

MARKTZEITUNG

Unsere Themen im Überblick

Leitartikel

EDEKA Gayermann
Serviceleistungen

Eigenmarken

Schlossbrauerei
Fürstlich Drehna

Saisonalen Genuss

Wassermelonen

Blick hinter die Kulissen

Obst & Gemüse

Kinderseite

Haribo-Truck

Veranstaltungsausblick

Unsere Lieblingsrezepte

Ausbildung & Mitarbeiter

Verschiedenes

Aktuelle Angebote



EDEKA Gayermann - ein Garant für besten und vielfältigen Service - Geht nicht, gibt's nicht!



Liebe Kundinnen und Kunden,

die am 1. April 2015 herausgegebene 1. Ausgabe unserer Marktzeitung ist auf eine große positive Resonanz seitens unserer Kundschaft gestoßen. Wir freuen uns sehr, über dieses neue Kommunikationsmedium mit Ihnen ins Gespräch zu kommen und Sie darüber hinaus, immer mit aktuellen Informationen auf dem Laufenden halten zu können.

In unserer heutigen zweiten Ausgabe möchten wir Ihnen insbesondere die Vielfalt der EDEKA Gayermann Service-Leistungen ans Herz legen. Nutzen Sie unsere Angebote und nehmen Sie uns jederzeit gerne in Anspruch. Dadurch können Sie kostbare Zeit und unnötigen Stress sparen.

Ein Service liegt mir und meinem Team dabei ganz besonders am Herzen. Wir geben Ihnen die Möglichkeit, leere Flaschen, Pappen und Batterien während Ihres Einkaufes ohne zusätzliche Wege umweltgerecht zu entsorgen. Die Ausgabe von gelben Säcken an unseren Kassen zur Entsorgung des Kunststoffmülls komplettiert dieses Angebot. Auch wenn das alles ein Mehraufwand an Arbeit für mich und mein Team bedeutet, sind wir doch sehr gerne bereit, Ihnen diesen Service zur Verfügung zu stellen.

Leider müssen wir aber immer wieder feststellen, dass es an den Pappcontainern zu einem unsachgemäßen Gebrauch kommt. Die Container stehen Ihnen zur Entsorgung von haushaltsüblichen

Mengen an Pappe zur Verfügung. Neben Restmüll und unzähligen Müllsäcken werden allerdings selbst Fernseher und andere Haushaltsgeräte vor den Containern abgestellt.

Unsere getroffenen Maßnahmen zur Bekämpfung dieses Missstandes erwiesen sich leider bisher als erfolglos, so dass wir bereits mit dem Gedanken gespielt haben, das Angebot einzustellen.

Da wir Ihnen aber unter keinen Umständen diesen besonderen und in unserem Klez einmaligen Service vorenthalten möchten, hoffen wir nun auf Ihre Unterstützung. Ein gemeinschaftliches Schauen nach der richtigen Benutzung der Pappcontainer kann helfen, diesen untragbaren Zustand abzustellen.

Vielen Dank!

Herzlichst - Ihr Peter Gayermann

Wenn der „Große Gelbe“ den Parkplatz von EDEKA Gayermann in der Barnet- oder Daimlerstraße verlässt, dann ist er fast immer randvoll mit den Einkäufen unserer Kundschaft gefüllt. Die stets hilfsbereiten und zuvorkommenden Fahrer, Herr Müller und Herr Kaßner, machen sich dann auf den Weg, um die Lebensmittel an ihren Bestimmungsort zu bringen.

Lesen Sie dazu bitte weiter auf **Seite 4** und erfahren mehr über unseren Bringservice.

Exklusivität aus unserer Region



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

EDEKA Gayermann - Produkte sind ein Genuss

Ein weiterer Lieferant aus unserer Region, der sich durch eine besondere Zusammenarbeit mit EDEKA Gayermann auszeichnet, ist

„Die Brauerei Fürstlich Drehna“

Seit mehr als 250 Jahren existiert die Brauerei Fürstlich Drehna bereits und seit mehr als 13 Jahren macht man hier einiges anders, vieles jedoch besser als andere. Von althergebrachten klassischen Rezepturen bis hin zu neuen, preisgekrönten Köstlichkeiten - die sorgfältige Verarbeitung bester Rohstoffe garantiert das



exzellente Niveau der Brauerei, die auf Manufakturqualität klassischen Handwerks setzt. Nur wenige Brauereien verstehen sich heute noch auf diese wahrhafte Kunst des Bierbrauens - die Brauerei Fürstlich Drehna gehört dazu. Ihre nach alten Rezepten hergestellten Biere (ODIN-TRUNK), die köstlichen Fruchtbiere, Ingwer-, Himbeer- und Sandornbier,



das traditionelle Pilsner Bier (Schlossbräu), das einzigartige Malzbier (Doppelcaramel) verlassen diese unter Denkmalschutz stehende Braustätte.

Die Region um Fürstlich Drehna im Süden Brandenburgs gehört zu den sonnenreichsten in Deutschland. Die reizvolle, in der Eiszeit entstandene, einzigartige, leicht hügelige Landschaft des Naturparks Niederlausitzer Landrücken liegt direkt vor der Tür. Dieses Juwel Europas liefert naturbelassenes Wasser, weist eine Vielfalt von 18.000 Pflanzen- und Tierarten auf und ist eine der wertvollsten Agrarkammern Deutschlands. Dies alles verbindet die Brauerei Fürstlich Drehna ganz besonders mit ihrer Umwelt.



FÜRSTLICH DREHNA

• FEINSTE BRAUKUNST SEIT 1745 •

Produktions-, Vertriebs- und Ausbildungsstandort ist das im Süden Brandenburgs liegende Fürstlich Drehna. Die Brauerei Fürstlich Drehna braut im Einklang mit ihrer Umwelt charaktervolle Spezialitätenbiere, basierend auf handwerklichem, traditionellem Brauverfahren, unter Schonung der Umwelt und mit originalen Rezepturen.

