

Magazin mit



FRISCHEBOTE



- ♥ **Zertifizierter Ausbildungsbetrieb // S.2-3**
- ♥ **Markteröffnung in Niendorf // S.6-7**
- ♥ **Rund um Ostern // S.8-9**
- ♥ **Pfandspende // S.10**
- ♥ **Neues Gewinnspiel // S.11**
- ♥ **Gut&Günstig // S.12-15**
- ♥ **Veranstaltungen // S.16**

Liebe Kunden,

wir starten mit einer großartigen Neuigkeit in dieses Jahr, die uns sehr stolz macht. Sechs der acht EDEKA-Jens-Märkte erhielten die Auszeichnung „Zertifizierter Ausbildungsbetrieb“ durch die Zentralstelle für Berufsbildung e. V. Die Märkte in Großenbrode und Gehlsdorf folgen noch in diesem Jahr. Die Auszeichnung ist uns wichtig, denn die Ausbildung unserer Mitarbeiter ist unsere wichtigste Investition in die Zukunft!

Auch ein Schritt in die Zukunft ist die Fertigstellung des neuen Marktes in Niendorf. In den letzten Ausgaben des Frischeboten konnten Sie den Baufortschritt mitverfolgen, und nun ist es fast vollbracht: Die letzten Arbeiten werden abgeschlossen und am 8. März präsentieren wir uns in einem neuen Gewand. Wir hoffen, Sie werden genauso begeistert sein wie wir!

Zukunftsorientierung heißt für uns auch, nachhaltig mit den Ressourcen unserer Umwelt umzugehen. Dafür leisten wir gerne einen Beitrag und freuen uns, dass Sie, liebe Kunden, unser Engagement unterstützen – zum Beispiel mit Ihrer Pfandspende. Einen Scheck über 12 000 € konnten wir an den WWF übergeben, der damit die Ostsee von Geisternetzen befreit.

Und nicht zuletzt freuen wir uns darauf, Sie auch in Zukunft in einem unserer acht EDEKA-Märkte an der Ostsee, begrüßen zu dürfen! In diesem Sinne bis bald,
Ihr Team von EDEKA Jens

Deine Ausbildung mit jetzt bei EDE

Wir sind zertifiziert.



Du wirst nicht alleingelassen.

Dein persönlicher „Ausbildungspate“ steht dir während der gesamten Ausbildungszeit zur Seite.



Deine Zukunft im Blick.

Klare, strukturierte Abläufe helfen dir, dich auf deine Ausbildung zu konzentrieren und sie mit Erfolg zu meistern.



Du bekommst mehr als Standard.

Zusätzliche Fachseminare, individuelle Projekte und Prüfungsvorbereitungskurse unterstützen dich und helfen, dich von der Masse abzuheben.

„Die Zertifizierung ist wichtig für uns und für unsere Azubis. Wir wollen ein attraktiver Ausbilder sein und unserem Nachwuchs die beste Ausbildung zukommen lassen. Das wissen auch die Schüler, die sich bei uns bewerben.“



Beate Ehlert, Marktleiterin von EDEKA Jens in Born/Darß



„Das Tolle an der Ausbildung bei EDEKA Jens ist, dass wir eigene Projekte, zum Beispiel zur Verkaufsförderung, durchführen dürfen. So können wir schon im ersten Lehrjahr selbst herausfinden, wie man Produkte am besten verkauft. Dazu bekommen wir alle Unterstützung, die wir brauchen.“

Sophie Behrens, Azubi im ersten Lehrjahr bei EDEKA Jens in Born/Darß

Qualitätssiegel – KA Jens.



AUF HERZ UND TÜTEN GEPRÜFT!

Wir sind ein zertifizierter Ausbildungsbetrieb!

Wir bieten u. a.:

- ausreichend Ausbilder/-innen und Fachkräfte
- Gehalt und Urlaubstage entsprechen mindestens den tariflichen Regelungen aus deiner Region
- Arbeitszeit laut Tarifvertrag
- EDEKA-Ausbildungsrichtlinien beinhalten zusätzliche Seminare als Ergänzung zur Berufsschule
- die Möglichkeit, eigene Projekte durchzuführen
- Beratung in Sachen Karrierechancen

Die strenge Einhaltung von über 30 Qualitätskriterien wird damit gewährleistet. Diese werden von einer unabhängigen externen Zertifizierungsstelle kontrolliert. Dabei stehen der Betrieb, der Ausbildungsprozess, das Ausbildungspersonal und die Ausbildungsergebnisse auf dem Prüfstand.

Unsere Märkte in Born, Zingst, Burg, Heiligenhafen, Weißenhäuser Strand und Niendorf sind als zertifizierte Ausbildungsbetriebe registriert. Unsere Märkte in Rostock-Gehlsdorf und Großenbrode folgen in diesem Jahr, wenn die ersten Azubis ihre Abschlussprüfung bestanden haben.

