

MARKTZEITUNG

Unsere Themen im Überblick

Leitartikel

Der Weg ist das Ziel

Eigenmarken

**Qualität aus
unserer Region**

NEU - NEU - NEU

**Koch-Events mit
EDEKA Gayermann**

Saisonalen Genuss

VITAMINBOMBEN

Blick hinter die Kulissen

**Unsere
Marktbäckereien**

Kinderseite

**Nikolaus-Aktion
zum 1. Advent**

Veranstaltungsausblick

Unsere Lieblingsrezepte

Ausbildung & Mitarbeiter

Verschiedenes

Aktuelle Angebote



Foto: Oliver Tschöke

Liebe Kundinnen und Kunden,

nachdem wir auch mit unserer 2. Ausgabe der Marktzeitung ein positives Feedback Ihrerseits erhalten haben, freuen wir uns umso mehr, Ihnen heute unsere dritte und somit letzte Ausgabe in diesem Jahr vorstellen zu können.

Seit Übernahme der Märkte in der Barnet- und Daimlerstraße arbeitet das Unternehmen **EDEKA GAYERMANN** daran, der beste Lebensmittelanbieter im Süden von Berlin zu sein.

Es ist für meine Mitarbeiter und mich eine Herzensangelegenheit, diese Vision zu leben und täglich aufs Neue in die Tat umzusetzen. In der Hoffnung, dass schon jetzt ein hohes Maß an Kompetenz, Einsatzbereitschaft und Freundlichkeit für Sie spürbar ist, sind wir trotzdem weiterhin bestrebt, diese Qualität und Professionalität noch zu steigern.

Aus meinem Verständnis heraus hat jeder Mitarbeiter eines Unternehmens das Recht auf Förderung und Weiterentwicklung. Diese Erkenntnis ist für mich nicht nur ein Lippenbekenntnis. Regelmäßige interne und externe Schulungsmaßnahmen sowie die Chance zum kollegialen Austausch sind der Garant

für eine beständige Leistungssteigerung meiner Mitarbeiter.

Darüber hinaus ist es mir ein besonderes Anliegen, jungen Menschen die Möglichkeit zu geben, eine fundierte Ausbildung in meinem Unternehmen zu absolvieren.

Sie, verehrte Kundschaft, schenken uns tagtäglich und immer wieder aufs Neue Ihr Vertrauen.

Damit helfen Sie uns, unsere Vision, der beste Lebensmittelanbieter im Süden von Berlin zu sein, voranzutreiben. Ihre Treue und Zufriedenheit sind für uns Motivation und Wegweiser, dass wir mit unseren Ideen richtig liegen.

Herzlichst

Ihr Peter Gayermann

Was dürfen Sie eigentlich als Verbraucher erwarten und welchen Anspruch können Sie an uns stellen?

Lesen Sie dazu bitte auch unseren Leitartikel auf **Seite 4** und erfahren mehr über Ihren Anspruch sowie über die Aus- und Weiterbildung im Unternehmen **EDEKA Gayermann**.

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

Einer Empfehlung einer treuen Kundin habe ich die Entdeckung unseres regionalen Partners

„Kebe-Living“

zu verdanken. Sie schwärmte von außergewöhnlicher Qualität verbunden mit ganz besonderen Geschmackserlebnissen.

Das klang schon fast zu perfekt. Dazu kam die Nähe zu unseren Märkten, da „Kebe-Living“ in Berlin - Lichterfelde zu Hause ist.



Die erfolgreichen Inhaber von „Kebe-Living“
Miriam Eva und Rüdiger Kebe

Bevor ein Lieferant unserer Region den Weg zu uns in die Märkte findet und mit dem blauen EDEKA Gayermann Siegel versehen wird, ist einiges an Vorarbeit zu leisten. Am Anfang stehen Emotionen. Dazu gehört, dass ich mir die Herkunft der Produkte anschau, so auch bei



„Kebe-Living“ in Lichterfelde.

Da stand ich nun das erste Mal vor dem Café. Die Hortensien blühten charmant, die Tische, in ihrer Anzahl überschaubar, waren liebevoll eingedeckt. Obwohl ich mitten in Berlin war, hatte ich das Gefühl von Leichtigkeit und etwas ganz Besonderes entdeckt zu haben. Als ich das Café betrat, in dem man zunächst in einen kleinen Verkaufsraum gelangt, konnte ich viel Liebe zum Detail entdecken. Alles lädt dazu ein zu verweilen und zu genießen.

Ich durfte mir dann die Produktionsstätten und Räumlichkeiten von Herrn Rüdiger Kebe, dem Partner von Miriam Eva Kebe zeigen lassen. Jedes Gerät, jede Maschine wurde mir erklärt, wann welcher Raum erweitert und verändert wurde. Schnell wurde mir bewusst, auch hier wird nicht einfach nur produziert. Jede einzelne Zutat hat ihre ganz besondere Geschichte. So wird für das Butterbrotsalz nicht einfach nur ein Salz verwendet. Es ist eines der besten Salze, so Herr Kebe, nämlich handgeschöpftes Fleur des Sel aus Portugal. Ich darf Ihnen verraten, da hat er Recht. Das Olivenöl, das ein ganz besonderer Olivenanbauer produziert oder die Feigen, die nur zu einem ganz bestimmten Zeitpunkt verfügbar sind, sind weitere Garantien für unglaubliche Aromen. Jedes Puzzlestück fügt sich zusammen zu einem großen Ganzen. „Kebe-Living“ setzt auf naturbelassene Rohstoffe - fast ausschließlich in Bio-Qualität.

