



Gayermann



August 2018

Marktzeitung

Liebe Kundinnen und Kunden,

Ich freue mich ganz besonders, Sie nach längerer Pause heute wieder mit einer neuen Ausgabe unserer Marktzeitung begrüßen zu können.

Viele von Ihnen befinden sich noch in ihrem verdienten Urlaub, andere sind bereits wohlbehalten zurückgekehrt und so mancher hat seine erholsame Auszeit noch vor sich. Auch ich habe Urlaub mit meiner Familie genießen dürfen und blicke nun auf die erste Hälfte des Jahres zurück. Wieder einmal stelle ich fest, wie schnell doch die Zeit vergangen ist. Trotzdem möchte ich es nicht versäumen, mich an dieser Stelle bei Ihnen zu bedanken. Ich danke für Ihre unglaubliche Geduld und Treue, die Sie trotz der belastenden Baustellensituation vor unseren Märkten in der Barnet- und Daimlerstraße gezeigt haben.

Aber lassen Sie uns nicht nur zurückblicken, sondern auch positiv in die Zukunft schauen. Und so möchte ich schon heute unsere neuen Nachbarn in der Nuthestraße begrüßen. Mein Team und ich wünschen Ihnen und Ihren Familien einen guten Start und eine glückliche Zeit in Ihrem neuen Zuhause. Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch. Geben Sie uns die Chance, Sie kennenzulernen. Lassen Sie sich von unserer Qualität und Frische, besonders aber von unserem vielfältigen Service und unseren tollen Mitarbeitern überzeugen.

Begrüßen möchte ich auch all jene, die Interesse an unseren **EDEKA Gayermann Events** haben. Unser Schulungs- und Eventzentrum in der Motzener Straße soll nicht nur der Ort für die regelmäßige Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter sein, sondern für unsere Kunden zu einer echten Begegnungsstätte werden. Freuen Sie sich heute schon auf vielfältige Veranstaltungen, die wir Ihnen im neuen **EDEKA Gayermann „Kulturzentrum“** bieten werden.

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!

Ich möchte Sie, liebe Kundinnen und Kunden, wieder in eine Unternehmensgeschichte mitnehmen, die wie im Bilderbuch geschrieben ist.

Stellen Sie sich bitte einmal vor, Sie befinden sich in einem gemütlichen Raum und sitzen an einem großen Holztisch. Der Raum ist erfüllt vom Duft frisch zubereiteter Espressos. Dazu erschnuppeln Sie die Aromen frisch gebackener Pizzen und anderer italienischer Köstlichkeiten. Gastgeber sind der Familienvater Andrea Giannini und seine Ehefrau Margareta.

Mit am Tisch sitzen die beiden Söhne Vincent und Ermanno Giannini. Ich werde mit einer vertrauten Gastlichkeit willkommen geheißen und habe das Gefühl, mich am Familienstammsitz der Familie Giannini unweit von Neapel zu befinden. Wie selbstverständlich werde ich sofort in die Familien- und Unternehmensgeschichte mit einbezogen. Jedes Familienmitglied schwärmt von der Qualität der Produkte. Jede Faltschachtel, die einmal den kostbaren Inhalt in den Tiefkühltruhen für Sie als Kunde bereithalten soll, wird mir wie ein ganz besonderer Schatz vorgestellt.

Leider befinde ich mich dann aber doch nicht in Neapel in Italien, sondern einfach nur im Norden von Berlin in einem modernen Gewerbegebiet. Trotz der familiären Atmosphäre ist ein modernes und professionelles Familienunternehmen entstanden, das seit 2007 in einer Manufaktur Pizza produziert. Hier wird neapolitanische Tradition gelebt! Mit den richtigen und einzigartigen Zutaten sowie den Geheimnissen der Pizza-Kunst aus Nola wird das Ganze von norditalienischen Maschinen, die pro Stunde 6.000 Teiglinge und 2.500 Pizzen in ausgezeichneter Qualität fertigstellen können, unterstützt.

