

Magazin mit



FRISCHEBOTE

Wir wünschen allen Kunden ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!



- ♥ Mehrwegboxen // S. 2
- ♥ Neubau Priwall // S. 3
- ♥ Oktoberfest // S. 8
- ♥ Feuerwehrmettwurst // S. 9
- ♥ Neue Treueaktion // S. 11
- ♥ Schlemmerabend in Großenbrode // S. 14
- ♥ Gewinnspiel // S. 15
- ♥ EDEKAlender und Nikolaus // S. 16

Liebe Kunden,

Umweltschutz und ein schonender Umgang mit den natürlichen Ressourcen ist für EDEKA Jens seit jeher ein wichtiges Thema. Umso mehr freuen wir uns, nun einen entscheidenden Schritt weitergekommen zu sein mit unseren Mehrweg-Boxen an der Frischetheke! Auf diesem Wege können wir uns mit Ihnen gemeinsam jede Menge Verpackungsmüll sparen.

Auch soziale Projekte genießen bei uns einen hohen Stellenwert. Deshalb freuen wir uns, dass wir auch in diesem Jahr gemeinsam mit verschiedenen Jugendfeuerwehren an unseren Standorten Spenden mit dem Verkauf von Feuerwehrmettwurst für die Nachwuchsförderung sammeln konnten. In diesem Zusammenhang bedanken wir uns herzlich für die gute Zusammenarbeit!

Natürlich darf auch das Vergnügen nicht zu kurz kommen. Wir feiern immer wieder gerne mit Ihnen, unseren Kunden, und finden es prima, wenn Sie unsere Märkte nicht nur zum Einkaufen besuchen, sondern auch zum Vergnügen und Genießen vorbeischauen, wie zum Beispiel bei unserem Oktoberfest in Heiligenhafen und beim Schlemmerabend in Großenbrode.

Über diese Ereignisse und noch viel mehr berichten wir in dieser Ausgabe. Wie immer gibt es auch etwas zu gewinnen! Also schauen Sie gleich einmal in den Frischeboten hinein und auch gerne wieder in einem unserer Märkte vorbei. Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team von EDEKA Jens

Die neue Mehrweg-Box an der Frischetheke



Fleisch, Wurst und Käse werden normalerweise erst in Papier und dann in einer Plastiktüte verpackt. So geschieht es hundertfach am Tag in jedem Supermarkt, der frisch aufgeschnittene Produkte verkauft. Diesen Verpackungsmüll zu reduzieren hat sich EDEKA Jens schon lange vorgenommen. Doch bevor es so weit kommen konnte, mussten einige bürokratische Hürden genommen werden, den so etwas kann ein Kaufmann nicht alleine entscheiden. EDEKA Jens beriet sich mit der zuständigen Behörde und konnte nun zumindest für die Märkte in Schleswig-Holstein einen Erfolg für sich verbuchen: „Gemeinsam haben wir uns auf ein sinnvolles Mehrweg-Konzept verständigt, das sowohl umwelt- als auch verbraucherfreundlich ist und die strengen Hygienevorgaben einhält“, erklärt Vertriebsleiter Swen Rathjens. „Wir hoffen, dass wir uns bald auch in Mecklenburg-Vorpommern mit den zuständigen Behörden einig werden und ein praktikables Konzept in den Märkten einführen können. Wir arbeiten daran!“ Seit dem 1. November ist es nun endlich in den Märkten in Burg auf Fehmarn, Großenbrode, Heiligenhafen und Niendorf so weit: Die neuen Mehrweg-Boxen an den Frischetheken sind einsatzbereit. Dabei konnte EDEKA Jens mit dem zuständigen Gesundheitsamt sogar ein ganz besonderes Konzept realisieren: Während woanders üblicherweise Mehrweg-Boxen benutzt und beim nächsten Einkauf in eine Sammelbox geworfen werden, um im Markt gereinigt zu werden, kann in den EDEKA-Jens-Märkten jeder Kunden seine eigene Box behalten.

So wird's gemacht:

Der Kunde kauft eine Mehrweg-Box im Markt (diese werden dort in drei verschiedenen Größen zu je 4,99 € angeboten) oder bringt von zu Hause seine eigene gereinigte Frischhaltebox mit. Er legt die Box geöffnet auf ein speziell hierfür vorgesehenes Tablett an der Frischetheke. Ein Mitarbeiter nimmt das Tablett entgegen und befüllt die darauf stehende Box mit der gewünschten Menge an Fleisch, Wurst oder Käse und reicht das Tablett mit der Box zurück über den Tresen. Der Kunde verschiebt die Box selbst und klebt den erhaltenen Bon darauf. „Hygiene ist in unserem Frischebereich oberstes Gebot! Deshalb achten wir peinlich genau darauf, dass die Frischhalteboxen gereinigt sind und der vorgesehene Ablauf eingehalten wird. Dazu gehört auch, dass unsere Mitarbeiter nicht mit der Box in Berührung kommen“, erklärt Fleischermeister Henning Mau.



EDEKA JENS *Frische direkt von der Kiste!*

Jetzt neu an unseren Frischetheken
Box mitbringen und Umwelt schonen!

1. Gereinigte Kunststoff-Box mitbringen und an der Theke öffnen.
2. Offene Box auf das vorgesehene Tablett stellen.
3. Unser Mitarbeiter nimmt das Tablett in Empfang und befüllt die Box mit Ihren Produktwünschen.
4. Box auf dem Tablett und Preissetikett von unserem Mitarbeiter entgegennehmen.
5. Box schließen und mit Preissetikett versehen.