Bei „Kebe-Living“ werden so Aromen generiert, die einzigartig sind. Mein erster Gedanke bei der Ansicht des Sortiments war: „Schon wieder Essig!“ Das Angebot an Essigen ist so groß, dass es uns nicht leicht fällt, aus der hohen Anzahl an Angeboten, den Essig zu finden, der Ihnen, werte Kundschaft, das Besondere bieten kann. Die Essige von „Kebe-Living“ erfüllen aber diesen Anspruch.

Sie bieten das ganz Besondere und verfügen über ein exzellentes Aroma. Sie sind als Zutaten für Salate und Dressings, als Dessertsaucen oder gar als pfiffige Zutat in einem Glas Sekt zu verwenden. Wegen der feinen Aromen sind den Möglichkeiten der Verwendung der Essige keine Grenzen gesetzt.



Viele versuchen sich an Essigen. Hier jedoch hat es Miriam Eva Kebe geschafft, unglaubliche Aromen in die Flasche zu bekommen. Ich muss gestehen, ich bin kein Essig - Liebhaber. Mir wurde ein kleines Glas der Dattel-Balsamcreme angeboten. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art war zu entdecken. So war von meiner Seite klar, dass EDEKA Gayermann mit „Kebe-Living“ zusammenarbeiten sollte. Allerdings beruht die Zusammenarbeit auch auf gegenseitiger Sympathie. Herr Kebe formuliert das so: „Uns ist es wichtig, die Emotionskette zu erhalten. Die Energie und Leidenschaft, die wir in unsere Produkte investieren, muss auch beim Wiederverkäufer vorhanden sein. Das kann EDEKA Gayermann gewährleisten.“

Auch die Zusammenarbeit mit „Kebe-Living“ werden wir weiterhin ausbauen.

MIRIAM EVA KEBE



„Kebe-Living“ ist ein weiterer regionaler Partner, durch den die Zusammenarbeit mit EDEKA Gayermann unserer Kundschaft etwas ganz Besonderes anbietet - Feinkostprodukte aus der „Kebe-Living“ Manufaktur in Berlin-Lichterfelde.

Probieren Sie!



NEU • NEU • NEU • NEU • NEU • NEU • NEU • NEU • NEU • NEU

Koch-Events von und mit EDEKA Gayermann



Ganz besonders freuen wir uns, Ihnen heute mitteilen zu können, dass eine lang gehegte Idee endlich in die Tat umgesetzt werden kann.

Im November starten wir in Zusammenarbeit mit „küche und raum“ in Mariendorf die Koch-Events von und mit **EDEKA Gayermann**.

küche und raum
axel meyer gmbh

Was dürfen Sie sich darunter vorstellen?

Sie haben die Möglichkeit, an einem Kochkurs, der von einem Spitzenkoch durchgeführt wird, teilzunehmen. Sechs Wochen lang bieten wir einmal wöchentlich einen Kochkurs zu einem speziellen Thema an (die genauen Termine und die Themen der Kochkurse entnehmen Sie bitte unserem Veranstaltungsausblick auf Seite 9).

Wie können Sie sich anmelden?

Haben Sie sich für ein bestimmtes Koch-Event entschieden, melden Sie sich bitte per E-Mail unter der Mail-Adresse:

e4033408@minden.edeka.de oder telefonisch unter der **Rufnummer 030 / 700 735 15** bei uns dafür an. Sowohl die Anmeldung als auch die Bezahlung des Koch-Events müssen bis spätestens eine Woche vor Stattfinden des Events erfolgen. Nach Bezahlung in einem unserer Märkte erhalten Sie den für Ihr Event ausgefertigten Gutschein.

Was dürfen Sie erwarten?

Bis zu 10 Teilnehmer pro Koch-Event werden jeweils in der Zeit von 18.30 Uhr bis 21.30 Uhr eine hoffentlich unvergessliche Zeit mit **EDEKA Gayermann**, „küche und raum“ und einem Spitzenkoch erleben.

Unter kompetenter Anleitung wird gemeinsam gewaschen, geputzt und fachmännisch vorbereitet. Es wird gekocht und dekorativ angerichtet, um dann natürlich gemeinsam fürstlich zu speisen - ein kulinarischer Hochgenuss ist garantiert.

Wir freuen uns schon heute, Sie zu einem unserer Koch-Event-Abende begrüßen zu dürfen.



Trifft unsere Idee Ihren Nerv, dann können wir uns vorstellen, die EDEKA Gayermann Koch-Events auch im nächsten Jahr fortzusetzen. Besondere Themenabende, weitere Kochkurse und viele neue Angebote sind in Planung - lassen Sie sich von uns überraschen.

Der Weg ist das Ziel...

Der Verkauf von Lebensmitteln setzt vor allem viel Vertrauen voraus. Ein Verbraucher darf den Anspruch haben, in Bezug auf Qualität und Frische nicht enttäuscht zu werden. Außerdem dürfen Sie als Kunde zu Recht erwarten, dass jeder Mitarbeiter bestens für alle Tätigkeiten, die zu seinem Verantwortungsbereich gehören, aus- und weitergebildet ist. Die Grundlage dafür bietet unter anderem die EDEKA.

Die EDEKA Gruppe ist mit ca. 17.000 Auszubildenden einer der größten Ausbilder in Deutschland. Dabei bietet sie ein Portfolio an Fachrichtungen an, das weit über den klassischen Verkäufer hinausgeht.