Bewirb dich bei uns:

Jens Märkte Jens GmbH & Co. KG
Burg auf Fehmarn
Am Mellenthinplatz 14 b
23769 Fehmarn

Herzlichen Glückwunsch!

Marcus Bais – Führungskraft Handel

Der Marktleiter in Heiligenhafen Marcus Bais ist erleichtert, die 28-monatige Fortbildung zur Führungskraft Handel erfolgreich hinter sich gebracht zu haben. Jetzt kann er sich wieder voll auf den Markt und die Mitarbeiter konzentrieren! Eigentlich hatte Bais nach dem

Junioren-Aufstiegsprogramm, das er ebenfalls erfolgreich gemeistert hat, gar nicht vorgehabt, so bald die nächste Weiterbildung zu beginnen. Doch dann hat Herr Jens ihn angesprochen und motiviert, die Fortbildung zur Führungskraft zeitnah dranzuhängen. „Ich traue Ihnen das zu!“, sagte er, und das meinte er auch so. Denn noch während seiner Fortbildung wurde Bais bereits zum Marktleiter befördert. Das ist er nun seit Anfang 2016.

„Mein Arbeitgeber hat mich ermutigt, diesen Karriereschritt zu gehen. Dafür bin ich dankbar!“



Werner Stabe – Aus- bildereignungsschein

Werner Stabe findet es wichtig, dass junge Leute eine anständige Ausbildung bekommen. Mit der bestandenen Ausbildereignungsprüfung darf der Fleischergehilfe, der seit dem 1. Februar 2017 im EDEKA-Jens-Markt in Heiligenhafen ist, nun Azubis als

Fleischer und als Fleischereifachverkäufer ausbilden. Ein schneller Aufstieg! „Mein Arbeitgeber wusste, dass ich diese Fortbildung gerne machen will und sprach mich darauf an. Ich habe sofort Ja gesagt! Diese Chance musste ich einfach ergreifen.“

Um die Ausbildereignungsprüfung abzulegen, wurde er von EDEKA Jens unterstützt und für die Schulungstermine und die Prüfung freigestellt. Dafür ist er Herrn Jens, Herrn Rathjens und Herrn Mau sehr dankbar. „Durch die Schulungsinhalte musste ich mich allerdings alleine kämpfen“, lacht er.



Andreas Lüders – Führungskraft Handel

Für den zielstrebigsten Andreas Lüders ist die Fortbildung zur Führungskraft Handel nur der nächste, folgerichtige Schritt in seiner Karriereplanung gewesen. Gerne möchte er einmal eine Marktleiterposition einnehmen, und dafür hat er in der Fortbildung wichtige Grundlagen gelernt. Dabei war es durchaus eine anspruchsvolle Herausforderung, die Fortbildung berufsbegleitend zu absolvieren. „Besonders im Sommer ist in unserem Markt in Burg auf Fehmarn eine Menge los. Deshalb war es schon anstrengend, nebenbei die Fortbildung zu machen. Trotzdem hatte ich keinen Zweifel daran, es zu schaffen.“

Wie recht er damit hatte, beweist die bestandene Prüfung. Außerdem konnte Lüders sich jederzeit darauf verlassen, dass sein Arbeitgeber hinter seinen Plänen steht. „EDEKA Jens hat mich unterstützt, zum Beispiel bei der Durchführung von Projekten im Rahmen meiner Fortbildung“, erklärt er anerkennend.



Thomas Holst – Aus- bildereignungsschein

Auch Thomas Holst, Fleischergehilfe im EDEKA-Jens-Markt in Burg auf Fehmarn, kann man zur bestandenen Ausbildereignungsprüfung herzlich gratulieren. Zurzeit wird dort zwar niemand ausgebildet, doch sobald ein Azubi seine Lehre hinter der Fleischtheke

beginnt, wird er sein Handwerk unter der fachkundigen Anleitung von Thomas Holst erlernen.

EDEKA Jens hat den Fleischergehilfen bei dieser Fortbildung voll unterstützt, zum Beispiel mit einem verlängerten freien Wochenende vor der Prüfung, um sich in Ruhe vorbereiten zu können. Auch sämtliches Material, das er brauchte, wurde ihm zur Verfügung gestellt.

Besonders gut gefällt Thomas Holst, der seit 2013 im Markt arbeitet, der tolle Umgang der Kollegen untereinander. „Wir hinter der Fleischtheke sind ein tolles Team!“, bekennt er voller Überzeugung.





**MACH WAS
AUS DIR!**

STARTE JETZT IM EDEKA-TEAM

Zum 1. August 2018

Wir bilden 2018 in folgenden Märkten aus!

In Zingst, Burg/Fehmarn, Weißenhäuser Strand, Großenbrode, Heiligenhafen und in Niendorf/Ostsee.