Wir ♥ Lebensmittel



Schneller Baufortschritt auf dem Priwall

Seit dem 3. September tut sich was an der Mecklenburger Landstraße in Travemünde auf dem Priwall. Endlich erhält die Halbinsel eine voll ausgestattete Einkaufsgelegenheit. Bislang müssen die Anwohner für größere Einkäufe mit der Fähre auf die Stadtseite von Travemünde oder mit dem Pkw ins Mecklenburger Hinterland fahren. Ab Frühjahr 2019 soll es damit vorbei sein. „Wir hoffen, dass wir bereits zu Ostern den Markt auf dem Priwall eröffnen können“, sagt Reimer Jens, Inhaber der EDEKA-Jens-Märkte.

Das könnte klappen, denn das Bauvorhaben geht gut voran, wie Martin Jellinghaus, der das Projekt als technischer Leiter betreut, zu berichten weiß: „Das Mauerwerk ist fertig, mit den Dacharbeiten wurde Ende November begonnen und die Pflasterung des Parkplatzes ist in Arbeit. Wir planen, das Gebäude bis Weihnachten geschlossen zu haben, damit wir die Zeit im Winter für den Innenausbau nutzen können. Außerdem hoffen wir, dass

es nicht zu kalt wird, damit Putz und Klinker für die Fassade fertig werden.“ Er ist zufrieden mit dem Baufortschritt, aber: „Es könnte immer alles schon eine Woche früher passiert sein“, sagt er augenzwinkernd.

Fünf Millionen Euro investiert EDEKA Jens in den neuen Markt. Innerhalb weniger Monate soll ein zweieinhalbgeschossiger Bau mit einer Verkaufs- und Lagerfläche von 1200 Quadratmetern im Erdgeschoss entstehen. Wie bei allen Jens-Märkten wird für generationenfreundliches Einkaufen gesorgt, indem entsprechende Gangbreiten geplant werden, die auch für Rollatoren und Rollstuhlfahrer geeignet sind. Das Obergeschoss ist für Personal-, Sozial- und Büroräume reserviert und darüber wird es eine Mitarbeiterwohnung und Räume für die Verwaltung geben. Die Fassade wird ansprechend mit Klinker und Lärchenholz verkleidet, im Inneren soll eine offene Decke mit sichtbarer Technik eine großzügige Raumatmosphäre schaffen. Vor dem Ge-

bäude an der Mecklenburger Landstraße entstehen 65 Parkplätze.

Das Interesse der Bewohner an dem neuen Markt scheint groß zu sein, wie Reimer Jens bei einer Informationsveranstaltung zum Bauprojekt im Mai feststellen konnte. Er erläuterte die Pläne und konnte dabei Befürchtungen entkräften. „Es wird keinen Priwall-Aufschlag wegen der Fähre geben, das heißt die Waren werden nicht teurer sein als anderswo in unseren Märkten.“

Ab Ostern erwartet die Kunden dann ein voll ausgestatteter Markt, der unter anderem mit einer Frischetheke für Fleisch, Wurst und Käse und einer üppig ausgestatteten Obst- und Gemüseabteilung keine Wünsche offenlässt. Auch an eine Bäckerei mit geschlossenem Bistro im vorderen Bereich ist gedacht. Darüber hinaus bietet der neue Markt noch einen weiteren Vorteil für Priwall: 35 bis 40 neue Arbeitsplätze werden geschaffen. Interessenten dürfen sich bereits jetzt gerne bewerben!



Auszubildende bei der Bestenehrung

Auch in diesem Jahr waren drei Auszubildende von EDEKA Jens bei der Bestenehrung der EDEKA Nord eingeladen: Lea-Vanessa Fork aus Niendorf, Patrick Bodenhausen aus Rostock-Gehlsdorf und Marek Eichholz aus Großenbrode.

Lea-Vanessa Fork kennt die EDEKA-Bestenehrung schon vom vorigen Jahr, als sie ihre Prüfung zur Verkäuferin mit der Note 1 abschloss. Trotzdem war es für sie auch dieses Mal ein besonderes Ereignis. „Es ist immer aufregend, wenn man geehrt wird. Besonders dann, wenn man ganz lange warten muss und als Letzte auf die Bühne geht“, sagt sie lachend. So war es bei ihr, weil die Jahrgangsbesten erst ganz zum Schluss aufgerufen werden. Sie erhielt ein Ehrungszeugnis in Silber, dazu gab es einen Blumenstrauß, ein Schreibset mit Kugelschreiber und Füller sowie von EDEKA Jens noch einen Bluetooth-Kopfhörer und einen Einkaufsgutschein dazu. Der jungen Frau gefiel die Veranstaltung in Hamburg und auch die Rede von Turnstar Fabian Hambüchen, u. a. Goldmedaillengewinner der Olympischen Spiele von 2016, der als Gast über seinen Erfolg und seine Karriere referierte und den Geehrten riet: „Man soll niemals aufgeben!“

„Es war eine super Veranstaltung. Dafür lohnt es sich, etwas zu tun!“, findet Lea-Vanessa Fork. Leider wird sie nicht mehr lange bei EDEKA Jens in Niendorf sein, denn ein weiterer Traum hat sich für sie erfüllt: Sie startet im nächsten Jahr eine Karriere bei der Polizei!

