



Gayermann

1. Februar 2017 - 31. März 2017

MARKTZEITUNG

Liebe Kundinnen und Kunden,

mein Team und ich wünschen Ihnen und Ihren Familien ein gesundes und friedvolles neues Jahr. Wir hoffen, Sie auch weiterhin zu unseren treuen Kunden zählen zu dürfen und freuen uns, im neuen Jahr wieder für Sie da zu sein.

Ich möchte heute mit einem Zitat von John F. Kennedy beginnen. „Es gibt nur eins, was auf Dauer teurer ist als Bildung - keine Bildung.“ So habe auch ich mich seinerzeit entschieden, immer alles dafür zu tun, jungen Menschen eine sehr gute Ausbildung bei EDEKA Gayermann zu garantieren.

Als Unternehmer habe ich die Möglichkeit, dem in den Medien viel zitierten Fachkräfte- und Nachwuchsmangel entgegenzuwirken. Das Ausbilden junger Menschen im Lebensmitteleinzelhandel ist ein wesentlicher Schwerpunkt meiner unternehmerischen Tätigkeit. Als zertifizierter und mit dem Qualitätssiegel der IHK Berlin für „Exzellente Ausbildungsqualität“ ausgezeichnete Ausbildungsbetrieb sind wir uns der Verantwortung junger Menschen gegenüber sehr bewusst.

So werden wir mit dem Ausbildungsstart 2017 wieder neue Auszubildende einstellen, die den Beruf des Verkäufers und des Kaufmanns im Einzelhandel erlernen. Jeder Auszubildende trägt bei uns einen „Azubi-Button“, so dass für Sie klar erkennbar ist, wer sich noch in der Ausbildung befindet und Ihr ganz besonderes Verständnis benötigt, wenn es einmal nicht so reibungslos klappt. Das wäre mein Wunsch an Sie.

Ich freue mich auf Sie und ein erfolgreiches Ausbildungsjahr 2017!

Herzlichst - Ihr Peter Gayermann



Alexander Sager (re. Im Bild) schätzt die gute Zusammenarbeit mit Arthur E. Darboven (Junior). Der Name Darboven ist ein Qualitätsbegriff in der Kaffeewelt.

Handwerk betreibt. Es ist sein Ziel, immer die besten Kaffees aufzuspüren und seinen Kunden zur Verfügung zu stellen. Veredelt werden diese Spitzenqualitäten durch die traditionelle Röstung in Sagers Kaffeerösterel. Im Gegensatz zur industriellen Röstung beansprucht die intensive Durchröstung im Trommelröster 15 bis 20 Minuten, also ein Vielfaches an Zeit. Diese lange Röstzeit garantiert die Freisetzung aller wertvollen Aromastoffe und macht die Kaffees so unvergleichlich aromatisch und bekömmlich.

Auch während meines Besuches röstet der Kaffeexperte in seinem Trommelröster - wie immer nur kleine Chargen, eine Garantie für absolute Frische.

Wussten Sie, dass ...

- jeder Deutsche im Schnitt 162 Liter Kaffee pro Jahr trinkt
- dass jeder Deutsche 7,1 kg Kaffee pro Jahr verbraucht
- der Staat ca. 1 Milliarde pro Jahr durch Kaffeesteuer einnimmt

Ich kann das Knacken der Kaffeebohnen im Trommelröster deutlich hören. Regelmäßig werden die Farbe und damit der Röstgrad der Kaffeebohnen kontrolliert, bis die Bohnen fertig sind und abkühlen. Voller Erwartung schnuppere ich und bin enttäuscht. Außer der

Wärme ist nicht viel von der frisch gerösteten Kaffeebohne wahrzunehmen. Alexander Sager erklärt mir lachend: „Das geht jedem Laien so. Der Kaffee entwickelt erst nach ungefähr 48 Stunden sein volles Aroma.“ Mein erhofftes Geruchserlebnis bleibt mir aber dennoch nicht vorenthalten. Aus den Behältern, in denen der Kaffee vor zwei Tagen geröstet wurde, steigt ein unvergleichlicher Duft. Dieser Kaffee hat nun sein Geschmacksplateau erreicht.

Ich darf Ihnen sagen, ein überwältigenderes Erlebnis kann eine Nase kaum erschnuppern! Hat der Kaffee dieses Aroma erreicht, wird er abgefüllt und am gleichen Tag zu uns in die Märkte geliefert. Da wir regelmäßig kleine Mengen bestellen, im Schnitt genau eine Trommelröstung, können Sie ganz versichert sein - einen frischeren Kaffee, als **Sagers EDEKA Gayermann Gourmet Espresso**, können Sie nicht bekommen. Wenn Sie diese Tüten öffnen, werden Sie die außerordentlichen Aromen und die Spitzenqualität kennenlernen. Da wir nur ganze Bohnen anbieten, nutzen Sie bitte gerne die bereitstehende Kaffeemühle am Tchibo-Regal. Dort halten wir Leertüten für den frisch gemahlene **Sagers EDEKA Gayermann Gourmet Espresso** für Sie bereit.

**Genießen Sie diese
Spitzenqualität aus Berlin!**

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!