Von der Ausbildung in den verschiedensten Fachrichtungen bis hin zu einem Studium bietet die EDEKA einen interessanten und vielversprechenden Start in die Berufswelt.

EDEKA Gayermann ist besonders stolz, dass alle Ausbildungsebenen im Unternehmen vertreten sind. So werden Verkäufer und Kaufleute, Handelsfachwirte bis hin zum Absolventen der über die EDEKA angebotenen Studiengänge mit einem Bachelor Abschluss im Unternehmen beschäftigt.

Dabei geht das Unternehmen **EDEKA Gayermann** einmal mehr andere Wege.

Unser Verzicht, Mitarbeiter über ein Dienstleistungsunternehmen zu beziehen, resultiert aus der Überzeugung, dass ein Mitarbeiter nur dann beste Leistungen einem Unternehmen gegenüber erbringen kann, wenn er sich diesem verbunden fühlt und dort auch direkt angestellt ist.

Für Sie als Kunde ist es sicher auch ein schöneres Gefühl, in ein bekanntes und vertrautes



Gesicht zu schauen. So ist es uns besonders wichtig, die täglich eingehenden Bewerbungen sehr sorgsam zu prüfen, um dann die infrage kommenden Bewerberinnen und Bewerber gezielt einladen zu können.

In ausführlichen Gesprächen geben wir die Möglichkeit, uns und das Unternehmen **EDEKA Gayermann** kennenzulernen, haben aber auch selbst die Chance, ein umfassendes Bild von einem eventuell zukünftigen Mitarbeiter zu bekommen.

So entsteht sozusagen von Anfang an ein wichtiger Kontakt zwischen einem „Neuen“, dem Unternehmen **EDEKA Gayermann** und der Geschäftsführung.

Jede neue Mitarbeiterin und jeder neue Mitarbeiter hat mit der Einstellung das Recht, aber auch die Verpflichtung, sich regelmäßigen

Weiterbildungsmaßnahmen zu unterziehen. Von der Neueinstellung über langjähriges Personal bis hin zu unseren Führungskräften - jeder erhält Wissens- und Persönlichkeitsschulungen.

Frau Tschöke von **EDEKA Gayermann**, **Frau Werthmann** (www.werthmann-beratungen.de) die als Trainerin, Coach und Unternehmensberaterin für Organisations- und Personalentwicklung arbeitet, sowie **EDEKA-Fachberater/-innen** übernehmen diese mehrmals im Jahr stattfindenden Schulungen und sind damit ein Garant für die ständige Weiterentwicklung jedes Einzelnen.

Um selbst einen Grundstein für gutes und kompetentes Personal legen zu können, hat **EDEKA Gayermann** die eigene Ausbildung mit Beginn des Ausbildungsjahres 2015/2016 noch einmal verstärkt.

10 junge Menschen werden nunmehr bei uns ausgebildet. **(Lesen Sie dazu bitte auch unseren Artikel auf Seite 11).**

In einer vielschichtigen Ausbildung erlernen unsere Auszubildenden den Beruf des Verkäufers bzw. des Kaufmanns im Einzelhandel in unterschiedlichen Fachrichtungen. Sie werden dabei von uns mit aller Begeisterung unterstützt.

Vor allem aber erlernen sie, dass Ihre Zufriedenheit, liebe Kundinnen und Kunden, im Zentrum unseres unternehmerischen Handelns steht, ganz nach unserem Motto:

Geht nicht, gibt's nicht!

Und das, werte Kundschaft, dürfen Sie von uns uneingeschränkt erwarten.



VITAMINBOMBEN



Wenn die Tage kürzer werden und der Körper weniger Sonnenenergie erhält, stellt der regelmäßige Genuss von Zitrusfrüchten eine gute Möglichkeit dar, die körpereigenen Abwehrkräfte zu stärken. Zitrusfrüchte verfügen über einen großen Anteil an Vitamin C und erfreuen sich schon deshalb gerade in der kalten Jahreszeit allergrößter Beliebtheit. Jede Zitrusfrucht erscheint auf den ersten Blick wie ein guter Bekannter, über den man Bescheid weiß. Doch dieser Eindruck täuscht schon mal. Der gewisse Unterschied ist oftmals für die Wahl beim Einkauf sehr entscheidend.

Limette oder Zitrone?

Limetten werden halbreif verwendet • grüne Schale • kälteempfindlich • sehr sauer • saftiges Fruchtfleisch • bitter-saurer Geschmack • für Zubereitung von Drinks geeignet • Verwendung unbehandelter Limetten in Bio Qualität ist empfehlenswert.

Zitronen sind Früchte mit einer hellgelben Schale • saftiges Fruchtfleisch • saurer Geschmack • Schale enthält wertvolle ätherische Öle • überzeugt als Nahrungs- und Heilmittel • vielseitiges Pflege- und Reinigungsmittel

Tipp: Ein Spritzer Zitronensaft verhindert, dass angeschnittenes Obst und Gemüse braun und unansehnlich werden.

Mandarine oder Clementine?

Die **Mandarine** ist die „kleine Schwester“ der Orange • gelbliche bis hellorange Schale • zartes und saftiges Fruchtfleisch • leicht schälbar • Kerne möglich

Die **Clementine** ist eine Kreuzung der Mandarine • tief orangefarbene glänzende Schale • fast kernlos • ausgewogener Säuregehalt • ausdrucksstarkes Aroma



100 g Limetten:
29,1 mg Vitamin C

100 g Zitrone:
53 mg Vitamin C

100 g Orangen:
53,2 mg Vitamin C

100 g Mandarinen:
30 mg Vitamin C

100 g Clementinen:
48,8 mg Vitamin C

100 g Pomelo:
41 mg Vitamin C

100 g Grapefruit:
31,2 mg Vitamin C

Saftorange oder Navel-Orange?

