

Magazin mit



FRISCHEBOTE



♥ EDEKA Jens bekommt Zuwachs // S. 2

♥ EDEKA-Cup-Sieger // S. 4–5

♥ Events mit EDEKA Jens // S. 6–7

♥ Federweißer und Flammkuchen // S. 8–9

Liebe Kunden,

weiterhin beschreiten wir den Weg in eine gesicherte Zukunft. Das funktioniert wunderbar mit tollen Nachwuchskräften – den Kaufleuten von morgen. Zusätzlich zu den bereits 14 Auszubildenden haben sich seit August weitere 13 für diesen Beruf begeistern lassen. Sogleich starteten wir mit ihnen allen zu EDEKA Jens traditionellem Azubitag (mehr im Heft). Außerdem bilden wir erstmalig zwei Frischespezialisten aus – ein klasse Gewinn für Sie und uns – und wir haben auch in der Verwaltung Zuwachs bekommen.

Des Weiteren finden Sie köstliche, nachhaltige und sportliche Themen sowie Ankündigungen im Heft. Federweißer und Flammkuchen als Saisonhighlight mit Rezept und Artikelempfehlungen, die neue „My Bag Up“, die wieder etwas mehr Plastik einspart und unsere begehrten Laufevents sind dabei.

Und wer so viel bietet, der wird letztlich belohnt: EDEKA Jens gewinnt den EDEKA-Cup 2019 in der Region Nord. Super!

Viel Spaß beim Lesen! Ihr Team von EDEKA Jens

(Kennen-)lernen am EDEKA-Jens-Azubitag

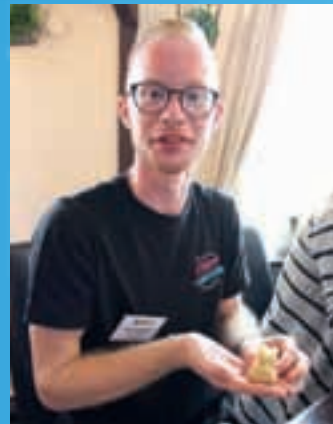


Unsere neuen Azubis

Es ist Tradition, dass EDEKA Jens seine neuen Auszubildenden nicht ins kalte Wasser wirft, sondern erst einmal eine gemeinsame spaßige – dennoch lehrreiche – Unternehmung anbietet: den Azubitag. Nachdem sich die 13(!) frischen Nachwuchskräfte ein paar Tage in ihre Märkten eingearbeitet und aklimatisiert hatten sowie Mitarbeiter und Ausbildungspaten kennenlernen konnten, stand der Besuch der Firma Niederegger in Lübeck an.

An diesem Aktionstag machten sich die 13 Neuen und die 14 Azubis der weiteren Lehrjahre mit ihren Ausbildungspaten, dem Geschäftsführer Reimer Jens, der Personalreferentin Judy Hewawasan und der Leiterin der Ausbildung und Entwicklung Angelika Littmann auf den Weg. Vor Ort wurde den neuen Auszubildenden eine Werksbesichtigung beim weltbekannten Marzipanhersteller geboten. Die dortigen Mitarbeiter gaben ihnen interessante Einblicke in die Betriebsabläufe und schlossen eine Verkostung der Produkte an. Für die anderen Teilnehmer ging es ins Marzipanland Lübeck, in dem nach einer Erläuterung der Herstellung von Marzipan, Figuren aus

Marzipan kriert werden durften. Bei einem gemeinsamen Mittagessen im EDEKA-Jens-Markt in Niendorf/Ostsee konnten sich dann alle etwas näher kennenlernen. Gut gestärkt folgte die Vorstellung des Unternehmens EDEKA Jens. Die Aus- und Weiterbildung haben beim Familienunternehmen Jens einen wichtigen Stellenwert. Der zertifizierte Ausbildungsbetrieb setzt hohe Maßstäbe, um eine qualitativ hochwertige Ausbildung zu garantieren. Neben der praktischen Ausbildung im Betrieb, dem Berufsschulunterricht und der Teilnahme an EDEKA-Seminaren werden auch verschiedene internetbasierte bzw. per App ausführbare E-Learnings („EDEKA-Wissensportal“, „MegaAzubi“) angeboten. Mit dem Einstieg in das Berufsleben stehen den jungen Menschen nun Tür und Tor weit offen. Die Karriereleiter kann erklommen werden – auch innerhalb des Unternehmens. Die Chancen auf eine spätere Übernahme in ein festes Arbeitsverhältnis stehen für die jungen Azubis sehr gut, denn das Unternehmen wächst kontinuierlich weiter und freut sich über engagierte junge neue Mitarbeiter im Team.