Im besonderen Fokus der Familie Giannini liegt die BIO-Produktion. Mit 40% BIO-zertifizierter Produkte ist der Anteil dabei sehr hoch. So wird nun bereits auch der Fachhandel durch die Familie Giannini mit BIO-Pizzen beliefert. Doch was macht den Unterschied zu den namhaften Herstellern aus, die in allen Supermärkten vertreten sind?

„Ein gesunder Sauerteig macht den Pizzateig so locker und neapolitanisch fluffig“, erklärt mir Andrea Giannini. Es wird ausschließlich Biga, ein selbst gemachter Natursauerteig, verwendet. Gia-Pizzen brauchen deshalb keine Triebmittel wie Hefe und künstliche Backtriebmittel. Sauerteig ist die älteste Methode zum Frischhalten des Teiges.

Pizza von Hand

Jede einzelne Gia-Pizza wird nach Art der neapolitanischen Pizzabäcker von Hand ausgerollt. Mit schnellen, kreisenden Bewegungen wird der Pizza-Teigling auf einer kühlen Marmorplatte unter Hinzugabe von etwas Mehl auf seine bestimmte Dicke und Größe gebracht. Die Pizza erhält so ihre typisch runde Form.

Im Übrigen kommt die Tomatensoße aus Umbrien und der Mozzarella wird von der Tempelhofer Filiale eines römischen Produzenten geliefert.





Jörn Holluba überzeugt sich selbst von der Qualität.

Er garantiert den typischen, aromatischen Geschmack, eine optimale Frische durch verzögerte Austrocknung und keinen Qualitätsverlust durch die Tiefkühlung. Hinzu kommt, dass auch auf Reisstärke, Aromen, Glutamat, Verdickungsmittel, Emulgatoren und andere Zusatzstoffe verzichtet wird, die Allergien und andere Unverträglichkeiten hervorrufen können.

Trotz professioneller Unterstützung durch einen hoch modernen Maschinenpark wird jede einzelne Pizza per Hand in die richtige Form gebracht. Eines ist für Familie Giannini ganz klar - zur richtigen Pizza gehört auch ein Rand und auf diesem hat der Mozzarella nichts zu suchen. Ein Highlight ist die vegane BIO-Pizza. Auf dieser finden Sie keinen Käse - auch keinen Pseudokäse.

Vielleicht kennen Sie das folgende Phänomen ja auch. Sowohl in der Pizzeria, als auch vor der Tiefkühltruhe fällt die richtige Wahl manchmal schwer. Entweder fehlt genau Ihr Lieblingsbelag oder aber ein Belag sagt Ihnen so gar nicht zu.

Würden Sie am liebsten Ihre Pizza einmal selbst belegen wollen? Kein Problem, denn dazu bieten wir Ihnen die original Gia-Pizza im Doppelpack an. Nun heißt es nur noch, den Belag selbst auswählen. Herzlich willkommen in Italien!

Probieren Sie die Gia-Pizzen, Sie werden den Unterschied bemerken. Italienische Familientradition - aus Berlin. Ich möchte mit einem Gruß schließen, der in keinem Schriftverkehr der Familie Giannini fehlen darf: „Cordiali Saluti“

In diesem Sinne - Buon appetito!

Herzliche Einladung:

Probieren Sie in der Zeit vom 20.08. bis 25.08.2018 Gia-Pizzen in unseren drei Märkten.

Zusätzlich erhalten Sie für jede gekaufte Gia-Pizza 50 DeutschlandCard-Punkte extra.

Exklusiv für DeutschlandCard-Kunden
Gültig vom 06.08. - 01.09.2018

Beim Kauf von **Gia-PIZZA** versch. Sorten je 350g Packung **50 Zusatz-Punkte sichern!**

EDEKA Gayermann

Vorhang auf bei EDEKA Gayermann

Seit mehr als einem Jahr ist es nicht nur ein Hingucker für Autofahrer, die an der Motzener Straße / Ecke Nahmitzer Damm auf ihre grüne Ampel warten, sondern vor allem eine nicht mehr wegzudenkende Institution - das neue Schulungs- und Eventzentrum von **EDEKA Gayermann**.