Der durchgängige Herstellungs- und Vertriebsprozess unter der Prämisse eines nachhaltigen Qualitätsniveaus erhebt die Biere der Brauerei Fürstlich Drehna zu fürstlichen Bieren.

Seit jeher gilt Bier als Naturprodukt, dessen Reinheit zudem in der ältesten Lebensmittelvorschrift der Welt festgeschrieben ist.

Aber nur der konsequente, nachhaltig ressourcenschonende Umgang mit der Natur kann sicherstellen, dass die Rohstoffe Wasser, Hopfen, Malz und Hefe in einwandfreier Qualität jetzt und morgen für unsere Biere zur Verfügung stehen. Seit 1745 stellt die Brauerei Fürstlich Drehna regional typische Biere her. Heute wie damals nach traditioneller, handwerklicher Braukunst. Eine immer seltener werdende und in Nord- und Mitteldeutschland fast ausgestorbene Exklusivität. Ein weiteres Mal konnte die Brauerei Fürstlich Drehna 2015 den EDEKA Regionalpreis auf der Grünen Woche entgegennehmen und sich damit gegen zahlreiche Mitbewerber durchsetzen. Der Preis würdigt ein besonderes, überzeugendes Konzept zur Markteinführung eines neuen Produkts. Daraus resultieren eine exklusive Vertriebspartnerschaft und eine gemeinsame Marketingkampagne.



Wir überzeugen uns selbst von der ausgezeichneten Qualität der Produkte - Herr Holluba zu Besuch bei Herrn Schelzke

Weitere ausschlaggebende Punkte bei der Auswahl der Brauerei Fürstlich Drehna als Regionallieferant, der im Besonderen für EDEKA Gayermann produziert, sind die kurzen Liefer- und Entscheidungswege. Die Lieferung der Biere erfolgt auf direktem Weg von der Brauerei zu uns in die Filialen.

Das ist einmal mehr ein Beitrag von EDEKA Gayermann durch den direkten Bezug von der Brauerei Fürstlich Drehna, nachhaltig die Belastung der Umwelt durch kurze Lieferwege zu schonen. Darüber hinaus ist der direkte Kontakt zum Geschäftsführer der Brauerei, Herrn Arno Schelzke, ein Garant für die Entwicklung neuer Ideen. So habe ich mit Herrn Schelzke die Markteinführung des VIKING Craft Biers im Einzelhandel exklusiv bei EDEKA Gayermann besprochen.

Das VIKING Craft Bier zählt zu den mächtigsten und malzigsten Bieren der Welt. Das VIKING Craft Bier ist verführerisch weich wie



Herr Holluba und Herr Schelzke im Gespräch über eine neue Geschäftsidee

Samt und Seide und mit einer mild-bitteren Note, die den dominanten Malzcharakter wunderbar aromatisch zur Geltung bringt. Bis zur offiziellen Markteinführung erhalten Sie das VIKING Craft Bier exklusiv nur bei EDEKA Gayermann. Wir sind sehr stolz, Ihnen, als treue Kunden, diesen Vorzug zu ermöglichen. Herr Schelzke steht mit der Brauerei Fürstlich Drehna für eine nachhaltige Entwicklung, die vor allem auf eines setzt: auf Qualität. Entscheidend dabei ist die Herstellung von Spezialbieren, die im hart umkämpften Biermarkt ihren Platz finden.

Die großen Brauereien entwickeln Bier - Mix - Getränke in unzähliger Zahl und Wiederholung. Die Spezialbiere der Brauerei Fürstlich Drehna finden jedoch Ihren Liebhaber, dank

erstklassiger Qualität durch handwerkliche Braukunst. Liebe Kunden, Ihr großes Interesse an den Spezialbieren zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Wir werden die Zusammenarbeit weiter ausbauen.

EDEKA Gayermann wird auch weiterhin Lieferanten aus der Region Berlin und Brandenburg unterstützen, die sich durch erstklassige Qualität und nachhaltige Produktion von vielen anderen unterscheiden. Erkennbar sind diese besonderen Regionallieferanten durch den blauen Schriftzug „EDEKA Gayermann“, der in Verbindung mit dem erkennbaren Hersteller aus der Region erstklassige Qualität und besondere Geschmackserlebnisse garantiert.

In der nächsten Ausgabe stelle ich Ihnen einen weiteren Lieferanten aus Berlin - Lichterfelde vor, die Feinkost Manufaktur Kebe-Living, die wir seit kurzem in unserem Sortiment führen. Freuen Sie sich darauf.



Als nächsten Schritt werden wir Ihnen die leuchtend rote Himbeerbrause sowie die Zitronenlimonade anbieten können. Sie haben ein kräftiges Aroma und sind nicht zu süß. Freuen Sie sich darauf!



BRINGSERVICE Vierter Stock und kein Fahrstuhl im Haus - für unsere Mitarbeiter kein Problem! Sie kaufen bei uns bis 12.00 Uhr im Warenwert von mindestens 40,00 Euro ein und einer der Herren bringt Ihre Einkäufe noch am selben Tag bis 21.00 Uhr gegen eine Liefergebühr von 3,00 Euro direkt in Ihre Wohnung. Nutzen Sie unseren **Bringservice in den Stadtteilen Lichtenrade, Mariendorf und Marienfelde**, denn zeit-, stress- und kraftsparender kann man nicht einkaufen. Ein toller Service für Jung und Alt.