Verkäufer/in

Kaufmann/frau im Einzelhandel

integrierte/r Handelsfachwirt/in

Frischespezialist/in

Fachverkäufer/in Fleischerei

nur in Burg auf Fehmarn, Heiligenhafen und Niendorf

Fleischer/in in Heiligenhafen und Niendorf

Für EDEKA Jens spricht u. a.:

- geschulte Ausbilderinnen und Ausbilder, die teilweise ihre Ausbildung selbst bei uns absolviert haben
- tarifliche Ausbildungsvergütung
- hohe Übernahmequote mit Aufstiegschancen
- überbetriebliche Ergänzungsausbildung in Blockseminaren
- Ehrungen vieler Absolventen auf der EDEKA-Bestenehrung in den letzten Jahren

Du kannst dir auch sicher sein, dass Lebensmittel eine Zukunft haben.

Denn: Geessen wird auch noch in 100 Jahren. Und damit

wir weiter erfolgreich sind, setzt EDEKA Jens vor allem auf dich.

Bewerbungen bitte schriftlich an:

Jens Märkte Jens GmbH & Co. KG
Am Mellenthinplatz 14 b, 23769 Fehmarn
Tel.: 0 43 71/90 95, info.jens.nord@edeka.de
oder gib deine Bewerbung einfach in
deinem Markt ab.

Endspurt in Niendorf



Kaum zu glauben: Nach den vielen Querelen und Verzögerungen vor dem Start des eigentlichen Bauprojekts, begibt sich EDEKA Jens nun mit dem neuen Markt auf die Zielgerade. Der Zeitplan wird eingehalten und der Eröffnung am 8. März scheint nichts mehr im Wege zu stehen.

„Wir werden den neuen EDEKA-Jens-Markt termingerecht fertigstellen“, kündigt Martin Jellinghaus, der das Bauprojekt als Technischer Leiter betreut, das glückliche Ende des Vorhabens an, um dann humorvoll hinzuzufügen: „Falls wir nicht ab morgen minus 10 Grad Außentemperatur haben.“ Doch so eine Eiseskälte droht laut Wetterbericht für die nächsten Tage nicht.

Jellinghaus zeigt sich zufrieden mit dem Verlauf

der Bauarbeiten, die mit der Grundsteinlegung am 4. Juli letzten Jahres begannen. „Eigentlich lief alles problemlos. Das Einzige, was uns wirklich Schwierigkeiten gemacht hat, war der Baugrund, weil wir uns hier sehr nah an der Ostsee befinden“, erklärt er. „Aber das war keine Überraschung – das wussten wir von Anfang an. Deshalb hatten wir uns erst auch für ein Parkdeck entschieden. Eine Tiefgarage zu bauen, und das auch noch ohne Stützpfeiler, war wirklich eine Herausforderung. Aber wir haben sie gemeistert!“

Jetzt steht der Markt und auch der Innenausbau ist schon weit fortgeschritten. „Die Beleuchtung ist installiert, die Fliesenleger und die Maler sind zu 95% mit ihren Arbeiten fertig und sogar die

ersten Möbel sind schon aufgestellt. Ab Dienstag, den 20. Februar, kann der Innenbereich gereinigt werden, und dann werden auch schon die Warenregale aufgestellt. Zwar wird es immer noch die eine oder andere Restarbeit zu erledigen geben, aber das kann prima begleitend zur Einrichtung der Verkaufsfläche erfolgen. Nur bei der Fertigstellung der Außenanlagen heißt es noch mal Daumen drücken, dass die Witterung mitspielt“, beschreibt der Technische Leiter den Stand der Arbeiten.

Und was macht Jellinghaus, wenn das Projekt in ein paar Tagen abgeschlossen sein wird? „Das nächste beginnen“, antwortet er trocken. „Wir stellen einen Bauantrag für Priewall. Dort soll es bald einen weiteren Markt geben.“



Unsere natürlichen Ressourcen zu schonen, ist EDEKA Jens wichtig. Deshalb wird der neue Markt in Niendorf natürlich umweltfreundlich und energiesparend betrieben. Dazu gehört die LED-Beleuchtung und das Heizen über Wärmetauscher bzw. Wärmepumpen, sodass auf fossile Brennstoffe gänzlich verzichtet werden kann. Die Kühlregale sind durchgehend rahmenlos verglast.

**EDEKA Jens präsentiert:
Ihr neues Lebensmittelparadies in Niendorf!**



Am 8. März ab 7 Uhr!

1200 m² Einkaufserlebnis warten auf Sie. Entdecken Sie Ihren EDEKA Jens ganz neu!

Das bietet der neue Markt:

- über 20 000 verschiedene Artikel
- großzügige Fleisch- und Wursttheke
- Räucherofen
- Käsetheke mit Bedienung
- großes Bio- und Reformwarensortiment
- Obst- und Gemüseabteilung mit Salatbar und Orangensaftpresse
- Backshop

Freuen Sie sich auch auf umfangreiche Services im Eingangsbereich:

- Stand der Bäckerei Puck
- Präsentkorbservice
- Lotto-Annahmestelle
- Hermes-Paketannahmestelle

Genießen Sie entspanntes Ein- und Ausparken in der geräumigen Tiefgarage mit moderner „Green-Parking“-Lichtausstattung für ein erleichtertes Auffinden freier Stellplätze.