Regelmäßige interne Schulungen aller Mitarbeiter, EDEKA-Fachseminare für die Auszubildenden, gesetzlich vorgeschriebene Pflichtschulungen durch externe Referenten und nicht zuletzt intensive Mitarbeitergespräche, die Persönlichkeiten fördern und weiterentwickeln, bilden die Grundlage für die verantwortungsvolle Aus- und Weiterbildung bei **EDEKA Gayermann**.

Das Schulungszentrum ist ein entscheidender Baustein in der Unternehmensphilosophie, um kontinuierlich mit Qualität und Frische, Kompetenz, Service und Freundlichkeit zu überzeugen und dem Kundenanspruch auch weiterhin gerecht zu werden.

EDEKA Gayermann Schulungen & Events verheißt aber noch ein zweites „Standbein“, das insbesondere für Spaß und Unterhaltung sorgen soll und ab sofort regelmäßig die

Türen für hoffentlich viele Gäste öffnen wird.

Für Peter Gayermann und sein Team erfüllt sich damit ein lang gehegter Wunsch - eine Begegnungsstätte für Jung und Alt, ein Ort unterhaltsamer Stunden und des Wohlfühlens.

Mit der Auftaktveranstaltung „Loriot-Abend“ fiel der Startschuss für etwas Einzigartiges im Süden von Berlin - ein „Kulturzentrum“ sozusagen gleich um die Ecke. Der halbjährliche Veranstaltungsausblick in unserer Marktzeitung, auf unserer Homepage und auf Facebook sowie Plakataushänge in unseren Märkten sollen Sie künftig über alle Events informieren, damit Sie sich rechtzeitig Ihren Platz bei Ihrer Wunschveranstaltung sichern können.

Besonderes Highlight für unsere Gäste: Alle Eintrittskarten nehmen zu Beginn jeder Veranstaltung an einer Verlosung teil. Die ermittelten Gewinner dürfen auf unserer „VIP-Couch“ Platz nehmen und genießen somit von der „ersten Reihe“ aus. Die „VIPs“ aller Veranstaltungen erhalten zusätzlich eine tolle Überraschung.

Reservieren Sie sich Ihre Karten direkt in unseren Märkten, per Mail e4033408@minden.edeka.de oder telefonisch unter 0151 / 611 467 34

Wir freuen uns auf Sie - freuen Sie sich auf Events von und mit EDEKA Gayermann!

Mit Freude dabei -
Ersthelfer-Lehrgang für unsere Mitarbeiter



VIP-Couch



LORIOT

von &
mit



Gayermann

Es darf gelacht werden - unter diesem Motto begeisterten Lorient und Evelyn Hamann, alias Jörn Holluba und Barbara Tschöke, an drei Veranstaltungstagen vor fast ausverkauftem Haus ihr Publikum mit selbst inszenierten Sketchen aus Lorient's „Dramatischen Werken“.

So erlebten rund 130 Gäste eine Premiere bei **EDEKA Gayermann Schulungen & Events**, die gleichzeitig der Startschuss für das neue „Kulturzentrum“ in der Motzener Straße in Marienfelde sein sollte.

Die Darsteller, in ihrem richtigen „Arbeitsleben“ in der Geschäftsführung von **EDEKA Gayermann** tätig, strapazierten mit einem bunten Lorient-Programm die Lachmuskeln des Publikums und sorgten für gute Stimmung.

Das von charmanten Mitarbeiterinnen des EDEKA Gayermann Teams servierte abwechslungsreiche

und leckere Flying-Buffer sorgte darüber hinaus für das leibliche Wohl und rundete diesen unterhaltsamen Abend genussvoll ab.

Peter Gayermann, der es sich nicht nehmen ließ, seine Gäste persönlich zu begrüßen, gab zum guten Schluss ein Versprechen, an dem er sich mit seinem Team gerne messen lassen möchte.

Ab August werden im EDEKA Gayermann Eventzentrum die Türen regelmäßig geöffnet sein, um vielen Gästen eine Begegnungsstätte zu bieten und sie bei kulturellen, informativen, kulinarischen und garantiert unterhaltsamen Veranstaltungen willkommen zu heißen.