Saftorangen haben einen Durchmesser von 6-8 cm • sehr saftig • dünne orangefarbene Schale • süßer Geschmack • zu empfehlen für frisch gepressten Orangensaft

Navel-Orangen haben einen Durchmesser bis zu 15 cm • kernlose Variante • charakteristische Narbe am Blütenansatz • leicht schälbar • sehr saftig • köstlicher Geschmack

Tipp: Ein Glas frisch gepresster Orangensaft deckt zu 86% den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin C ab.

Pampelmuse oder Grapefruit?

Pampelmusen sind mit einem Umfang bis zu 25 cm die größten Zitrusfrüchte • dicke gelbliche Schale • Form ist rund bis birnenförmig • Fruchtfleisch hellgelb bis rosarot • herb-bitterer Geschmack • Pomelo ist die bekannteste Sorte

Die **Grapefruit** ist aus einer Kreuzung zwischen Pampelmuse und der Orange entstanden • 10 - 15 cm große Frucht • gelbliche bis ins rötlich gehende Schale • gelbes, rotes oder rosé farbenes Fruchtfleisch • herb-bitterer Geschmack • sehr saftig • Saft der Grapefruit als Cocktailzutat geeignet

Tipp: Eine halbierte, mit Zucker oder Honig versehene Grapefruit ist eine besonders leckere Grillzutat.



Liebe Kundinnen und Kunden, nutzen Sie einen Ihrer nächsten Besuche bei EDEKA Gayermann und lassen sich durch unser fachkundiges Personal gern beraten, wenn es um die richtige Wahl Ihrer „Vitaminbomben“ geht. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art bieten unsere Zitrusfrüchte der Sorte Yacaran. Überzeugen Sie sich selbst!

Nicht mehr wegzudenken...

Nüsse erfreuen sich einer immer größer werdenden Beliebtheit in der modernen und vollwertigen Ernährung. Diese für die Ernährung besonders wertvollen Energie- und Eiweißlieferanten verfügen über wichtige Vitamine wie A, B und E sowie über Folsäure, Mineralstoffe und Spurenelemente wie Magnesium, Kalium, Phosphor, Kupfer, Eisen, Selen und Zink. Durch ihre mehrfach ungesättigten Omega-Fettsäuren können Nüsse einen positiven Einfluss auf das Herz-Kreislaufsystem nehmen.



Nuss ist nicht gleich Nuss. So werden **echte Nüsse** (Wal-, Hasel- und Pecannüsse) von **Steinobst**- (Cashew-, Macadamia- und Paranüssen, Mandeln und Pistazien) sowie **Hülsenfrüchten**, zu denen die Erdnuss zählt, unterschieden.

Nüsse eignen sich hervorragend als Zwischenmahlzeit. Sie lassen sich zu Drinks verarbeiten, sind wertvolle Zutaten für Kuchen und Gebäck und geben so manchem Müsli den letzten gesunden Pfiff. Da Nüsse nicht so leicht verderblich sind und auch extremen Temperaturen standhalten, sind sie ein optimaler Begleiter für jede Gelegenheit.

Lassen Sie sich doch einfach mal von dem breitgefächerten Nussortiment bei EDEKA Gayermann inspirieren. Neben den herkömmlichen Einzelabfüllungen gibt es Nussmischungen, Studentenfutter und spezielle Salatbeimischungen.

Die Marktbäckereien bei EDEKA Gayermann - nicht nur ein besonderes Geschmackserlebnis

In unserer heutigen Ausgabe möchten wir Ihnen die Marktbäckereien von EDEKA Gayermann vorstellen. Sie erhalten einen Einblick in die tägliche Arbeit der Mitarbeiterinnen und werden darüber hinaus bestimmt das eine oder andere Detail erfahren, das Sie schon immer wissen wollten.

Die, vielen von Ihnen noch unter dem Namen „Thürmann“ bekannten Backshops in den Märkten der Barnet- und Daimlerstraße, wurden im April und September 2013 einschließlich des gesamten Personals von Herrn Gayermann übernommen. Sie gehören seitdem als Marktbäckereien zum Unternehmen EDEKA Gayermann.

Schnell wurde klar, dass ein neuer, frischer Wind weht. Vieles hat sich seit der Übernahme sehr positiv entwickelt und stößt seitens unserer Kundschaft auf eine auffallend gute Resonanz.

Die Abteilungsleiterin der Marktbäckerei in der Barnetstraße, Frau Bröder, kann dieses positive Feedback nur bestätigen und sagt selbst: „Seitdem wir mit dem Backshop zu EDEKA Gayermann gehören, habe ich viel mehr Möglichkeiten, auf unsere Kunden sehr individuell einzugehen. Ich kann Entscheidungen alleine treffen und weiß dabei ganz genau, dass mein Chef voll und ganz hinter mir steht. Das erleichtert meinem Team und mir ungemein die Arbeit.“ Mit einem Schmunzeln fügt sie hinzu: „Die Kunden haben natürlich auch etwas davon. Wir können viel schneller und effektiver auf alle Anliegen unserer Kundschaft reagieren und somit eine größere Kundenzufriedenheit herstellen.“ Auch die Umbauten der Marktbäckerei im Markt der Daimlerstraße wirkten sich sehr positiv aus. Die

veränderte Tresenstellung, ein neuer Platz für die Back off mit zeitgleicher Sortimentsänderung sowie als letzte Maßnahme eine Tresenerweiterung geben der Marktbäckerei an diesem Standort ein sehr ansprechendes Erscheinungsbild. Nicht nur die örtlichen Gegebenheiten sind zu einem harmonischen Bild zusammengewachsen, sondern auch die Mitarbeiter, die sich als großes Team verstehen und kollegial zusammenarbeiten.

