



1. November 2016 - 31. Dezember 2016



Gayermann

MARKTZEITUNG

Liebe Kundinnen und Kunden,

Jeder kennt sie... die Situationen, die einen zwingen, auf dem eigenen Weg eine Pause einzulegen - immer dann, wenn man es so gar nicht gebrauchen kann. Deshalb freue ich mich heute umso mehr, Sie nach einer längeren „Atempause“ mit der Weihnachtsausgabe unserer Marktzeitung begrüßen zu können.

Handel ist Wandel! Dieser Kernaussage des Einzelhandels bleiben wir treu und versuchen täglich aufs Neue, Ihren Bedürfnissen gerecht zu werden und unsere Märkte für Sie noch attraktiver zu gestalten.

Viele Neuerungen und Veränderungen haben wir unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche und Anregungen in den letzten Monaten umgesetzt, mit denen wir unseren Service für Sie noch erweitern konnten. Lesen Sie dazu bitte auch unseren Leitartikel auf Seite 4.

Abschließend möchten mein Team und ich Ihnen und Ihren Familien frohe Weihnachten und einen gesunden und erfolgreichen Start ins Jahr 2017 wünschen.

Herzlichst - Ihr Peter Gayermann

Exklusivität aus unserer Region



Jörn Holluba vertritt Peter Gayermann und ist damit auch verantwortlich für das Unternehmen EDEKA Gayermann.

**EDEKA Gayermann - Produkte
sind ein Genuss!**

Honig - goldener Saft, der Wunder schafft

Allvater Odin soll seine Weisheit und Kraft aus dem Honig bezogen haben. Auch seine Unsterblichkeit soll er, wie auch die Götter der griechischen Mythologie, dem Honig verdanken. Um einiges konkreter wusste der Arzt der Antike, Hippokrates, von einer fiebersenkenden Wirkung des Honigs und verwendete ihn auch bei offenen Wunden.



Honig besteht aus ungefähr 80% Zucker (Frucht- und Traubenzucker) und etwa 20% Wasser. Dennoch ist es wissenschaftlich erwiesen, dass Honig Bakterien abtöten kann, die gegen Antibiotika resistent sind. Man geht davon aus, dass die antimikrobielle Wirkung des Honigs Enzymen zu verdanken ist, die die Bienen produzieren.

Diese Wirkung hat Honig jedoch nur, wenn er nicht wärmebehandelt worden ist. Weiterhin enthält Honig ungefähr 180 Begleitstoffe. Zu den wichtigsten gehören Flavonoide. Flavonoide wirken unter anderem entzündungshemmend, antiviral, antimikrobiell und antioxidativ.

Grundsätzlich gilt, dass Honig oder Tee nicht zu heiß sein dürfen, denn ab 40°C verliert der Honig seine heilenden Eigenschaften. Wenn Sie Ihrem Tee oder Ihrer Milch Honig zugeben möchten,



lassen Sie diesen zunächst abkühlen. Dass uns Honig so gut schmeckt, liegt natürlich an seinem hohen Zuckergehalt. Dieser Zucker ist besonders wertvoll. Fast 40 Prozent Fruchtzucker und über 30 Prozent Traubenzucker liefern dem Körper Energie und halten wichtige Körperfunktionen in Gang. Sie sorgen so in Verbindung mit honigeigenen Wirkstoffen für Kondition und Konzentration.

In diesem Wissen ist Honig ganz besonders auch für Kinder eine sehr gute und gesunde Alternative zu süßen Nuss-Nougat-Aufstrichen. Allerdings ist Honig für Kleinkinder unter einem Jahr noch nicht geeignet.



Ich habe sehr lange nach einem Honiglieferanten gesucht, der für **EDEKA Gayermann** Honig produziert. Es ist für uns wie bei jedem EDEKA Gayermann-Produkt entscheidend, dass wir die Produzenten persönlich kennen. Die Herstellung aus einer Hand wäre für **EDEKA Gayermann** eine gute Grundlage der Zusammenarbeit. Durch viele regionale Produzenten ist dies eigentlich auch möglich und trotzdem scheitert es leider oft an einer Zusammenarbeit. Viele Imker können nicht die Mengen produzieren, die wir benötigen, um Ihren Bedarf, liebe Kundinnen und Kunden, zu decken.