Sagers
KAFFEERÖSTEREI
BERLIN

Das kennt bestimmt jeder - man nimmt einen Geruch wahr und schon entstehen vor dem geistigen Auge Bilder aus der eigenen Erinnerung, die in der Verbindung mit dem wahrgenommenen Duft fast schon Wirklichkeit werden. Genauso geht es mir, wenn ich frisch gemahlene Kaffee rieche. Sofort entsteht vor meinem geistigen Auge das Bild meiner Oma, als ich ein kleiner Junge war. Meine Oma hat die Kaffeebohnen immer frisch gemahlen. Das tat sie mit der Handmühle - fest zwischen den Knien eingeklemmt.

Anschließend wurde das frisch gemahlene Kaffeepulver mit heißem Wasser überbrüht. Dafür wurde nicht irgendein Filter benutzt, sondern der gute alte Porzellanfilter. Dieser wurde, wie auch die Kaffeekanne, vorher angewärmt. Meine Oma hat mir schon damals erklärt, dass der erste Schuss heißen Wassers der Wichtigste ist. So



ließ sie den ersten Schuss Wasser komplett durchlaufen, bevor dann regelmäßig das heiße Wasser aufwallend in den Filter gegossen wurde. In meiner Erinnerung konnte man den Duft der Aromen frisch aufgebrühten Kaffees schon auf der Straße vor dem Haus meiner Oma wahrnehmen. So fand sich die Familie ganz von allein, angezogen vom herrlichen Kaffeeduft, an der Kaffeetafel ein.

Als Erwachsener frage ich mich heute, ist die Erinnerung trügerisch oder verklärt?

Durch einen Zufall lernte ich Alexander Sager, Inhaber der Sagers Kaffeerösterei, kennen. Er wurde als Kunde von EDEKA Gayermann auf **EDEKA Gayermann** Produkte aufmerksam und lud mich in seine Kaffeerösterei ein. Nach einem Besuch bei ihm wusste ich, dass meine Erinnerung an den Kaffeeduft nicht trügt.

Alexander Sager erlernte in den neunziger Jahren die Kaffeerösterei in Hamburg in einem Hamburger Familienunternehmen, welches seit vier Generationen das Handwerk ausübt.

In den S-Bahnbögen gegenüber dem Theater des Westens betreibt der Unternehmer seine Kaffeerösterei mit einem kleinen Kaffeehaus. Er zeigt mir seine Spitzenqualitäten verschiedener Rohkaffees und beschreibt die unterschiedlichen Herkünfte der Kaffeebohnen sowie die vielfältigen Ernteverfahren und Aromen, die schon beim Rohkaffee große Unterschiede ausmachen.

Man kann die Leidenschaft spüren, mit der Alexander Sager sein



Alle Verantwortlichen im Team des Unternehmens sind sich der großen Verantwortung gegenüber den jungen Menschen bewusst. Um noch einmal der Wichtigkeit einer guten Ausbildung Nachdruck zu verleihen, hat sich **EDEKA Gayermann** einem Zertifizierungsprozess durch die Zentralstelle für Berufsbildung im Handel e.V. in Verbindung mit dem Handelsverband Deutschland - Der Einzelhandel (HDE) unterzogen. In diesem Verfahren wurde die Qualität der Ausbildung des Unternehmens beurteilt.

Wir freuen uns sehr, dass wir das Zertifizierungsprocedere im Januar 2016 als erstes Mehrbetriebsunternehmen der EDEKA - Gruppe mit dem Erhalt des Zertifikats **„Zertifizierter Ausbildungsbetrieb“** erfolgreich abschließen konnten.

Mit großer Freude und sichtlichem Stolz konnte Peter Gayermann für sein Unternehmen im November 2016 eine weitere Auszeichnung entgegennehmen. Das Qualitätsiegel der Industrie und Handelskammer Berlin für **„Exzellente Ausbildungsqualität“** ist ein weiteres Zeichen, dass wir mit unserem Engagement und

unserer Kompetenz im Bereich Ausbildung auf dem richtigen Weg sind.

Deshalb möchten wir auch in Zukunft nachhaltig Verantwortung bei der Ausbildung junger Menschen übernehmen. Es ist unser Anspruch, die dauerhafte Garantie eines hohen Qualitätsstandards im Bereich der Berufsausbildung zu gewährleisten.

So freuen wir uns ganz besonders, auch in diesem Jahr vier weiteren Auszubildenden einen neuen Ausbildungsplatz bei **EDEKA Gayermann** anbieten zu können.

Wir laden alle Interessierten ein, sich in unserem Unternehmen zu bewerben. Weitere Informationen dazu sind auf unserer Homepage www.e-gayermann.de zu finden.

Mit Spannung erwarten wir wieder zahlreiche Bewerbungen und freuen uns vor allem auf Euch und einen tollen Ausbildungsstart im September 2017.

Ausbildung bei EDEKA Gayermann Gelernt ist gelernt ...

Wie wir bereits mehrfach berichtet haben, bildet das Unternehmen **EDEKA Gayermann** junge Menschen zum Verkäufer, zum Fachverkäufer mit Schwerpunkt Fleisch und zu Kaufleuten im Einzelhandel aus. Aber wo sind eigentlich die Anfänge des heutigen Berufsbildes des Kaufmanns zu finden? Erlauben Sie uns bitte, ein wenig auf die Historie dieses Berufes zu schauen.

