azubis & Mitarbeiter

Verschiedenes

Aktuelle Angebote

EDEKA Gayermann stellt sich vor

EDEKA Gayermann - Ihre Frische Märkte im Süden von Berlin.



Liebe Kundinnen und Kunden,

nach langer Zeit der Vorbereitung und Recherche ist es jetzt endlich soweit. Sie halten die erste Ausgabe unserer EDEKA Gayermann Marktzeitung in Ihren Händen.

Mit dieser Zeitung haben wir ein neues Kommunikationsmedium geschaffen, das uns die Chance gibt, Sie zukünftig noch besser und umfassender zu informieren. Sie wird von nun an vierteljährlich erscheinen und für Sie erhältlich sein.

Die Marktzeitung soll Ihnen Einblicke in unser Unternehmen gewähren und darüber hinaus die Möglichkeit geben, mich und mein Team noch besser kennenzulernen.

Wir freuen uns schon heute auf eine zahlreiche Leserschaft und Ihre Anregungen, die wir jederzeit gerne aufnehmen, um noch besser auf Ihre Wünsche und Vorstellungen eingehen zu können. Ihre Meinung ist uns wichtig.

Wir freuen uns auch auf Ihren nächsten Besuch in einem unserer Märkte in der Barnet- oder Daimlerstraße, in unseren Marktbäckereien, im Bistro und im Blumenladen. Lassen Sie sich überzeugen von unserer großen Produktvielfalt, der absoluten Qualität und Frische sowie von der Kompetenz, Einsatzbereitschaft und Freundlichkeit meines Teams.

Die Unternehmensgeschichte von EDEKA Gayermann begann am 1. November 2009. An diesem Tag wurde der bis dahin regiegeführte EDEKA Markt in der Barnetstraße durch Herrn Peter Gayermann und seine Ehefrau Alexandra Gayermann übernommen. „Wir sind der beste Lebensmittelanbieter im Süden von Berlin. Wir zeichnen uns aus durch absolute Frische und unseren Umgang mit dem Menschen“. Von Anfang an ist das die Vision unter der der Markt geführt wird.

Im Laufe der Jahre entwickelte sich das Unternehmen stetig weiter. So wurden ein zweiter Markt in der Daimlerstraße ebenso wie die ehemaligen Thürmann Bäckereien, die jetzt unter der Bezeichnung „Marktbäckerei Gayermann“ geführt werden, von Herrn Gayermann übernommen.

Mittlerweile gehören auch ein Bistro auf dem Parkplatz der Barnetstraße und ein Blumenladen zum Unternehmen dazu.

Mit Recht stellt man sich die Frage, was Herrn Gayermann dazu qualifiziert, dieses Unternehmen so erfolgreich zu führen.

Lesen Sie dazu weiter auf **Seite 4** und erfahren mehr über die Märkte in der Barnet- und Daimlerstraße.

Ihr Peter Gayermann



Exklusivität aus unserer Region



Herr Holluba vertritt Herrn Gayermann und ist damit auch verantwortlich für das Unternehmen EDEKA Gayermann.

EDEKA Gayermann - Produkte sind ein Genuss!

Auf der Suche nach Lieferanten, die für EDEKA Gayermann exklusive Produkte produzieren, habe ich Frau Lapsien und

„Unser kleiner Gartenladen“

entdeckt. Frau Lapsien betreibt den Gartenladen wie einen Ökobetrieb auf nicht mehr als einem Hektar. Tatkräftig wird sie dabei von ihrem Mann und ihren Eltern unterstützt. Beim Pflügen, Säen, Pflanzen, Wässern, Ernten wird auf Pflanzenschutzmittel und gentechnisch verändertes Saatgut verzichtet.



Gedüngt wird mit Mist von einem Bauern, der ebenfalls nach Kriterien des ökologischen Landbaus arbeitet. Obwohl alle Produkte von Frau Lapsien „Bio“ sind, ist sie nicht zertifiziert. Die Zertifizierung ist für das kleine Unternehmen einfach zu teuer. Trotzdem darf man ruhigen Gewissens die Produkte genießen, da nahezu alle Grundrohstoffe ihrer Produkte aus



dem eigenen Garten stammen. Zugekauft wird nur das Nötigste - und das auch aus der Region. Beste Voraussetzungen hat sie dabei vor ihrer Haustür, die landwirtschaftliche Region um Beelitz, wo sich ihr Gartenladen unweit in Zauchwitz befindet.

Ein weiterer entscheidender Faktor für die Zusammenarbeit von EDEKA Gayermann mit „Unser kleiner Gartenladen“ ist die unmittelbare Nähe zu unseren EDEKA Gayermann - Märkten. Auch hier tragen wir gemeinsam zu nachhaltigem Umweltschutz bei. Der kurze und vor allem der direkte Lieferweg, nämlich direkt aus dem Gartenladen zu uns in die Märkte, garantiert eine minimale Belastung der Umwelt.

Erfolgreich haben wir im letzten Jahr begonnen, die exklusiven Fruchtaufstriche von Frau Lapsien für EDEKA Gayermann produzieren zu lassen. Die Idee entstand aus dem Gedanken, einen Fruchtaufstrich der beliebtesten Sorte - Erdbeere - zu produzieren, der garantiert aus Brandenburger Erdbeeren hergestellt wird. Zudem war der Anspruch, einen Frucht-



aufstrich anbieten zu können, der vollständig ohne künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe auskommt und handgemacht ist, um einen natürlich fruchtigen Fruchtaufstrich zu garantieren.