Umso mehr freue ich mich, Ihnen heute unser neuestes EDEKA Gayermann-Produkt vorstellen zu können. Es handelt sich hierbei um die Honige von „Honigprinz“, der Imkerei der Familie Überschär. Ich habe die drei Brüder, Sven, Ronald und Silvio Überschär kennengelernt. Die drei pflegen und hegen ihre Bienen selbst und ernten den Honig natürlich auch selbst. Sie sind in der Lage, größere Mengen zu produzieren, weil sie mit vielen Imkern in der Region zusammenarbeiten, von deren Wissen partizipieren und auch Honige regionaler Produzenten entsprechend zukaufen.

Um den Vertrieb kümmert sich Silvio Überschär, den ich bei uns im

Markt kennengelernt habe. Für kleine regionale Produzenten ist der Weg in die große EDEKA-Welt am Anfang meist nicht so einfach. Die Leidenschaft, mit der die drei Brüder der Familie Überschär ihre Idee des „Honigprinzen“ vorantreiben, hat mich überzeugt, dass **EDEKA Gayermann** eine Zusammenarbeit eingehen muss. Ausschlaggebend war für mich natürlich auch der Geschmackstest des ersten Rapshonigs. Wie bei jedem Lieferanten, mit dem wir so eng zusammenarbeiten, habe ich mir die „Produktion“ angesehen.

Ohne Zwischenhändler kommt der Honig direkt ins Glas und dann auf kürzestem Weg aus der Imkerei zu uns in die Märkte. So tragen wir einmal mehr dazu bei, uns für Nachhaltigkeit einzusetzen.

Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis ist der Heidehonig, den Sie in unseren Märkten seit Oktober erhalten.

Nutzen Sie die gesunden Eigenschaften unseres EDEKA Gayermann Honigprinz-Honigs und beachten den Deutschlandcard Coupon auf der letzten Seite unserer Marktzeitung.

Lassen Sie es sich schmecken!

Handel ist Wandel

Die tägliche Herausforderung, unsere Märkte und Sortimente an die Bedürfnisse unserer Kundschaft anzupassen, ihre Zufriedenheit weiter zu steigern und unserem Anspruch für beste Qualität und Service gerecht zu werden, motiviert uns stets aufs Neue, Ideen und Anregungen in die Tat umzusetzen. Deshalb werden Sie bei uns immer wieder Neuerungen und Veränderungen - eben diesen im Handel beschriebenen Wandel - erleben.

So möchten wir Ihnen zunächst unsere größte und aufwendigste Veränderung in diesem Jahr vorstellen.

Bestimmt haben Sie sich schon längst an die neue Obst- und Gemüseabteilung in unserem Markt in der Barnetstraße gewöhnt. Diesem Umbau ging eine lange Planungsphase voraus. Schließlich sollte eine Umgestaltung den Wünschen unserer Kunden, aber auch den Bedürfnissen der in der Abteilung arbeitenden Mitarbeiter gerecht werden. Mit Fug und Recht können wir behaupten, dass uns dies gelungen ist.

Die Abteilung erscheint seit dem Umbau in völlig neuem Glanz und lässt die Ware durch eine bessere Beleuchtung im wahrsten Sinne des Wortes erstrahlen. Zudem ist es sehr viel einfacher geworden, an die nun tiefer liegende Ware heranzukommen, ohne sich großartig strecken zu müssen.

Mit dem integrierten Service-Center mit Handwaschbecken, Handtuchspender und einer Kontrollwaage steht Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, in der Obst- und Gemüseabteilung nun noch ein weiterer Service zur Verfügung.

Das **Melonenmöbel** rundet den Eindruck der Neuerungen in dieser Abteilung ab und garantiert zudem ein Frischeerlebnis der ganz besonderen Art. Mit diesem „Herzstück“ können wir Ihnen Melonenstücke, Ananas, aber auch andere saisonale Obst- und Gemüseprodukte direkt im Markteingangsbereich - auf Eis gelagert - immer frisch gekühlt anbieten.



Aus „Neu“ wird schnell „Gewohnheit“

Veränderte Bedürfnisse der Kunden, neue Produkteinführungen auf dem Markt, Artikel, die jeder oder auch keiner haben möchte - alles Gründe, die ein Umräumen von Ware im Markt erforderlich machen und eine Umgewöhnung seitens der Käufer mit sich bringen.