Patrick Bodenhausen war sehr überrascht, als Reimer Jens ihn an seinem Arbeitsplatz im EDEKA-Markt in Rostock-Gehlsdorf zur Seite nahm, um ihm mitzuteilen, dass er zur Bestenehrung nach Hamburg eingeladen wurde. „Ich war ziemlich perplex“, erzählt der junge Mann. „Damit habe ich nicht gerechnet!“ In Hamburg beeindruckte ihn der aufwendige Rahmen der Veranstaltung, die im Schuppen52 mit direktem Blick auf die Elbphilharmonie stattfand. „Das fing an mit dem roten Teppich, auf dem wir empfangen wurden. Nach Smalltalk und Häppchen ging es weiter in den großen Saal“, berichtet der frisch gebackene Verkäufer. „Als ich auf die Bühne gerufen wurde, hatte ich ein mulmiges Gefühl. Vor 300 Leuten geehrt zu werden, ist schon etwas Besonderes für mich.“ Anschließend lud EDEKA Nord die Gäste zu einem leckeren Büffet und Tanz ein.

Für die Zukunft hat Patrick Bodenhausen sich vorgenommen: „Ich beende mein drittes Lehrjahr und hoffe, wieder zur Bestenehrung eingeladen zu werden.“



Marek Eichholz, Lea-Vanessa Fork und Patrick Bodenhausen wurden ausgezeichnet (v. l. n. r.)

Neue Kolleginnen in der Verwaltung

Sophie Eschweiler

Ganz frisch, nämlich erst seit dem 13. November, unterstützt Sophie Eschweiler den EDEKA-Jens-Markt in Heiligenhafen. Die kaufmännische Angestellte ist zuständig für die Kosten- und Warenrechnung sowie die Buchhaltung. Auf die Stelle aufmerksam wurde sie durch eine Anzeige im „Reporter“. Sie bewarb sich, wurde kurz darauf zum Bewerbungsgespräch und anschließend zum Probearbeiten eingeladen. „Und dann ging alles ganz schnell“, erzählt die junge Frau. „Bereits ein paar Tage später wurde Hilfe gebraucht und ich konnte gleich bei EDEKA Jens anfangen.“ Mit Feuereifer stürzte sie sich in die Arbeit und verschaffte sich fix einen Überblick über ihren neuen Arbeitsbereich. „Es ist viel zu tun“, fand sie heraus, „aber die Kollegen sind sehr nett und hilfsbereit. Das wird schon klappen!“



Judy Hewawasan

Seit Mitte Oktober ist Judy Hewawasan zuständig für alle Personalangelegenheiten bei EDEKA Jens. Die gelernte Bürokauffrau hatte vorher viele Jahre in der Finanzbuchhaltung gearbeitet und sich bei ihrem vorherigen Arbeitgeber bis zur Leiterin Personal und Marketing hochgearbeitet. Zu EDEKA Jens kam sie zufällig. „Es hat mich schon länger gereizt, etwas Neues zu wagen. Meine Freundin wies mich auf eine Stellenanzeige von EDEKA Jens hin und meinte: Das ist genau das Richtige für dich!“ Das fand Judy Hewawasan auch – besonders, nachdem sie im Internet viel Gutes über ihren zukünftigen Arbeitgeber gelesen hatte. Die Personalreferentin ist begeistert von ihrem Aufgabengebiet. „Es gibt viel Neues zu lernen und die zahlreichen Filialen sind eine Herausforderung, aber auch eine tolle Chance! Ich bin viel unterwegs, sitze wenig am Schreibtisch und habe jede Menge Kontakt zu Menschen. Das gefällt mir richtig gut!“





Keine Lust auf Rumgurken?

Werde Teil des Teams. Wir bilden aus:

In Rostock Gehlsdorf, Born a. Darß, Zingst, Burg/Fehmarn, Großenbrode, Heiligenhafen und Niendorf/Ostsee!

- Verkäufer/-in
- Kaufmann/-frau im Einzelhandel
- Frischespezialist/-in
- Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk
Fachrichtung Fleischerei
- Fleischer/-in im Verkauf
- Kaufmann/-frau
für Bürokommunikation



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

Ausbildungsmesse in der Inselfschule in Burg

Auch in diesem Jahr stellte sich EDEKA Jens als Arbeitgeber in der Inselfschule vor und gleichzeitig vielen Fragen der Schülerinnen und Schüler. Personalreferentin Judy Hewawasan, die Auszubildende Selina Poburski (1. Lehrjahr) aus Burg und Miguel Steuber, der frisch ausgelernte Fleischer-geselle aus Großenbrode standen von 9:30 bis 13 Uhr Rede und Antwort und ließen ihre Zuhörer nebenbei viel gesundes Obst naschen.

Die Schülerinnen und Schüler waren bestens vorbereitet. Gemeinsam mit ihren Lehrern hatten sie Fragenkataloge ausgearbeitet, mit denen sie die Gäste aus diversen Ausbildungsbetrieben löcherten. Sie wollten wissen, in welchen Berufen EDEKA Jens ausbildet (In ziemlich vielen!), welche EDEKA-Jens-Filialen ausbilden (Alle!), welche Schulabschlüsse dazu nötig sind u. v. m. Zwei Schüler der Inselfschule wussten sogar schon genau, was sie wollten, nämlich Fleischerei-Fachverkäufer werden!