Erweitert haben wir das Sortiment mit den verschiedensten Varianten der Fruchtaufstriche. Neben dem klassischen Erdbeerfruchtaufstrich aus Brandenburger Erdbeeren bieten wir Rhabarber - Vanille - Fruchtaufstrich, Heidelbeere aus Beelitzer Heidelbeeren, Schwarze Johannisbeere, Aprikose, Brombeer- und Apfelgelee an. Auch auf den ersten Blick ungewöhnliche Fruchtaufstriche erweitern unser Sortiment an EDEKA Gayermann Fruchtaufstrichen. Der etwas herbere Fruchtaufstrich aus Brandenburger Aroniabeeren ist sehr exklusiv und wegen seines hohen Flavonoid-, Folsäure-, Vitamin-K und Vitamin-C-Gehaltes sehr gesund. Der Kürbis - Apfel - Fruchtaufstrich ist eine Kreation von Frau Lapsien, die gerne auch neue Ideen und Rezepte ausprobiert. Er kann ebenfalls bei EDEKA Gayermann erworben werden. Ein voller Erfolg waren die Weihnachtskreationen der Fruchtaufstriche. Sorten wie Erdbeere mit Marzipan, Sauerkirsche mit Marzipan oder der Weihnachtsduft - Fruchtaufstrich waren schnell vergriffen.



Wir überzeugen uns selbst von der ausgezeichneten Qualität der Produkte - Herr Holluba zu Besuch bei Frau Lapsien

Frau Lapsien produziert alle Fruchtaufstriche nur zur Saison der jeweiligen Frucht frisch. Dadurch kann es passieren, dass auch einmal eine Sorte vergriffen ist. Trotzdem wartet immer eine weitere Sorte auf Sie, die probiert werden sollte.

Eine neue Sorte im Sortiment wird in diesem Jahr der Waldmeister Fruchtaufstrich sein, wenn ab Mai der Waldmeister Saison hat. Ungewohnt wird sein, dass der Waldmeister Fruchtaufstrich nicht grün ist. Waldmeister ist in seiner natürlichen Form farblos und kann Marmelade, Sirup



oder aber die bekannte Götterspeise nicht grün färben. Frau Lapsien verzichtet auch hier auf künstliche Farbstoffe, so dass



der Waldmeister - Fruchtaufstrich wegen des als Geschmacksträger verwendeten Traubensaftes rötlich sein wird. Wir dürfen Ihnen versprechen, dass dieser Fruchtaufstrich ein Geschmackserlebnis der besonderen Art sein wird.

Spezialitäten wie der Kuchen im Glas, Weihnachtsstollen und mehr werden je nach Saison und Verfügbarkeit angeboten - alles handgemacht.

Weiterhin produziert Frau Lapsien Sirup für uns. Der EDEKA Gayermann Holunderblütensirup macht den berühmten Cocktail Hugo erst zu dem, was ihn ausmacht - ein erfrischendes Sommergetränk. Es versteht sich von selbst, dass auch hier nur natürliche Zutaten verwen-

det werden - und nur aus Brandenburger Holunderblüten. Das Sortiment an EDEKA Gayermann Sirup werden wir in diesem Jahr erweitern - seien Sie gespannt.

Mit dem jetzt einsetzenden Frühling beginnt die neue Gartensaison. Viele leckere Obst- und Gemüsesorten aus dem Garten von Frau Lapsien werden in diesem Jahr für EDEKA Gayermann weiterverarbeitet. Sie dürfen sich auf den EDEKA Gayermann Rumtopf freuen, der die Aromen der Sommerfrüchte aus dem Brandenburger Land für Ihren Gaumen bereithält.

Der Erfolg regionaler Produkte aus nachhaltiger und naturnaher Produktion hat EDEKA Gayermann mit Frau Lapsien veranlasst, das Sortiment zu erweitern. Wir werden Ihnen im Laufe der Saison, das heißt je nach Erntezeit der entsprechenden Früchte, weitere Spezialitäten anbieten. So werden wir neben der erweiterten Auswahl an Fruchtaufstrichen erstmalig auch verschiedene Konserven anbieten. Köstlichkeiten wie Senfgurken, Saure Gurken oder Gurkensticks aus dem Repertoire von Frau Lapsien werden zu genießen sein.



Probieren Sie die EDEKA Gayermann Fruchtaufstriche von Frau Lapsien aus Zauchwitz bei Beelitz.



Viele Jahre als Bezirksleiter der Otto-Reichelt GmbH tätig, konnte Herr Gayermann später als Verkaufsleiter für E-Center und Marktkauf in Berlin/Brandenburg und Sachsen-Anhalt weitere Erfahrungen sammeln, die er heute erfolgsbringend einsetzen kann.

Dazu kommt als „alter Lichtenrader“ eine enge Verbundenheit zum Süden von Berlin, die nicht zuletzt auf einer über 30-jährigen Mitgliedschaft in einem Lichtenrader Fußballverein beruht.

Herr Gayermann führt sein Unternehmen mit viel Herz und Verstand. Viele Kundinnen und Kunden fühlen sich in beiden Märkten sehr wohl und genießen die Nähe zum Inhaber und seinem Team. Nicht selten werden Stimmen laut, man fühle sich wie in einer großen Familie.

Die Wünsche der Kundschaft stehen an erster Stelle. Das Motto „Geht nicht, gibt's nicht“ ist nicht nur ein Lippenbekenntnis und auf der Dienstkleidung eines jeden Mitarbeiters in Form eines Buttons zu sehen, sondern es wird auch zu jeder Zeit in jeder Abteilung des Unternehmens gelebt und umgesetzt.