Ein breitgefächertes Sortiment an Brötchen und Brot sowie ein sehr abwechslungsreiches Snackangebot mit liebevoll belegten Brötchen stehen nicht nur den Frühstückshungrigen zur Verfügung, sondern sind oftmals bis zum Feierabend um 19.00 Uhr erhältlich. Sie finden nicht das belegte Brötchen, auf das Sie gerade heute Appetit haben? Kein Problem, die Mitarbeiterinnen belegen Ihnen gern und zu jeder Zeit ihr „persönliches“ Brötchen



Marktbäckerei Daimlerstraße

Wenn die ersten Kunden unsere Marktbäckereien um 7.00 Uhr morgens betreten, erwartet sie bereits ein herrlicher Duft von frisch gebackenen Brötchen. Die dekorativ gefüllten Auslagen lassen keinen Wunsch offen und machen so manchem die Auswahl richtig schwer.

Die große Auswahl an leckeren Kuchen lässt das Herz der Kuchenliebhaber höher schlagen. Fruchtig frischer Blechkuchen, feinste Sahneteilchen und Torten, zuckersüßes Fett- und Plundergebäck, selbstgebackener Bienenstich, Butter- und Streuselkuchen - das ist die Verführung pur!

Frau Bröder

Die gelernte Backwaren Fachverkäuferin ist seit Eröffnung des Marktes im Backshop tätig. Seit Übernahme durch Herrn Gayermann im Jahr 2013 ist die Abteilungsverantwortliche noch mehr bestrebt, die Belange der Marktbäckerei voranzutreiben. „Der Umgang mit den Kunden ist für mich eine Herzensangelegenheit und befähigt mich jeden Tag aufs Neue, den Wünschen unserer Kunden gerecht zu werden.“



Frau Mach

Die gelernte Bäckereifachverkäuferin übernahm 2010 die Leitung des ehemaligen Thürmann Backshops in der Daimlerstraße. Seit der Übernahme durch Herrn Gayermann ist Frau Mach Abteilungsleiterin der Marktbäckerei. Man merkt deutlich, wieviel Herzblut die junge Kollegin in ihren Job steckt. „Ich mache meinen Beruf mit sehr viel Leidenschaft. Der Umgang mit den Kollegen, ein nettes Schwätzchen mit Kunden und das Scherzen mit den „Daimlerjungs“ - das gehört für mich alles dazu. Die Übernahme durch Herrn Gayermann hat sich zudem sehr positiv ausgewirkt. Ich habe in meinem Handeln als Abteilungsverantwortliche sehr viel mehr Freiheiten als früher.“



Über 40 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich der Barnetstraße, ein breit gefächertes Sortiment an Zeitungen und Zeitschriften sowie kostenlose Leseproben laden zu einem entspannten Verweilen zu jeder Tageszeit ein. Ob beim gemütlichen Frühstück oder Kaffeetrinken mit Kuchen, ob beim Snack zwischendurch oder der Pause zum Feierabend - hier ist bestimmt für jeden etwas im Angebot dabei.

Wie verläuft aber nun eigentlich so ein Arbeitstag in der Marktbäckerei?

Die Teams um Frau Bröder und Frau Mach starten ihren Arbeitstag um 5.00 Uhr. Bis zur Ladenöffnung müssen vielfältige Aufgaben erledigt sein.



Während eine Kollegin das Backen und Veredeln der Brötchen sowie das Zubereiten des Snacks übernimmt, verräumt die zweite Mitarbeiterin die Ware und verwandelt die leeren Auslagen in einen dekorativen und ansprechenden Verkaufstresen.

Das Team in der Daimlerstraße kümmert sich zusätzlich noch um das Bestücken der Back off Abteilung. Mehrmals täglich backen die Mitarbeiterinnen frische Brötchen, Brot und Kuchen und füllen für ihre Kundschaft die Fächer der Selbstbedienungsabteilung.



Wenn dann die ersten Kunden in den Laden treten, liegen bereits zwei Stunden recht anstrengender Arbeit hinter den Damen. Davon ist aber meistens gar nichts zu spüren. Gute Laune, ein fröhliches „Guten Morgen“ und nicht selten ein netter Plausch machen sehr deutlich, dass bei uns Verkäuferinnen arbeiten, die ihre Arbeit lieben und ihre Kundschaft mit Begeisterung bedienen. „Die vielen netten Kundinnen und Kunden sind es, die einen vergessen lassen, wie anstrengend unser Beruf sein kann“, sagt Frau Mach. Während des gesamten Tages gibt es so gut wie keinen Leerlauf. Das Anfertigen der Bestellung für den nächsten Tag, das Verräumen der Ware aus der zweiten Liefertour, Herstellen von Frühstückstellern, Servieren und Abräumen und immer wieder das Dekorieren und Umräumen des Verkaufstresens sind nur einige Aufgaben, die neben dem eigentlichen Bedienen anfallen.

Die Teams um Frau Bröder und Frau Mach geben wirklich alles, um ihrer Kundschaft eine qualitativ hochwertige Produktpalette, ein wahres Geschmackserlebnis und einen ganz besonderen Wohlfühlmoment zu bieten.