LEERGUTSERVICE Große Mengen an Leergut werden tagtäglich bei EDEKA Gayermann verarbeitet. Ob nur zwei Flaschen oder den Einkaufswagen randvoll mit Leergut gefüllt, **drei Pfandautomaten** im Markt der Barnetstraße sind ein Garant für möglichst kurze bis gar keine Wartezeiten. Das im Bereich der Pfandautomaten neu integrierte **Handwaschbecken** komplettiert diesen Service und gibt zudem den Kunden zu jeder Zeit ein sauberes, hygienisch gutes Gefühl. An dieser Stelle sei auch auf die Möglichkeit hingewiesen, sich mit **Desinfektionstüchern** - im Bereich der Einkaufswagen in einer Spenderbox erhältlich - zu schützen.

SERVICE FÜR DIE JÜNGSTEN In unserem mit dem Qualitätszeichen „**Generationsfreundliches Einkaufen**“ ausgezeichneten Markt in der Barnetstraße kommen auch unsere jüngsten Kunden in den Genuss eines besonderen Service. **Kindgerechte Einkaufswagen, stabile Einkaufsautos** sowie **Kinderhochstühle** stehen für die Kleinen zur Verfügung. Da macht es nichts, wenn Mama oder Papa etwas länger zum Einkaufen benötigen.

BARRIEREFREIHEIT Mit barrierefreien Marktzugängen, dem Angebot, einen **Rollstuhl** und einen **rollstuhlgerechten Einkaufswagen** auszuleihen sowie einem **behindertengerechten WC** im Eingangsbereich des Marktes in der Barnetstraße bieten wir einen ganz besonders wichtigen Service. Gerne können Sie auch unseren **Einkaufsbegleitservice** in Anspruch nehmen, wenn es Ihnen schwer fällt, alleine einzukaufen. Scheuen Sie sich nicht, uns anzusprechen. Wir sind Ihnen jederzeit gerne behilflich.

PLATTENSERVICE Sie planen eine Familien- oder Firmenfeier, aber es fehlt einfach die Zeit, sich um alles selbst zu kümmern? Dann sprechen Sie uns doch einfach an. Mit unserem **attraktiven Plattenservice** können Sie zu jedem Anlass punkten. Wir gestalten dekorative Obst-, Aufschnitt-, Braten-, Käse- und Fischplatten bester Qualität und Frische und berücksichtigen dabei immer



Ihre individuellen Wünsche. Lassen Sie uns helfen, damit Ihre Feier ein kulinarischer Erfolg wird.

VERPACKUNGSSERVICE Noch einmal möchten wir Sie auf unseren **Geschenkverpackungsservice** aufmerksam machen. Wir verwandeln Ihre Geschenke zu jeder Zeit in **dekorative Präsente**. Nutzen Sie unsere Ideen und unsere Freude am Verpacken von Geschenken und sparen sich somit wertvolle Zeit.



RABATTE UND GUTSCHEINE Kostengünstig einkaufen, wer möchte das nicht! Neben **20% Rabatt jeden Dienstag** auf alle Wurstartikel aus unserer Bedienungstheke können Sie sich jeden Donnerstag **Gutscheine über 5,00 Euro** sichern. Ab einem Einkaufswert in Höhe von 75,00 Euro bekommen Sie einen Einkaufsgutschein über 5,00 Euro, ab 150,00 Euro Warenwert erhalten Sie demnach zwei Gutscheine. Die **Deutschland Card** und die **Catalina-Bons** garantieren zusätzliche Rabatte, die Sie unbedingt in Anspruch nehmen sollten. Sie sind noch kein Deutschland Card Kunde? Dann zögern Sie nicht und sprechen

unter Kassenpersonal an. Der Deutschland Card Antrag ist schnell und einfach ausgefüllt. Sie können sofort mit Ihrer neuen Deutschland Card punkten und auf Ihren Einkauf anrechnen lassen. Nutzen Sie diesen Service, um noch kostengünstiger einkaufen zu gehen und an vielen zusätzlichen Rabattaktionen teilnehmen zu können.

Zahlungsservice Einen weiteren Service bieten wir Ihnen mit der Möglichkeit, ab einem **Einkaufswert von 20,00 Euro Bargeld in Höhe von bis zu 200,00 Euro** an den Kassen von Ihrem Konto abzuheben. Außerdem können Sie mit der **EDEKA Handy-App** Ihre Einkäufe bargeldlos bezahlen.

LOTTO-SERVICE Auf vielfachen Wunsch seitens der Kundschaft haben wir unsere Marktbäckereien in der Barnet- u. Daimlerstr. um eine **Lotto-Aannahmestelle** erweitert und damit einen zusätzlichen Service für Sie geschaffen. Den Mehraufwand an Arbeit nehmen beide Teams der Marktbäckereien gerne in Kauf, denn die hohe positive Resonanz auf diese Maßnahme zeigt deutlich, dass Lotto mittlerweile in unseren Märkten nicht mehr wegzudenken ist.

Das Unternehmen EDEKA Gayermann ist stets bemüht, den Einkauf seiner Kundschaft entspannt und attraktiv zu gestalten. Einen wesentlichen Beitrag können sicherlich die vielen Serviceangebote leisten, die Ihnen jederzeit zur Verfügung stehen. Gerne nehmen wir aber auch Anregungen auf, wenn es darum geht, Ihre Kundenzufriedenheit noch zu steigern. Helfen Sie uns, immer noch ein Stückchen besser zu werden. Zum Schluss seien Sie versichert, Ihre Zufriedenheit ist unsere oberste Priorität gemäß unserem Motto: **„Geht nicht, gibt's nicht“.**

Wassermelonen- ein erfrischender Hochge- nuss nicht nur im Sommer

Bereits vor 4000 Jahren machte die Wassermelone von sich Reden. Damals liebten sich die Ägypter die saftige Frucht besonders an heißen Tagen schmecken. Danach verbreitete sie sich über Zentralasien und Indien und wurde 1000 vor Christi schließlich auch in China und Südrussland angebaut. Heute liegen die wichtigsten Anbaugeländer in China, in der Türkei und im Iran, in den USA sowie in Brasilien und Spanien.