Große Parkplätze vor den Märkten in der Barnet- und Daimlerstraße bieten den Komfort, den man für einen stressfreien Einkauf benötigt. Nach Betreten der Läden stoßen Sie als erstes auf unsere Marktbäckereien. Lassen Sie sich vom reichhaltigen Brötchen-, Brot-, Kuchen- und Snackangebot überzeugen. Vorbestellungen jeglicher Art nehmen die Mitarbeiterinnen gerne entgegen. Die gemütlichen Sitzgelegenheiten in der Barnetstraße laden zum Verweilen bei einem leckeren Stück Kuchen, einer köstlichen Kaffeespezialität oder einem appetitlichen Frühstück ein.

Gleich neben unserem behindertengerechten Kunden-WC im Markt der Barnetstraße, haben Sie die Möglichkeit, an drei Pfandautomaten Ihr Leergut abzugeben.

Ihren Einkauf beginnen Sie nun in den ansprechenden und gut sortierten Obst- und Gemüseabteilungen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind stets bemüht, Ihnen das vielfältige Sortiment in seiner ganzen Pracht und Fülle zu präsentieren. Ob Exoten oder regionale Spezialitäten - Sie finden nahezu alles, was Ihr Herz begehrt.

Die integrierte Convenienceabteilung stellt täglich frische Salat- und Gemüseschalen sowie Früchtebecher und leckere Quarkspeisen her. Gern werden Ihre Wünsche bei der Herstellung berücksichtigt, denn auch hier gilt das Motto: **„Geht nicht, gibt's nicht.“**

Beim Weitergehen entdecken Sie zu Ihrer Rechten bestens ausgestattete Back-off-



EDEKA Gayermann
Barnetstraße →



← EDEKA Gayermann
Daimlerstraße

Abteilungen, in denen die angebotenen Produkte mehrmals täglich gebacken werden. Allein der Duft von frischen Brötchen und Brot, der einem in die Nase steigt, lässt erahnen, wie lecker die Backwaren sind, die selbstverständlich auch Kuchenspezialitäten beinhalten. Auf Wunsch wird als besonderer Service Ihr Brot von unserem Fachpersonal geschnitten.

An der Stirnseite der Märkte finden Sie unsere Bedienungsabteilungen, die sich in die Fachabteilungen Fleisch, Wurst und Käse unterteilen.

Die ebenfalls dazugehörige Fischabteilung im Markt der Barnetstraße, die täglich mit frischem Fisch beliefert wird, hat das Bestreben, möglichst viel Ware mit einem MSC-Siegel zu beziehen. Dieses Siegel ist ein Garant dafür, dass ein Aussterben von Fischarten verhindert wird und die natürliche Population erhalten bleibt. Leckere Salate und Fischbrötchen runden das Angebot der Fischabteilung ab.

Unsere Käseabteilungen bieten eine vielfältige Auswahl von verschiedenen Käsesorten. Überzeugen Sie sich gern durch eine kleine Kostprobe von der Qualität und der Frische unserer Produkte. Ein großes Angebot von Käse-Frische-Packs steht ebenfalls in unseren Selbstbedienungsabteilungen zur Verfügung.

Die Bedientheken mit frischem Fleisch und Wurstaufschnitt verkaufen nur qualitativ hochwertige Ware. Mit der 7-Punkte-Garantie können Sie die neue Qualität der Frische aus dem Bauerngut-Markenfleischprogramm genießen. Nähere Informationen dazu erhalten Sie vor Ort in unseren Märkten. Unseren attraktiven Plattenservice können Sie jederzeit in Anspruch nehmen und somit Ihre Feste und Feiern noch dekorativer und stressfreier gestalten.

An der „Heißen Theke“ in der Bedienungsabteilung der Daimlerstraße erwarten Sie neben einem täglich wechselnden Mittagstisch knusprige Braten, frisch zubereitete Bouletten und Suppen sowie jeweils ein Hit der Woche.

Ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall.

Durch ein breitgefächertes Sortiment bestehen die Molkerei- und Tiefkühlabteilungen der beiden Märkte. Man kann den Eindruck gewinnen, dass es nichts gibt, was es nicht gibt. Der große Bioaufbau in der Barnetstraße verstärkt dieses Gefühl sehr eindrucksvoll. Ebenfalls finden Sie dort ein großes Angebot an gluten- und laktosefreien Lebensmitteln vor.

Das Unternehmen EDEKA Gayermann nimmt immer wieder neue Artikel und Firmen ins Sortiment auf. So entdecken Sie in den Trockensortimenten der Märkte oftmals ganz spezielle Produkte.

Auch die Getränke- und Spirituosenabteilungen lassen keinen Wunsch offen. Eine breite Produktpalette lässt so manches Weinkennerherz höher schlagen. Das fachkundige Personal berät Sie jederzeit gerne bei der Wahl des richtigen Getränkes.

Um Ihren Einkauf auch angenehm beenden zu können, sind wir stets bemüht, ein langes Warten an den Kassen zu vermeiden. So ist es uns ganz aktuell gelungen, als besonderen Service für unsere Kunden, eine achte Kasse im Markt der Barnetstraße in Betrieb zu nehmen.

Das im Januar 2014 eröffnete Bistro finden Sie auf dem Parkplatz der Barnetstraße. Bei einer leckeren Currywurst mit Pommes oder einem schmackhaften Mittagsgemüse lässt es sich herrlich pausieren. Den netten Service und die Aufgeschlossenheit des Personals haben bereits viele Kunden schätzen gelernt.

Der Blumenladen ist die vorerst letzte Erweiterung des Unternehmens EDEKA Gayermann. Zwei Floristinnen beraten Sie gerne und binden Sträuße nach Ihren Wünschen. Eine große Auswahl an gebundenen Sträußen, dekorativen Pflanzen und Accessoires lädt zu einem Besuch im Blumenladen ein.