Individuelle Wünsche und Anregungen werden jederzeit gerne entgegengenommen. Ob es die Torte für einen Familiengeburtstag oder die Firmenfeier ist, die Platte mit dekorativ belegten Brötchen oder der Kuchen für den Nachmittagsbesuch sein soll - lassen Sie sich einfach von uns beraten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Glücksmomente in der Marktbäckerei ...

Auf vielfachen Wunsch unserer Kundschaft haben wir unsere Marktbäckereien jeweils um eine Lottoannahmestelle erweitert.

Diese Maßnahme ist auf eine große positive Resonanz gestoßen.



Natürlich bedeutet der neue Service auch einen nicht unwesentlichen Mehraufwand an Arbeit für unsere Mitarbeiterinnen. Nur wer sich einer entsprechenden Schulung unterzieht, darf Lottokunden bedienen und die Geschäftsvorgänge bearbeiten. Die anfängliche Unsicherheit, einen Fehler zu machen, ist aber schnell der Freude gewichen, auch mal eine Lottofee sein zu können. So ist es immer wieder schön, dem einen oder anderen Kunden einen Gewinn auszahlen zu können.

Mittlerweile hat sich Lotto in beiden Marktbäckereien fest etabliert und ist sowohl für unsere Kunden, als auch für unsere Mitarbeiterinnen nicht mehr wegzudenken.

Dürfen wir in Zukunft auch für Sie Ihre Glücksfee sein?

Spiel, Spaß & Spannung bei EDEKA Gayermann

Zwei große Feste haben den Parkplatz von EDEKA Gayermann in ein wahres Kinder- und Familienparadies verwandelt. Beim Ende Mai stattfindenden Weltspieltag konnten Eltern mit ihren Kindern viele tolle und spannende Spielmöglichkeiten nutzen. Einen Auto-Reifenwechsel nach Zeit, der Geschicklichkeits-Fahrradparcour, ein 12 Personen Kicker und das Basteln eines Memory Spiels waren nur einige der angebotenen Highlights für die Familien. Der Hotdog- und Crêpestand erfreuten sich allergrößter Beliebtheit. Die stimmungbringende Musik unseres DJ's tat ihr übriges, um den Weltspieltag gelingen zu lassen.

Leider machte uns dann das Wetter einen Strich durch die Rechnung und wir mussten die Veranstaltung wegen Unwettergefahr vorzeitig abbrechen.

Trotz allem wurden aber noch die schönsten Bilder unseres Malwettbewerbs zum Weltspieltag prämiert und die kleinen Künstler nahmen freudestrahlend ihren Gewinn entgegen.



Das zweite große Ereignis fand am 2. Juli statt und ließ viele Kinderaugen leuchten. Der beeindruckende HARIBO-Truck stand auf dem Parkplatz von EDEKA Gayermann und öffnete seine „Türen“ für viel Spaß und Action. Rund 2500 Besucher kamen trotz der heißen Temperaturen. Viele Kinder erlebten mit ihren Eltern und dem Goldbären bei einem unterhaltsamen Programm eine tolle Zeit. Die Hüpfburg, Torwandschießen und eine Mini-Eisenbahn - um nur einige Attraktionen zu nennen - ließen so manches Kinderherz höher schlagen. Bei der großen HARIBO-Truck Verkaufsaktion haben die Besucher die vielfältigen Sorten von HARIBO zu einem einmaligen Sonderpreis erwerben können. Man konnte gar nicht so schnell schauen, wie die Tüten den Besitzer gewechselt haben.

Wir freuen uns schon heute auf das nächste Fest mit Euch und Euren Familien bei **EDEKA Gayermann**.



Fahrrad-Parcour am Weltspieltag



Morgen Kinder wirts was geben

Es ist wieder einmal soweit - wir planen für Euch eine tolle Nikolausaktion. Pünktlich zum 1. Advent soll ein wunderschöner Weihnachtsbaum unseren Blumenladen schmücken. Damit es aber auch wirklich der „schönste Baum“ wird, bitten wir Euch um Hilfe. In der Zeit vom 30.11. bis zum 12.12.2015 habt ihr die Möglichkeit, einen selbstgebastelten Weihnachtsbaumanhänger bei uns abzugeben. Ob Kugel oder Stern - Eurer Fantasie und Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Als Dankeschön erhält jeder kleine Künstler eine süße Überraschung von **EDEKA Gayermann**.

Kleiner Merktzettel:

- Was:** NIKOLAUSAKTION
Abgabe der selbstgebastelten Weihnachtsbaumanhänger
- Wann:** 30.11. bis 12.12.2015
- Wo:** EDEKA Gayermann in der Baretstraße

Und, was meint ihr? Wird es in diesem Jahr der schönste Weihnachtsbaum? Wir glauben schon und freuen uns auf Euren selbstgebastelten Weihnachtsbaumschmuck.



Rezept Weihnachtliche Kekse

**200 g Weizenmehl • 65 g Zucker • 0,5 Päckchen Vanillinzucker • 125 g Butter
250 g Puderzucker • 2 EL Zuckerperlen, silber**

1. Mehl, Zucker und Vanillezucker vermischen, die Butter in kleinen Stücken darüber verteilen und zu einem glatten Teig verkneten.
In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 3 Stunden kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und mit entsprechenden Ausstechformen weihnachtliche Motive ausstechen. Ein Loch zum Aufhängen bohren, die Kekse auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen.
3. Nach dem Abkühlen der Kekse den Puderzucker mit 2 TL Wasser zu einem Zuckerguss verrühren. Die Kekse mit Zuckerguss und Zuckerperlen verzieren, den Zuckerguss aushärten lassen.