Personalreferentin Judy Hewawasan war beeindruckt. „Die Schüler planen heutzutage viel langfristiger als früher“, fiel ihr auf. „Sie denken nicht nur bis zum Ende ihrer Ausbildungszeit, sondern weit darüber hinaus. Uns kommt das entgegen, denn EDEKA Jens ist daran gelegen, den eigenen gut ausgebildeten Nachwuchs zu übernehmen. Außerdem können die jungen Leute bei uns schnell Karriere machen, z. B. mit dem Juniorenaufstiegsprogramm. So etwas haben andere Arbeitgeber nicht.“ Darüber hinaus findet Judy Hewawasan noch etwas anderes entscheidend für die Qualität der Ausbildung: „Azubis werden bei uns nicht einfach ins kalte Wasser geschmissen. Im Gegenteil: Vom ersten Tag an stehen ihnen Ausbildungspaten im Markt zur Seite, die ihnen jederzeit mit Rat und Tat weiterhelfen.“



Tipps für Allergiker: Backen ohne Milch und Ei



Sie lieben Kuchen und Plätzchen, müssen oder wollen aber auf Milch und/oder Eier verzichten? Da haben wir ein paar Tipps für Sie! Grundsätzlich gibt es zwei Möglichkeiten, ohne Milch und Eier zu backen: Entweder Sie wählen einen Teig, der ohne diese Produkte auskommt, wie zum Beispiel Hefe-, Mürbe-, Strudel- oder Blätterteig, oder Sie ersetzen diese Zutaten durch solche mit ähnlichen Fähigkeiten.

Alternativen zur Kuhmilch

Wenn Sie lediglich an einer Laktoseunverträglichkeit leiden, können Sie statt normaler einfach laktosefreie Milch nehmen. Ansonsten eignen sich Soja-, Reis- oder Hafermilch. Als Sahneersatz passt Sojasahne, die allerdings in der Regel nicht aufgeschlagen werden kann. Auch Kokosmilch kann als Milchersatz dienen, hat aber einen sehr intensiven Eigengeschmack. Wenn Milch nur als Flüssigkeitslieferant benötigt wird, ist kohlensäurehaltiges Mineralwasser eine gute Alternative, da die Säure für eine luftige und lockere Kuchenstruktur sorgt.

Alternativen zum Ei

Eier sorgen dafür, dass das Gebäck aufgelockert wird. Gleichzeitig verbinden die Klebeeigenschaften die Zutaten miteinander. Ersatzzutaten müssen also für Triebkraft, Bindung sowie für Flüssigkeit sorgen. Für die Bindung eignet sich geschmacksneutrales Ei-Ersatzpulver, das meistens aus Lupinen- und Maisstärke besteht und mit Wasser angerührt wird. Sojamehl ist ebenfalls bindungsstark, hat aber einen typischen Sojageschmack. Für süßes Gebäck kann Fruchtpüree aus reifen Bananen oder Apfelmus eine Alternative sein. Die Triebeeigenschaften des Eis kann man ausgleichen mit Backpulver (1/2 bis 1TL zusätzlich), Natron oder Kohlensäure.

Wenn Eier durch trockene Zutaten ersetzt werden, muss der Flüssigkeitsunterschied ausgeglichen werden. Ein Ei entspricht ungefähr 50 ml.



Zimtsterne: vegan und glutenfrei



Zutaten für den Teig

- 200 g Puderzucker • 2 EL Zimt
- 8 EL Wasser • 1 EL Zitronensaft
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 EL geriebene Orangen- oder Zitronenschale (unbehandelt)

Zutaten für die Glasur

- 150 g Puderzucker
- etwas Wasser
- 1 Spritzer Zitrone



Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig sorgfältig miteinander vermengen. Die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Achtung: Der Teig ist sehr klebrig! Gegenbenenfalls nach und nach etwas Mehl unterkneten. Wer auf Gluten verzichten möchte, greift hier am besten zu Mandel-, Reis-, Hirse- oder einem anderen glutenfreien Mehl. Den Backofen auf 230°C vorheizen. Mit einem Backförmchen Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Kekse im Ofen 5 bis 7 Minuten backen. Keine Sorge: Auch wenn die Sterne noch relativ weich sind, wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit dem Auskühlen fester. Während die Kekse abkühlen, kann der Zuckerguss aus Puderzucker, Wasser und einem Spritzer Zitronensaft angerührt werden. Die Glasur sollte möglichst dickflüssig sein! Zimtsterne mit dem Zuckerguss bestreichen.

Ein Geschenk, das immer passt!

Alle Jahre wieder stellen sich viele Menschen die gleiche Frage: Was schenke ich jemandem, der schon alles hat? Was kann der zu Beschenkende gebrauchen und muss es nicht bis zum nächsten vorweihnachtlichen Schrottwichteln aufbewahren?

Ganz klar: Eine EDEKA-Gutscheinkarte! Die ist praktisch und gegessen wird immer! Noch dazu, wo es bei EDEKA viele Köstlichkeiten gibt, die man sich nicht jeden Tag gönnt. Mit einer Gutscheinkarte von EDEKA können Sie also nichts falsch machen!

Auf einen Blick:

- Gutscheinkarten gibt es mit vielen verschiedenen Motiven – perfekt zu jedem Anlass.
- Gutscheinkarten können Sie überall kaufen und in jedem teilnehmenden EDEKA-Markt deutschlandweit einlösen.
- Gutscheinkarten gibt es mit unterschiedlichen Guthaben, zum Beispiel mit festen Wertstufen in Höhe von € 10, € 25 und € 50. Sie können die Karten aber auch mit einem individuellen Betrag zwischen € 1 und € 100 aufladen.
- Gutscheinkarten passen in jeden Geldbeutel.



Die EDEKA-Gutscheinkarte ist 3 Jahre lang gültig. Sie kann mehrmals für Bezahlvorgänge eingesetzt werden, bis das Guthaben vollständig aufgebraucht ist. Gutscheinkarten sind nicht wiederaufladbar.