Vielleicht kann der kleine Rundgang durch unsere Märkte ein wenig Inspiration für Ihren nächsten Besuch bei EDEKA Gayermann sein.

Spargel – von der Medizin zum Edelgemüse

Nachdem die alten Griechen die getrocknete Spargelwurzel als Medizin einsetzten, kam der Spargel zur Zeit der Eroberungszüge der Römer nach Europa. Anfangs wurde der Spargel in den Klostersgärten angebaut. Heute zählt er zu den Edelgemüsen.

Je nach Witterung beginnt die Erntezeit Mitte/Ende April und endet am 24. Juni.

Schon eine alte Bauernregel sagt: „Stich den Spargel nie mehr nach Johanni“, denn die Spargelpflanze braucht genügend Regenerationszeit, bevor der erste Frost kommt.

Spätestens, wenn der erste Spargel in unseren Märkten erhältlich ist, stellen sich Kunden oft



die Frage, ob sie lieber grünen oder weißen Spargel kaufen sollen und worin überhaupt der Unterschied zwischen beiden Sorten liegt. In Deutschland wird der weiße Spargel, auch Bleichspargel genannt, bevorzugt. Dieser wächst unter der Erde und wird gestochen, sobald sein „Kopf“ aus dem Damm schaut.

Der grüne Spargel hingegen wächst direkt in der Sonne, wodurch er wichtige Stoffe für die Photosynthese bildet.

Grüner Spargel besitzt gegenüber dem Weißen mehr Inhaltsstoffe und wertvolle Vitamine. Auch im Geschmack unterscheiden sich beide Sorten.

Wie kann man erkennen, ob der Spargel frisch ist und wie bleibt er es auch nach dem Kauf?

Der Kopf am frischen Spargel sollte fest verschlossen und das Spargelende nicht ausgetrocknet sein. Die Stangen fühlen sich fest an und quietschen, wenn zwei Spargelstangen aneinander gerieben werden. Zuhause sollte er dann, in einem feuchten Handtuch eingeschlagen, im Gemüsefach des Kühlschranks gelagert und innerhalb von 2 Tagen verzehrt werden.

Bevor man den weißen Spargel kocht, muss dieser geschält werden, was bei der grünen Variante nicht der Fall ist.

Klassisch wird der Spargel mit einer Prise Zucker, einer Prise Salz und einem Spritzer Zitronensaft (nur bei Weißem) gekocht.



Rezeptvorschlag

Fruchtiger Spargelsalat (4 Port.)

500 g Spargel, weiß • 500 g Spargel, grün
300 g Erdbeeren • 3 EL Balsamico Bianco
½ Orange • ½ Zitrone • Salz • Pfeffer • 1 Prise Zucker • ½ EL Petersilie • ½ EL Basilikum
1 EL Walnussöl kaltgepresst
1 EL Sonnenblumenöl kaltgepresst

Vom weißen Spargel das untere Ende abschneiden und die Stangen von oben nach unten hin schälen. Den grünen Spargel waschen, die Enden abschneiden und die Stangen nur am unteren Ende schälen. In einem Topf Wasser mit etwas Salz und wenig Zitronensaft aufkochen, den weißen Spargel einlegen und 10-15 Minuten garen. In den letzten 5-8 Minuten den grünen Spargel dazugeben. Beide Spargelsorten herausnehmen, in einem Sieb gut abtropfen und auskühlen lassen. Dann die Spargelstangen leicht schräg in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.

Die Erdbeeren putzen, waschen und vierteln.

Für das Dressing den Essig mit dem Orangensaft und den Gewürzen in einer Schüssel solange verrühren, bis das Salz sich auflöst. Die Zitronenzesten (hauchdünne Streifen aus der äußersten Schale der Zitrone) und die beiden Ölsorten unterrühren, die Kräuter einstreuen. Die Salatzutaten in eine entsprechend große Schüssel legen, das Dressing hinzugeben und alles vorsichtig miteinander vermischen. Nochmals abschmecken.

Dazu passt: Walnussbrot in Scheiben geschnitten und mit Cambozola belegt.



**Spargelgut
Diedersdorf**

Hofladen in Diedersdorf:

In der Spargelzeit täglich von 9.00 bis 19.00 Uhr geöffnet

Spargelstand in Großziethen:

In der Spargelzeit täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr geöffnet

Spargelrestaurant in Diedersdorf

In der Spargelzeit täglich von 12.00 bis 20.00 Uhr geöffnet

Birkholzer Straße 3 D-15831 Diedersdorf
Tel.: 03379 203355 • DiedersdorferSpargel@gmx.de

www.diedersdorferspargel.de

Zentralverwaltung – eine Abteilung stellt sich vor

Die 1. Ausgabe der Marktzeitung soll den Auftakt für die Rubrik „Ein Blick hinter die Kulissen“ bilden.

In jeder Ausgabe wird sich eine Abteilung vorstellen und Einblicke in die tägliche Arbeit, in das Miteinander eines Teams, in die Wünsche und Vorstellungen der Abteilungsleitung, aber auch in problematische Situationen gewähren. Das Unternehmen EDEKA Gayermann macht sich dadurch für seine Kundschaft transparent und gibt ihr die einmalige Chance, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, aber auch die Unternehmensphilosophie noch besser kennenzulernen. Natürlich besteht aber auch die Hoffnung auf ein wenig Verständnis seitens der Kundschaft, wenn einmal etwas nicht so klappt, wie es gewünscht wird oder wie es gewohnt ist.

Heute lernen Sie die neueste und kleinste Abteilung des Unternehmens, die Zentralverwaltung, kennen. Sie ist Ende September 2014 ins Leben gerufen worden und in der Unternehmensspitze unter Herrn Gayermann und Herrn Holluba angesiedelt.