Die „Urkaufleute“ im deutschen Sprachraum sind die mittelalterlichen Wanderhändler. Durch das im 13. Jahrhundert einsetzende Bevölkerungswachstum und durch die beginnende Verstädterung konnten die Wanderhändler sesshaft werden. Der Kaufmann steuerte mehr und mehr seine Geschäfte aus seinem Kontor heraus. Die anspruchsvoller werdende Kaufmannstätigkeit machte die Entwicklung neuer Handlungstechniken zur Steuerung, Dokumentation, Informationsbeschaffung, Risikobeschränkung und Kontrolle der Geschäfte erforderlich. Das Beherrschen des Lesens und Schreibens, der grundlegenden Rechen- und später auch Buchhaltungstechniken wurde so zu einer Grundvoraussetzung kaufmännischer Tätigkeit. Das Berufsbild des Einzelhandelskaufmanns, so wie wir es heutzutage verstehen, wurde im Jahre 1940 geschaffen.

Die Warenbewegung im Einzelhandel hat sich seit der Zeit der Urkaufleute nicht wirklich verändert. Allerdings hat sich das Berufsbild des Kaufmanns in den letzten 30 Jahren noch einmal sehr stark gewandelt. Waren in den 50iger Jahren noch kleine Kaufmannsläden mit Bedientheke, über die jeder Artikel verkauft wurde, selbstverständlich, so ist heute der Einkauf in Selbstbedienung nicht mehr wegzudenken.

Kommen wir aber nach unserem kleinen Exkurs wieder in das Hier und Jetzt - zurück zu **EDEKA Gayermann**. Die entscheidenden Bereiche im Beruf des Einzelhandelskaufmanns sind die Tätigkeiten, die nicht im Verkaufsraum sichtbar sind. Allein die Warenkenntnis der über 30.000 bei **EDEKA Gayermann** geführten Artikel erfordert einen hohen Lernaufwand. Weiterhin muss sich der Kaufmann mit Beschaffungsprozessen, verschiedenen Lieferanten, Sortimentsstrategien, Flächen- und Regaloptimierung, Verwaltungsaufgaben und Geldwirtschaft auseinandersetzen. Hinzu kommen immer mehr Rechtsvorschriften, die den Alltag im Lebensmitteleinzelhandel maßgeblich bestimmen. Ein sicherer Umgang mit dem Jugendschutzgesetz, den Qualitätssicherungsvorschriften, der Lebensmittelinformationsverordnung, Arbeits- und Unfallverhütungsvorschriften ist unumgänglich.

Selbst wenn ein junger Mensch all das beherrscht, fehlt ihm doch noch ein ganz entscheidender Aspekt in seiner Ausbildung - die Erkenntnis, dass es auf den Menschen ankommt.

Für **EDEKA Gayermann** ist es ein ganz besonderes Anliegen, die jungen, zum Teil noch minderjährigen Auszubildenden in ihrer Persönlichkeitsentwicklung zu fördern und zu unterstützen. Der erste Kontakt mit dem Kunden, der Umgang mit Vorgesetzten, Kollegen und unterstellten Mitarbeitern muss von allen Verantwortlichen vorbildhaft gelebt und so den jungen Menschen vermittelt werden. Das Entwickeln einer sozialen Kompetenz nimmt in der betrieblichen Ausbildung bei **EDEKA Gayermann** einen sehr hohen Stellenwert ein. Das tägliche Leben der Vision des Unternehmens, in der es unter anderem heißt, dass man sich durch den Umgang mit dem Menschen auszeichnet, ist elementarer Bestandteil der Ausbildung.



Meike Al-Habash von der IHK überreicht Peter Gayermann das Zertifikat „Exzellente Ausbildungsqualität“



Bedientheke der Daimlerstraße



Bedientheke der Barnetstraße



Hygiene und Sauberkeit haben in der Bedienungsabteilung oberste Priorität und müssen absolut genau und vorschriftsmäßig eingehalten werden. So beginnt bereits während des Feierabendgeschäftes das tägliche Reinigen der Geräte, Bestecke und Flächen. Sobald der Markt für den Kundenverkehr geschlossen ist, werden die Auslagen vollständig geleert und die Ware in die Kühlhäuser verräumt. Es versteht sich von selbst, dass wirklich alles blitzblank gewienert, gebohrt und geschrubbt wird.

Ein besonderes Augenmerk möchten wir für Sie auf die „**Heiße Theke**“ in der Daimlerstraße legen. Durch täglich wechselnde Mittagsgerichte ist sie ein ganz besonderer Anlaufpunkt im Markt.

Von Pizzatefleischkäse, über Bouletten bis hin zum halben Hähnchen wird Ihnen dabei einiges Leckeres zusätzlich angeboten. Informieren Sie sich gerne auch auf unserer Homepage www.e-gayermann.de, damit Sie zur rechten Zeit in den Genuss Ihres Lieblingsgerichtes kommen.