Die Wassermelone hat sich bei uns zu einem Ganzjahresartikel entwickelt. Ihre Hochsaison hat sie jedoch in den Sommermonaten Juni bis September.

Auch wenn sie als Obst gehandelt und verzehrt wird, gehört sie doch zur Familie der Kürbisgewächse.

Die Form der Wassermelone ist rund oder oval. Sie hat eine bis zu 4 cm dicke, hell bis dunkelgrüne Schale, die einfarbig, gestreift oder marmoriert vorkommen kann. Auch wenn Wassermelonen ein Gewicht von bis zu 100 kg erreichen können, wiegen handelsübliche Melonen zwischen 3 und 25 kg.

Dass die Wassermelone besonders saftig ist, erklärt sich aus dem hohen Wassergehalt der Frucht. 95% des Fruchtfleisches bestehen aus Wasser. Hinzu kommen aber auch A- und C-Vitamine sowie ein nennenswerter Eisenanteil. Mit dem unvergleichlich fruchtig-frischen Geschmack wird die Wassermelone zu dem gesunden



Sommer-Renner schlechthin.

Heutzutage findet die Wassermelone auf vielerlei Arten ihre Verwendung. So eignet sie sich bestens als Convenience-Artikel und verleiht so manchem Obstsnack einen herrlich erfrischenden Geschmack. Durch den geringen Kaloriengehalt ist die Wassermelone außerdem ein sehr beliebter Diätbegleiter. Neben frischen Melonensalaten gibt es mittlerweile auch leckere Grillrezepte. Schauen Sie dazu doch einmal in das in unseren Märkten angebotene Buch „Grillen - Das Buch“ von der EDEKA und probieren „Gegrillte Wassermelone mit Schafskäse und Zitronenmelisse“. Unbedingt erwähnenswert ist an dieser Stelle eine köstliche Melonen-Bowl, bei der die ausgehöhlte Schale der Wassermelone als dekoratives Bowlgefäß ein Hingucker auf jeder Party ist.

Durch verschiedene Züchtungen werden Wassermelonen unterschiedlicher Qualität im Handel angeboten. Neben den Früchten mit Kernen erfreuen sich die kernarmen Exemplare großer Beliebtheit. Durch eine neue Züchtung, die kleinwüchsige Früchte hervorbringt, können auch ganze Wassermelonen in dem häuslichen Kühlschrank ihren Platz finden.

In den Auslagen unserer Obst- und Gemüseabteilungen werden Ihnen neben roten auch Wassermelonen mit gelbem Fruchtfleisch sowie die Sorten Gallia-, Honig- und Cantaloupe Melone angeboten.

Der Kauf von Wassermelonen unserer EDEKA Eigenmarke garantiert Ihnen eine besonders gute Qualität. Ohne Erfüllung der von EDEKA geforderten Mindesteigenschaften für dieses Produkt, wird die Ware nicht abgenommen und in den Verkauf gebracht. So können Sie als Verbraucher sicher sein, dass nur beste Qualität in unseren Märkten angeboten wird.

Wie kann man feststellen, dass eine Wassermelone den richtigen Reifegrad hat?

Da eine Wassermelone nach dem Ernten nicht mehr nachreift, kann man davon ausgehen, dass die im Laden erhältliche Frucht auch wirklich reif ist. Wer sich aber dennoch unsicher ist, kann einen kleinen Trick anwenden.

Durch Klopfen auf die Schale der Wassermelone kann man den Reifegrad einer Frucht erkennen. ertönt ein dumpfer, voller Ton handelt es sich um eine reife Melone. Ist der Ton dagegen eher hohl und leise, ist die Frucht unreif.

Da oftmals eine ganze Wassermelone zum Kauf als ungeeignet erscheint, empfiehlt es sich, halbierte bzw. geviertelte Melonen zu erwerben. Diese werden, in Klarsichtfolie verpackt, angeboten. So kann man den Frischegrad und die Qualität einer Wassermelone dann noch besser beurteilen. Das Fruchtfleisch sollte gleichmäßig rot gefärbt und fest sein.

Eine Ausnahme hierzu bildet die sogenannte Ananasmelone, die ein gelbes Fruchtfleisch aufweist.

Eine bereits aufgeschnittene und in Klarsichtfolie verpackte Melone hält im Kühlschrank bis zu 3 Tagen. Eine ganze Frucht kann hingegen bis zu 3 Wochen kühl gelagert werden.

Rezeptvorschlag

Melonensalat (4 Portionen)

700 g Gallamelone • 600 g Wassermelone
250 g Erdbeeren • 3 EL Balsamico Bianco
150 ml Orangensaft • 60 g Zucker
4 cl Orangenlikör • 3 EL Waldmeister-Sirup

1. Melonenfruchtfleisch dekorativ anrichten: Halbieren Sie die Melone mit einem großen Messer und lösen Sie die Kerne mit einem Esslöffel heraus. Drehen Sie dann einen Kugelausstecher in das Fruchtfleisch und ziehen Sie

das Fruchtfleisch mit einer leichten Drehbewegung heraus.

2. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

3. Orangensaft mit dem Zucker in einen Topf geben, erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, Orangenlikör und Sirup untermischen und abkühlen lassen.

4. Die vorbereiteten Früchte in eine Schüssel legen und mit der Orangenmarinade übergießen und 20 Minuten ziehen lassen, anrichten und servieren.



Die Obst- und Gemüseabteilung bei EDEKA Gayermann - bunte Vielfalt und prächtige Fülle

In der heutigen Ausgabe erfahren Sie mehr über die Obst- und Gemüseabteilungen in unseren Märkten in der Barnet- und Daimlerstraße sowie über unseren Blumenladen. Sie gewinnen Einblicke in die tägliche Arbeit der Abteilungen und erfahren, warum die Abteilungsverantwortlichen ihren Job bei EDEKA Gayermann so sehr lieben.

