

Magazin mit



FRISCHEBOTE



Die Grillsaison
ist eröffnet!

- ♥ Burg in neuem Gewand // S. 2
- ♥ Neubau in Schönwalde // S. 3
- ♥ Unser Grillsortiment // S. 8–9
- ♥ Regionale Partner // S. 12, 14

Liebe Kunden,

jetzt heißt es wieder: ran an den Grill! Denn was gibt es Schöneres, als bei sonnigem Wetter ein saftiges Steak vom Grill zu genießen? Damit über das Jahr genügend Abwechslung aufkommt, haben wir unsere Bedientheken bereits mit allerhand Spezialitäten gefüllt. Lassen Sie sich in dieser Ausgabe von unseren Grillangeboten inspirieren und erfahren Sie mehr über die Baufortschritte in unseren Märkten in Burg und Schönwalde.

Des Weiteren berichten wir über unsere Teilnahme beim Mega-Azubi und stellen einige unserer Jubilare, Azubis und Marktleiter vor. Außerdem erfahren Sie mehr über unsere regionalen Partner und unsere neue Milchtankstelle. Seien Sie gespannt und haben Sie viel Spaß beim Durchblättern und Lesen.

Wir freuen uns auf ein Treffen mit Ihnen im Markt!
Ihr Team von EDEKA Jens

Burg erstrahlt in neuem Glanz

Für alle, die den EDEKA-Markt Jens in Burg noch nicht von innen gesehen haben, gibt es hier einen exklusiven Einblick in die neue Marktgestaltung. Hintergrund des Umbaus war die Modernisierung

der in die Jahre gekommenen Markteinrichtung sowie eine Aufstockung des Sortimentes. Durch den Umbau hat sich somit alles verändert. Der Fokus der Bedienabteilung liegt nun auf Fleisch und

Wurst, während das vielfältige Käsesortiment in die SB-Abteilung umgezogen ist. Alles in allem wirkt der neue Markt durch ein ausgeklügeltes Raumkonzept größer und frischer. Dies macht den Einkauf

zum wahren Erlebnis, das auch Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Besuchen Sie EDEKA Jens in Burg und werfen Sie selbst einen Blick in das innovative Marktgebäude.



Obst- und Gemüseabteilung



Bei uns finden Sie ein gut sortiertes Sortiment



Eine große Vielfalt an Getränken bekommen Sie auch bei uns



Die neuen Selbstzahlkassen



+++NEUES AUS SCHÖNWALDE+++

Die Bauarbeiten in Schönwalde laufen auf Hochtouren

Auf der Baustelle von EDEKA Jens in Schönwalde tut sich einiges. Laut Martin Jellinghaus, dem technischen Leiter der Jens Märkte Immobilien GmbH & Co. KG, werde derzeit das Dach aufgebaut, sodass dem geplanten Richtfest ab dem 9. Juni nichts im Wege stehe. „Sollte es nicht noch zu Liefer-schwierigkeiten bestimmter Baumaterialien kommen, werden wir unseren geplanten Eröffnungstermin im November halten können“, gibt sich der Bauleiter optimistisch. Schon jetzt fiebern alle Schönwalder der Eröffnung entgegen. Schließlich entsteht auf 1 400 Quadratmetern ein innovativer Markt, der den Einkauf künftig zum Erlebnis werden lassen soll. Die ersten Marktansichten geben bereits einen kleinen Einblick in das, was uns später in Schönwalde erwartet. Der große Einkaufskomplex beinhaltet zudem eine integrierte Apotheke, eine Arztpraxis, eine Sparkassen-Filiale und einen Bäcker.



Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!

Claudia Riecke feierte ihr 10. Jubiläum bei EDEKA Jens

Zur Feier des Tages hatten sich ihre Arbeitskollegen etwas ganz besonderes einfallen lassen. So musste die Jubilarin in jeder Abteilung kleine Aufgaben lösen. Nach jeder mit Erfolg bestandenen „Prüfung“ gab es eine kleine Überraschung von den Kollegen und am Ende noch einen großen Präsentkorb als Dank für die 10-jährige Betriebszugehörigkeit. Doch damit nicht genug: Es winkte auch ein Scheck in Höhe von 300 Euro, ein bunter Blumenstrauß sowie eine Urkunde für die erbrachte Leistung. Das Team von EDEKA Jens in Heiligenhafen gratuliert auch an dieser Stelle nochmal herzlich zum Jubiläum und wünscht sich noch viele schöne gemeinsame Jahre!