In der Barnetstraße lädt Sie das **Bistro** zum Verweilen ein. Neben Curry- und Bratwurst, Bouletten, Pommes und Hähnchen erwarten Sie vier wöchentlich wechselnde Mittagsgerichte sowie ein zusätzliches Tagesangebot. Da ist bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei. Möchten Sie Ihr Lieblingsgericht auch einmal auf der Speisekarte finden? Dann scheuen Sie sich nicht und sprechen unsere Mitarbeiter bitte einfach an.

Ein Blick hinter die Kulissen

Vielfalt, Frische, Freundlichkeit und Kompetenz machen die Bedienungsabteilungen bei **EDEKA Gayermann** aus. In dieser Ausgabe der Marktzeitung stellen wir Ihnen die Abteilungen mit den meisten Mitarbeitern auf der kleinsten Fläche vor.

Haben Sie schon einmal ganz in Ruhe unsere Auslagen betrachtet? Das große Angebot macht es einem manchmal nicht leicht, die richtige Wahl zu treffen. Gut gefüllte Auslagen mit zartem Fleisch vom „Bauern um die Ecke“, die vielfältige Auswahl an Wurstaufschnitten und außergewöhnlichen Käsesorten, frischer Fisch und Fischbrötchen im Markt der Bernetstraße und die heiße Theke im Markt der Daimlerstraße - die Auswahl scheint überwältigend.

Doch lassen Sie uns gemeinsam einen Blick hinter die Kulissen der Bedienungsabteilungen beider Märkte werfen. Vielleicht erfahren Sie dabei einiges, was Sie schon immer wissen wollten.

Der Arbeitstag an den Bedientheken beginnt um 6 Uhr morgens. Ab diesem Zeitpunkt sind die Mitarbeiter durchgehend mit der Qualitätsprüfung der Ware beschäftigt, um absolute Frische und beste Qualität garantieren zu können. Das Bestücken der Auslagen und dekorative Platzieren von Fleisch, Wurst, Käse und Fisch lassen Sie, liebe Kundinnen und Kunden, bereits früh morgens eine ansprechende und gut gefüllte Bedientheke vorfinden, bei deren Anblick einem das Wasser im Mund zusammenlaufen kann.

Die tägliche Bestellung, die bis mittags bei den unterschiedlichen Lieferanten eingehen muss, stellt gerade in dieser Abteilung die Verantwortlichen vor eine große Herausforderung. Einerseits Auslagen, vielfältig und immer gefüllt, Ware von absoluter Frische und Qualität und andererseits ein den Kundenwünschen entsprechendes, aber auch bedarfsgerechtes Angebot. Mit ihrer Fachkompetenz und langjährigen Erfahrung meistern unsere Abteilungsleiterinnen diese Aufgabe aber mit Bravour.

„Die Vielfalt der Waren, die unterschiedlichen Verarbeitungsmöglichkeiten und immer wieder neue Produkte sind genau die Dinge,

die meine Abteilung so spannend machen. Kein Tag ist wie der andere“, beschreibt Marianne Schönemann die Freude an ihrer Arbeit.

Und wenn Jeanette Bimmel über ihre Arbeit und ihre Abteilung in der Daimlerstraße erzählt, kann man aus jedem ihrer Worte Leidenschaft spüren. „Meine Abteilung bereitet mir und meinem Team große Freude. Der enge Kontakt zu den Kunden und das Erleben der positiven Entwicklung meiner Abteilung machen meine Arbeit jeden Tag aufs Neue so besonders.“

Aufgrund der begrenzten Verkaufsfläche können gerade beim Fleisch nicht alle Produkte einen Platz in der Auslage finden. Fragen Sie deshalb bitte immer bei unserem Fachpersonal nach - es kann nahezu alles für Sie bestellt werden.

Mit einer großen Auswahl an Partyplatten bieten unsere Bedienungsabteilungen einen weiteren, ganz besonderen Service an. Zudem haben Sie die Möglichkeit, jederzeit ihre individuellen Wünsche aufzugeben. Nutzen Sie doch einfach mal die Kreativität und das Können unserer Mitarbeiter und sparen sich selbst wertvolle Zeit, wenn es darum geht, dekorative Platten herzustellen.



Marianne Schönemann

Ihren Fachverkäufer für Fleisch- und Wurstwaren hat sie bei Gut Hesterberg gemacht und somit direkt aus erster Hand gelernt, was frische und regionale Fleisch- und Wurstwaren für eine Bedeutung haben.

Die Mutter von drei Kindern ist seit 2009 Mitarbeiterin der Bedienungsabteilung von EDEKA Gayermann. Seit 2014 leitet sie die Abteilung mit rund 15 Mitarbeitern.



Jeanette Bimmel

Die Mutter einer Tochter ist seit Mai 2012 Teil des EDEKA Gayermann-Teams. Die gelernte Fachverkäuferin mit dem Schwerpunkt Fleischerei verfügt über einige Jahre Berufserfahrung als Köchin. Als Abteilungsleiterin der Bedienungsabteilung der Daimlerstraße machte sie 2013 ihren Ausbilderschein und kann so den Nachwuchs noch besser fördern.