Zwei Mitarbeiterinnen, Frau Astrid Liebich und Frau Barbara Tschöke, teilen sich einen breitgefächerten Aufgabenkomplex.

Die Aufgaben der Zentralverwaltung sind unter den beiden Kolleginnen aufgeteilt und werden jeweils in Abwesenheit vertreten. Zu einer der wichtigsten Tätigkeiten zählt das Qualitätsmanagement. Durch regelmäßige Kontrollen, ständige Weiterbildung sowie Schulungen des Personals können wir ein Höchstmaß an Qualität für unser Unternehmen und für Sie als Kundschaft garantieren.

Im Bereich des Personalmanagements sorgen neue Strukturen für professionelle Abläufe bei der Einstellung und der Betreuung des Personals. Auch hier sollen langfristig gesehen selbst durchgeführte, regelmäßige Schulungen ein Garant für Kompetenz, Freundlichkeit und Professionalität der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sein.

Eine weitere Aufgabe der Zentralverwaltung ist die Planung und Durchführung interner und externer Events, über die wir Sie in unserem

Veranstaltungsausblick auf Seite 9 der Marktzeitung sowie über Aushänge in unseren Märkten immer informieren werden.

Die Öffentlichkeitsarbeit, unter die auch der redaktionelle Teil der Marktzeitung fällt, gehört ebenfalls zu den Aufgaben dieser neuen Abteilung. „Wir werden stets bemüht sein, unsere Kundschaft so schnell und umfassend wie möglich über alles Wissenswerte und Interessante zu informieren“, erklären die Damen der Zentralverwaltung.

Ein Thema, das uns besonders am Herzen liegt, sind die Kundenhinweise. Jeder Hinweis wird sehr ernst genommen und dient in der letzten Konsequenz als Anregung, einen Missstand zu beseitigen und eine Verbesserung herbeizuführen. Auch hierbei wird die Zentralverwaltung einen wesentlichen Anteil haben und die Schnittstelle zur Kommunikation zwischen dem Kunden und dem Unternehmen bilden. Das Ergebnis sollte in jedem Fall immer die Wiederherstellung der Kundenzufriedenheit sein.



Frau Liebich

in Lichtenrade aufgewachsen, arbeitet seit 2010 im Unternehmen EDEKA Gayermann.

Nachdem sie die Abteilungsleitung im Trockensortiment in der Daimlerstraße innehatte, übernahm sie erste Aufgaben im Bereich Qualitäts- und Eventmanagement. Beim Arbeiten in der Zentralverwaltung kann Frau Liebich nun sowohl ihre Erfahrungen aus den bisherigen Tätigkeiten als auch ihr „Know How“ als Verkaufskauffrau einbringen.

„Es ist für mich eine Herzensangelegenheit, immer wieder Verkaufsevents organisieren zu können, an die sich vor allem unsere jungen Kunden noch lange erinnern“.



Frau Tschöke

Mutter zweier erwachsener Söhne und von Beruf Bankkauffrau, arbeitete vier Jahre im Team der Marktbäckerei, bevor sie auch andere Aufgaben im Unternehmen übernahm und letztendlich in die Zentralverwaltung wechselte.

„Ich freue mich sehr auf die neuen Herausforderungen und bin mit Begeisterung bei der Sache, auch wenn mir manchmal die in den letzten vier Jahren lieb gewonnenen Kundinnen und Kunden fehlen“, sagt Frau Tschöke und fügt mit einem Lachen hinzu: „Aber ich bin ja nicht aus der Welt und treffe doch häufiger das eine oder andere bekannte Gesicht im Markt wieder“.

Das Kundenbindungsmanagement bildet den letzten Teil des Aufgabenkomplexes der neuen Abteilung. Gezielte Veranstaltungen und Rabattaktionen sollen künftig Ihren Einkauf noch attraktiver gestalten.

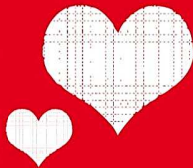
Frau Liebich und Frau Tschöke erklären übereinstimmend, dass ihnen die neue Arbeit sehr viel Freude bereitet und sie mit großem Eifer die Herausforderungen gerne annehmen.

Darüber hinaus hat der Chef, Herr Gayermann, ein sehr gutes Händchen bei der Besetzung dieser Abteilung bewiesen, da sich beide Kolleginnen sehr gut ergänzen und als Team bestens zusammenarbeiten.



Zentralverwaltung - nicht nur ein Bürojob!

Dass Frau Tschöke und Frau Liebich nicht nur im Büro arbeiten, haben sie in der Zeit um den Valentinstag bewiesen. Sie standen drei Tage im Eingangsbereich des Marktes in der Barnetstraße und haben der Kundschaft mit viel Liebe und Kreativität gestaltete Präsentkörbe angeboten. So mancher Kunde war hocherfreut, auf diesem Wege ein schönes Valentinstagsgeschenk erwerben zu können. Etliche zeigten sich überrascht, dass selbst das kleinste Geschenk - eine Tafel Schokolade - in ein nettes Präsent verwandelt wurde.



„Wir möchten mit dieser Valentinstagsaktion unsere Kundschaft auf einen besonderen Service von EDEKA Gayermann aufmerksam machen. Jede Ihrer Geschenkideen verwandeln wir gerne und zu jeder Zeit in attraktive Präsentе. Von der Flasche Wein, über die Schachtel Pralinen bis hin zum dekorativen Präsentkorb - alles ist möglich. Sprechen Sie uns einfach an. Wir kümmern uns gerne um Ihre individuellen Wünsche.“

Seien Sie heute schon gespannt, welche Idee die Zentralverwaltung Ihnen als nächstes präsentiert!