So kann es also vorkommen, dass Sie Ihr Lieblingsprodukt auf einmal nicht mehr an dem gewohnten Platz vorfinden. Ärgern Sie sich bitte nicht darüber, sondern nehmen schnell die Hilfe unserer Mitarbeiter

in Anspruch. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne auch hierbei zur Verfügung und helfen bei der Suche.

Direkt am Eingang des Marktes in der Barnetstraße steht seit einigen Monaten unsere **„Markthütte“**. Bestimmt kaufen auch Sie dort gerne Ihren Sonntagskuchen und das leckere Zwiebelbrot für zwischendurch von der Marktbäckerei oder saisonales Obst wie Erdbeeren und Spargel. Seit Juli bestand zudem die Möglichkeit, die Hütte auch zum Verkauf eigener Produkte oder kunsthandwerklicher Waren anzumieten. Lassen Sie sich auch weiterhin von den wechselnden Angeboten in unserer Markthütte überraschen und inspirieren.

Und noch ein Neuer, der sich vorstellen möchte

Haben Sie eigentlich schon unseren weißen Bringservice-Transporter auf den Straßen rund um unsere Märkte oder vor Ihrer Haustür gesichtet? Der Sprinter gehört nun ebenfalls zur „EDEKA Gayermann Flotte“ und bringt die von Ihnen gekaufte Ware aus den Märkten der Barnet- und Daimlerstraße direkt zu Ihnen nach Hause. Das Besondere an ihm ist der integrierte große Kühlbereich im Innern, der selbst in den heißen Sommermonaten eine Lieferung kühlpflichtiger Ware ohne Unterbrechung der Kühlkette garantiert.

Wandel wird zur Tradition

Unser Weihnachtsmarkt, im letzten Jahr von unseren Azubis erstmalig organisiert und durchgeführt, soll sich zu einer guten Tradition bei **EDEKA Gayermann** entwickeln. Freuen Sie sich deshalb auf die vorweihnachtliche Zeit bei **EDEKA Gayermann**, in der Sie auch in diesem Jahr mit Glühweinduft und so manch weihnachtlicher Überraschung vor unserem Markt in der Barnetstraße begrüßt werden.

Und noch eine Tradition, die jedes Jahr im Herbst freudig erwartet wird und trotzdem immer etwas Neues bereithält - der Ausbildungsbeginn und das damit verbundene neue Schuljahr für unsere Auszubildenden.



Im **EDEKA Gayermann** Team begrüßen wir unseren neuen Auszubildenden, Patrick Mathesie, und wünschen ihm und den „alten Hasen“ einen erfolgreichen Start ins erste bzw. nächste Ausbildungsjahr.

Abschließend, liebe Kundinnen und Kunden, freuen wir uns auf ein erfolgreiches Jahr 2017 mit Ihnen, in dem Neuerungen und Veränderungen in unseren Märkten Ihre Zufriedenheit noch steigern und beste Qualität, Kompetenz und Freundlichkeit garantieren werden.

Pfandspende zaubert Lächeln in Gesichter

Dank Ihrer Pfandspenden, liebe Kundinnen und Kunden, konnten wir in diesem Jahr wieder genau da helfen, wo Hilfe nötig war und viele Gesichter bei Klein und Groß zum Strahlen bringen.

In unserem Jahresrückblick möchten wir Ihnen einen Einblick über die Verwendung der von Ihnen gespendeten Pfandbons geben und dabei ganz besonders auf die große Freude bei den Kleinsten unter uns schauen.

Den Anfang machte in diesem Jahr die Annedore-Leber-Grundschule. Regelmäßig besuchen Schülerinnen und Schüler mit ihren Lehrkräften und Erzieherinnen unseren Markt in der Barnetstraße, um Lebensmittel für gesunde Frühstücks- und Geburtstagsaktionen zu kaufen. Bei einem der Besuche sind wir mit den „kleinen Kunden“ ins Gespräch gekommen. So erfuhren wir, wie engagiert und vielfältig sich die Verantwortlichen der Annedore-Leber-Grundschule für ihre Schülerschaft einsetzen und großartige Möglichkeiten zur persönlichen Entwicklung und Entfaltung bieten. Wir wollten dieses Engagement unterstützen und behilflich sein, ein weiteres Projekt in die Tat umzusetzen. So erhielt die Grundschule einen Scheck über 500 Euro, der für die Anschaffung einheitlicher Hausaufgabenhefte verwendet wurde.