Rätselspaß und tolle Gewinne bei EDEKA Gayermann

Genau das Richtige für einen Familientag - gemeinsam raten, viel Spaß haben und wenn alles gut läuft, einen tollen Preis gewinnen.

Liebe Familien, liebe Kinder und Eltern, eine ausgewogene Ernährung und ausreichende Bewegung sind für jeden Menschen wichtig, um gesund und fit zu bleiben. Genauso wichtig ist es aber, auch etwas für die sogenannten „grauen Zellen“, also für unseren Kopf zu tun. Wie wäre es deshalb mit ein wenig „Gehirnjogging“?

In unserem Kreuzworträtsel für die ganze Familie geht es darum, alle 21 Fragen richtig zu beantworten, um dann das von uns gesuchte Lösungswort herauszufinden. Eure Lösung könnt ihr per Post an die Zentralverwaltung:

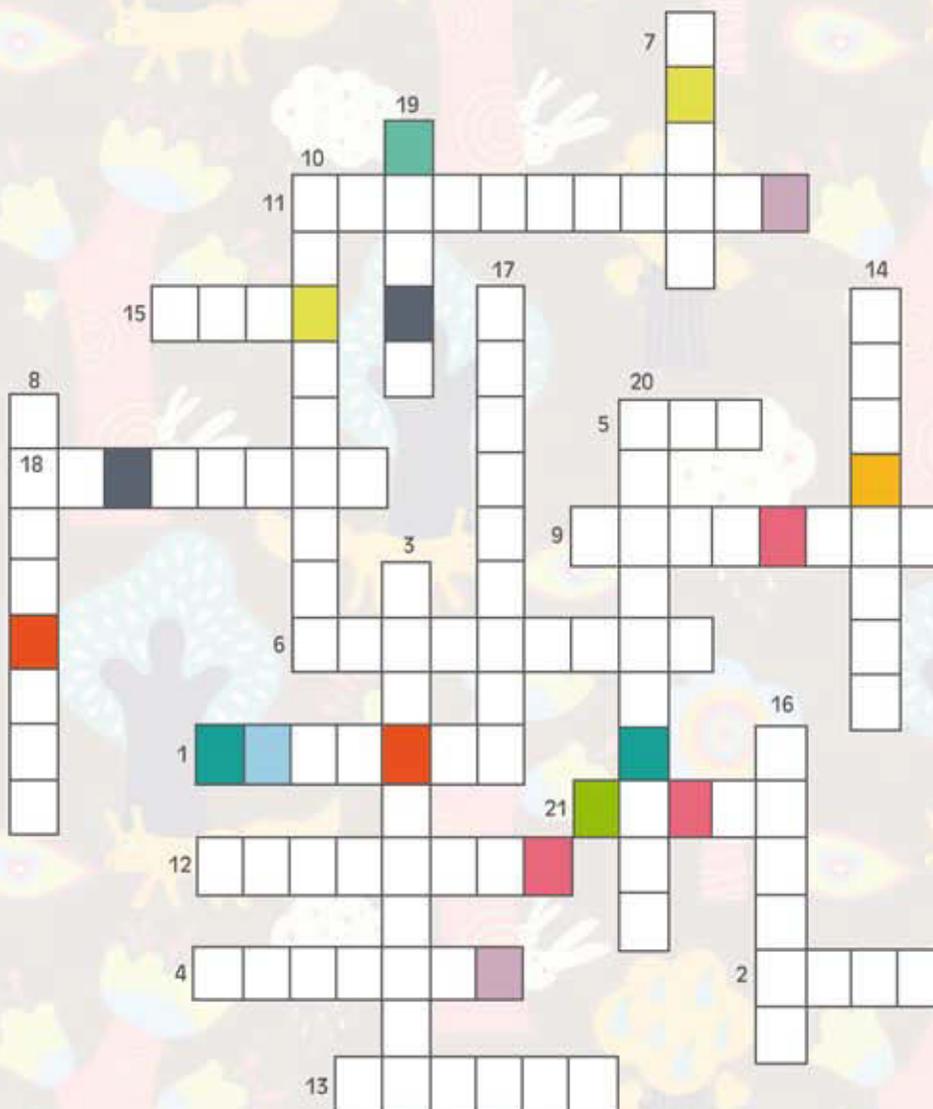
EDEKA Gayermann · Barnetstraße 41-42 · 12305 Berlin, per Mail an: e4033408@minden.edeka.de senden oder ihr gebt sie einfach persönlich in einem unserer Märkte ab.

Die Gewinne werden unter allen richtigen Einsendungen verlost. Einsendeschluss ist der 31. März 2017. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Aber was gibt es eigentlich zu gewinnen - lohnt es sich überhaupt mitzumachen? Klar lohnt es sich!

- 1. Preis - ein Frühstückstoaster von Nutella und 3 Gläser Nutella
- 2. Preis - ein Nutella Streicher der Marke WMF und 2 Gläser Nutella
- 3. Preis - zwei Frühstücksbretter von Nutella und 1 Glas Nutella

Wir freuen uns auf viele richtige Antworten und wünschen Euch bis dahin ganz, ganz viele „Lösungsworte“. Was wir damit wohl meinen? Findet die richtige Lösung und ihr werdet es wissen!