Unser Weltspieltag bei EDEKA Gayermann

Der 28. Mai 2015 gilt weltweit als der internationale Weltspieltag. Er ist ein Aktionstag, der 1999 durch die International Toy Library Association eingeführt wurde. An diesem Tag finden weltweit und so natürlich auch in unserer Stadt viele Aktionen für Kinder und Jugendliche statt. Aber warum gibt es eigentlich einen internationalen Weltspieltag? Dieser Tag soll darauf aufmerksam machen, dass jedes Kind ein Recht auf freies Spielen hat. Für uns hört sich das ganz selbstverständlich an, aber leider gibt es immer noch viele Kinder auf dieser Welt, denen genau dieses Recht nicht eingeräumt wird.



Liebe Kinder, wir wollen für Euch auch einen Weltspieltag veranstalten, unseren Weltspieltag bei EDEKA Gayermann. Dazu laden wir Euch und Eure Familien ganz herzlich ein. Kommt am Samstag, den **30.05.2015** auf den Parkplatz von EDEKA Gayermann in der Barnetstraße 41, in 12305 Berlin.



Dort erwartet Euch in der Zeit von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr ein kunterbuntes Familienfest mit vielen verschiedenen Spiel- und Bastelständen, einem Sinnesparcour, Torwandschießen und anderen spannenden Attraktionen. Ein Hotdog- und Grillstand, Crêpes und Waffeln, leckeres Eis und Getränke sorgen für Euer leibliches Wohl. Ab Montag, den 18. Mai 2015 erhaltet Ihr in unserem Markt in der Barnetstraße Spielkarten für den Weltspieltag. Natürlich sind die Spielkarten auch am Weltspieltag selbst noch erhältlich. Diese Karten berechtigen zur Teilnahme an allen Spiel- und Bastelaktionen und garantieren so manchen Gratis-Snack.

Kleiner Merktzettel:

Was: Weltspieltag
Wann: 30.05.2015, 10-18 Uhr
Wo: Parkplatz Barnetstraße
EDEKA Gayermann

Wir freuen uns auf einen spannenden und aufregenden Tag mit Euch und Euren Familien und hoffen, ganz, ganz viele Kleine und Große an diesem Tag begrüßen zu können.



Kleines Ausmalbild



Malwettbewerb!

An alle großen und kleinen Künstler unter Euch - malt Euren ganz persönlichen Weltspieltag! Zeigt uns Eure Ideen, wie dieser Tag zu einem gelungenen Fest werden kann.

Die tollen selbstgemalten Bilder bringt bitte am Samstag, 30.05.2015 zum Weltspieltag bei EDEKA Gayermann mit. Alle Werke werden an diesem Tag ausgestellt, damit sie jeder Besucher bewundern kann.

Gegen 17.00 Uhr werden die drei schönsten Bilder prämiert und dann in unseren Märkten in der Barnet- und Daimlerstraße ausgehängt. Den Gewinnern winkt jeweils ein toller Preis.

Also, ran an die Stifte, die Tusche oder die Wachsmalkreide - wir freuen uns auf Eure Kunstwerke!

**23.04. bis 25.04.2015****Verkostung von saisonalem Obst**

Erfahren Sie mehr über das Obst, das wir Ihnen anbieten. Kompetente Warenkunde und leckere Rezeptideen - kommen Sie vorbei und lassen sich überraschen.

Verkaufsoffener Sonntag 13-18 Uhr**Sonntag, 03.05.2015****Wir lassen Ihren Balkon aufblühen**

Bringen Sie uns Ihren Balkonkasten oder Ihre -kästen in der Zeit von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr in unseren Blumenladen in der Barnetstraße 41-42, 12305 Berlin. Sie kaufen bei uns Ihre

Pflanzen und wir bepflanzen Ihre Kästen dann kostenlos nach Ihren individuellen Wünschen. Die Wartezeit können Sie sich gerne in unserer



Marktbäckerei versüßen lassen. **(Beachten Sie bitte dazu auch das im Markt ausgehängte Plakat)**

Ab Montag, 18.05.2015:**Ausgabe der Spielkarten zum Weltspieltag****Samstag, 30.05.2015****Unser Weltspieltag bei EDEKA Gayermann**

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte der Kinderseite dieser Ausgabe.

Sonntag, 31.05.2015**32. Lichtenrader Meile**

Legendäre Laufveranstaltung im Lichtenrader Kiez zur finanziellen Unterstützung von Vereinen, sozialen Projekten und Einrichtungen.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte den Anmeldeflyern, die in unseren Märkten in der Barnet- und Daimlerstraße erhältlich sind.

Der Anmeldeschluss ist Montag, 25. Mai 2015.

• Bitte merken Sie sich heute schon vor: **Der HARIBO-Truck** kommt am **Donnerstag, 2.7.2015** – Parkplatz EDEKA Gayermann in der Barnetstraße

Der besondere Service für Sie: Zu jedem Rezept finden Sie im Eingangsbereich unserer Märkte vorgefertigte Einkaufstaschen. Darin befinden sich fast alle Zutaten, die Sie zum Kochen der Rezeptvorschläge benötigen. Auf zusätzlich zu kaufende Frische-Artikel werden Sie hingewiesen. Alle Rezepte sind von uns vorab zubereitet, verkostet und für sehr lecker befunden worden. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und **„Guten Appetit“!**



Gulaschsuppe cremig - fruchtig 4 Portionen

500 g Rindergulasch • 3 EL Olivenöl, nativ extra • 2 große Dosen Tomatenmark • 1 Dose geschälte Tomaten • 2 rote Paprika • 1,5 EL Instant Gemüsebrühe • 2 TL Zucker • 1 TL Salz
2 Messerspitzen weißen Pfeffer • 200 ml Sahne • 1 Becher Schmand • 400 ml Wasser • Petersilie

1. Rindfleisch und Paprika in kleine Würfel schneiden.
2. Öl in einem entsprechend großen Topf erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Paprika zufügen und mit anbraten.
3. Geschälte Tomaten und Tomatenmark hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Brühe, Sahne und Schmand hinzugeben und unterrühren.
5. Die Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken.
6. Suppe anrichten, je einen Klecks Schmand draufgeben und mit gehackter Petersilie bestreuen.