Auch die anderen Azubis haben den Ausflug genossen

Die neue Kompetenz im Frischebereich

Die Ausbildung zum Frischespezialisten ist nicht nur relativ neu, sondern auch ein EDEKA exklusiver, besonderer Ausbildungszweig, der gleich zwei IHK-Abschlüsse sichert. Kreativität, Kontaktfreudigkeit sind gefragt – kaufmännisches Geschick und Waren- sowie Fachkompetenz werden vermittelt.

EDEKA Jens hat in diesem Jahr erstmalig zwei Auszubildende eingestellt, die diese Zusatzqualifikation erlernen. Lea Marion Pries und Marvin Lindner sind am 1. August in Großenbrode und Heiligenhafen gestartet. Aber wie sieht die Ausbildung zum Frischespezialisten aus? Was muss man dafür mitbringen und was macht ein Frischespezialist überhaupt? Die beiden geben einen Einblick.

„Im Grunde ist es zunächst eine normale Ausbildung zum Einzel-

handelskaufmann mit allem, was dazugehört. Sie geht über drei Jahre und wird von der Berufsschule und verschiedenen Seminaren zur Warenkunde begleitet. Speziell ist allerdings, dass wir uns auf die Frischebereiche spezialisieren. Wir werden vornehmlich im Obst- und Gemüsebereich wie auch den Frischetheken eingesetzt. Zu den Tätigkeiten erhalten wir abgestimmte Seminare. Sie beinhalten eine umfassende Verkaufs-, Zubereitungs- und Beratungskompetenz und sind fachübergreifend aufgebaut. So können wir später Tipps geben, welcher Wein zu welchem Käse passt, welches Gemüse zu welchem Fleischgericht und dergleichen“, beschreibt Lea Marion Pries. Sie lernte EDEKA Jens bereits im Vorfeld als Schülerin kennen. Aus dieser Freude bei

der Arbeit heraus bewarb sie sich und erfuhr von dem Frischespezialisten.

„Um unsere Frischekenntnisse mit Hintergrundwissen zu füllen, werden Pflicht- und Wahlmodule zu den Bereichen Fleisch, Wurst, Käse, Feinkost, Obst und Gemüse sowie Fisch, Molkereiprodukte, Wein und Spirituosen und mehr besuchen. Wir lernen zudem Kochen und eine besondere Warenpräsentation – das wiederum ist in Blöcke wie ‚Vital‘, ‚Party‘, ‚Gourmet‘ und ‚Menü‘ aufgeteilt“, fügt Marvin Lindner hinzu. Er hat bereits einige Praktika in Heiligenhafen absolviert und wollte demnach auch die Ausbildung starten. Judy Hewawasan beriet ihn zum Frischespezialisten und er war gleich begeistert. Jetzt lernt er den Markt von einer neuen Seite kennen.



EDEKA Jens zum Zweiten!

Auch 2019 schafft es EDEKA Jens in Heiligenhafen zu begeistern. Der Markt wurde nach dem zweiten Platz 2018 nun EDEKA-Cup-Sieger der EDEKA-Region Nord.

In der Kategorie „selbstständiger Einzelhandel über 2 000 Quadratmeter Verkaufsfläche“ gewann die Mannschaft von Inhaber Reimer Jens. Es geht einfach darum: Wer ist der beste Einzelhändler in der Region? Diese Frage wurde hinsichtlich der Frische, der Kompetenz, der Produkte und Kreativität, hinsichtlich des Serviceangebotes und der -qualität sowie der Vielfalt beleuchtet. Das Ergebnis: EDEKA Jens

in Heiligenhafen hat all diese Vorzüge in herausragender Weise zeigen können. Ob anonym geführte und offizielle Testeinkäufe, Gespräche mit den Mitarbeitern, Zahlen des Marktes – überall setzte sich das Team in Heiligenhafen erneut durch. „Wir bieten ein in der Tiefe und Breite überzeugendes Sortiment, das keine Wünsche offenlässt. Das Resultat sind zufriedene Kunden und als weitere Bestätigung nun auch der Gewinn des EDEKA-Cups“, zeigt sich Marktleiter Philipp Mangliers erfreut über die Auszeichnung.