Lassen Sie sich überraschen!





Freitag, 17.08.2018 • 19-21 Uhr

Whisky-Tasting

Stilvoller Abend mit professionellem Whisky-Botschafter

Erfahren Sie mehr über die Geschichte des Whiskys und unterschiedliche Destillierverfahren.

Verkostung von 6 hochwertigen schottischen Whiskys

Dazu werden Brot und leckere Häppchen gereicht.

34,-€

pro Person*



*Alkoholausschank an Personen ab 18 Jahre

Donnerstag, 06.09.2018 • 19-21 Uhr

Sushi

Kein Buch mit 7 Siegeln

Lernen Sie in der Showküche unter professioneller Anleitung die Kunst der Sushi-Zubereitung.

Mit uns haben Sie bald den richtigen Dreh raus!

Gesund & Lecker

34,-€

pro Person



Sonntag, 28.10.2018 • 9-11 Uhr

Erwachsene

Kinder 3-12 Jahre

14,-€*

5,-€*



* inklusive Getränke

Frühstücken mit Kasperle

Tri Tra Trallala - Kasperle ist bei EDEKA Gayermann da.

Gemütlicher Familienvormittag mit Frühstück und Kasperletheater.



Freitag, 16.11.2018 • 19-22 Uhr

Märchen für Erwachsene

umrahmt von mediterranen Köstlichkeiten

Ein märchenhafter Abend, an dem auch das leibliche Wohl nicht zu kurz kommt.

24,-€

pro Person inklusive Getränke



Samstag, 24.11.2018

KINO bei EDEKA Gayermann



14.00 Uhr - „Biene Maja“

17.00 Uhr - „Sein letztes Rennen“

20.00 Uhr - „Everest“

Erwachsene: 5 € | Kinder und Jugendliche bis 14 Jahre: 3 €
Popcorn, Eis, Nachos mit Dip und Getränke können
käuflich erworben werden.



Donnerstag, 13.12.2018 • 15-18 Uhr

Weihnachtsnachmittag für die ganze Familie

Der Weihnachtsmann kommt, es werden Geschichten erzählt,
Lieder gesungen und wer möchte, kann ein Milka-Schokohaus
basteln. Verkaufsstände mit Bratwurst, Waffeln, Kinderpunsch
und heißem Kakao sorgen für das leibliche Wohl.

Erleben Sie mit Ihren Kindern einen stimmungsvollen Nachmittag.

5,-€
Familie*
bis 4 Pers.

* Jede weitere Pers. 1,- €



Donnerstag, 06.12.2018 • 15-18 Uhr

Traditionelle Ausgabe von Weihnachtstüten

Herzlich willkommen
all denen, die sich
noch über eine
Weihnachtstüte freuen



Veranstaltungsort

EDEKA Gayermann Schulungen & Events
Motzener Straße 3, 12277 Berlin

Reservierungen & Tickets vor Ort in allen drei Märkten,
per Mail an e4033408@minden.edeka.de oder
telefonisch unter 0151 / 611 467 34

Nicht mehr wegzudenken...

Nüsse und vielfältige Nussartikel erfreuen sich in der modernen und vollwertigen Ernährung einer immer größer werdenden Beliebtheit. Aber was macht die Nuss so besonders?

Botanisch gesehen sind Nüsse Früchte, die zum Schalenobst gehören. Ihre Inhaltsstoffe unterscheiden sich allerdings wesentlich von denen anderer Obstfamilien. So enthalten Nüsse nur sehr wenig Wasser, dafür aber reichlich Fett, Eiweiß, komplexe Kohlenhydrate und Ballaststoffe. Kleine Nussmengen tragen bereits enorm zur Deckung des täglichen Nährstoff- und Vitalstoffbedarfs bei. Durch den hohen Fettgehalt galten Nüsse in der Vergangenheit als „Kalorienbomben“, die man tunlichst mied, um seine gute Figur zu behalten. Und tatsächlich, Wal- und Haselnüsse enthalten bereits 60 % Fett und die Macadamia-Nuss bringt es sogar auf über 70% Fett. Die kleinen Hanfsamen, die in Wirklichkeit Hanfnüsschen sind und damit zur Familie der Nüsse gehören, liefern nur 35 % Fett. Das Fett der Hanfnüsse (Hanföl) ist übrigens nicht zuletzt aufgrund seines optimalen Fettsäuremusters eines der besten und gesündesten Speiseöle der Welt. Die Mandel, aus botanischer Sicht zum Steinobst gehörend, liegt vom Fettgehalt im breiten Mittelfeld und besteht zu 50 % aus Mandelöl.