Im Sommer konnten wir gleich drei Spendenaktionen starten. Die Paul-Maar-Grundschule in Großziethen erhielt eine Getränke spende im Wert von 200 Euro. Über die kühle Erfrischung anlässlich des großen Schulsommerfestes freuten sich 557 Schüler und das gesamte Team der Schule.

Mit dem großartigen Betrag von 1.000 Euro waren wir mit Ihrer Hilfe das sogenannte „Zünglein an der Waage“. Durch diese Spende konnte ein langgehegter Wunsch der Kita Blohmstraße e.V. endlich in Erfüllung gehen - ein neues Klettergerüst. Am Tag der offiziellen Einweihung konnten wir uns selbst überzeugen, wieviel Spaß die Kleinen mit dem tollen Spielgerät hatten.

Auch die Kita „Kleine Strolche“ in Mahlow wurde von uns mit einer schönen Überraschung bedacht. Leuchtend rote Basecaps sind von nun an ständiger Begleiter der Kinder bei Ausflügen und Kitareisen. Jetzt sind die „kleinen Strolche“ unterwegs noch besser zu erkennen und gehen hoffentlich nie verloren. Mit leckeren Obst- und Gemüsesnacks wurde diese tolle Spende von den Kleinen strahlend gefeiert, denn auch hier möchte **EDEKA Gayermann** ein Zeichen für gesunde Ernährung von Kindern setzen.

Uns als Team von **EDEKA Gayermann** ist es wichtig, vor allem Schulen, Vereine und Kindertagesstätten sowie soziale Projekte in unmittelbarer Nähe zu unterstützen. Damit haben wir die Chance, die Freude der Beschenkten, aber auch Erfolge und Fortschritte hautnah mitzuerleben.



Wir möchten Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, ganz herzlich für Ihre anhaltende Spendenbereitschaft danken! Mit Ihrer Unterstützung ist es uns möglich, ein Lächeln in die Gesichter zu zaubern.

Über die jeweils aktuellen Pfandspenden informieren wir Sie auch weiterhin an der Kundeninformationswand, die sich hinter den Kassen direkt neben den Leergutautomaten befindet. Schauen Sie doch bei Ihrem nächsten Einkauf gleich nach, wem Ihre letzte Spende zu Gute gekommen ist.



Frisch, frischer, am frischesten - die Frischeabteilung bei EDEKA Gayermann

Nachdem wir Ihnen in den vorangegangenen Marktzeitungen Einblicke in die tägliche Arbeit unserer Zentralverwaltung, der Obst- und Gemüseabteilung, der Marktbäckereien sowie unserer Marktleitungen gewährt haben, möchten wir Ihnen heute die Frischeabteilungen beider Standorte vorstellen.

Die flächenmäßig zweitgrößte Abteilung von **EDEKA Gayermann** umfasst die Bereiche Molkereiprodukte, Eier, SB-Wurst sowie die Fein- und Tiefkühlkost. Darüber hinaus finden Sie in dieser Abteilung umfangreiche Sortimente gluten- und lactosefreier sowie vegetarischer und veganer Artikel.

Während die Verantwortliche in der Daimlerstraße, Sandra Salewski, ihre Abteilung nahezu alleine bewältigt, arbeiten in der Barnetstraße auf Grund der Größe des Marktes neben der Abteilungsleiterin, Sandra Kalaczynski, noch vier weitere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, um allen Anforderungen gerecht zu werden.

Trotz allem ähneln sich die täglichen Aufgaben in beiden Märkten. Wie sieht aber nun eigentlich ein typischer Tag in der Frischeabteilung aus? Wie kann es sein, dass die Auslagen und Kühltruhen fast immer gefüllt erscheinen und eine derart große Auswahl an Molkerei-, Tiefkühl- und Feinkostprodukten bieten - und das, obwohl so gut wie jeder Kunde Ware aus diesen Sortimenten in seinen Einkaufswagen legt? Diese Fragen möchten wir Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, gerne beantworten, indem wir einen Blick hinter die Kulissen werfen.