Wir suchen auch Sie!



Für unseren neuen Markt in Niendorf/Ostsee

Verkäufer/in in Teilzeit/Vollzeit
für Sortiment und/oder Kasse

Fleischer/in im Verkauf

Fachverkäufer/in
in der Fleischerei/Käseabteilung

Mitarbeiter/in
für die Salatbar

Bewerbungen bitte schriftlich an:

Jens Märkte Jens GmbH & Co. KG • Am Mellenthinplatz 14 b • 23769 Fehmarn
Tel.: 0 43 71/90 95 • info.jens.nord@edeka.de
oder direkt im Markt in Niendorf.



Rund ums Osterei

Auf jedem Ei, das Sie bei EDEKA kaufen, finden Sie einen aufgedruckten Code. Wir sagen Ihnen, was die Buchstaben und Zahlen bedeuten.

Kaufen

Haltungsform:

- 0 = ökologische Erzeugung
- 1 = Freilandhaltung
- 2 = Bodenhaltung
- 3 = Käfighaltung

0212341 = Betriebsnummer, wobei die beiden ersten Stellen das Bundesland (in diesem Fall Hamburg), die dritte bis sechste Stelle den Betrieb und die siebte Stelle den jeweiligen Stall identifizieren.

Herkunftsland (Ausschnitt)

- | | |
|------------------|------------------|
| AT = Österreich | BE = Belgien |
| DE = Deutschland | NL = Niederlande |

1 - DE - 0212341

Lagern

Eier sollten Sie im Kühlschrank aufbewahren, weil sie dann im Normalfall nicht nur 18, sondern sogar 28 Tage nach dem Legen noch genießbar sind. Bis zum Verzehr sollten sie nicht wieder herausgenommen werden, weil über Kondenswasser auf der Schale Keime in das Innere des Eis dringen können.

Achten Sie darauf, Eier nicht in unmittelbarer Nähe von geruchsintensiven Lebensmitteln aufzubewahren, da der Duft auf das Ei übertragen werden kann!

Tipp: Faule Eier erkennt man, indem man sie in ein Glas mit kaltem Wasser legt. Liegt das Ei am Boden, ist es frisch. Steht es hingegen beinahe aufrecht, ist es schon älter und sollte möglichst bald verzehrt werden. Wenn es bereits schwimmt, sollten Sie das Ei nicht mehr essen.

Färben

Für bunte Ostereier können Sie handelsübliche Lebensmittelfarben oder natürliche Mittel verwenden. Rote Bete färbt gekochte Eier rot, eher lila werden sie durch Rotkohl. Blaue Farbe entsteht mithilfe von Holunderbeer- oder Heidelbeersaft, für gelbe Eier sorgt Kamille oder Safran. Orange werden Eier durch Karotten und grün von Spinat oder Petersilie.

Füllen Sie zerkleinertes Gemüse, Gewürze oder Kräuter mit einem Liter Wasser und einem Esslöffel Essig auf, lassen Sie alles 30 Minuten köcheln und legen Sie anschließend die Eier für einige Minuten in die Flüssigkeit.

Tipp: Reiben Sie die Eier vor dem Färben mit Essigwasser ab – so nehmen sie hinterher die Farbe besser an.

Noch ein Tipp: Wenn Sie die Eier mit Gummibändern oder anderen Schnüren umwickeln, bevor Sie sie ins bunte Wasserbad legen, entstehen dekorative Muster.

Genießen

Eier sind gesund, denn sie sind ein wichtiger Eiweiß-Lieferant. Die meisten Proteine sind übrigens im Eigelb enthalten! Zwar stecken Proteine auch in vielen anderen Lebensmitteln, doch der menschliche Körper kann das Eiweiß aus Eiern besonders gut verwerten. Weitere wichtige Inhaltsstoffe sind Fett, Vitamine (A + B) und Mineralstoffe (Eisen + Zink). In der Vergangenheit sind Eier in Verruf geraten, weil sie Cholesterinwerte negativ beeinflussen sollen. Das ist allerdings eine Sache der Veranlagung und deshalb von Mensch zu Mensch verschieden. Wenn Sie keine gesundheitlichen Probleme haben, können Sie Eier in Maßen bedenkenlos genießen.

Rund ums Osterlamm



Kaufen

Lammfleisch stammt von Tieren im Alter von 6 bis 12 Monaten und ist besonders im Frühjahr eine Delikatesse. Gerade jetzt ist es besonders schmackhaft und würzig. Das liegt daran, dass die Tiere sich nicht mehr nur von Muttermilch, sondern bereits von frischem Gras ernähren.

Achten sie beim Einkauf darauf, dass das Fleisch frisch riecht und hell- bis ziegelrot ist. Die Fleischstruktur sollte fein und nur mäßig mit Fett durchzogen sein.