1. Aus welcher Stadt kommt der Rekordmeister der Fußball-Bundesliga?
2. Wie heißen die Ureinwohner Australiens?
3. Wie hieß der 1. Präsident der USA?
4. In welchem Land spielt die Oper „Aida“?
5. Wie heißt das Faultier in „Ice Age“?
6. In welchem Land wurde Deutschland 2014 Fußballweltmeister?
7. Wie heißt der längste Fluss Europas?
8. Gegen wen führte das Römische Reich die drei Punischen Kriege?
9. Welches ist das meistverkaufte Musikalbum aller Zeiten?
10. Auf welchen Namen hört der bekannteste „gelbe Schwamm“?
11. Welche Sportart übte „Martin Schmidt“ aus?
12. Wie heißt „Konstantinopel“ heute?
13. Welches Land wollte Kolumbus erreichen, als er versehentlich die USA entdeckte?
14. Aus welchem Land kommt die bekannte Musikband „ABBA“?
15. Wie heißt Benjamin Blümchens bester Freund?
16. Wer gilt als bester Basketballspieler aller Zeiten?
17. Wie heißt die zweitgrößte Insel im Mittelmeer?

18. Wer war der erste Bundeskanzler der Bundesrepublik Deutschland?
19. Was für ein Tier ist „Shir Khan“ aus „Das Dschungelbuch“?
20. „Olaf“ aus dem Film „Die Eiskönigin“ ist ein ... ?
21. Wer sang den Song „Rock Me Amadeus“?



EDEKA Gayermann Koch-Events

Termine & Themen im 1. Halbjahr 2017

- | | | |
|------------|--|--------|
| 10.02.2017 | Krimi-Dinner (Lesung) - Eine mörderisch gute Idee - erleben Sie einen spannenden Krimiabend und genießen dabei ein 3-Gänge Menü bei Kerzenschein. | 49,- € |
| 10.03.2017 | Low Carb - Starten Sie mit „Low Carb“ fit und lecker in den Frühling. | 49,- € |
| 07.04.2017 | Ostermenü - Das festliche 3-Gänge Menü macht das Osterfest zu einem echten Highlight. | 69,- € |
| 12.05.2017 | Pasta & Co. - Ab in den Süden - genießen Sie einen italienischen Abend bei unkomplizierten und raffinierten Gerichten der italienischen Küche. | 49,- € |
| 30.06.2017 | Die „Leichte Küche“ zum Feierabend - Leicht, bekömmlich und gesund genießen und trotzdem nicht auf Geschmack verzichten - erleben Sie genussvolle Stunden zum Feierabend. | 49,- € |



Die Preise verstehen sich inkl. aller Zutaten und Getränke

Ihr ganz persönliches Event ...

Feiern Sie mit uns doch einmal Ihren Geburtstag, ein Jubiläum oder das Betriebsfest. Vielleicht möchten Sie aber auch ganz einfach nur Ihre Familie oder Ihre Freunde zu einem besonderen Event einladen.

Dann sprechen Sie uns bitte an.

In Zusammenarbeit mit dem Küchenstudio Dochow's Küchen mit Geschmack beraten und unterstützen wir Sie gerne bei der Gestaltung und Durchführung Ihres ganz persönlichen Events



Tolle Geschenkidee
Erwerben Sie einen Gutschein für 1 Koch-Event Ihrer Wahl

Anmeldung + Informationen: Tel.: 030 700 73 15, e4033408@minden.edeka.de
oder auf unserer Webseite: www.e-gayermann.de

Veranstaltungsort: DOCHOWs Küchen mit Geschmack
Steglitzer Damm 96, 12169 Berlin • www.kuechenmitgeschmack.de



DOCHOWs Küchen mit Geschmack

Und noch mehr Freude ...

Auch im Markt der Barnetstraße informieren wir regelmäßig über die Verwendung der von Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, gespendeten Pfandbons. In unserer letzten Ausgabe der Marktzeitung haben wir dabei ganz besonders auf Spendenaktionen für die Kleinsten geschaut.

Heute freuen wir uns, Ihnen von gleich dreifacher Weihnachtsfreude berichten zu können. Dank Ihrer Pfandspenden war es uns möglich, auch in diesem Jahr zu Weihnachten genau da zu helfen, wo Hilfe wirklich nötig war.

Für manche Eltern bedeutet es eine große Anstrengung, ihren Kindern ein schönes und vor allem unbeschwertes Weihnachtsfest bieten zu können. Selbst wenn es keine anspruchsvollen Wünsche zu erfüllen gilt, wenn nur das Nötigste manchmal schon schwierig wird, finanzielle Sorgen drücken und man auf jeden Cent achten muss, dann stellt sich für Eltern eine sehr belastende Situation ein, die für viele von uns kaum vorstellbar ist.

Um ein wenig Abhilfe und Erleichterung zu schaffen, haben wir uns dazu entschieden, zwei 6-köpfigen Familien aus Lichtenrade in der Weihnachtswoche die Möglichkeit zu geben, einmal völlig unbeschwert und nach Herzenslust einkaufen zu gehen. Strahlende Gesichter, leuchtende Kinderaugen und zwei prall gefüllte Einkaufswagen waren das Ergebnis.