Heiligenhafen feierte Oktoberfest



„Das Wetter hat nicht ganz mitgespielt. Fast hätte uns der Wind einen Strich durch die Rechnung gemacht“, erzählt Vertriebsleiter Swen Rathjens. Er spricht von dem 400 m² großen Oktoberfestzelt auf dem Parkplatz des EDEKA-Marktes in Heiligenhafen, dem Sturmböen fast den Garaus gemacht hätten. Aber die Mitarbeiter von EDEKA Jens wussten sich zu helfen. Die Leinen wurden noch einmal ordentlich festgezurt, ein Landwirt half mit Wassertonnen aus, mit denen das Zelt gesichert wurde, und ein Lkw, der von der Windseite her vor dem Zelt platziert wurde, sorgte zusätzlich dafür, dass das Oktoberfest stattfinden konnte. „Glücklicherweise wurde es zum Samstagabend besser, als der Höhepunkt des Festes begann“, freut sich Rathjens.

Am Freitag gab es ein sogenanntes „Wiesn-Warm-up“, um die Heilighafener langsam in Feierlaune zu bringen, und am Samstagabend

ging es dann zur Sache: Dj Thommy & Florian sorgten für beste Stimmung im Zelt und Barbra Vorbeck heizte den Gästen anschließend als Helene-Fischer-Double richtig ein. Bis spät in die Nacht wurde gefeiert und schließlich sogar auf den Tischen getanzt. „Es war eine tolle Veranstaltung für Jung und Alt“, erzählt Marcus Bais, Marktleiter in Heiligenhafen. „Das Programm kam richtig gut an bei den Heilighafenern. Viele kamen sogar in Tracht und Lederhose!“ Dazu hatte EDEKA Jens für die passenden Speisen und Getränke gesorgt, um ein zünftiges Oktoberfestgefühl aufkommen zu lassen: Haxen, halbe Hähnchen, Leberkäse, Weißwurst und Brezeln kamen prima an und gingen weg wie warme Semmeln. Dazu wurde das Volksfestbier von Engel ausgeschenkt. „Nächstes Jahr wird es auf jeden Fall wieder ein Oktoberfest bei EDEKA Jens geben“, verspricht Marcus Bais.



EDEKA Jens fördert den Feuerwehrynachwuchs

Leckerer vom Grill, dazu die gute Feuerwehr-Mettwurst und jede Menge Infos über die Jugendfeuerwehr aus erster Hand: Das ist das Konzept, mit dem die freiwillige Feuerwehr gemeinsam mit EDEKA Jens um Spenden für den Feuerwehrynachwuchs wirbt.

Auch in diesem Jahr gibt es deshalb diverse Aktionstage vor Ort vor den Filialen, mit denen die örtlichen Feuerwehren auf ihre Arbeit aufmerksam machen und auch auf die Notwendigkeit, diese zu unterstützen. „Obwohl es ‚freiwillige Feuerwehr‘

heißt, vergessen viele, dass die ehrenamtlichen Feuerwehrleute ihre Freizeit für diese Tätigkeit opfern. Das tun sie natürlich bei Einsätzen, aber auch für die Ausbildung und die Nachwuchsförderung – und das alles neben Schule, Studium oder Beruf.

Für EDEKA Jens, der sich als Nahversorger eng mit den Standorten seiner Märkte verbunden fühlt, ist es deshalb selbstverständlich, diese existenziell wichtige Arbeit zu unterstützen und einen Beitrag zu leisten“, erläutert Vertriebsleiter Swen Rathjens. Auch Sie können die Arbeit der Landesfeuerwehr-

verbände vor Ort unterstützen! Wie in jedem Jahr gibt es vom 1. Oktober bis zum 31. Dezember die leckere Gutfleisch-Feuerwehr-Mettwurst (300 g) in den EDEKA-Jens-Märkten zu kaufen.

Ein Euro jeder verkauften Wurst geht an die Nachwuchsförderung in Schleswig-Holstein, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Brandenburg. Damit werden Maßnahmen der Bildungsarbeit und Nachwuchsgewinnung in den Jugend- und Einsatzabteilungen der Freiwilligen Feuerwehren finanziert.



Die örtliche Freiwillige Feuerwehr vor dem EDEKA-Jens-Markt in Zingst ...



... in Burg



... in Großenbrode

1-€-Spende
an die Jugendfeuerwehr
pro verkaufter
Feuerwehrmettwurst
für 3,33 €/300 g
bis Ende Dezember
www.edeka-jens.de













EDEKA und WWF sind Partner für Nachhaltigkeit



Seit 2012 kooperiert EDEKA mit dem WWF (World Wide Fund For Nature), um die natürlichen Ressourcen der Erde zu schonen und immer mehr Kunden für nachhaltigere Produkte sowie nachhaltigeren Konsum zu begeistern. Gemeinsam arbeiten wir daran, einen lebendigen Planeten für uns und unsere Kinder zu erhalten.