Trotz dieser wirklich immensen Fettgehalte handelt es sich beim Nussfett um ein sehr hochwertiges Fett mit vielen gesundheitlichen Vorteilen. So ist die Fettsäurezusammensetzung in vielen Nüssen ganz hervorragend.

Bei der Walnuss liegt nicht nur der (nach der Hanfnuss) höchste Omega-3-Fettsäure-Gehalt aller Nüsse vor, sondern außerdem ein wunderbares Omega-6-Omega-3-Verhältnis. Omega-3-Fettsäuren wirken sich auf ganz unterschiedliche Weise sehr positiv auf die Gesundheit und insbesondere auf das Herz-Kreislauf-System aus.

Nüsse sind außerdem auch wertvolle Proteinlieferanten. Die Mandel ist hier der Spitzenreiter mit fast 25 % Protein. Walnüsse enthalten 14 % und Haselnüsse 12 % Eiweiß.

Neben wissenswerten Informationen ist es für mich als Verbundleiter von **EDEKA Gayermann** außerdem immer wieder spannend, einen Blick hinter die Kulissen anderer Familienunternehmen zu werfen.

So möchte ich Ihnen heute die Firma Kluth vorstellen. Wem sind sie noch nicht aufgefallen - die grünen Tüten mit

Nüssen und Nussmischungen, die ganz präsent an erster Stelle in den Regalen unserer Märkte stehen?

Was verbirgt sich aber hinter dem Namen „Kluth“? Ich wollte es genauer wissen und nahm eine Einladung an den Firmensitz der Firma Kluth nördlich von Hamburg an. Hier traf ich mich mit Jessica Kluth, der Tochter des Firmeninhabers Herbert Kluth, und Carsten Doose, dem Leiter Marken-Vertrieb. Die Firmen- und Produktionszentrale der von Herbert Kluth 1928 gegründeten Firma befindet sich seit 2002 in Henstedt-Ulzburg. Im vollautomatisierten Hochregallager bewegen sich die Paletten beeindruckend wie von Geisterhand durch den über das ganze Jahr gleichbleibend temperierten Raum, um die Qualitäten zu sichern. Diese werden bei jeder Anlieferung der Rohwaren genau geprüft.



Jörn Holluba im Gespräch mit Jessica Kluth und Carsten Doose

Der Name „Kluth“ steht vor allem für beste Qualität und hochwertige Produkte. So kann es durchaus passieren, dass ein Produkt nicht hergestellt wird, weil die Rohware nicht den Qualitätsanforderungen entspricht. Die Produkte der Firma Kluth lassen keinen Wunsch offen. Sie finden pure Nüsse, veredelt, geröstet oder Nussmischungen, Trockenfrüchte oder Snacks, wie das Popcorn für die Mikrowelle.

Zur Firma Kluth gehört auch die Biomarke „Biofarm“, die dem wachsenden Biomarkt Rechnung trägt.

Das vielfältige Angebot der Firma Kluth hat eigentlich nur einen einzigen Nachteil - Sie, liebe Kundinnen und Kunden, haben die Qual der Wahl. Aber da gibt es Schlimmeres, oder?

Sommerrätsel

Liebe Kinder,
die Sommerferien gehen dem Ende zu und ihr hattet hoffentlich alle eine tolle und aufregende Zeit mit euren Eltern, Geschwistern und Freunden. Damit der Schulstart nicht so schwerfällt, haben wir noch ein Rätsel, das euch mit dem richtigen Lösungswort einen coolen Gewinn bescheren kann. Mit Unterstützung der ganzen Familie werdet ihr die Fragen bestimmt alle beantworten können. Mitmachen lohnt sich auf jeden Fall, denn der Hauptgewinn ist diesmal ein **Longboard** zum Skaten. Zusätzlich verlosen wir unter allen richtigen Einsendungen drei weitere attraktive Preise.