Sobald die großen LKW's der EDEKA mit den Molkereiprodukten und der Tiefkühlware früh morgens entladen sind, beginnt eine der wichtigsten Aufgaben für die Mitarbeiter der Frischeabteilung. Die

Neuware muss schnellstens, ohne Unterbrechung der Kühlkette, verräumt werden. Innerhalb kürzester Zeit werden dabei Rollis und Iso-Container geleert, die Auslagen und Kühltruhen bestückt. Diese Tätigkeit erfordert neben einer gewissen Fingerfertigkeit auch absolute Genauigkeit. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) darf bei allen Tätigkeiten nie aus den Augen verloren werden.

Der hohe Abverkauf von Molkerei-, Frische- und Tiefkühlprodukten erfordert eine tägliche Bestellung. Auch hierbei beweisen unsere Abteilungsverantwortlichen, die die Frischeabteilung wie ihre „eigene Westentasche“ kennen, ein sehr gutes Händchen. Mit dem richtigen Blick und dem nötigen „Knowhow“ gelingt es ihnen, Werbeware in ausreichender Menge und ein nahezu vollständiges Sortiment zu präsentieren.



Sandra Kalaczynski

Die gelernte Altenpflegerin ist seit 2012 im Unternehmen **EDEKA Gayermann** beschäftigt und seit 2014 Abteilungsleiterin der Frischeabteilung. Mit ihrer ruhigen und immer freundlichen Art gewinnt sie schnell die Herzen derer, die mit ihr zu tun haben. „Meine Abteilung macht einfach Spaß. Ich habe tolle Mitarbeiter und möchte keinen von Ihnen missen. Wir verstehen uns als Team, bei dem gegenseitiges Helfen ganz groß geschrieben wird.“



Sandra Salewski

Die gelernte Einzelhandelskauffrau ist seit 2012 ein festes Mitglied von **EDEKA Gayermann**. „Anfangen habe ich in der Marktbäckerei. Dort konnte ich den Kontakt zu den Kunden pflegen und viele nette Gespräche führen sowie wichtige Erfahrungen sammeln.“ In diesem Jahr hat sie die Feinkostabteilung der Daimlerstraße übernommen. Zu ihrem Aufgabengebiet gehört nun alles von Milch und Eiern angefangen, bis hin zu abgepacktem Käse und Wurst, Milch- und Tiefkühlprodukten. „Der Kontakt zu den Kunden, die Möglichkeit, diese zu beraten sowie die mir anvertraute Verantwortung bereiten mir jeden Tag aufs Neue Freude“, schwärmt die junge Mitarbeiterin.



Trotz aller Fachkenntnisse und Sorgfalt bleibt es allerdings nicht aus, dass auch mal das eine oder andere Produkt vergriffen ist. „Mein Anspruch ist es, den Kunden jeden Tag aufs Neue Auslagen ohne eine einzige Lücke zu präsentieren“, sagt Sandra Kalaczynski und fügt mit einem Lächeln hinzu: „Aber leider ist das selbst bei bestem Willen, aller Mühe und größter Schnelligkeit nicht immer möglich.“

Vor eine besonders große Herausforderung werden die Frischeabteilungen gestellt, wenn es darum geht, die vielen neuen Trends und Artikel ins bestehende Sortiment aufzunehmen und ansprechend zu präsentieren. Aufgrund der begrenzten Fläche kann allerdings nicht alles angeboten werden, was es auf dem handelsüblichen Markt gibt. Daher kann es leider auch immer wieder vorkommen, dass Sie ausgerechnet Ihr Lieblingsprodukt nicht in den Auslagen vorfinden. Sprechen Sie daher bitte unbedingt unsere Mitarbeiter der Frischeabteilung an. Sie werden immer bemüht sein, Ihre Wünsche zu erfüllen.



Winterzeit bei EDEKA Gayermann



Eis-Leuchte In Skandinavien, also ganz im Norden, stellen die Menschen Winter-Leuchten aus Eis vor die Haustür. Das sanfte gemütliche Licht flackert im Schnee und heißt Nachbarn und Freunde willkommen. Viel brauchst du nicht dafür - nur ein Eimer Wasser und klirrend kaltes Winterwetter.