Lagern

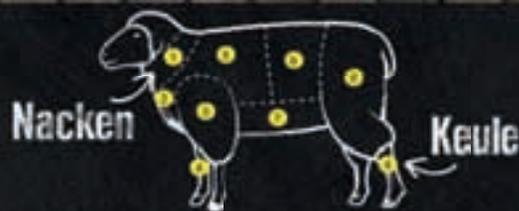
Wenn möglich, dann transportieren Sie das frische Lammfleisch von der Fleischtheke bis zum heimischen Kühlschrank in einer Kühltasche. Lose verpacktes Fleisch legen Sie am besten in eine luftdichte Frischhaltedose und lagern es bei 0 bis 4 °C. Vakuumiertes Fleisch muss nicht umgepackt werden.

Lammfleisch lässt sich übrigens auch gut einfrieren.



Zubereiten

Zubereitungsmöglichkeiten für Lammfleisch gibt es viele, zum Beispiel gegrillt als Lammkotelett, als Lammfrikadelle in der Pfanne zubereitet oder geschmort als Irish Stew (ein Fleischartop mit Kartoffeln und Gemüse). Frische Kräuter, zum Beispiel Kräuter der Provence, Rosmarin, Thymian oder Knoblauch sind ideal für die Zubereitung – egal ob beim Grillen, Braten, Schmoren oder Kochen.



1. Nacken: Das saftige, mit feinem weißem Fett durchwachsene Fleisch eignet sich zum Kochen, Schmoren und Braten.

2. Brust: Diese delikate Spezialität hat einen hohen Fettanteil und wird deshalb gerne gekocht oder geschmort.

3. Schulter: Das zarte, saftige und durchwachsene Fleisch kann gekocht, geschmort oder gegrillt werden.

4. Haxe: Lammhaxen gibt es im Ganzen frisch oder auch gepökelt. Das Fleisch ist saftig und entfaltet seinen deftigen Geschmack besonders gut beim Braten oder Schmoren.

5. Kotelett: Gebraten oder gegrillt ein Genuss!

6. Rücken: Das besonders zarte Fleisch (Lammfleisch, Lammfilet) eignet sich für viele Spezialitäten der feinen Küche und kann gegrillt, im Ofen gebraten oder geschmort werden.

7. Dünning: Die Dünning ist eines der preiswertesten Teilstücke. Es empfiehlt sich besonders zum Kochen und Schmoren.

8. Keule: Für viele Genießer ist es das beste Bratenstück, egal, ob es gegrillt, gebraten oder geschmort serviert wird.



Patricia Graf vom WWF (links) freut sich sehr über den Scheck von Herrn Reimer Jens (rechts). Mit dabei sind alle Marktleiter der EDEKA-Jens-Märkte.

12 000 € zugunsten des WWF

Nachhaltigkeit ist eine Herzensangelegenheit für EDEKA Jens. Deshalb unterstützen die Märkte immer wieder Projekte des World Wide Fund for Nature (WWF). Doch dass EDEKA Jens dabei so erfolgreich ist und immer wieder große Summen für die wichtigen Aufgaben des WWF spenden kann, liegt an den Kunden. Nur mit deren Hilfe sind 12 000 € zugunsten der Aktion „Geisternetze in der Ostsee“ zusammengekommen!

Gesammelt wurde ein Jahr lang in allen 8 EDEKA-

Jens-Märkten. Die Kunden konnten sich entscheiden, ob sie ihren Pfandbon einlösen oder dem WWF zur Beseitigung der Geisternetze in der Ostsee spenden wollten. Viele Menschen taten Letzteres, und so kamen am Ende alleine aus diesem Bereich über 7 000 € zusammen!

Doch EDEKA Jens und seine Kunden taten noch mehr. Die Bring-Bag-Aktion, die wiederverwendbare Mehrweg-RPET-Taschen statt Plastik-Tragetaschen vertreibt, erbrachte ebenfalls eine sehenswerte Spendensumme. Weil EDEKA

Jens 0,25 € je verkaufter Tasche spendete, kamen noch einmal 5 000 € zusammen. So konnte am 13. Dezember vergangenen Jahres ein symbolischer Scheck über 12 000 € an Patricia Graf vom WWF überreicht werden. Frau Graf nahm die Spende im Rahmen einer Marktleitersitzung in Burg auf Fehmarn dankbar entgegen.

Die EDEKA-Jens-Märkte sagen ein herzliches Dankeschön an die vielen Kunden, die mit ihrem großzügigen Beitrag zu dieser hohen Spendensumme beigetragen haben!

Mit Hilfe von EDEKA Jens und seinen Kunden räumt der WWF die Ostsee auf!