Wie bereits schon im letzten Jahr durfte auch diesmal wieder Franziska Wand, die sich mit großem persönlichen Engagement für Obdachlose einsetzt, einen Einkaufswagen mit Lebensmitteln und Hygieneartikeln packen, um so ein wenig Weihnachtsfreude zu den Bedürftigen am Hauptbahnhof zu bringen.

Wir glauben, dass die für diese Hilfsaktionen verwendeten 500,00 Euro gut investiert waren und genau den Richtigen zugekommen sind.

Gleich zum Jahresauftakt fanden weitere 500,00 Euro aus Ihrer Pfandspende eine, wie wir meinen, sehr gute Verwendung. Mit einer großen Pfannkuchenlieferung haben wir zum Jahreswechsel die Obdachlosen der Kälte-Notübernachtung in der Berliner Stadtmission überrascht. Die Notübernachtung in der Lehrter Straße steht Obdachlosen in den Kältemonaten von Anfang November bis Ende März zur Verfügung. Um 21.00 Uhr öffnen sich jeden Abend die Türen für die bereits in Schlangen davor wartenden Menschen. Eine warme Mahlzeit, heißer Tee und ein Ort, an dem man aufgefangen wird, ein offenes Ohr und Ansprache findet. Die 121 Schlafplätze sind in jeder Nacht komplett belegt. Zudem fahren die Kältebusse der Berliner Stadtmission zusätzlich allabendlich durch die Stadt, um Obdachlose vor Ort zu versorgen.



Natürlich ist es nur ein ganz geringer Beitrag an Unterstützung und Menschlichkeit, den wir mit so einer Aktion leisten können, aber es ist in jedem Fall ein kleines Zeichen dafür, dass auch die Ärmsten in unserer Stadt nicht allein und vergessen sind.

Liebe Kundinnen und Kunden, ein herzliches Dankeschön im Namen aller Beschenkten für Ihre treue Pfandspende.

Tolle Unterstützung für die Deutsche Kinderkrebsstiftung

Seit vielen Jahren spenden Sie, liebe Kundinnen und Kunden, Ihre in unserem Markt in der Daimlerstraße abgegebenen Leergutbons zu Gunsten der Deutschen Kinderkrebsstiftung und haben damit einen ganz wichtigen Anteil an einer großartigen Hilfsaktion.

In unserer heutigen Ausgabe der Marktzeitung möchten wir Ihnen berichten, wie wertvoll und unverzichtbar Ihre Spende für die deutsche Kinderkrebsstiftung ist und wo genau sie ihre Verwendung findet.



Die 1995 gegründete Deutsche Kinderkrebsstiftung hat sich zum Ziel gesetzt, krebskranken Kindern zu helfen, betroffenen Familien eine kompetente Beratung zukommen zu lassen, Unterstützung in finanziellen Notlagen zu gewähren und Forschungsprojekte zur Verbesserung der Heilungschancen zu fördern.

Um diesen Zielen gerecht zu werden, wurden Projekte ins Leben gerufen, die sich ausschließlich durch Spenden finanzieren.

Wir hatten das große Glück, den Vorsitzenden der Deutschen Kinderkrebsstiftung, Ulrich Ropertz, in einem Vortrag erleben und ihn im Anschluss daran auch persönlich kennenlernen zu dürfen. Anlässlich der Spenden-Scheckübergabe durch die EDEKA an die Deutsche Kinderkrebsstiftung berichtete er sehr eindrucksvoll über die Arbeit der Kinderkrebsstiftung, über Freude, Hoffnung und Dankbarkeit krebskranker Kinder und betroffener Eltern sowie über die Verteilung der Spendengelder in den einzelnen Projekten.

Ulrich Ropertz unterstrich in seinen Ausführungen, dass die Deutsche Kinderkrebsstiftung auf Spender angewiesen sei, die der Stiftung die Treue halten. Von den jährlich rund 13 Mio. Spenden gehen jedes Jahr 6,5 Mio. in die Forschungsförderung. Das dort investierte Geld hilft, krebskranken Kindern Lebenszeit zu schenken.

Jährlich erkranken 20.000 Kinder und Jugendliche an Krebs. Die Forschungsförderung soll helfen, noch mehr Kindern den Krebs überleben und ohne Handicap leben zu lassen.

Rund 1 Mio. der Spendengelder wird jährlich dem Sozialfond zugeführt. Diese Gelder schenken betroffenen Familien wertvolle, gemeinsame Zeit. Eltern, die sich in einer finanziellen Notlage befinden, erfahren durch den Sozialfond Unterstützung und haben dadurch die Möglichkeit, ihr krebskrankes Kind auf dem langen Therapieweg und während der Klinikaufenthalte vor Ort zu begleiten.

Ein weiteres Projekt der Kinderkrebsstiftung gibt erkrankten Kindern die Möglichkeit, sich von den kraftraubenden Therapien erholen und vor allem neuen Lebensmut und Zuversicht tanken zu können. Im Waldpiratencamp in Heidelberg können sie eine 10-tägige Auszeit fernab des Klinikalltags mit vielen Freizeitaktivitäten und einer rundum Betreuung durch geschulte, aber auch sehr viele ehrenamtliche Betreuer erleben.