Regional, saisonal und exotisch - so präsentieren sich die Obst- und Gemüseabteilungen in unseren Märkten. Auf den ersten Blick kann man den Eindruck gewinnen, dass es hier nahezu alles gibt, was das Herz begehrt.

Wie sieht aber nun eigentlich ein typischer Tag in dieser Abteilung aus?

Um 6.00 Uhr morgens starten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Obst- und Gemüseabteilungen mit ihrer Arbeit. Eine der wichtigsten Tätigkeiten liegt in der mehrfach täglich stattfindenden Qualitätskontrolle des kompletten Warenbestandes. Das Ausputzen von Obst und Gemüse sowie das sorgfältige Prüfen jeder einzelnen Palette und Verpackung nehmen viel Zeit in Anspruch. Nur dadurch kann aber gewährleistet werden, dass immer frische und qualitativ hochwertige Ware in den Auslagen angeboten wird. Den ganzen Tag über füllen die Teams sämtliche Auslagen mit Neuware auf. Die Obst- und Gemüseabteilungen präsentieren sich mit einer großen Fülle und Vielfalt. Die Abteilungsverantwortlichen, Frau Bohm für die Barnetstraße und Herr Haus für die Daimlerstraße, legen größten Wert auf die Vollständigkeit des Sortiments sowie ein ansprechendes und einladendes Erscheinungsbild ihrer Abteilung.

Zu den vielfältigen Aufgaben der Obst- und Gemüseabteilungen gehört ebenfalls auch das Bestücken der integrierten Convenienceabteilung. Hier werden Ihnen täglich frisch hergestellte Obst-, Salat- und Gemüseschalen sowie leckere Quarkspeisen präsentiert.



Individuelle Kundenwünsche können jederzeit berücksichtigt und umgesetzt werden. Nennen Sie einfach Ihre Wünsche und das fachkundige Personal wird sie zu Ihrer Zufriedenheit umsetzen.

Für die Kundschaft ist die Obst- und Gemüseabteilung die erste Anlaufstelle beim Einkaufen. Hier findet nicht selten ein kleiner Begrüßungspausch statt. Kunden nutzen die Chance, sich nach bestimmten Artikeln zu erkundigen, Hinweise zu geben oder Fragen zur Rückgabe von Waren zu klären. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Teams verstehen sich als Ansprechpartner und sind jederzeit gerne allen

Ratsuchenden behilflich. „Die vielen Kundengespräche während eines Arbeitstages zeigen häufig, wie gut das Verhältnis zwischen meinem Team und unserer Kundschaft ist“, freut sich Frau Bohm.

Eine Frage ist aber bisher noch nicht geklärt. Was macht das Arbeiten in dieser Abteilung so attraktiv?

Die Antwort der Abteilungsleiterin kommt wie aus der Pistole geschossen. „Meine Abteilung lebt!“ Das Strahlen im Gesicht der jungen Frau ist dabei nicht zu übersehen. Die vielen Farben, die prächtige Fülle, ständige Veränderungen in den Aufbauten, kreative saisonale Gestaltungen und immer wieder den Blick für ein ansprechendes Erscheinungsbild der Abteilung - das alles macht die Arbeit von Frau Bohm und ihren 9 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus. Wenn man sich mit ihr unterhält, ist die Begeisterung für ihre Abteilung zu spüren.

Frau Bohm

Die gelernte Einzelhandelskauffrau, die man fast tagtäglich mit ihrem Fahrrad zur Arbeit radeln sieht, startete als 400 Euro Kraft im Unternehmen EDEKA Gayermann. Seit Oktober 2010 ist sie Abteilungsleiterin der Obst- und Gemüseabteilung. Darüber hinaus obliegt ihr die Leitung des Blumenladens. Ihr größter Traum ist eine Weltreise.



Herr Haus

Der gelernte Einzelhandelskaufmann begann im Juni 2014 seine Tätigkeit als stellvertretender Abteilungsleiter in der Obst- und Gemüseabteilung im Markt der Barnetstraße. Seit Mai ist Herr Haus stellvertretender Marktleiter der Daimlerstraße mit dem Schwerpunkt Obst und Gemüse. „Ich freue mich über das mir entgegengebrachte Vertrauen und die Chance, meine vorhandenen Kenntnisse anzuwenden und zu vertiefen“. Spontan fügt er hinzu: „Ich bin begeistert vom menschlichen Miteinander bei EDEKA Gayermann“.



Trotz aller Begeisterung gibt es aber einen Missstand, der den Abteilungen beider Märkte sehr zu schaffen macht.

Nicht alle Kunden gehen leider mit der erforderlichen Sorgfalt und Rücksicht mit der angebotenen Ware um. Zerdrückte Tomaten, falsch weggelegte Artikel, angebissene Stücke und mit den Händen angefasstes und nicht genommenes Obst und Gemüse werden häufiger in den Auslagen vom Personal entdeckt. Um den Qualitätsanspruch von EDEKA Gayermann gewährleisten zu können, wünschen sich daher die Abteilungsverant-



wortlichen einen vor allem achtsamen Umgang mit Obst und Gemüse. Deshalb bieten wir Plastik-Einweghandschuhe an, mit denen man sich von der Reife und Qualität der Ware überzeugen kann. Wenn Sie sich einen Geschmackseindruck verschaffen möchten, wenden Sie sich bitte gerne an das Personal und lassen sich durch eine kleine Kostprobe überzeugen.

Die Teams beider Märkte freuen sich auf Ihren nächsten Besuch.

Freuen Sie sich auf die bunte Vielfalt, die prächtige Fülle und qualitativ hochwertiges Obst und Gemüse bei EDEKA Gayermann.