NEU • NEU • NEU • NEU • NEU**NEU • NEU • NEU • NEU • NEU****Termine & Themen: „Koch-Events von und mit EDEKA Gayermann“****05.11.2015 Die Kartoffelknolle mal anders**

Ein ganzes Menü dreht sich rund um die Kartoffel. Selbst, wenn Sie die Gerichte schon kennen, werden Ihnen Variationen und Anrichteweisen, die Sie so noch nicht kannten, gezeigt.

12.11.2015 „Scharf - Nein Danke“

Schärfe ist ein interessantes Spiel mit den Sinnen, aber scharf ist nicht gleich scharf. Lernen Sie die unterschiedlichen Schärfen kennen, die die Natur zu bieten hat.

19.11.2015 Schokoladenmenü

Verführung pur - ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Lassen Sie sich überzeugen, dass Schokolade nicht nur als Dessert geeignet ist.

26.11.2015 So habe ich das ja noch nie gemacht

Eine Zitrusfrucht im Hauptgang und Kräuter im Dessert? Lassen Sie sich überraschen und seien Sie bereit, ganz neue Geschmäcker kennenzulernen.

03.12.2015 Die kleinen Kniffe und Tricks der großen Küche

Schauen Sie doch einmal hinter die Kulissen. Hier werden Ihnen kleine Kniffe und Tricks verraten, die das Kochleben erleichtern und zudem noch interessanter machen.

10.12.2015 Weihnachtsmenü

Ein klassisches Weihnachtsmenü, bei dem selbst Sie noch den einen oder anderen Kniff kennenlernen werden. So wird eine Weihnachtseinladung für Ihre Gäste zur echten Überraschung.

Die Details erfahren Sie auf Seite 3 dieser Ausgabe!

verkaufsoffene Sonntage**4.10./ 06.12./ 20.12.2015****Samstag, 31.10.2015 - Halloween
Kinderschminken &****Marsh-
mallow -
Grillen****Montag, 30.11. - Samstag, 12.12.2015****Nikolausaktion**

Nähere Informationen:
Auf der Kinderseite dieser Ausgabe!

**Vom 29.12. - 31.12.2015****Großer
Feuerwerksverkauf****in unserem Bistro/ Parkplatz Barnetstr.****06.12. bis 12.12.2015****Weihnachtsmarkt****bei EDEKA Gayermann**

Genießen Sie die weihnachtliche Atmosphäre rund um unsere **Marktbäckerei** mit Glühwein, gebrannten Mandeln, stimmungsvoller Musik und vielem mehr!



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“!



Oktober

Kürbis - Kokos - Suppe

6 Portionen

400 g Hokaido-Kürbis • 100 ml Orangensaft • 1 TL Chiliflocken, getrocknet • 1 TL Curry, Salz, Pfeffer
400 ml Gemüsefond • 250 ml Kokosmilch • 1 Spritzer Limettensaft

Zum Garnieren:

50 ml Kokosmilch • einige Chiliflocken, getrocknet • etwas Koriandergrün

1. Kürbisfruchtfleisch klein würfeln, mit Orangensaft, Chiliflocken, Currypulver, Salz, Pfeffer und Gemüsefond in einen Topf geben, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und zugedeckt 20-25 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis ganz weich ist.
2. Die Suppe in einen Mixer geben und fein pürieren, dabei die Kokosmilch und Limettensaft zugeben. In den Topf zurückgießen, noch mal erhitzen und abschmecken.
3. Anrichten, mit Kokosmilch, Chiliflocken und Korianderblättchen garnieren.



November

Süßer Reisauflauf

4 Portionen

500 ml Milch, fettarm • 1 Vanilleschote • 150 g Parboiled-Reis • 60 g Butter • 3 Eier • 150 g Zucker
250 g Quark, Magerstufe • 350 g Mango • 50 g Walnuskerne • 1 Prise Salz

Himbeersauce: 300 g Himbeeren TK • 50 g Zucker • 1 Zitrone, unbehandelt • 100 ml Orangensaft

Außerdem: etwas Butter zum Einfetten • etwas Puderzucker

1. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark abstreifen. In einem Topf die Milch mit dem Vanillemark und der Vanilleschote aufkochen, dann die Vanilleschote wieder entfernen. Den Reis dazuschütten, die Hitze reduzieren und den Reis 20 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Eier trennen. Eigelbe, Zucker, Butter cremig rühren. Milchreis, Quark unter die Butter-Zucker-Masse rühren.
3. Den Backofen auf 180 Grad bei Ober-/Unterhitze, bei Umluft auf 160 Grad vorheizen.
4. Die Mango längs in 3 Teile schneiden, dabei mit dem Messer dicht am Stein (im mittleren Teil) entlang fahren. Das Mangofruchtfleisch mit einem Löffel aus den Außenstücken lösen, dabei dicht an der Schale entlang fahren, damit kein Fruchtfleisch verloren geht. Vom Mittelstück die Schale mit einem Messer ablösen. Das Mangofruchtfleisch in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Walnuskerne fein hacken.
5. Die Eiweiße in einer Rührschüssel mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eischnee, Mangostücke und Walnuskerne vorsichtig unter die Reismasse heben.
6. Die Reis-Mango-Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form einfüllen. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen.
7. Für die Sauce die Himbeeren auftauen lassen, dann pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Ein Stückchen Zitronenschale von der unbehandelten Zitrone schälen und in einem Topf mit dem Zucker und Orangensaft aufkochen, das Himbeerpüree zugeben und 3-4 Minuten einkochen. Zitronenschale entfernen und die Sauce abkühlen lassen.
8. Den Reisauflauf aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker besieben und mit der Himbeersauce servieren.