Das Ziel: den ökologischen Fußabdruck reduzieren

Das erreichen wir durch einen schonenderen Umgang mit unseren Ressourcen wie Energie und Wasser und den Ausbau des Angebots an umweltverträglicher hergestellten Produkten. In diesem Sinne haben EDEKA und WWF acht Hauptthemen identifiziert, die eine große Bedeutung für die EDEKA-Sortimente und gleichzeitig weitreichende Auswirkungen auf die Umwelt haben:

-  **Fisch und Meeresfrüchte:** Schutz von Fischen und anderen Meereslebewesen sowie Förderung einer verantwortungsvollen Aquakultur
-  **Holz/Papier/Tissue:** Herstellung umweltverträglicherer Eigenmarkenprodukte aus Holz, Papier und Tissue (Zellstofftücher)
-  **Verpackungen:** nachhaltige Gestaltung von Eigenmarkenverpackungen
-  **Süßwasser:** Analyse und Reduzierung der Wasserrisiken bei EDEKA-Eigenmarkenprodukten
-  **Klima:** verantwortungsvoller Umgang mit Energie, zum Beispiel durch energieeffizientere Kühlmöbel u. v. m.
-  **Palmöl:** ökologischere und sozialerträglichere Erzeugung von Palmöl
-  **Soja:** Umstellung der Futtermittel in der Rinder- und Geflügelhaltung auf heimische bzw. europäische Futtermittel oder nachhaltigeres, gentechnikfreies, zertifiziertes Soja
-  **Beschaffungsmanagement:** Förderung der Beschaffung von Agrarrohstoffen (Getreide, Pflanzenöle, Baumwolle u. a.) aus nachhaltigen Quellen

Tipps für mehr Nachhaltigkeit beim Einkauf

1. Obst und Gemüse lose in den Einkaufswagen legen: Äpfel, Orangen & Co. sind durch ihre Schale von Natur aus gut verpackt und fühlen sich auch ohne eine Plastiktüte auf dem Kassenband wohl.
2. Tragetaschen und Tüten wiederverwenden: Nutzen Sie z. B. unsere langlebigen Permanent-Tragetaschen, die zu mindestens 80% aus Recyclingmaterial bestehen. *Übrigens: Wussten Sie, dass die Mehrfachnutzung von Kunststofftaschen besser ist, als Plastiktüten durch Papiertüten zu ersetzen? Allerdings nur, wenn sie nach langem Gebrauch recycelt werden.*
3. Mit Mehrweg-Boxen an der Frischetheke einkaufen: Fleisch, Wurst und Käse wandern von der Kühltheke direkt in Ihre Vorratsdose.
4. Auf das Mehrwegzeichen achten: Getränkeflaschen und große Joghurt-Gläser können über das Pfandsystem zurückgegeben, ausgespült und neu befüllt werden (Behälter aus Glas mehr als 50 Mal, solche aus PET bis zu 25 Mal).
5. Bio, saisonal und regional einkaufen: kürzere Transportwege, weniger Ressourcenverbrauch und Produkte, die ohne chemische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sowie Gentechnik hergestellt werden, entlasten die Umwelt.



SINCE 1888

TREUEAKTION

29.10.2018
bis 02.02.2019



www.edeka.de/treueaktion-roesle.jsp

GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G6 EDELSTAHL

- Gasgrill mit 5 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Mit integrierter Primezone in der Hauptgrillfläche links (3,5 kW), bis 800 °C für extra krosses Finish und eine schmackhafte Kruste
- Mit Seitenbrenner (3,0 kW), im geschlossenen Zustand ist der Ablagetisch als Arbeitsfläche nutzbar
- Haupt-Grillfläche: 92,5 x 45 cm = 4.162 cm²
Warmhalterost: 92,5 x 16 cm = 1.480 cm²
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Deckel mit Glaseinsatz und großem Thermometer mit Anzeige in °C und °F



nur **499,00 €**
mit 40 Treuepunkten
UVP 1.199,00 €

Bestell-
artikel!

700,00 € **58%**
Ersparnis Preisvorteil

GOURMETZANGE

- Für den Einsatz in Kochgeschirr mit antihaftversiegelten Oberflächen
- Patentiertes Verschluss-System: Öffnen und Schließen mit nur einer Hand
- Aus Edelstahl und Silikon; temperaturbeständig bis 260 °C
- Länge 23 cm



nur **11,99 €**
mit 10 Treuepunkten
UVP 29,95 €

17,96 € **59%**
Ersparnis Preisvorteil

PASTATOPF STYLE

- Ø 20 cm; aus Edelstahl 18/10
- Pasta oder Gemüse gelingt perfekt al dente
- Mit Glasdeckel, temperaturbeständig bis 180 °C, und Innensklierung
- Mit tiefem Pastaeinsatz für bis zu 1 kg Nudeln
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für alle gängigen Herdarten, auch Induktion



nur **34,99 €**
mit 10 Treuepunkten
UVP 139,00 €

104,01 € **74%**
Ersparnis Preisvorteil

KOCHTOPF STYLE

- Ø 16 cm; aus Edelstahl 18/10 mit Glasdeckel, temperaturbeständig bis 180 °C
- Für kleinere Gerichte, Saucen oder Gemüse aber auch zum Aufwärmen von Speisen
- Mit Innensklierung • Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für alle gängigen Herdarten, auch Induktion



nur **14,99 €**
mit 10 Treuepunkten
UVP 64,95 €

49,96 € **76%**
Ersparnis Preisvorteil

BRATPFANNE STYLE

- Ø 24 cm; aus Edelstahl 18/10 mit Antihft-versiegelung
- Temperaturbeständig bis 260 °C (Herd) bzw. 70 °C (Backofen)
- Ideal für leicht haftendes Bratgut
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für alle gängigen Herdarten, auch Induktion



nur **19,99 €**
mit 10 Treuepunkten
UVP 69,95 €

49,96 € **71%**
Ersparnis Preisvorteil

AROMA DAMPFGARER STYLE

- Ø 28 cm; aus Edelstahl 18/10 mit Glasdeckel, temperaturbeständig bis 180 °C
- Zum Garen von Fleisch, Fisch, Reis und Gemüse
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für alle gängigen Herdarten, auch Induktion



nur **49,99 €**
mit 10 Treuepunkten
UVP 169,00 €

119,01 € **70%**
Ersparnis Preisvorteil

Rösle hat sich dem Kochvergnügen bereits seit 1888 verschrieben und steht für formschöne und nachhaltige Küchenprodukte. Dem Grillen widmet sich die Qualitätsmarke mit dem gleichen hohen Anspruch und inspiriert mit hochwertigem Grillzubehör zu den leckersten BBQ-Köstlichkeiten.