Das Geisternetze-Projekt des WWF sucht und birgt verlorene Fischernetze aus der Ostsee, die sich von Fangschiffen losgerissen haben und so jahrelang ohne Kontrolle weiterfischen. Durch das völlig unnötige Töten von Meeressäugern, Fischen und Seevögeln und als Plastikmüll belasten die Netze die Meeresumwelt. Speziell geschulte Fischkutterbesatzungen und Tauchprofis sammeln die Geisternetze ein und entsorgen sie. Gemeinsam mit seinen Partnern sucht der WWF außerdem nach Wegen, altes Netzmaterial dem Recycling und damit dem Wertstoffkreislauf wieder zuzuführen.



**EDEKA und WWF
sind Partner für
nachhaltige Fischerei.**

Mit EDEKA gewonnen!

Die glückliche Gewinnerin des Grünkohl-Präsentkorbs im Wert von 50 € heißt Ingrid Löbenbrück. Der stellvertretende Marktleiter Robin Bösherz gratuliert herzlich bei der Übergabe des Gewinns.

Frau Löbenbrück hatte sich keine großen Chancen auf den Grünkohlkorb ausgerechnet. Umso größer war ihre Freude, als die Glücksfee von EDEKA Jens tatsächlich bei ihr zu Hause anrief! Sie war gerade bei der Arbeit, doch ihr Mann war daheim und konnte ihr später die freudige Botschaft überbringen. „Ich war überrascht und habe mich riesig gefreut“, erzählt die sympathische Gewinnerin.

Kurz darauf fuhr sie zum Markt und nahm den Korb von Herrn Bösherz in Empfang. Nun muss sie nur noch eine Gelegenheit finden, den reichhaltigen Inhalt des Präsentkorbs zu verspeisen. „Mein Mann und ich schaffen das alleine nicht“, erklärt sie lachend. „Deshalb müssen unsere Kinder mithelfen. Wenn sie am Wochenende kommen, koche ich für die ganze Familie.“ Und bis dahin halten sich die Lebensmittel, denn EDEKA Jens hat mitgedacht und alle verderblichen Lebensmittel im Korb vakuumverpackt.



Gewinnerin Ingrid Löbenbrück

Lust auf leckeren Kaffee?

Dann machen Sie doch einfach mit bei unserem nächsten Gewinnspiel! Mit etwas Glück kann diese automatische Kaffeekapselmaschine „Nescafé Dolce Gusto Kaffeemaschine Lumio“ schon bald in Ihrer Küche stehen und Sie mit aromatischem Kaffeegenuss verwöhnen! Ergänzen Sie einfach das unten stehende Lösungswort, geben Sie den Gewinn-Coupon bis zum 31. März 2018 in Ihrem EDEKA-Jens-Markt ab und drücken Sie sich die Daumen!

Wie heißt der Hauswein von EDEKA Jens?

__ h __ e __

Name:

Adresse:

Telefonnummer:

Teilnahme ab 18 Jahren. Rechtsweg ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Mitarbeiter und deren Angehörige ausgeschlossen. Datenschutzhinweis: Ihre Angaben werden zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme gespeichert. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang und löschen diese nach dem Gewinnspiel. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht.



12
GUT & GÜNSTIG

GÜNSTIG

GARANTIERT GÜNSTIG

GARANTIERT GÜNSTIG

GARANTIERT GÜNSTIG

GARANTIERT GÜNSTIG

GARANTIERT GÜNSTIG

Für **ALL DIE** Kunden,
die meinen, wir können nicht günstig.

Bei uns gibt es über **1000** Discountartikel
in bester Markenqualität.

Gut & Günstig
Leberkäse fein

400-g-Packung
(1 kg = 4.98)



1.99

Gut & Günstig
Wiener
Würstchen

2 x 200-g-Packung
(1 kg = 6.48)



2.59

Gut & Günstig
deutsche
Markenbutter

250-g-Packung
(100 g = -.52)



1.29

Gut & Günstig
Vollmilch

3,5 % Fett
1-Liter-
Packung



-.78

Gut & Günstig
niederländischer
Ziegenkäse

50 % Fett
150-g-Packung
(100 g = 1.46)



2.19

Gut & Günstig
deutsche Eier

aus Bodenhaltung
Gr. M bis L
je 10-Stück-
Packung



1.29

Gut & Günstig
Käseaufschnitt

250-g-Packung
(100 g = -.64)



1.59

Gut & Günstig
Delikatess-
Fleischsalat

250-g-Packung
(100 g = -.28)



-.69

Gut & Günstig
Smoothie

versch. Sorten
je 250-ml-Flasche
(100 ml = -.38)