Spätzle-Auflauf mit Hack 3 Portionen

200 g Spätzle • Salz • 150 g Möhren • 200 g Champignons • 200 g Hackfleisch, gemischt
1 EL Pflanzenöl • 1 Beutel KNORR Fix für Spaghetti Bolognese • 100 g Gouda, gerieben

1. Spätzle in kochendem Salzwasser bissfest garen, in einem Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und je nach Größe halbieren bzw. vierteln.
3. Hackfleisch in einer Pfanne im heißen Öl krümelig braten. Möhren und Champignons zufügen und mitbraten. 250 ml Wasser zufügen, Beutelinhalt KNORR Fix für Spaghetti Bolognese einrühren und unter Rühren aufkochen lassen.
4. Spätzle mit der Hacksauce in einer Auflaufform mischen, geriebenen Gouda darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 25 Minuten überbacken.



Wraps mit Hähnchenbrust 6 Portionen

Für die Füllung: 300 g Hähnchenbrustfilet • 225 g Tomaten • 45 g Frühlingszwiebeln
0,75 Dose Mais • 1 EL Pflanzenöl • Salz • Pfeffer

Für den Tomaten-Dip: 150 g Joghurt • 1 EL Tomatenketchup • 1 EL Petersilie, fein geschnitten
Salz • Pfeffer **Außerdem:** 150g Chinakohl • 6 Wraps

1. Für die Füllung das Hähnchenbrustfilet der Länge nach halbieren, dann quer in Streifen schneiden. Tomaten vierteln, Stielansätze und Samen entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Den Mais in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.
2. Das Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfiletstreifen darin anbraten. Maiskörner und Frühlingszwiebeln hinzufügen. Zum Schluss die Tomatenwürfel dazugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen, nochmals durchschwenken und warm halten.
3. Chinakohl waschen, gut abtropfen lassen und die Blätter in Streifen schneiden.
4. Für den Dip alle Zutaten in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren.

5. Auf jeden Wrap 1 TL Dip streichen, mit Chinakohlstreifen belegen. Die Hähnchenfüllung darauf verteilen. Den Wrap erst unten umschlagen, dann die seitlichen Ränder einschlagen und eng aufrollen.

Ausbildung bei EDEKA Gayermann eine Chance für Jeden

Wir gratulieren unserem ehemaligen Auszubildenden, Herrn Sebastian Thieke, ganz herzlich zu seiner am 20.01.2015 erfolgreich bestandenen Abschlussprüfung zum Einzelhandelskaufmann.

Mit 21 Jahren trat Herr Thieke als 400 Euro Kraft in das Unternehmen EDEKA Gayermann ein und arbeitete zunächst im Markt in der Daimlerstraße als „Grillmeister“. Schnell wurde ihm klar, dass er auch andere Aufgaben übernehmen wollte und - er bekam die Chance dazu. Nach gut einem Jahr eröffnete sich ihm eine weitere Chance. Er begann eine 3-jährige Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann.

Am Beispiel von Herrn Thieke lässt sich erkennen, dass die betriebliche Ausbildung bei EDEKA Gayermann, der zweimal in der Woche stattfindende Besuch der Berufsschule und Seminare bei der EDEKA ein Garant für die positive Weiterentwicklung junger Menschen sein können.

Der junge Mann durchlief während seiner Ausbildungszeit alle Abteilungen des Unternehmens. Obst und Gemüse, Fleisch, Wurst, Käse und Fisch in der Bedienung, die Trocken-, Frische- und Tiefkühlabteilung und nicht zuletzt den Getränke- und Kassenbereich. Die Azubis bei EDEKA Gayermann lernen während ihrer betrieblichen Ausbildung sämtliche Tätigkeiten des Einzelhandels kennen. Dabei werden sie tatkräftig von den Kolleginnen und Kollegen unterstützt. Tagtäglich wird der Umgang mit den Kunden geübt. Informationen rund um die Ware, vom Einkauf über den Verkauf bis hin zum Marketing werden vermittelt.

Die Zeit in der Bedienungsabteilung ist Herrn Thieke in besonderer Erinnerung geblieben. „Der Stress während des Weihnachtsgeschäftes gab mir die Möglichkeit, unter nicht ganz einfachen Bedingungen alles zu erlernen und mich als Azubi zu beweisen“, sagt er und fügt mit einem Schmunzeln hinzu: „Das Arbeiten an der Kasse gehörte allerdings nicht gerade zu meiner Lieblingsbeschäftigung.“

Auf die Frage, was ihm die Ausbildung im Unternehmen EDEKA Gayermann bedeutet, antwortet der junge Mann ohne nachzudenken: „Ich bin Herrn Gayermann sehr dankbar, dass er mir die Chance gegeben hat, bei ihm zu

lernen. Sowohl der Chef als auch Herr Holluba waren für mich stets ein großes Vorbild. An ihnen konnte ich mich immer orientieren.“



„Ich kann jedem, der Freude am Umgang mit Kunden und mit Lebensmitteln hat, nur empfehlen, sich bei EDEKA Gayermann zu bewerben. Es macht einfach Spaß, in diesem Unternehmen zu lernen und zu arbeiten.“ Mittlerweile arbeitet Herr Thieke fest im Team von EDEKA Gayermann. Noch ist er der „Mann für alle Fälle“. Sein großes Ziel ist es aber, Mitarbeiter zu führen und deren Arbeit zu koordinieren. Warum sollte sich nicht auch diesmal eine Chance dafür eröffnen?