Gunda Hansson für 10 Jahre Betriebszugehörigkeit geehrt

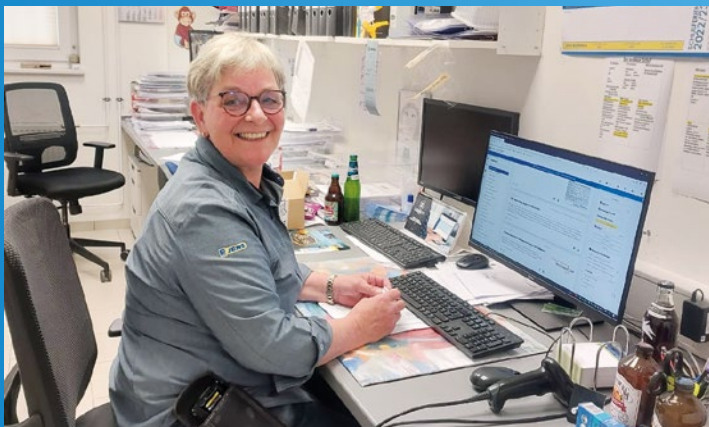
Auch die langjährige Mitarbeiterin Gunda Hansson feierte vor Kurzem ihr 10. Jubiläum bei EDEKA Jens in Heiligenhafen. Fast 25 Jahre lang arbeitete sie in einem großen Einzelhandelsunternehmen in der Region. „Als dann der EDEKA-Markt Jens gebaut wurde, bewarb ich mich“, erinnert sich Gunda Hansson. Auf der Suche nach einem familiären Arbeitsklima und der Hoffnung, dass sie dies bei EDEKA Jens finden würde, trat Gunda Hansson vor zehn Jahren ihre neue Stelle an. „Ich bin glücklich, hier im Markt gelandet zu sein. Im Bereich Info und Lottoannahme brachte ich jahrelange Erfahrung mit, sodass ich mich schnell in das neue Team integrieren konnte. Bei EDEKA Jens sind alle sehr offen, hier ist man nicht nur eine Nummer, hier darf man Mensch sein. Diesen Zusammenhalt schätze ich enorm. Mein Wunsch ist es, bis zu meiner Rente Teil dieses großartigen Teams zu bleiben“, verrät Gunda Hansson.



Wir stellen vor

Marion Scholl – Heiligenhafen

Seit 2019 ist Marion Scholl die Marktleiterin des Jens-Marktes in Heiligenhafen. Die kompetente Kauffrau hatte sich auf eine Ausschreibung der Stelle im Markt ein Bild machen wollen. „Es war mir schon wichtig zu sehen, worauf ich mich bewerbe. Der Markt ist modern, hell und hier herrscht eine tolle Atmosphäre. Per Zufall traf ich bei meiner Besichtigung auch auf Reimer Jens und wir hielten ein kurzes Gespräch“, erzählt Marion Scholl. Sie absolvierte die Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau in einem Spar-Markt in Bremervörde, kam 2017 in die Position der Kassenaufsicht und bewies sich als Warenbereichsleitung Trockensortiment weitere Jahre in einer Führungsposition. „Kurz nach dem Gespräch bekam ich schon die Zusage, als Marktleiterin einsteigen zu dürfen. Und die Entscheidung war goldrichtig. Der erste Eindruck täuschte nicht. Ich wurde super eingearbeitet und war von Tag eins Teil des Teams. Auch wenn ich jetzt viele Tätigkeiten aus dem Büro ausführe, kann ich mich noch immer auf der Fläche mit Kollegen und Kunden austauschen und mein geliebtes Trockensortiment betreuen.“



Petra Wehrendt – Weißenhaus

Die gelernte Steuerfachangestellte Petra Wehrendt gehört seit dem Jahr 2003 zum Team von EDEKA Jens in Weißenhaus. Zwar eingestellt für die Büroarbeiten unterstützte die engagierte Mitarbeiterin ihre Kollegen bei Bedarf aber stets auf der Verkaufsfläche, sei es an der Kasse oder auch beim Verräumen der Ware. „Das hat mir vom ersten Tag an Spaß gemacht“, versichert Petra Wehrendt. So kam es, dass die offene und kontaktfreudige Mitarbeiterin nach nur drei Jahren bereits zur stellvertretenden Marktleitung aufstieg und 2011 offiziell zur Marktleiterin ernannt wurde. „Wenn mir einer vor 25 Jahren gesagt hätte, dass ich mal in den Einzelhandel gehen würde, hätte ich vermutlich gelacht. Heute kann ich mir gar nichts anderes mehr vorstellen“, verrät die Führungskraft und ergänzt: „Ich gehe voll in meiner Arbeit auf und bin froh, ein Teil dieses großartigen Teams zu sein, ohne das es nicht funktionieren würde. Wir haben ein familiäres Arbeitsklima und jeden Tag Spaß bei dem, was wir tun, und nehmen jeden, wie er ist. Ich schätze das eigenverantwortliche Arbeiten sehr und freue mich über das entgegengebrachte Vertrauen unserer Chefs“, erläutert Petra Wehrendt. Die Marktleiterin wählt zum Beispiel in Eigenregie gemeinsam mit ihrem Team individuelle Produkte für das Sortiment aus und behält alle Zahlen im Blick. Es sei eine besondere Wertschätzung ihr und ihrem Team gegenüber. Insbesondere zur Ferienzeit ist in dem beschaulichen Urlaubsort einiges los. „Wir werden in erster Linie von den Touristen besucht und erleben die gute Urlaubs-laune täglich mit. Unsere Arbeit im Markt ist dadurch eine andere, aber eben auch besondere. Schließlich lieben wir den Trubel zur Hochsaison“, verrät die Marktleitung.