-.95



GARANTIERT GÜNSTIG



GARANTIERT GÜNSTIG



GARANTIERT GÜNSTIG



**Gut & Günstig
Spaghetti,
Fussili, oder
Penne Rigate**
je 500-g-Packung
(1 kg = -.78)



-.39

**Gut & Günstig
Saucenbinder**
hell oder dunkel
je 250-g-
-Packung
(100 g =
-.32)



-.79

**Gut & Günstig
Langkorn-Spitzenreis**
im Kochbeutel
500-g-Packung
(1 kg = -.90)



-.45

**Gut & Günstig
Frischeiwaffeln**
250-g-Packung
(100 g =
-.34)



-.85

**Gut & Günstig
Nudelsauce**
Napoli oder
Bolognese
je 420-g-Glas
(1 kg = 1.88)



-.79

**Gut & Günstig
Weizenmehl**
Type 405
1-kg-Packung



-.35

**Gut & Günstig
Konfitüre**
versch. Sorten
z. B. Kirsch
450-g-Glas
(1 kg = 2.20)
je Glas



-.99

**Gut & Günstig
Ravioli**
Bolognesesauce
oder Tomatensauce
je 800-g-Dose
(1 kg =
1.24)



-.99

**Gut & Günstig
Tomatenketchup**
500-ml-
PET-Flasche
(1 Liter =
1.58)



-.79

**Gut & Günstig
Delikatess-
Rotkohl**
Abtropfg: 680 g
720-ml-Glas
(1 kg = -.81)



-.55

**Gut & Günstig
Nuss-Nougat-
Creme**
400-g-Glas
(1 kg =
3.23)



1.29

**Gut & Günstig
Sonnenmais**
330-g-Dose
(1 kg = 1.48)



-.49



GARANTIERT GÜNSTIG



GARANTIERT GÜNSTIG



GARANTIERT GÜNSTIG



14 **Gut & Günstig
Delikatess-
Bockwurstchen**
5 Stück
380-g-Glas
(1 kg = 2.87)



1.09

**Gut & Günstig
Caffè Klassik**
ganze Bohnen
1000-g-Packung



6.99

**Gut & Günstig
Hot-Snack-Trio**
tiefgefroren, 395-g-Packung
(1 kg = 7.57)



2.99

**Gut & Günstig
Schlemmerfilet
Bordelaise**
tiefgefroren, 400-g-Packung
(1 kg = 3.98)



1.59

**Gut & Günstig
Sonnen-
blumenöl**
1-l-Flasche



1.09

**Gut & Günstig
Kaffeepads**
versch. Sorten
je 144-g-
Packung
(100 g =
1.03)



1.49

**Gut & Günstig
Rahmspinat**
tiefgefroren
450-g-Packung
(1 kg = 1.09)



-.49

**Gut & Günstig
Chicken Nuggets**
mit Dip, tiefgefroren
300-g-Packung
(1 kg = 6.63)



1.99

**Gut & Günstig
Heringsfilets**
200-g-Packung
(100 g = -.45)



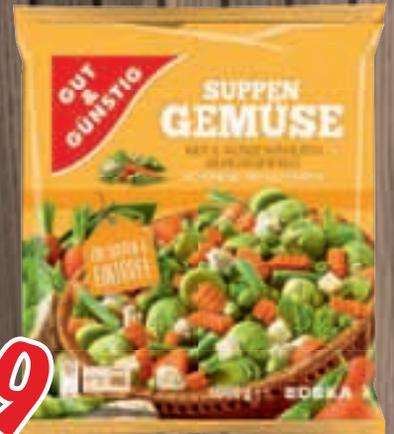
-.89

**Gut & Günstig
Monster-Doppelkekse
Mini Minis**
150-g-Packung
(100 g = -.66)



-.99

**Gut & Günstig
Suppengemüse**
tiefgefroren
1000-g-
Beutel



-.99

**Gut & Günstig
Steinofnpizza
Edelsalami**
tiefgefroren
3 x 350-g-
Packung
(1 kg = 2.47)



2.59



GARANTIERT GÜNSTIG



GARANTIERT GÜNSTIG



GARANTIERT GÜNSTIG



**Gut & Günstig
Tafelschokolade**

Alpenvollmilch oder Haselnuss
je 100-g-Tafel



-.49

**Gut & Günstig
Mini-Schokoküsse**

266-g-Packung (1 kg = 4.85)



1.29

**Gut & Günstig
Chips Paprika**

200-g-Packung
(100 g = -.35)



-.69

**Booster
Energy-Drink**

0,33-l-Dose
+ -.25 Pfand
(1 Liter = 1.79)



-.59

**Gut & Günstig
Orangenektar**

1,5-l-PET-Flasche
(1 Liter = -.66)



-.99

**Gut & Günstig
Mineralwasser**

medium, classic oder still
je Träger
6 x 0,5-l-
Flasche
+ -.48 Pfand
(1 Liter =
-.22)



-.65

**Vescovino
Hugo**

0,75-l-Flasche
(1 Liter = 1.85)



1.39

**Rendezvous
Eierlikör**

20 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1 Liter = 5.70)



3.99

**Fürst Uranov
Wodka**

37,5%
0,7-l-Flasche
(1 Liter =
7.13)



4.99

**Gut & Günstig
Weichspüler**

versch. Sorten, z. B.
Summer Dreams
je 1,5-l-Flasche
(1 kg = -.63)



-.95

**Gut & Günstig
Essigreiniger**

1-l-Flasche



-.55

**Gut & Günstig
Schlemmerhappen**

versch. Sorten, z. B. Forelle
je 100-g-Packung



-.20

Bei EDEKA Jens ist immer etwas los ...