„Der im Februar 2012 eröffnete Markt im Höhenweg besticht durch ein hochmotiviertes und kundenfreundliches

Team sowie enorme Sortimentsvielfalt: Auf einer Fläche von 2144 Quadratmetern punktet der frischegeprägte Markt mit rund 25 000 Artikeln – darunter zahlreiche regionale Spezialitäten sowie Bio- und Reformwaren. Zu den weiteren Highlights zählen ein begehbarer Getränkekühlschrank, eine große Antipasti- und Salatbar, eine Smoothiebar sowie ein Online-shop und Lieferservice“, beschreibt EDEKA-Nord den Gewinner-Markt und lobte an allen Seiten.

Der Gewinn bedeutete außerdem, dass sich das Team auf dem zweiten Platz von 2018 keineswegs ausgeruht hat, sondern stets daran arbeitet, seinen

Kunden das optimale Einkaufserlebnis zu bieten. Zu guter Letzt qualifizierte sich EDEKA Jens Heiligenhafen mit dem EDEKA-Cup-Sieg automatisch für den nationalen Entscheid. „Die Konkurrenz in Deutschland ist aber äußerst stark. Dieses Jahr konnte sich ein anderer Mitbewerber durchsetzen. Wir geben aber unser Bestes und vielleicht kommt der nationale Pokal auch noch zu uns an die Ostsee“, beschreibt Verkaufsleiter Swen Rahtjens.

Übrigens: Durch die Bäderregelung hat der Markt auch sonntags von 11 Uhr bis 17 Uhr geöffnet – was nicht nur die Wochenendbesucher der Küstenstadt freuen wird.



Ein wichtiger Faktor für den Pokal ist die Frische im Markt. Die passt auf ganzer Linie.



Nachhaltigkeit ist im Molkereiproduktbereich gegeben. Moderne Kühlungen laufen absolut energieeffizient



Service erhalten Kunden nicht allein durch die Mitarbeiter. Überall im Markt zeigen sich tolle Dienstleistungen, die das Einkaufen noch angenehmer machen.



Vielfalt und Ambiente – für beide Kriterien spricht dieses Bild



Gut sortiert und kompetent beraten. Die Wein- und Spirituosenabteilung begeistert immer wieder mit Auswahl, Design und versierten Ansprechpartnern

Bester Markt in der Region Nord

Gewinner
EDEKA-Cup
2019

Kategorie:

über 2.000 m² Verkaufsfläche

EDEKA **JENS**
Heiligenhafen



Feuerwehrmettwurst-Sonderverkauf in allen Märkten

Auch 2019 startet im November die große Spendenaktion von EDEKA Jens für die Jugendfeuerwehren der einzelnen Regionen! Und Sie können helfen! Entweder Sie kaufen im November die köstliche Gutfleisch-Feuerwehr-Mettwurst mit dem Konterfei des Brandbekämpfers oder Sie kommen zu den verschiedenen Veranstaltungen an den Märkten und

spenden direkt. Vor Ort informieren die jungen Feuerwehrleute mit ihren Warten über ihre Ausbildung und die unbezahlbare Arbeit, die sie erbringen. Begleitet werden die Aktionen von Vorführungen der Einsatzfahrzeuge oder Kulinarischem aus dem Hause Jens.

„Auf ehrenamtlicher Basis opfern die Mitglieder der Freiwilligen Feuerweh-

ren ihre Freizeit zu unserem Schutz – neben Schule, Studium oder Beruf. Wir von EDEKA Jens als Teil der Infrastruktur der jeweiligen Feuerwehrstandorte sind uns der wichtigen Arbeit unserer Nachbarn bewusst. Mit der Aktion möchten wir mit unseren Kunden unbedingt einen Beitrag leisten“, erläutert Vertriebsleiter Swen Rathjens.