Dezember

Rindergeschnetzeltes

3 Portionen

200 g Basmati-Reis • 350 g Rinderhüftsteak • 1 kleine Paprika rot • 1 kleine Paprika gelb
200 g Zucchini • 2 EL Pflanzenöl • 1 Beutel KNORR Fix für Ofen-Schnitzel Caprese
50 ml Sahne • 1 EL Tomatenmark

1. Basmati-Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Fleisch in Streifen schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden.
2. Fleisch in einer Pfanne portionsweise im heißen Öl braten, pfeffern, herausnehmen und warm stellen. Paprika und Zucchini im restlichen Bratfett kurz anbraten, herausnehmen.
3. 250 ml Wasser und Sahne (Alternativ: Rama Cremefine) zum Kochen in die Pfanne gießen.

Beutelinhalt KNORR Fix für Ofen-Schnitzel Caprese einrühren, unter Rühren aufkochen. Tomatenmark unterrühren. Fleisch und Gemüse zufügen und in der Sauce heiß werden lassen. Rindergeschnetzeltes mit dem Basmati-Reis servieren.

Irgendwann ist immer das erste Mal ...

Mit mehr als 50 Bewerbungen junger Menschen für einen Ausbildungsplatz zum 1.8.2015 hatten wir nun doch nicht gerechnet. Dieses große Interesse am Unternehmen **EDEKA Gayermann** war zwar sehr erfreulich, stellte uns aber auch vor eine große Herausforderung.

Nachdem bereits fünf junge Menschen in den Märkten der Barnet- und Daimlerstraße ausgebildet werden, haben wir uns entschlossen, weitere fünf Ausbildungsplätze zu schaffen. Nach sorgfältiger Prüfung der Bewerbungsunterlagen stand es dann fest. Wir wollten über 20 junge Frauen und Männer mehr erfahren und ihnen die Gelegenheit geben, uns und das Unternehmen

EDEKA Gayermann kennenzulernen.

Gesagt, getan - wir luden zu unserem **1. Azubi-Kennlerntag** am 24. Juni 2015 ein.

Herr Holluba und Frau Tschöke nahmen die Azubi-Anwärter in Empfang. Wer nun glaubt, dass die Aufregung nur auf Seiten der Eingeladenen lag, der täuscht sich gewaltig.

Nach unserer eigenen Vorstellung und ausführlichen Informationen über das Unternehmen

EDEKA Gayermann und der Ausbildung zum Fachverkäufer und Einzelhandelskaufmann hatten die jungen Leute Gelegenheit, über sich und ihre Erwartungen zu sprechen.

Danach konnten die Bewerber in zwei Workshops Ihre Kreativität und ihren Teamgeist unter Beweis stellen.

Mit viel Einfallsreichtum stellten sie in Rollenspielen Situationen mit Kunden nach, die sich so im Lebensmitteleinzelhandel ereignen können. Bei einem abschließenden Gespräch erfuhren wir, dass unser Azubi-Kennlerntag ein bislang einmaliges Erlebnis für die jungen Leute war. Für uns war es auch das erste Mal, aber mit Sicherheit nicht das letzte Mal. So freuen wir uns heute schon, wenn es wieder heißt:

„Herzlich willkommen zum Azubi-Kennlerntag 2016.“

So ging nach fünf Stunden ein sehr interessanter, aufregender und aufschlussreicher Tag für uns alle zu Ende. Letztendlich haben wir uns für fünf tolle junge Menschen entschieden, die am 1.8.2015 ihre Ausbildung begonnen haben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Start sowie eine erfolgreiche und schöne Ausbildungszeit bei **EDEKA Gayermann**.



Unsere Azubis

Wer bin ich?

In unserer 3. 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



1 Kaffee-Vollautomat von Tassimo

Senden Sie Ihre Lösung per Post an die Zentralverwaltung bei **EDEKA Gayermann**, Barnetstraße 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 31.12.2015

Auflösung des letzten Preisrätsels: Herr Ruppe

Monatsangebote

Oktober

CHI Aktiv Brot von Lieken
zum Top Preis!*
450 g



November

König Ludwig Eisbecher
zum Top Preis!*
verschiedene Sorten
500 ml



Dezember

Reese's
zum Top Preis!*



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

Impressum

Herausgeber:

EDEKA Gayermann

Redaktionsteam:

Jörn Holluba
Barbara Tschöke

**Redaktionelle
Verantwortlichkeit:**

Peter Gayermann

Kontakt:

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

E-Mail:

e4033408@minden.edeka.de

Auflage:

5.000 Stück

Gestaltung/Satz:

Werbung Lichtenrade
ImmoCom2001 GmbH
www.werbung-lichtenrade.de

Nächste Ausgabe:

01.01.2016
Januar/Februar/März

© Copyright

Edeka Gayermann

Keine Haftung für eventuelle Druckfehler -
Irrtümer vorbehalten!

Aus Liebe zur Frische.

Gültig 01.10. - 31.12. 2015

E Gayermann
EDEKA

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. Punktevergabe nur einmal pro Punkte-Konto.

Auf den
gesamten Einkauf*
**3-fach
punkten!**



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