Im Jahr 2015 wurde ein weiteres Projekt ins Leben gerufen - die Übernahme der Syltklinik. In den meisten Fällen werden Familien während der Therapie eines erkrankten Kindes auseinandergerissen, eine schwierige Zeit in einer ohnehin belastenden Situation. Die Syltklinik ermöglicht eine familienorientierte Rehabilitation, bei der komplette Familien nach dem Klinikaufenthalt ihres Kindes eine 4-wöchige gemeinsame Zeit verbringen können. Wie wertvoll diese Zeit für betroffene Familien ist, hat Ulrich Ropertz in seinem Vortrag sehr überzeugend zum Ausdruck gebracht.

Die Regenbogentour ist eine einmal jährlich stattfindende 600 Kilometer lange Radtour, bei der ehemalige Krebspatienten Krebskliniken ansteuern, um erkrankten Kindern und Jugendlichen Mut zuzusprechen. Spätestens an dieser Stelle des Vortrages des Vorsitzenden der Kinderkrebsstiftung gab es wohl keinen mehr, der keine Gänsehaut bekam. Wer kann überzeugender Mut zusprechen und Hoffnung geben, als ehemals Erkrankte selbst, als diejenigen, die den Kampf um den Krebs gewonnen haben?

Und spätestens jetzt ist klar, wie wichtig und wertvoll jede einzelne Spende und somit auch Ihre Pfandspende für die Deutsche Kinderkrebsstiftung ist. Nur durch eine anhaltende Spendenbereitschaft können die Projekte aufrechterhalten werden. Nur so können Zeit, Hoffnung und Leben gespendet werden.

Vieles haben wir bereits durch die Ausführungen des Vorstandsvorsitzenden erfahren. Was aber bewegt die vielen ehrenamtlichen Helfer, sich gerade für diese Stiftung so engagiert einzubringen? In einem mit Herrn Ropertz persönlich geführten Gespräch bekamen wir unsere Antwort.

„Fast alle in der Vorstandsarbeit oder in den Projekten ehrenamtlich Tätigen sind betroffene Eltern kreberkrankter Kinder oder selbst durch eine Erkrankung betroffen“, schildert der Vorstandsvorsitzende. „Die Aufarbeitung des Erlebten, ein unglaubliches Gemeinschaftsgefühl und der Spaß - das alles sind Gründe genug, sich für die Deutsche Kinderkrebsstiftung zu engagieren und immer weiterzumachen.“

Wir danken Ulrich Ropertz für seine eindrucksvollen Ausführungen und Ihnen, liebe Kunden, für Ihre bislang geleistete Pfandspende in Höhe von 3633,04 Euro zu Gunsten der deutschen Kinderkrebsstiftung.

Monatsangebote

Februar

EDEKA Gayermann Kräuter-/Früchte-/ Schwarzer & Grüner Tee

Verschiedene Sorten, 100 g ab 2,67 €

Früchtetee: Berliner Bärchen-Kinderfrüchtetee 90g, Berliner Sahne 90g, Berliner Grütze 90g, Berliner Laubenpieper 50g

Kräutertee: Berliner Minzfrisch 35g, Berliner Ingwerzauber 50g

Schwarzer Tee: Earl Grey-Berlin Spezial 85g

Grüner Tee: Berliner Winterwalzer 85g, Berliner Colada 75g

2.22€ Pckg.



7.99€ Pckg.

März

EDEKA Gayermann Kaffeespezialitäten

1 kg = 15,98 €

Gourmet Espresso 500 g

Gourmet Espresso 100% Arabica 500 g

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:

01.05.2017
Mai / Juni

Verkaufsoffene Sonntage 2017:

12. März • 9. April* • 7. Mai • 28. Mai*
3. September • 1. Oktober
5. November • 3. Dezember
17. Dezember

*Amtliche Genehmigung vorausgesetzt

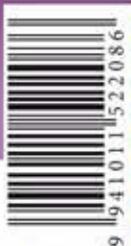
Gender-Klausel

Die weibliche Form ist der männlichen Form in dieser Zeitung gleichgestellt; lediglich aus Gründen der Vereinfachung wurde die männliche Form gewählt.

**+100
Zusatz-
Punkte**

Mit diesem Coupon erhalten Sie beim Kauf von 2 Packungen Erblüh-Tee 100 Zusatz-Punkte.

Gültig vom 01.02. bis 31.03.2017. Einzulösen in Ihrem EDEKA Gayermann.



Punkte dich glücklich
Deutschland Card

AKTION!

Jeden Donnerstag erhalten Sie einen **5€ Gutschein** ab 75,00€* Einkauf
*ausgenommen Pfand, Zeitschriften und Tabak

Jeden Dienstag **20% Rabatt** auf alle Wurstartikel aus unserer Bedientheke

EDEKA Gayermann

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

Öffnungszeiten: Montag - Samstag / 7.00 - 22.00 Uhr

EDEKA Gayermann

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

Öffnungszeiten: Montag - Samstag / 7.00 - 21.00 Uhr