1-€-Spende
an die Jugendfeuerwehr
pro verkaufter
Feuerwehrmettwurst
im November
www.edeka-jens.de

Erntedank – in Born wird eingekellert

Im Herbst an den Winter denken! EDEKA Jens in Born schaut voraus und geht damit auch den Weg vieler treuer Kunden. Ab September wird in der Filiale wieder ein Aufbau mit Kürbissen, Kartoffeln, Äpfeln und weiteren Obst und Gemüse aufgebaut. „Bei unseren Kunden ist das Thema Einkellern noch aktuell und wird nachgefragt. Mit dem Aufbau bieten und animieren wir, wieder größere Mengen der erntefrischen Erzeugnisse zu kaufen und diese einzukellern. Dabei helfen wir auch gern, Kartoffeln und Co. zum Fahrzeug zu bringen“, beschreibt Marktleiterin Beate Ehlert.

Einkellern?

- Produkte begeistern mit Erntefrische und Regionalität.
- Die Erzeugnisse halten bei gewissen Bedingungen bei niedrigen Temperaturen und einer Luftfeuchtigkeit um 80 % lange, Vitamine sowie Nährstoffe bleiben erhalten und Obst und Gemüse schmecken im Winter noch schön frisch.
- Erzeugnisse sollten frei von Druckstellen sein und eine unversehrte Außenhaut aufweisen.
- Produkte dürfen nicht zu nah an Äpfeln gelagert werden.
Sie verströmen ein Reifegas, das den Stoffwechsel anregt.



Vielfache Ehrung beim 35. Sund- und Küstenlauf



Der 35. Sund- und Küstenlauf mit insgesamt 195 Finishern fand bei besten Laufbedingungen statt. EDEKA Jens ging erneut als Sponsor und mit einigen Mitarbeitern – darunter Inhaber Reimer Jens – ins Rennen.

Bürgermeister der Gemeinde Großenbrode Jens Reise übernahm für alle Distanzen den Startschuss. Es gab wie üblich vier Distanzen – den Bambini-Lauf (1,3 km), den Fitnesslauf (5,5 km), den Küstenlauf (10 km) und den Sundlauf (20 km). Dabei erzielten Groß und Klein hervorragende Zeiten. Allen voran der bereits mehrfache Sieger des Sundlaufes Dennis Mehlfeld vom Lübecker SC. Er schaffte die 20 Kilometer in grandiosen 1:14,32 Stunden.

Auch die Teilnehmer aus dem

Hause Jens überzeugten. Reimer Jens Sohn schaffte es bei den Bambini ganz oben aufs Treppchen. Bei den Distanzen von 10 und 20 Kilometern war EDEKA Jens ebenfalls auf dem Podest vertreten. Ebenso wichtig war sicherlich die Verpflegung des Sponsors EDEKA Jens. Direkt am Zieleinlauf sorgten 40 bereitgestellte Kilogramm Bananen für Energie und zehn Kisten Wasser für die nötige Flüssigkeitszufuhr.

Zum 35. Jahrestag des Sund- und Küstenlaufs erhielten dieses Jahr auch die Organisatoren eine Urkunde. Den meisten Applaus und großen Respekt erntete aber Peter Backhausen, der mit 86 Jahren ohne Unterbrechung zum 30. Mal in Folge gemeinsam mit seiner Frau Maria Alice – außer in diesem Jahr – am Start war.



Claudia Riecke, 2. Platz (10 km), Theo Jens, 1. Platz (Bambini) und Karolina Rathjens, 2. Platz (20 km)

Die Gewinner und ihre Zeiten

Bambini (1,3 km): Theo Jens und Tony Lucyga, TSV Flintbek, beide 5:04 Minuten

Fitnesslauf (5,5 km): Männer – Florian Kahlstatt, 21:39 Minuten
Frauen – Marit Böhm, Hamburger SC, 27:34 Minuten

Küstenlauf (10 km): Männer – Jan Dankmeyer, VL Lübeck 43:05 Minuten,
Frauen – Renata Tassotto 50:19