Der Blumenladen - die grüne Oase bei EDEKA Gayermann



Blumen- und Pflanzenliebhaber kommen bei EDEKA Gayermann ebenfalls auf ihre Kosten. Im Blumenladen im Markt der Barnetstraße werden Sie täglich in der Zeit von 7.00 bis 17.00 Uhr und bis Ende August auch sonntags von 8.00 bis 12.00 Uhr von unseren Mitarbeiterinnen bedient.

Neben täglich frischen Schnittblumen, mehrfach wöchentlich gelieferten Grünpflanzen und saisonaler Floristik werden individuelle Wünsche gerne entgegenge-



Hochzeits- und Trauerfloristik, Gestecke und Sträuße für jeden Anlass - unsere Floristinnen, Frau Feige und Frau Dudde, beraten Sie jederzeit gerne und setzen Ihre Wünsche fachgerecht und kompetent um. Mit liebevoll gebundenen Sträußen und ansprechenden Gestecken stellen die beiden tagtäglich ihr Können und ihre Kreativität unter Beweis.

Seit einiger Zeit finden dekorative **Seidenblumengestecke** von Eva's Seidenfloristik, mit ihrem Geschäft in Alt-Lichtenrade ansässig, ihren Platz in unserem Blumenladen. Desweiteren erweitern **liebevoll gestaltete Karten**,

Geschenkartikel für verschiedene Anlässe sowie ein breit gefächertes **Kerzensortiment** das Dekorationsangebot.

Mit der Balkonkasten-Pflanzaktion haben die beiden Mitarbeiterinnen ihrer Kundschaft einen ganz besonderen Service geboten. Am verkaufsoffenen Sonntag, 3. Mai 2015, wurden Balkonkästen nach den individuellen Kundenwünschen kostenlos von unseren Floristinnen bepflanzt.



Gerne möchten wir an dieser Stelle auch auf unser Blumen- und Pflanzensortiment im Markt der Daimlerstraße hinweisen. So präsentieren wir im Außenbereich des Marktes täglich frische Ware von unserem Lieferanten. Außerdem erweitern dekorativ gebundene Blumensträuße das Angebot.

Ostern bei EDEKA Gayermann

Drei Wochen lang verlieh ein wunderschön geschmückter Osterbaum dem Blumenladen von EDEKA Gayermann in der Barnetstraße ein österliches Aussehen. Viele Kinder haben an der Osteraktion 2015 teilgenommen und ihre selbst bemalten Ostereier im Markt abgegeben.



wunderbar verziert. Die kleinen Künstler trotzten dem schlechten Wetter und bastelten mit viel Freude und Begeisterung stundenlang mit Frau Tschöke und Frau Liebich von EDEKA Gayermann.

Am 13. April wurden dann schließlich im Markt der Barnetstraße die schönsten Ostereier prämiert. Die Wahl war nicht ganz einfach, da jedes Ei für

Während des am verkaufsoffenen Sonntag vor Ostern stattgefundenen Ostermarktes haben etliche Kinder am Bastelstand Osterkarten, kleine Körbchen und Mobiles gebastelt. Natürlich wurden auch hierbei Eier für den Osterbaum angemalt und

sich ein kleines Kunstwerk darstellte. An dieser Stelle möchten wir noch einmal den Gewinnern gratulieren und allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern dieser Aktion ein herzliches Dankeschön sagen. So einen schönen Osterbaum hatte EDEKA Gayermann noch nie!



Zwei der Gewinnerinnen unserer Osteraktion 2015, Johanna und Josephina Kling, präsentieren stolz ihre bemalten Ostereier.

Auf die Plätze, fertig, los!



Liebe Kinder, endlich ist es wieder soweit! Der HARIBO-Truck kommt zu uns auf den Parkplatz von EDEKA Gayermann in der Barnetstraße.

Am Donnerstag, den 2. Juli 2015 könnt Ihr in der Zeit von 10.00 bis 18.00 Uhr Freude, Spaß und Action pur erleben. Kommt unbedingt mit Euren Familien vorbei und erlebt ein tolles Unterhaltungsprogramm mit dem unvergleichlichen HARIBO-Goldbären, einer Hüpfburg und Torwandschießen sowie einer rasanten Carrera Autorennbahn. Musikalische Highlights werden die Stimmung noch zusätzlich anheizen.

Kleiner Merktzettel:

- Was:** HARIBO-Truck
- Wann:** 02.07.2015, 13-18 Uhr
- Wo:** Parkplatz Barnetstraße
EDEKA Gayermann

Also, wir freuen uns auf Euch und einen tollen Tag mit dem HARIBO-Truck!!!

Rätselspaß - Buchstaben-Labyrinth

L	X	W	A	S	S	E	R	R	U	T	S	C	H	E
I	S	P	R	V	E	R	R	E	I	S	E	N	B	T
K	C	U	D	K	M	A	F	S	G	H	J	K	O	L
S	H	V	E	I	S	Q	B	O	E	S	P	A	C	U
O	W	R	T	W	Y	U	Z	M	C	T	I	G	H	F
N	I	C	F	H	J	A	K	M	K	R	V	R	W	T
N	M	G	U	Y	D	L	G	E	N	A	Q	I	A	M
E	M	I	B	E	K	L	T	R	L	N	U	L	S	A
N	B	P	M	Q	C	E	D	B	F	D	J	L	S	T
B	A	F	H	L	T	A	U	C	H	E	N	E	E	R
R	D	E	G	S	P	A	S	S	K	I	Z	N	R	A
A	N	L	F	Z	X	V	C	F	T	A	W	C	B	T
N	J	M	H	B	A	U	E	R	N	H	O	F	A	Z
D	R	F	E	R	I	E	N	G	L	Q	S	R	L	E
S	C	H	L	A	U	C	H	B	O	O	T	M	L	Z

Suche alle im Buchstaben-Labyrinth versteckten Wörter und markiere Sie!