... und wir freuen uns, wenn Sie dabei sind! Deshalb haben wir an dieser Stelle einige unserer Frühjahrs-Aktivitäten zusammengestellt, damit Sie keinen Termin verpassen!

10. März: Schlemmerabend in Burg/Fehmarn

Genießen Sie exklusive Speisen und Getränke direkt vor Ort für nur 25 EUR!



Einlass ab 19 Uhr.

12. bis 29. März: „Dieses Ei hat es in sich“ in Gehlsdorf, Born/Darß und Heiligenhafen

Zu Ostern erwartet die EDEKA-Jens-Kunden in den genannten Märkten eine Osterüberraschung von Tchibo. Mehr wird noch nicht verraten!

26. März bis 31. März: Frühjahrspflanzenaktion in Born/Darß

Eine Woche lang verwandelt sich der Platz vor dem EDEKA-Markt in ein Gartencenter. Von Blu-

men und Sträuchern bis zu Rasensamen und Gartengeräten finden Sie alles, was Sie für Garten und Balkon gebrauchen können. Holen Sie sich den Frühling nach Hause!

22. April: 13. Darß-Marathon

Eine großartige Route entlang der Ostseeküste durch urige Wälder und anmutige Boddenwiesen macht den Lauf zu einem Genuss. Die tolle Stimmung in Wieck, Born, Ahrenshoop und Prerow wechselt mit herrlicher Ruhe in idyllischen Natur. EDEKA Jens unterstützt die Sportler mit Äpfeln, Bananen und Corny-Müsliriegeln und drückt allen Teilnehmern die Daumen!

Start: 9 Uhr

3. Juni: Flohmarkt in Heiligenhafen

Auf dem Parkplatz des EDEKA-Marktes locken unzählige Verkaufsstände privater Anbieter mit einem vielfältigen Angebot. Für das leibliche Wohl sorgt das EDEKA-Jens-Team mit leckeren Snacks vom Grill.

Zeit: 8 bis 16 Uhr

Interessierte Aussteller können sich schon jetzt am Servicetresen des EDEKA-Jens-Marktes anmelden!

4. Juni: „Mein Fahrradsommer“ in Born/Darß

Mit Tchibo und EDEKA Jens können Sie ein Fahrrad sowie weitere tolle Preise gewinnen, wenn Sie sich in der Umgebung auskennen. Mehr wird noch nicht verraten!

... und von April bis Juni kommen die EDEKA-Jens-Märkte wieder in die Kindergärten, um gemeinsam mit dem Nachwuchs „Gemüsebeete für Kids“ zu anzulegen.



Auflage: 29 500 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Jens Märkte Jens GmbH & Co. KG
Burg auf Fehmarn
Am Mellenthinplatz 14b • 23769 Fehmarn
Tel.: (0 43 71) 90 95
Fax: (0 43 71) 90 60
info.jens.nord@edeka.de
www.EDEKA-Jens.de

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH • Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54 • Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Gesa Walkhoff
Tel.: (0 177) 3 31 22 69
E-Mail: g.walkhoff@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Wiebke Fichtner
Tel.: (0 53 32) 96 86-57
E-Mail: w.fichtner@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.

Hier können Sie uns finden:

EDEKA Jens – Burg/Fehmarn
Am Markt 27 • 23769 Burg/Fehmarn
Tel.: (0 43 71) 24 55 • Fax.: (0 43 71) 86 49 58

EDEKA Jens – Heiligenhafen
Höhenweg 4 • 23774 Heiligenhafen
Tel.: (0 43 62) 5 06 60 37 • Fax: (0 43 62) 5 06 60 56

EDEKA Jens – Weißenhäuser Strand
Dorfplatz • 23758 Weißenhäuser Strand
Telefon: (0 43 61) 34 09 • Fax: (0 43 61) 5 28 22

EDEKA Jens – Gehlsdorf
Schulstraße 5 • 18147 Rostock-Gehlsdorf
Tel.: (0 38 1) 6 66 85 44 • Fax: (0 38 1) 6 66 85 45



Like us on
Facebook

www.facebook.com/Edeka.Jens

Frischemarkt Jens – Niendorf
Strandstraße 152 • 23669 Niendorf/Ostsee
Tel.: (0 45 03) 28 23 • Fax: (0 45 03) 62 89

EDEKA Jens – Born/Darß
Bäderstraße 1 • 18375 Born/Darß
Tel.: (0 38 234) 3 01 01 • Telefax: (0 38 234) 3 01 00

EDEKA Jens – Zingst
Hafenstraße 2 • 18374 Zingst
Tel.: (0 38 232) 1 79 94 • Fax: (0 38 232) 1 79 95

EDEKA Jens – Großenbrode
Strandstraße 1 • 23775 Großenbrode
Tel.: (0 43 67) 7 17 59 39 • Fax: (0 43 67) 7 17 59 38