1. Du lässt einen Eimer voll Wasser laufen und stellst ihn, wenn es friert, hinaus in die Kälte. Das Wasser gefriert zuerst an den Rändern und an der Oberfläche. In der Mitte bleibt es erstmal flüssig. Das gefriert als Letztes, doch so lange darfst du nicht warten! Lass den Eimer in einem leicht aufgetauten, damit du die aus dem Eimer kippen kannst - aber bitte nicht im Wohnzimmer!

2. Jetzt passt in die Mitte des gefrorenen Blocks eine Kerze. Die Leuchte mit einer Kerze kannst du nun vor die Haustür stellen und damit deinen Freunden den Weg weisen.



Das sieht schön aus...!

**KLEINES
AUSMALBILD**



➤ Weihnachtsgeschichten**4. Dezember 2016 von 14-17 Uhr**

Stimmungsvolle Vorlesezeit bei Kakao & Gebäck in der Markthütte von EDEKA Gayermann - Barnetstr. 41-42, 12305 Berlin

Nikolausaktion für Kinder**Ab Montag, 28.11. bis Samstag, 10.12.2016**

Bei Abgabe von selbstgebasteltem Weihnachtsbaumschmuck (Kugeln, Sterne oder andere Anhänger) erhält jedes Kind eine Nikolausüberraschung.



➤ **Auch in diesem Jahr Weihnachtsbaumverkauf bei EDEKA Gayermann**

➤ **Ab sofort nehmen unsere Floristinnen im Blumenladen der Barnetstraße Bestellungen für individuell gebundene Adventskränze auf.**

Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen!

➤ **Verkaufsoffene Sonntage: 6.11.2016 / 4.12.2016 / 18.12.2016 • 13-18 Uhr**

➤ **Öffnungszeiten: Heiligabend 7-14 Uhr / Silvester 7-16 Uhr**

**EDEKA Gayermann Koch-Events****2. 12. / 16.12.2016**

klassisches Weihnachtsmenü

noch wenige freie Plätze

**➤ Weihnachtsmarkt****3.12. bis 10.12.2016 (Barnetstraße)****Glühweinduft und leckere Crêpes ...**

Genießen Sie die weihnachtliche Atmosphäre bei Ihrem EDEKA Gayermann

➤ Feuerwerksverkauf**29. bis 31.12.2016**

in unserem Bistro in der Barnetstraße

➤ Der Haribo Goldbär kommt...**am 6.12.2016****von 11-19 Uhr**

Fotoaktion



Beliebter denn je - die Koch-Events von und mit EDEKA Gayermann

Mit dem Valentinsmenü unter dem Motto „**Bleib sitzen, mein Schatz - heute koche ich für dich**“ eröffneten wir in diesem Jahr unsere Koch-Events von und mit EDEKA Gayermann. Seitdem haben wir schon sehr viele kochbegeisterte Kundinnen und Kunden im **Küchenstudio Dochow's Küchen mit Geschmack** zu einem ganz besonderen Abend begrüßen dürfen. Wir sind gemeinsam „Fit in den Frühling“ gestartet, haben festgestellt, wie vielfältig die vegetarische Küche ist, konnten viele Kniffe und Tricks der modernen Alltagsküche unter der bewährten Anleitung unseres Spitzenkochs, Stephan Franke, kennenlernen, hatten großen Spaß an unserem „Family Day“ und durften selbst mit unseren Gästen zusammen einen ganz besonderen Höhepunkt am Lorient-Abend erleben.



Die Akteure des Abends:
Berta und Hermann alias
Barbara Tschöke und Jörn Holluba
spielen und lesen aus Lorient:
Szenen einer Ehe



Bei allen Koch-Events wird stets mit viel Spaß und Begeisterung in einer mit allen Raffinessen und modernster Technik ausgestatteten Küche gemeinsam vorbereitet und gekocht. Professionell angerichtete Teller versprechen stets einen kulinarischen Hochgenuss. Die zu jedem Menü passend ausgewählten Weine, angeregte Gespräche und vor allem ein sehr angenehmes und geschmackvolles Wohfühlambiente sind immer ein Garant für einen tollen und unvergesslichen Abend.