- Schlauchboot
- Sonnenbrand
- Schwimmbad
- Luftmatratze
- Bauernhof
- Wasserrutsche
- Qualle
- grillen
- Strand
- Spass
- Wasserball
- tauchen
- Eis
- verreisen
- Sommer
- Ferien
- Gipfel



Freitag, 10. Juli 2015

Karibischer Traum rund um unser Bistro

**Cocktailbar • Musik • Strand
Liegestühle • Palmen**

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen eine entspannte Zeit in „karibischer“ Atmosphäre.

(Beachten Sie bitte dazu auch das im Markt ausgehängte Plakat)



Sonntag, 06.09.2015
verkaufsoffen

Verkostungsstand der EDEKA
Gayermann Eigenmarken



Bitte merken Sie sich heute schon vor:
Unsere verkaufsoffenen Sonntage am
4. Oktober, 6. und 20. Dezember 2015

Freitag, 25.09.2015
Tag des Butterbrotes

Unsere Marktbäckerei verwöhnt Sie an einem Sonderstand mit belegten Butterbroten.

Beim Kauf von 2 belegten Broten erhalten Sie eine Gratis-Brotbox dazu.

Montag, 21.09. - 03.10.2015
Oktoberfest bei
EDEKA Gayermann

- Im und vor dem Bistro mit Musik
- Haxe, Weißwurst, Leberkäse, Hähnchen und Semmeln
- Brezeln • Raditeller
- Radler und Weißbier



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“!



Juli

Armer Ritter mit Erdbeeren 6 Portionen

600 g Erdbeeren • 40 g Olivenöl • Hagelzucker • 250 ml Milch • 1 Ei • Salz • 2 EL Puderzucker
8 Scheiben Toast • 50 g Paniermehl • 50 g Haselnüsse, gemahlen • 8 EL Butter

1. Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit 30 g Hagelzucker bestreut 20 Minuten marinieren.
2. In der Zwischenzeit Milch, Ei, 1 Prise Salz und Puderzucker verrühren. Die Toastbrote nacheinander in die Eiermilch tauchen. Semmelbrösel und Nüsse mischen, abgetropftes Brot darin wenden.
3. 2 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Zwei Toastbrote darin von beiden Seiten 5-6 Minuten braten. Die anderen Toastbrote in gleicher Weise braten.
4. Die Toastbrote auf einer großen Platte als Quadrat nebeneinander legen. Die marinierten Erdbeeren fächerförmig nebeneinander auf die armen Ritter schichten. Den Erdbeersirup über die Erdbeeren verteilen. Je nach Geschmack mit geschlagener Sahne servieren.



August

Nudelsalat mit Ananas 4 Portionen

Salat: 200 g Penne Rigate • Salz • 1 Dose Erbsen • 100 g Gewürzgurken • 1 Cabanossi • 100 g Gouda
1 Dose Ananas • 100 g Cocktailtomaten • **Dressing:** 50 g Salatmayonnaise
100 g Joghurt, fettarm • 50 ml Ananassaft • Salz • Pfeffer • 1 Zweig Petersilie

1. Nudeln in genügend kochendem Salzwasser al dente kochen, abgießen, kalt abschrecken und auskühlen lassen.
2. Erbsen auf ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Ananasstücke in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen. Cabanossi in Scheiben schneiden. Gouda von der Rinde befreien, in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen, halbieren, Stielansätze entfernen.
3. Mayonnaise und Joghurt mit 1 EL Gewürzgurkenflüssigkeit und Ananassaft in einer entsprechend großen Schüssel glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilienblättchen vom Stiel zupfen und fein hacken, untermischen.
4. Nudeln und die restlichen Salatzutaten in die Schüssel geben und alles gut miteinander vermischen. 20 Minuten ziehen lassen, nochmals abschmecken und anrichten.



September

Paprika-Nudelauflauf 4 Portionen

Auflauf: 300 g Penne Rigate • Salz • 60 g Zwiebeln • 1 kleine Knoblauchzehe • 160 g Paprika, rot
160 g Paprika, gelb • 160 g Paprika, grün • 1 EL Olivenöl, kalt gepresst • 1 TL Thymianblätter
1 EL Petersilie • Pfeffer • ½ TL Paprika, edelsüß • 125 ml Gemüsefond • 125 g Cocktailtomaten
Sauce: 125 g Mozzarella • 100 ml Milch, fettarm • 100 ml Sahne • 1 TL Petersilie • 1 TL Rosmarin
1 TL Thymian • Salz • Pfeffer • 2 Eigelbe **Zum Gratieren:** 20 g Hartkäse, gerieben

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen, abgießen und gut abtropfen lassen
2. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Paprikaschoten vierteln, Samen und Scheidewände entfernen und die Schoten in Streifen schneiden.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, Paprikaschoten zufügen und kurz anbraten. Gewürze einstreuen, mit Gemüsefond ablöschen und alles 5-8 Minuten leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Mini-Tomaten waschen, trocken tupfen. Vor Ende der Garzeit unter das Paprika-Gemüse geben. Paprika-Gemüse mit den Nudeln vermischen und in die Auflaufform einfüllen.
4. Für die Sauce den Mozzarella klein würfeln. Milch und Sahne in einem Topf erwärmen, Mozzarellawürfel darin schmelzen und mit Kräutern und Gewürzen abschmecken. Vom Herd nehmen und die Eigelbe untermischen. Die Käsesauce über die Nudeln verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen und den Auflauf bei 190 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 170 Grad) in den vorgeheizten Ofen schieben und 40 Minuten backen.

Girls Day EDEKA Gayermann

Am 24. April 2015 fand bundesweit der sogenannte „Girls Day“ statt. Dieses Berufsorientierungsprojekt



für Mädchen gibt seit 2001 SchülerInnen ab der 5. Klasse die Chance, in verschiedenste Berufe insbesondere aus den Bereichen Technik, Handwerk, IT und Naturwissenschaften hineinzuschnuppern. Die teilnehmenden Unternehmen und Betriebe ermöglichen das Herstellen frühzeitiger Kontakte zu Ausbildungsverantwortlichen und motivieren junge Mädchen, technische und naturwissenschaftliche Berufe zu ergreifen.