Nutzt folgende Möglichkeiten, um eure Lösung mitzuteilen: Per Post an EDEKA Gayermann e.K., Barnetstr. 41-42, 12305 Berlin oder per Mail an e4033408@minden.edeka.de

Fragen zum Sommerrätsel 2018

1. Was sollte in keiner Badetasche fehlen?
2. Wer sang das bekannte Lied „Wann wird's mal wieder richtig Sommer“?
3. Wie heißt ein beliebtes Reiseziel der Deutschen?
4. Worauf kann man auf dem Wasser liegen, ohne unterzugehen?
5. Wer schrieb das Stück „Ein Sommernachtstraum“?
6. Womit kann man sich vor Sonnenbrand schützen?
7. Welche Brille trägt man im Sommer?
8. Welche Sportart wird häufig am Strand gespielt?
9. Wo war der heißeste Tag aller Zeiten?
10. Welche Blume kann mehrere Meter hoch werden und ist gelb?
11. Wer sorgt im Freibad für Ordnung?
12. Wie nennt man den hohen Turm im Schwimmbad?
13. Welche Sternzeichen fallen in die Sommermonate Juni, Juli, August? Zwilling, Krebs, Löwe und ...
14. Wo findet man den längsten Sandstrand in Deutschland?
15. Wie heißt der längste Fluss in Europa?
16. In welchem Land fand die Fußball-WM 2018 statt?

17. In welchem Land fanden die letzten olympischen Sommerspiele statt?
18. Welche Ski kann man auch ohne Schnee fahren?
19. Wie heißt die Eissorte, die eine braune Farbe hat?
20. Welches ist der schnellste Schwimmstil?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



Turnier der E-, D- & B-Jugend
auf 3 Soccer-Courts



E Gayermann
EDEKA

26. August 2018, 13-18 Uhr
Großes Soccerturnier!

Es erwartet Sie ein tolles Rahmenprogramm

Spielerattraktionen Tolle Sonderangebote

Food Court: Crêpes, Hotdogs & Pommes



Eisbar und vieles mehr...

Ort: Parkplatz Barnetstraße

Sonntagsöffnungen 2018:

12.08. / 02.09. / 30.09.* / 09.12. / 23.12.

Sichern Sie sich an diesen Tagen einen
Gutschein im Wert von 10 % Ihres
Sonntageinkaufs** für Ihren nächsten Einkauf.

* gesetzliche Genehmigung vorausgesetzt

** Berlin Kracher, Bücher, Pfand, Zeitschriften, Tchibo-Artikel, Tabakwaren,
Gutscheine, Telefonkarten, Treuepunkt-Aktionen sind von der Berechnung ausgeschlossen.

**Jetzt
NEU**
an allen
verkaufsoffenen
Sonntagen.

Herausgeber:

MIOS-Werbung GmbH
Wittelsbacherallee 61
32427 Minden

Redaktionsteam:

Barbara Tschöke
Jörn Holluba

**Redaktionelle
Verantwortlichkeit:**

MIOS-Werbung GmbH

Layout, Satz & Grafik:

EDEKA Peter Gayermann e.K.

Auflage:

9000 Stück

**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:

November 2018

Gender-Klausel

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

E Gayermann
EDEKA

Schulungen & Events

Motzener Straße 3, 12277 Berlin • Tel.: 030 700 735 15

Barnetstraße

inkl. Marktbäckerei & Blumenladen
Barnetstraße 41-42, 12305 Berlin
Tel.: 030 700 735 15

Daimlerstraße

inkl. Marktbäckerei
Daimlerstraße 91-95, 12277 Berlin
Tel.: 030 700 766 80

Marienfelder Allee

Marienfelder Allee 101,
12277 Berlin
Tel.: 030 720 178 12

www.e-gayermann.de



Besuche uns auf Facebook