Sie haben jetzt die Möglichkeit, die hochwertigen Koch- und Grill-Artikel von Rösle besonders günstig zu erwerben.

Punkte sammeln und Prämie sichern!

- Je 5 € Einkaufswert erhalten Sie bis zum 02.02.2019 bei EDEKA Jens einen Treuepunkt.
- Kleben Sie die Punkte in Ihr Sammelheft ein. Bereits für zehn gesammelte Punkte erhalten Sie einen RÖSLE Treueartikel mit bis zu 80% Preisersparnis.
- Volle Sammelhefte können Sie bis zum 16.02.2019 bei EDEKA Jens einlösen.

Hinweis: Treuepunkte aus anderen Aktionen haben keine Gültigkeit. Eine Barauszahlung der Treuepunkte ist nicht möglich. Sollten aufgrund unvorhergesehener Ereignisse Treueartikel nicht mehr verfügbar sein und auch nicht in einem angemessenen Zeitraum nachgeliefert werden können, behält sich EDEKA vor, diese gegen mindestens gleichwertige andere Artikel zu ersetzen. Die Treueartikel sind von Rabattaktionen ausgenommen.

Backen und ge



Mohnfix
250-g-Packung
(100 g = -.72)



1.79



Kokosraspel
200-g-Beutel
(100 g = -.50)



-.99



**Raspel-
schokolade**
Vollmilch
100-g-Packung



-.99



**Schokodekor-
Blätter**
60-g-Packung
(100 g = 2.82)



1.69



**Bunte
Crispies**
60-g-Beutel
(100 g = 1.48)



-.89



**Zitronat oder
Orangeat**
gewürfelt
je 100-g-Packung



-.65



Krokant
aus Haselnusskernen
100-g-Beutel



-.89



**Kalifornische
Mandeln**
blanchiert
gestiftelt, grob
gemahlen, gehobelt
oder gehackt
je 100-g-Beutel



1.49



Genießen in der Vorweihnachtszeit



Haselnusskerne
gehobelt oder gehackt
je 100-g-Packung



1.59



Korinthen
125-g-Beutel
(100 g = -.71)



-.89



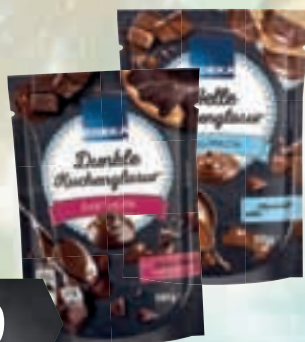
Pistazien
gehackt
25-g-Beutel
(100 g = 6.36)



1.59



**Kuchen-
glasur**
versch. Sorten
je 100-g-
Packung



-.79



Nuss-Nougat
zum Backen oder
Naschen
200-g-Packung
(100 g = 1.15)



2.29



Couverture
versch. Sorten
je 200-g-Packung
(100 g = -.45)



-.89



Bunte Zuckerstreusel
100-g-Beutel



-.55



Schokotropfchen
100-g-Beutel



-.99





Schlemmen in Großenbrode

Wer ein Fan von besonderen Genüssen ist und auch gerne mal eine neue Leckerei ausprobiert, der war am 10. November genau richtig beim Schlemmerabend im EDEKA-Markt. Wieder einmal hatte sich das Team aus Großenbrode um Marktleiterin Martina Köhn eine Menge ausgedacht, um die Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Mit dabei waren auch regionale Spezialitäten-Lieferanten, die den Gästen ausgewählte Produkte schmackhaft machten. „Seit kurzem steht Didis Räucherhütte regelmäßig bei uns vor dem Markt. Ihn haben wir natürlich gerne gebeten, uns beim Schlemmerabend zu unterstützen. Auch die Küstenmanufaktur war dabei und präsentierte ihre herrlichen Konfitüren und Brotaufstriche“, erzählt Marcel Kablau, einer der beiden stellvertretenden Marktleiter.

Selbstverständlich hat sich das Team des EDEKA-

Marktes Großenbrode auch selbst ins Zeug gelegt und ein appetitlich aussehendes Büfett gezaubert. An der Fleischtheke gab es Fleisch-, Schinken- und Wurstspezialitäten und dazu warme Gerichte – eine Reispfanne und Kartoffelgratin. Die Mitarbeiter der Fleischerei hatten die Platten liebevoll dekoriert mit aus Auberginen geschnitzten Pinguinen und Tomaten in Rosenform. Die Obst- und Gemüseabteilung glänzte mit Tomate-Mozzarella-Spießen, Galiamelone mit Schinken, Ananas-Schiffchen und vielen weiteren gesunden Snacks, und in der Spirituosenabteilung wurde Wein verkostet. Auf diese Weise gab es überall im Markt wunderbare Dinge zu entdecken und zu vernaschen.

Dazu sorgte EDEKA Jens auch für Unterhaltung: Die Gäste konnten sich mit Hilfe einer Fotobox fotografieren lassen, die Fotos an Ort und Stelle

ausdrucken und mitnehmen. Der Clou: Neben der Box war ein langer Tisch mit lustigen Accessoires vorbereitet, die die Gäste zur Verkleidung nutzen konnten. „Das kam so gut an, dass wir immer wieder Fotopapier nachfüllen mussten“, freut sich Marcel Kablau. Bei der Musik setzte der Markt auf Bewährtes. Die Band Inflagranti lieferte wie immer ein tolles Programm ab und sorgte für beste Stimmung.