Wir wünschen Herrn Thieke für seine persönliche und berufliche Zukunft alles Gute.

Wir suchen zum 01.08.2015

Auszubildende zum/r Verkäufer/in bzw. Einhandelskaufmann/frau mit Schwerpunkt Bedienung

Während der Ausbildung lernen Sie:

- sämtliche Tätigkeiten des Einzelhandels kennen
- das Beraten und Bedienen des Kunden insbesondere im Bereich Fleisch- und Wurstwaren sowie Käse und Fisch
- alles rund um die Ware - vom Einkauf über den Verkauf bis hin zum Marketing
- Warenpräsentation
- Umgang mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen

Das sollten Sie mitbringen:

- Freude am Kontakt mit Kunden sowie am Umgang mit Lebensmitteln
- Einfühlungsvermögen
- Flexibilität
- Verantwortungsbewusstsein
- Angenehmes Auftreten und gepflegtes Äußeres
- Bereitschaft, im Team zu arbeiten

Wir suchen zum 01.08.2015

Auszubildende zum/r Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk Fachrichtung Brot/Backwaren

Während der Ausbildung lernen Sie:

- sämtliche Abläufe des Verkaufs von Brot und Backwaren kennen
- alles über das Bedienen und die Beratung sowie den Umgang mit dem Kunden
- alles rund um die Disposition der Brot- und Backwaren
- Warenkenntnis und Warenpräsentation
- Umgang mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen

Das sollten Sie mitbringen:

- Freude am Kundenkontakt sowie am Umgang mit Brot- und Backwaren
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Angenehmes Auftreten und gepflegtes Äußeres
- gute Ausdrucksfähigkeit
- Bereitschaft, im Team zu arbeiten

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

EDEKA Gayermann, z.H. Frau Tschöke, Barnetstraße 41-42, 12305 Berlin oder per E-Mail an die Mail-Adresse e4033408@minden.edeka.de

Wer bin ich?

In jeder Ausgabe unserer Marktzeitung wird Ihnen eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter aus dem Team von EDEKA Gayermann - auf einem Kinderbild abgelichtet - vorgestellt. Sie müssen nun „lediglich“ erraten, wer sich hinter dem Kinderbild verbirgt. Mit der richtigen Lösung haben Sie die Chance auf einen attraktiven Gewinn.

In unserer 1. Ausgabe der Marktzeitung starten wir mit einer Dame, soviel darf verraten sein. Ein kleiner Tipp, schauen Sie doch einfach mal auf unsere Mitarbeiter-Fotowand. Jetzt liegt es an Ihnen, sich die Chance auf den Gewinn zu sichern.



Freuen Sie sich auf Ihren...

GEWINN
50€
Gutschein
Spargelhof Diedersdorf

Senden Sie Ihre Lösung per Mail oder per Post an die Zentralverwaltung oder geben Sie sie einfach in einem unserer Märkte ab.

Der Gewinn wird unter allen richtigen Einsendungen verlost.

Die Teilnahme von Mitarbeitern und deren Angehörigen ist ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ebenfalls ausgeschlossen. Einsendeschluss ist der 30.05.2015

Monatsangebote

April

Tassimo zum **Top Preis!**
verschiedene Sorten & Abpackungen



Mai (ab 5. Mai)

Goldbären Fan-Edition

endlich wieder da und nur für kurze Zeit zum **Top Preis!**

200 g Beutel



Juni

Laib und Seele - Weizenwolke
zum **Top Preis!**



Impressum

Herausgeber:
EDEKA Gayermann

Redaktionsteam:
Jörn Holluba
Barbara Tschöke
Astrid Liebich

Redaktionelle Verantwortlichkeit:
Peter Gayermann

Kontakt:
EDEKA Gayermann
Barnetstraße 41-42, 12305 Berlin
Tel.: 030 / 700 735 15

E-Mail:
e4033408@minden.edeka.de

Gestaltung/Satz:
Werbung Lichtenrade
ImmoCom2001 GmbH
www.werbung-lichtenrade.de

Nächste Ausgabe:
01.07.2015
Juli/August/September

Aus Liebe zur Frische.
Gültig 01.04.2015 – 30.06.2015

Ab einem 50€-Einkauf 3-fach punkten auf den gesamten Einkauf!*

EDEKA Gayermann

9 19 41 011 5 11 31 8

So einfach geht's: Coupon mitbringen, vorlegen, punkten.
* Davon ausgenommen: Tabakwaren, Pfand, Telefonkarten, Buch- und Presseerzeugnisse. Dieser Coupon ist nur einmalig einlösbar. Nur ein Coupon pro Bon.

Punkte dich glücklich Deutschland Card

Jetzt geht's auf Punktefang.
Gültig 01.04.2015 – 30.06.2015

Ab einem 10€-Einkauf an der Fischbedientheke 100 Zusatz-Punkte*

EDEKA Gayermann

9 19 41 011 5 11 32 5

So einfach geht's: Coupon mitbringen, vorlegen, punkten.
* Davon ausgenommen: Tabakwaren, Pfand, Telefonkarten, Buch- und Presseerzeugnisse. Dieser Coupon ist nur einmalig einlösbar. Nur ein Coupon pro Bon.

Punkte dich glücklich Deutschland Card