Haben Sie jetzt auch Lust bekommen, an einem unserer Koch-Events teilzunehmen? Ganz besonders empfehlen wir Ihnen unsere Events in der Adventszeit. Das „**Klassische Weihnachtsmenü**“ am **2. und 16. Dezember 2016** verspricht, wie schon im letzten Jahr, ein Highlight zu werden.

Die Termine und erfahren Sie

Themen unserer Koch-Events für 2017 in der nächsten Marktzeitung.



Reservierungen können telefonisch über die **0151/611 46 734**, per E-Mail **barbara.tschoeke@minden.edeka.de** oder persönlich in einem unserer Märkte erfolgen.

Gemeinsam mit dem Küchenstudio „Dochow's Küchen mit Geschmack“ freuen wir uns, auch mit Ihnen bald einen stimmung- und genussvollen Abend verbringen zu können.



Gedankensplitter



Patricia Bär



Jessica Balzer



Melvin Werner



Nat Funk



Jürgen Pirch

EDEKA Gayermanns Mitarbeiter „packen“ aus!

Patricia Bär trägt nicht nur die Personalnummer 1 im Unternehmen **EDEKA Gayermann**, sondern ist auch eine Mitarbeiterin der ersten Stunde. Seit Beginn des Unternehmens am 1. November 2009 steht Patricia Bär in der Selbstbedienungsbackwaren-Abteilung nicht nur „ihre Frau“, sondern führt diese Abteilung absolut selbständig und kompetent, als wäre sie ihr eigener Chef.

Man merkt, wie sehr ihr die Qualität und Frische der Backwaren sowie die Zufriedenheit der Kunden am Herzen liegen. Ihr großes Bestreben ist es, zur Ladenöffnungszeit das komplette Backwarensortiment für die Kunden bereitzuhalten. Dafür nimmt sie gern jeden Stress in Kauf.

„Das Gefühl, das Vertrauen meines Chefs, Herrn Gayermann, zu genießen, spornt mich jeden Tag aufs Neue an, meine Arbeit mit viel Energie und Begeisterung zu meistern“, erklärt Patricia Bär, während sie schon wieder die nächsten Bleche mit Brötchen in den Ofen schiebt.

Nach eineinhalb Jahren Kindererziehungszeit ist die junge Mutter, **Jessica Balzer**, wieder mit offenen Armen im Markt der Bernetstraße empfangen worden. „Es war, als ob ich nie weg gewesen wäre“, strahlt die junge Frau. Vor der Geburt ihres Sohnes arbeitete sie mit viel Freude und großem Engagement in der Obst- und Gemüseabteilung.

Die Rückkehr von jungen Müttern nach der „Kinderpause“ gestaltet sich wegen der langen Öffnungszeiten im Einzelhandel oft sehr schwierig. „Die Kita meines Sohnes bietet keine ausreichende Betreuungszeit an. Leider haben wir keine Großeltern vor Ort, auf deren Unterstützung wir hoffen können“, beschreibt die junge Frau ihre Lage. Wie bei allen rückkehrenden Müttern wurde auch diesmal eine Lösung gefunden. Sogenannte „Muttischichten“ ermöglichen den im Unternehmen tätigen jungen Frauen, Kinder und Job unter einen Hut zu bringen.

17 Jahre ist er erst jung - der jüngste Auszubildende von **EDEKA Gayermann**. **Melvin Werner** startete im August 2015 seine Ausbildung zum Fachverkäufer mit Schwerpunkt Fleisch.

Der junge Mann, der in seiner Freizeit am liebsten Fußball spielt und sich mit seinen Freunden trifft, hat in der Bedienungsabteilung bei seiner Ausbilderin, Frau Bimmel, im Markt der Daimlerstraße schon viel gelernt. Wenn man Melvin hinter der Bedientheke beobachtet, merkt man, wie viel Spaß ihm seine Ausbildung und besonders der Kontakt zu den Kunden machen.

Schlechte Laune - Fehlanzeige! Seine Fröhlichkeit wirkt ansteckend. „Ich fühle mich hier wie in einer großen Familie, in der jeder für jeden da ist. Es gibt keinen, mit dem ich nicht reden könnte“, beschreibt der Auszubildene sehr überzeugend sein Verhältnis zu den Kollegen.