Das Konzept des Schlemmerabends kommt in Großenbrode gut an. „Die Karten für das Event sind immer rasch vergriffen“, weiß Marcel Kablau. „Auch dieses Mal hatten wir nach zwei Tagen schon mehr als die Hälfte verkauft.“ Außerdem freut er sich darüber, dass viele Gäste den Aufwand, der hinter der Veranstaltung steckt, zu schätzen wissen. „Die Gäste sehen, wie viel Arbeit drinsteckt, und geben uns ein tolles Feedback.“



Mit EDEKA Jens gewinnen!

Dieses Mal geht's um die formschöne Cafissimo TUTTOCAFFÈ von Tchibo – eine Zierde für jede Küche! Die wollen Sie haben? Die können Sie bekommen! Machen Sie einfach mit bei unserem Gewinnspiel und mit etwas Glück wird diese Kaffeekapselmaschine Sie schon bald mit perfektem Espresso, Caffè Crema und Filterkaffee verwöhnen.

Lösen Sie das Sudoku-Rätsel und geben Sie den Gewinncoupon bis zum **15. Dezember 2018** in Ihrem EDEKA-Jens-Markt ab! Unter allen richtigen Lösungen verlosen wir den Gewinner oder die Gewinnerin. Wir drücken Ihnen die Daumen!

	5							
	3	2		7				
	1	8	3			5	9	
4	2			5			3	
3	7		8	2	1			
8		5	4	9				
			1			6	7	
5			9		4	3	1	
							4	

Name: _____

Adresse: _____

Telefonnummer: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind EDEKA-Mitarbeiter und deren Angehörige. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben bereits jetzt unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.



Hat bereits mit EDEKA Jens gewonnen!

Dieses Mal kommt die glückliche Gewinnerin des EDEKA-Jens-Gewinnspiels aus Burg auf Fehmarn! Frau Löcherbach ist ganz frisch auf die Insel gezogen und noch mit dem Einrichten ihrer Wohnung beschäftigt. Da kam ihr eine neue Kaffeemaschine sehr gelegen! „Sie hat sich super gefreut und gefragt, ob wir so etwas öfter machen. Das konnte ich nur bestätigen“, sagt Eugen König, der Marktleiter des EDEKA-Jens-Marktes in Burg schmunzelnd.



Frau Löcherbach nimmt die Kaffeemaschine von Tobias Jaudzim, Leiter der Obst- und Gemüseabteilung, entgegen.

EDEKA Jens lädt ein zum Türchenöffnen!

Nicht nur Kinder, auch Erwachsene freuen sich über Überraschungen. EDEKA macht's möglich! Auch in diesem Jahr hat das Team von EDEKA Jens wieder jede Menge Geschenke im Wert von über 1 000 EUR hinter den Türchen des EDEKALenders versteckt. Und Sie haben die Chance, diese Geschenke zu gewinnen! Schauen Sie einfach bei den großen Adventskalendern in den EDEKA-Jens-Märkten an der Ostseeküste vorbei. Jeden Tag wird ein Türchen von einem der Mitarbeiter geöffnet und Sie können schauen, was es zu gewinnen gibt. Dann haben Sie den ganzen Tag Zeit, eine Teilnahmekarte auszufüllen und in die Losbox zu werfen. Am Ende des Tages wird ein Mitarbeiter von EDEKA Jens zur Glücksfee auserkoren und zieht eine der Loskarten aus der Box. Die wird an der Innenseite des entsprechenden Türchens befestigt und Sie können schon am Folgetag sehen, ob Sie sich über einen tollen Gewinn freuen können! Wenn Ihr Name an der Tür steht, melden Sie sich einfach bei einem Mitarbeiter im Markt, der Ihnen gerne helfen wird, Ihren Gewinn in Empfang zu nehmen.

Machen Sie mit beim EDEKALender!

- Jeden Tag öffnet ein EDEKA-Mitarbeiter ein Türchen des Adventskalenders im Eingangsbereich der Märkte. Dahinter verbergen sich tolle Preise!
- Wenn Sie die gewinnen wollen, füllen Sie eine Loskarte bitte vollständig aus und werfen sie in die Losbox neben dem Kalender.
- Ein EDEKA-Mitarbeiter zieht abends eine Karte und heftet sie an die Innenseite des aktuellen Adventskalender-Türchens.
- Schon am nächsten Tag können Sie schauen, ob Sie etwas gewonnen haben! Ihren Gewinn können Sie gleich mit nach Hause nehmen.



Der Nikolaus kommt zu EDEKA Jens ...

... und hat viele kleine Leckereien in seinem Gepäck, um sie in geputzte Kinderstiefel zu füllen. Alle Kinder mit sauberem Schuhwerk können ihre Stiefel bis zum 5. Dezember in einem der EDEKA-Jens-Märkte abgeben. Am 6. Dezember dürfen sie die Stiefel gefüllt wieder abholen. Achtung: Bitte einen Zettel mit dem Namen an die Schuhe heften!

Auflage: 44 972 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Jens Märkte Jens GmbH & Co. KG
Burg auf Fehmarn
Am Meilenthinplatz 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.: (0177) 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
Paduaweg 3 • 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 23 4) 3 01 01 • Telefax: (0 38 23 4) 3 01 00

EDEKA Jens – Zingst
Hafenstraße 42 • 18374 Zingst
Tel.: (0 38 23 2) 1 79 94 • Fax: (0 38 23 2) 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