Auch bei EDEKA Gayermann haben drei Schülerinnen der 8. und 9. Klasse den Girls Day genutzt, um sich einen Eindruck in dem Unternehmen zu verschaffen.

Nach anfänglicher Orientierung über die anfallenden Arbeiten in der Frischeabteilung starteten die Drei in unserer Marktbäckerei. Mit Begeisterung lernten die jungen Damen schnell, ansprechende Frühstücksteller herzurichten, um sie dann mit großem Geschick und viel Charme den Kunden zu servieren.

Im Anschluss daran richteten die Schülerinnen einen Verkaufsstand im Außenbereich des Marktes ein und bestückten ihn mit Streuselschnecken und der schmackhaften Frühlingskruste. Zunächst noch ein wenig zurückhaltend, aber dann doch sehr aufgeschlossen und freundlich sprachen die „neuen Praktikantinnen“ die Kundinnen und Kunden an, um ihre Waren anzubieten. Mit appetitlich angerichteten Verkostungstellern haben sie viele Kunden überzeugen können, eine Frühlingskruste zu kaufen.

Nach nicht einmal drei Stunden war die gesamte Standware verkauft. Ein tolles Ergebnis für die drei „Neuen“, die, wie sie versichert haben, sehr viel Spaß an diesem Tag bei EDEKA Gayermann hatten.

Am 28. April 2016 findet der nächste Girls Day statt. Vielleicht können wir ja Dich an diesem Tag bei uns begrüßen und Dir zeigen, wie interessant es im Lebensmittel Einzelhandel zugeht.

Mitmachen lohnt sich - sichert Euch ein Picknick für die ganze Klasse!

EDEKA Gayermann startet eine tolle Aktion für Grundschüler der Klassenstufen 1-3. Unter dem Motto „Unsere Sommerferien“ könnt Ihr als Klasse eine Gemeinschaftsarbeit bei uns einreichen. Jede teilnehmende Klasse kann also ein Bild abgeben, an dem möglichst viele Kinder mitgewirkt haben.

Der letzte Abgabetermin für Eure Werke ist Mittwoch, der 30. September 2015. Gebt die Bilder bitte einfach bei EDEKA Gayermann, z. H. Frau Tschöke oder Frau Liebich in der Barnetstraße 41-42, 12305 Berlin ab.

Alle Bilder werden bei uns im Markt der Barnetstraße ausgestellt und in der ersten Oktoberwoche prämiert. Die Klassen, die die drei schönsten Bilder gemalt oder gebastelt haben, erhalten von uns einen tollen Preis. EDEKA Gayermann spendiert für die gesamte Klasse beim nächsten Ausflug ein tolles Picknick bzw. die komplette Verpflegung.

Es lohnt sich also, auf jeden Fall mitzumachen. Genießt Eure Ferien, sammelt viele Eindrücke und lasst uns an Euren schönsten Erlebnissen teilhaben.

Wir freuen uns heute schon auf Eure tollen Gemeinschaftswerke.

SCHÜLER - WETTBEWERB



Wer bin ich?

In unserer 2. Ausgabe möchten wir Ihnen wieder die Möglichkeit geben, sich einen tollen Preis zu sichern.

Welche Mitarbeiterin bzw. welcher Mitarbeiter verbirgt sich hinter dem abgebildeten Kinderbild?

Auch diesmal könnte sich ein Blick auf die Mitarbeiter-Fotowand als hilfreich erweisen.

Freuen Sie sich
auf Ihren Gewinn

Eine
ÜBERNACHTUNG
für 4 Personen

Ferienwohnung
auf dem Hof
von Frau Lapsien
in Zauchwitz



Senden Sie Ihre Lösung per Post an die Zentralverwaltung bei EDEKA Gayermann, Barnetsraße 41-42, 12305 Berlin oder per Mail an e4033408@minden.edeka.de 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 30.09.2015

Die Lösung unseres Rätsels der letzten Ausgabe lautet:

Frau Liebich

Herzlichen Glückwunsch dem Gewinner!

Monatsangebote

Juli

Laib und Seele - Angeschobenes
zum **Top Preis!***
750 g



August

Markgräflerland

Gutedel

zum **Top Preis!***
0,75 l Flasche



September

Popcorn von Kluth

verschiedene Sorten
zum **Top Preis!***



* so lange der Vorrat reicht und nur in haushaltsüblichen Mengen erhältlich

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

Auflage:

15.000 Stück

Gestaltung/Satz:

Werbung Lichtenrade
ImmoCom2001 GmbH
www.werbung-lichtenrade.de

Nächste Ausgabe:

01.10.2015
Oktober/November/Dezember

© Copyright

Edeka Gayermann

Keine Haftung für eventuelle Druckfehler - Irrtümer vorbehalten!

Aus Liebe zur Frische.

Gültig 01.07.2015 - 30.09.2015

EDEKA Gayermann

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



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

Duften punkten!

Gültig 01.07.2015 - 30.09.2015

EDEKA Gayermann

Ab einem 10€-Einkauf
an der Käsebedientheke
100 Zusatz-Punkte!



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

EDEKA Gayermann

Barnetstraße 41-42, 12305 Berlin
Tel.: 030 / 700 735 15
E-Mail: e4033408@minden.edeka.de
www.e-gayermann.de

Öffnungszeiten: Montag - Samstag 7.00 - 22.00 Uhr

EDEKA Gayermann

Daimlerstraße 91-95, 12207 Berlin
Tel.: 030 / 700 766 80
E-Mail: e4033408@minden.edeka.de
www.e-gayermann.de

Öffnungszeiten: Montag - Samstag 7.00 - 21.00 Uhr