Seit April 2016 ist der gelernte Altenpfleger festes Mitglied der Getränkeabteilung.

„Am Anfang machte ich mir schon Gedanken, ob ich überhaupt in das perfekt eingespielte Team passe und hatte zudem großen Respekt vor der neuen Arbeit.“ Die anfänglichen Sorgen waren schnell verfliegen. Heute gehört **Nat Funk** schon ganz zu den „alten Hasen“. Am spannendsten findet er die täglich wechselnden Anforderungen. Wir glauben dem Strahlen des jungen Mannes, wenn er sagt: „**EDEKA Gayermann** ist das Beste, was mir bisher passiert ist. Hier kann ich mich weiterentwickeln, Neues erleben und lernen. Außerdem arbeite ich mit tollen Menschen zusammen.“

Jürgen Pirch, „Ehemaliger“ von **EDEKA Gayermann** - einer, der am liebsten immer weiter in seiner Abteilung gearbeitet hätte, trotz des schon lange wohlverdienten Ruhestandes.

Seine Liebe zum Wein entdeckte Herr Pirch bereits 1965, als er im Lebensmittelhandel seines Vaters 15 Jahre lang im Bereich Wein und Feinkost gearbeitet hat. Auch er war ein Mitarbeiter der ersten Stunde, der sein Wissen und seine Kompetenz von Anfang an in der Spirituosenabteilung von **EDEKA Gayermann** unter Beweis gestellt hat. Mit ein wenig Wehmut, aber auch Dankbarkeit in der Stimme erinnert sich Jürgen Pirch: „Es war die herzliche Art und die Ehrlichkeit der Familie Gayermann, die für mich die Arbeit ausgemacht haben. Sie waren Chef und Familie zugleich.“ Viele Jahre arbeitete er für das Unternehmen, obwohl er schon längst hätte aufhören können. „Das Überlassen der Verantwortung, die Freiheit, selbständig das Sortiment auszuwählen und so den Erfolg mitzubestimmen, das hat mich motiviert. Ich durfte auf „mein Ohr am Kunden“ hören“, erklärt er mit sichtlichem Stolz in der Stimme. Man glaubt ihm aufs Wort, dass er diese wunderbare Zeit in seinem Leben nicht missen möchte. Wenn er heute als Kunde in den Markt kommt, freuen sich nicht nur viele seiner ehemaligen Kunden.

Monatsangebote



4.44€ Beutel

**November
Himalaya Steinsalz**

Crystal pink fein oder
Crystal pink grob je kg

Eichholzer Naturkost Manufaktur

Jeden
Donnerstag
erhalten Sie einen
5€ Gutschein
ab 75,00€* Einkauf

*ausgenommen Pfand,
Zeitschriften und
Tabak

**Dezember
Bio Balsamico oder
Bio Balsamcreme**

(Orange, Mango, Dattel, Erdbeere,
Cassis, Himbeer, Brombeere)

100 ml **Kebe Living**



6.66€ Flasche

Impressum

Herausgeber:

MIOS-Werbung GmbH
Wittelsbacherallee 61
32427 Minden

Redaktionsteam:

Barbara Tschöke
Jörn Holluba

**Redaktionelle
Verantwortlichkeit:**

MIOS-Werbung GmbH

**Beworbenes Unternehmen/
Kontakt:**

Edeka Peter Gayermann e.K.
- Lebensmitteleinzelhandel -
Barnetstraße 41-42, 12305 Berlin
Tel.: 030 / 700 735 15

E-Mail:

e4033408@minden.edeka.de

Nächste Ausgabe:

01.02.2017
Februar / März

Verkaufsoffene Sonntage:

06. November 2016
04. Dezember 2016
18. Dezember 2016

© MIOS-Werbung GmbH, Minden

**Wir versüßen
Ihre Winterzeit**

Gültig 01.11. – 31.12. 2016



* Beim Kauf von 2 Gläsern Honig Prinz Raps oder Akazie
dieses Coupon vorlegen und 100 Zusatz-Punkte sichern.
Dieser Coupon ist nur einmalig einlösbar. Nur ein Coupon pro Bon.

Punkte dich glücklich
Deutschland Card

**+100
Zusatz-
Punkte***



9 941011 518911