Sundlauf (20 km): Männer – Dennis Mehlfeld, Lübecker SC 1:14,32 Stunden
Frauen – Angelika Eggert 1:37,34 Stunden

Mitternachtslauf

Knapp 640 Läufer starteten dieses Jahr beim 31. Mitternachtslauf. Was für eine grandiose Beteiligung. Und auch hier war EDEKA Jens als Hauptsponsor am Start. Angelika Eggert (00:48:43), Jennifer Kieselstein (01:03:44), Christine Lüdtke (00:54:19), Karolina Rathjens (00:48:42), Swen Rathjens (00:47:13) und Claudia Riecke (00:50:11) zeigten auf der 10-Kilometer-Distanz tolle Zeiten. Swen Rathjens nahm zudem noch am 5-km-Lauf teil.

Auch kulinarisch zeigte sich EDEKA Jens als Sponsor in Höchstform. Wie eh und je brachte das Marktteam die Sportler mit Äpfeln, Bananen, literweise Wasser und jeder Menge guter Laune nach vorn.

So sollte es sein. Und so erlebten alle eine wunderbar sportliche Nacht.



Der Geschmack des Spätsommers

Weine sind ein edler Genuss – besonders in Kombination mit anderen Köstlichkeiten wie Käse oder Antipasti. Warum aber wird gerade der Federweiße ab September so heiß ersehnt und wieso ist der Flamm- oder Zwiebelkuchen so passend? Der Federweiße ist weder Traubensaft noch ein Wein. Die Zwischenform überzeugt durch Frische und Spritzigkeit mit fruchtigen Aromen. Jedes Jahr lesen die Winzer Ende August die frühen reifen Trauben und verarbeiten sie zu Most. Durch das Zufügen von Hefe gärt das Getränk. Es entstehen Alkohol und das typische Prickeln. Unfiltriert – voller guter Inhaltsstoffe und Aromen – kommt der Federweiße dann zu EDEKA Jens. Ob jemand den Federweißen liebt und sich als optimalen Begleiter eine Quiche zubereitet oder andersherum – Fakt ist: Die erfrischenden, leichten und süßlichen Noten des Federweißen balancieren Quiche, Flammkuchen und Co. mit

deftig-herzhaftem Geschmack optimal aus. So schaffen beide am Gaumen die Geschmacksexplosion, die das Traumpaar so beliebt machen.

Wissenswertes:

- Federweißer sollte immer stehend gelagert und transportiert werden: Die Flaschenverschlüsse sind aufgrund der weiteren Gärung luft- und somit auch feuchtigkeitsdurchlässig.
- Die Flaschengärung verändert täglich den Geschmack. Ist er Ihnen zu süß, lassen Sie ihn bei Zimmertemperatur ziehen. Trifft er den gewünschten Geschmack, stellen Sie ihn kalt, um die Gärung zu stoppen.
- Es gibt auch Federroten. Dieser verhält sich genauso wie Federweißer, schmeckt aber etwas herber und kräftiger.

Quiche Lorraine

Zutaten für den Belag:

- 400 g gekochten Schinken • 100 g rohen Schinken
- 4 kleine Zwiebeln • 2 EL Petersilie • 1 Knoblauchzehe • 5 EL Salz
- Pfeffer • 200 g geriebener Edamer • 200 ml Sahne

Zutaten für den Mürbeteig:

- 130 g Butter • 200 g Weizenmehl • Salz/Pfeffer • 1 EL geriebener Edamer • 1 Knoblauchzehe • Trockenerbsen zum Blindbacken, Backpapier

Zubereitung:

1. Für den Teig: Butter in einer großen Schüssel mit Mehl verkneten, 2-3 EL kaltes Wasser, Salz, Pfeffer und Käse dazugeben. Knoblauch schälen und dazupressen. Alles zu einem Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
2. Für den Belag den Schinken fein würfeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Schinken, Zwiebeln und gehackte Kräuter vermengen. Knoblauch schälen und dazupressen.
3. Die Eier in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Käse und der Sahne verrühren.
4. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.
5. Den Teig nochmals durchkneten, ausrollen und in eine Springform von 28 cm legen, einen Rand von 2 cm hochziehen. Mit dem Backpapier auslegen, die Trockenerbsen einfüllen und 15 Minuten blind backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, Trockenerbsen und Backpapier entfernen.
6. Die Schinken-Zwiebel-Kräuter-Mischung auf dem Teig verteilen und die Eiersahne darübergießen.
7. Die Quiche Lorraine 45 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und lauwarm servieren.



Endlich wieder Saison: Federweißer und Flammkuchen

**Italienischer
Federweißer oder
Roter Sauser**
versch. Sorten
je 1-Liter-Flasche

1,99



**Elsässer Flammkuchen,
Zwiebelkuchen oder**

Quiche Lorraine
je 375-/400-g-Packung
(1 kg ab 6.98)

2,79



Erntezeit



Hafer

Hafer ist für Suppen, Müslis oder Brei beliebt. Er hat beachtliche Mengen an Ballaststoffen und Proteinen, Vitaminen und bietet die ganze Bandbreite an Mineralstoffen. Durch beruhigende Schleimstoffe ist Hafer magenfreundlich.

Weizen

Deutschlands bedeutendste Getreidesorte. Zum Weizen gehören Emmer und Einkorn sowie Hart- und Weichweizen, Dinkel und Kamut. Hartweizen ist sehr kleberreich und wird für Nudeln verwendet, Weichweizen primär für Kuchenteige und Brote. Auch als Flocken, Schrot (Bulgur), Vollkornmehl, Mehl oder Öl zu haben. Dinkel enthält den höchsten Eiweißgehalt und punktet mit Mineralstoffen.



Roggen

Ist weit weniger verbreitet und wird als Tierfutter, Brotzutat oder als Basis von Korn und Wodka eingesetzt. Roggen hat recht schlechte Klebereigenschaften, das macht Backwaren weniger „fluffig“, aber aromatischer. Ein guter Mix aus pflanzlichem Eiweiß, Kohlenhydraten und Ballaststoffen sättigen lange.

Zuwachs in der Jens-Familie

Angelika Littmann – Küstenkind im Auftrag der Azubis

Angelika Littmann ist am 1. August 2019 als Leiterin des neuen Bereiches für Ausbildung und Entwicklung ins Team von EDEKA Jens neu eingestiegen. Trotz anhaltend hervorragender Nachwuchsförderung, auch dank Personalreferentin Judy Hewawasan, ist im stetig wachsenden Unternehmen die pädagogisch/didaktische Unterstützung gefragt: „Ich freue mich auf eine spannende Aufgabe. Dafür werde ich die Nachwuchskräfte und Ausbilder/Marktleiter vor Ort individuell unterstützen, ihnen ihre Stärken und Kompetenzen aufzeigen und sie Stufe für Stufe zum erfolgreichen Ausbildungsabschluss führen. Ihr Erfolg ist letztlich auch ein Erfolg des Unternehmens.“ Die Auszubildenden sollen laut Frau Littmann Spaß an ihrem Beruf haben. „Als der Dienstleister für unsere Kunden im Vollsortiment, in einem tollen Team mit vielen abwechslungsreichen Aufgaben, ist das sehr gut möglich. Meine Erfahrung kann da vielleicht auch etwas beitragen (lacht). „Denn wer mit engem Kundenkontakt serviceorientiert gut arbeitet, kann auch täglich Lob erhalten und das macht Freude und ist die beste Motivation“, fügt die gelernte Diplom-Pädagogin hinzu. Mit der Fachfrau, die 20 Jahre für die EDEKA Handelsgesellschaft Rhein-Ruhr mbH als Ausbildungsleiterin im Bereich Einzel- und Großhandel tätig war, ist EDEKA Jens für die Zukunft bestens aufgestellt.



Katrin Boldt – Kompetenz, die sich auszahlt

Mit Katrin Boldt hat EDEKA Jens eine absolute Fachkraft als kaufmännische Leiterin eingestellt. Das Aufgabengebiet ist groß und genau das reizte die neue Kollegin, die erst vor Kurzem aus der Schweiz zurück in ihre nordische Heimat kam. „Es wurde jemand gesucht, der Abläufe und Prozesse professionalisiert, jemand, der mit IT, Bilanzierung, Liquiditätsplanung, Immobilien und mehr umgehen kann. Auch die aktuelle Umstellung der Warenwirtschaft steht an. Diese Aufgaben begeistern mich einfach, und so bewarb ich mich“, sagt die studierte Betriebswirtin. Eine Steuerberaterprüfung, leitende Funktionen im Finanzwesen im In- und Ausland, die Geschäftsführung eines großen Unternehmens sind Qualifikationen bester Güte, weshalb EDEKA Jens gleich zusagte. Und beide Seiten sind von dem Schritt überzeugt. Katrin Boldt sagt: „Ich habe bei meiner Reise durch die Märkte neben der tollen Geschäftsführung nur freundliche und aufgeschlossene Mitarbeiter getroffen. Auch das Team im Büro ist super. Ich brauche nicht stetig neue Menschen, sondern mag es, in einer eingespielten Mannschaft Höhen und Tiefen zu bewältigen.“ Und hier geht sie nun an die Zahlen und Bilanzen, die ihrer Meinung nach nicht „trocken“ und „langweilig“ sind, sondern ein spannendes Gesamtbild eines Unternehmens erzeugen.



Der gerade Weg nach vorn

Mit den beiden neuen Mitarbeiterinnen Angelika Littmann als Leiterin Aus- und Weiterbildung und Katrin Boldt als kaufmännische Leiterin ist die Führungsriege von EDEKA Jens neu aufgestellt. Diesen Anlass nutzte Inhaber Reimer Jens, um die neuen Teammitglieder vorzustellen und gemeinsam mit dem Vertriebsleiter Swen Rathjens, Personalreferentin Judy Hewawasan und dem technischen Leiter Martin Jellinghaus ein Treffen anzuberaumen. Im Beachmotel in Heiligenhafen besprach sich die Gruppe und machte sich Gedanken über die zukünftige Ausrichtung der Firma. Eines ist klar – es geht weiter nach vorn.



10 Jahre EDEKA Jens

Tim Pries

Herzlichen Glückwunsch zu zehn Jahren im Team von EDEKA Jens. Tim Pries ist ein reiner Allrounder im Markt auf Burg. In zehn Jahren hat er so ziemlich jede Abteilung schon betreut, was ihm eine „wunderbare Abwechslung in der Arbeit“ beschert. „Die Zeit hier im Markt war einfach toll. Das Team wie auch die Kunden sind klasse. Wir haben viele Stammkunden und als Stammmitarbeiter kennt man sich nach zehn Jahren natürlich ganz gut“, sagt er. Zum Jubiläum gab es dann Glückwünsche und einen Restaurantgutschein, der sogleich auch eingelöst wurde.

Der Kaufmann ist ein EDEKA-Gewächs. Schon seine Lehre hat er in einem Oldenburger EDEKA absolviert und nach ein paar Zwischenstopps landete er am 26. Juni 2009 im Markt in Burg. „Ich hatte mich auf gut Glück beworben, am nächsten Tag wurde ich schon zum Gespräch eingeladen und wieder einen Tag später war ich schon im Markt. Und da möchte er nach seinem Wunsch gern noch weitere zehn Jahre bleiben.“

Geschäftsführer Reimer Jens, stellv. Marktleiter Marcus Bais und Team sagen herzlichen Glückwunsch und Danke!

Mitmachen!

MyBagUp



85 % recycelte
PET-Flaschen



45 l
Fassungsvermögen



10 kg
Tragkraft

Wir spendieren dir die
Tragehilfe.

Tue der Umwelt etwas
Gutes und spare dabei
bares Geld!



Erfahre
mehr...

Tasche mitbringen
und beim Umweltschutz mit anpacken!

So funktioniert's:

1. Wunschtasche für 1,50 € kaufen.
2. Bei den nächsten Einkäufen Barcode der Tasche an der Kasse scannen lassen und 0,30 € Sofortrabatt auf deinen Einkauf erhalten.*
3. Mit dem Einlösen aller 5 Barcodes hast du den Kaufpreis für MyBagUp wieder drin.

5 x



=



Von der Flasche zur Tasche



* Für Verkauf kann nur ein Code eingelöst werden. Eine Barauszahlung ist ausgeschlossen.
Nur bei Waren ausgenommen sind Getränke von Teleshopping, Güterverkehr, Preisvergleichen,
Tafelbergwaren, Pfand und Tische Produkte.
Nur in teilnehmenden Märkten der EDEKA Konsumgenossenschaft Nord mit.

Für unseren 2000 qm großen und Super-Cup-Gewinner-Markt in Heiligenhafen suchen wir

Marktleiter (m/w/d) in Vollzeit

Ihre Aufgaben:

- Führung von Verkaufsmitarbeitern inkl. Personaleinsatzplanung
 - Warenbestellung
- Umsetzung von Präsentationsvorgaben
 - Überwachung von Kennzahlen
 - Warenannahme und -verräumung

Ihr Anforderungsprofil:

- Einschlägige Berufsausbildung (z. B. Kaufmann im Einzelhandel)
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer leitenden Position im Einzelhandel
- Freude am Verkauf und hohe Kundenorientierung
- Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und Flexibilität
- Bereitschaft zur Arbeit an den Wochenenden

Wir bieten eine langfristige Perspektive in einem wachsenden Unternehmen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an judy.hewawasan@t-online.de

NACHHALTIG LECKER!

LUVE enthält das einzigartige Eiweiß der heimischen Süßlupine. Das hochwertige Eiweiß ist dem Milcheiweiß recht ähnlich und eignet sich hervorragend zur Herstellung von Milchprodukt-Alternativen. Darüber hinaus leistet die Lupine einen wichtigen Beitrag zur Landwirtschaft, bindet Stickstoff und verbessert so die Bodenqualität.

REIN PFLANZLICH AUS SÜß-LUPINEN

LUGHURT
verschiedene Sorten
500 g Becher



DESSERTS
verschiedene Sorten
150 g Becher



EIS
verschiedene Sorten
450 g Becher



DIE PFLANZLICHE ALTERNATIVE AUS DEM KÜHLREGAL!



*Von Natur aus

**ausgenommen Keks & Kakao, Keks & Karamell

MADE WITH LUVE.DE

Gewinnen Sie mit EDEKA Jens

Lust auf leckeren Kaffee? Dann machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel! Mit etwas Glück kann diese „Tchibo Cafissimo Tuttocaffe rosso“ schon bald in Ihrer Küche stehen und Sie mit aromatischem Kaffeegenuss verwöhnen.

Mitmachen ist ganz einfach: Lösen Sie das Sudoku-Rätsel und geben Sie den Gewinn-Coupon bis zum 21. September 2019 in Ihrem EDEKA-Jens-Markt ab! Unter allen richtigen Lösungen verlosen wir den Gewinner oder die Gewinnerin. Wir drücken Ihnen die Daumen!

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

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 ist 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.



Frische direkt
von der Küste!



Unsere Standorte:

1. Weißenhäuser Strand

570 m² – 1973 eröffnet

2. Heiligenhafen

2000 m² – 2012 eröffnet

3. Großenbrode

950 m² – 2016 eröffnet

4. Burg

800 m² – 1967 eröffnet

5. Niendorf

1200 m² – 2017 eröffnet

6. Priwall/Lübeck

1200 m² – 2019 eröffnet

4. Rostock/Gehlsdorf

800 m² – 2001 eröffnet

5. Born/Darß

1050 m² – 2008 übernommen

6. Zingst/Darß

600 m² – 2001 eröffnet

Auflage: 49901 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:

Sebastian Lükemann

Tel.: (0 53 32) 96 86-46

E-Mail: s.luekemann@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.

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit ca. 1.800.000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

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.: (0 381) 6 66 85 44 • Fax: (0 381) 6 66 85 45



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.: (0 382 34) 3 01 01 • Telefax: (0 382 34) 3 01 00

EDEKA Jens – Zingst

Hafenstraße 2 • 18374 Zingst

Tel.: (0 382 32) 1 79 94 • Fax: (0 382 32) 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

EDEKA Jens – Priwall

Mecklenburger Landstraße 51 • 23570 Lübeck

Tel.: (0 45 02) 7 77 39 99