Rubrik:
Unsere
Marktleiter

N. Hansen gewinnt hauseigenen Mega-Azubi-Wettbewerb

N. Hansen absolviert derzeit sein erstes Ausbildungsjahr zum Handelsfachwirt bei EDEKA Jens in Heiligenhafen und konnte beim Mega-Azubi-Wettbewerb innerhalb der neun EDEKA-Jens-Märkte bereits so richtig punkten. Denn er belegte von 38 Azubis aller Märkte den ersten Platz. Seine Ausbildungspatin Frau Bönecke und die Marktleiterin Frau Scholl gratulierten dem angehenden Handelsfachwirt herzlich zum Sieg. „Wer was unternimmt – der gewinnt! Wir sind stolz auf N. Hansen“, so die beiden Kolleginnen.

Was macht ein integrierter Handelsfachwirt?

Die EDEKA-Jens-Märkte bieten eine Vielzahl an Weiterbildungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen. Unter anderem wird eine kombinierte Aus- und Fortbildung zum Handelsfachwirt (m/w/d) angeboten. Die Form dieser dreijährigen Ausbildung gilt als praxisnahe Alternative zum BWL-Studium. Danach verfügt man über gleich zwei Abschlüsse: Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d) und Handelsfachwirt (m/w/d), welcher heutzutage dem Qualitätsniveau eines Bachelorabschlusses entspricht. N. Hansen, der Azubi des EDEKA-Jens-Marktes in Heiligenhafen, hat sein erstes Ausbildungsjahr bereits hinter sich gebracht. „Ein Pluspunkt für die Ausbildung zum integrierten Handelsfachwirt ist die Kombination aus Theorie und Praxis, bei der man eine Menge lernt“, verrät Hansen. Angefangen beim Tagesgeschäft im Einzelhandel über die Bereiche Betriebswirtschaft, Arbeitsorganisation und Rechnungswesen bis hin zu Themen wie Marketing, Logistik und Vertrieb – den Auszubildenden wird alles Nötige vermittelt. Ein guter Start, insbesondere wenn der Wunsch gehegt wird, später einmal in die Marktleitung aufzusteigen oder selbst einen Markt zu führen.



„Wer was unternimmt, gewinnt“ – Ausbildungspatin Ch. Bönecke und Marktleiterin Marion Scholl überreichen N. Hansen stolz die Mega-Azubi-Urkunde

Was sind die Anforderungen?

Abschluss:
Hochschulreife (Abitur)
Fokus:

Verkauf, Einkauf, Marketing, Steuerung von Geschäftsprozessen

- Du planst und organisierst den Abverkauf
- Du beschaffst Ware und stellst ihre Verfügbarkeit sicher
- Du präsentierst Waren und du setzt Serviceleistungen um
 - Du ermittelst und analysierst betriebswirtschaftliche Kennzahlen
 - Du berätst Kunden
- Du steuerst Geschäftsprozesse mit

Was sollte man dafür mitbringen?

- Zielstrebigkeit und Engagement
- Rasche Auffassungsgabe und Selbstständigkeit
 - Teamfähigkeit und Flexibilität
 - Verantwortungsbewusstsein
- Freude am Kontakt zur Kundschaft
- Angenehmes Auftreten, gepflegtes Äußeres



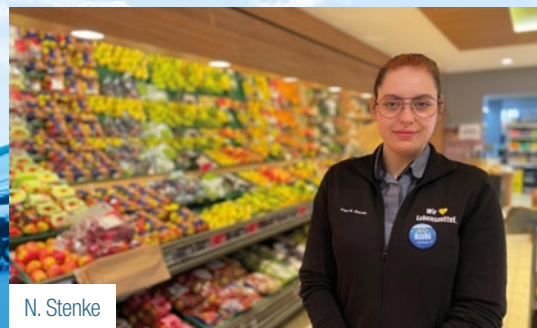
20 Azubis stehen kurz vor den Abschlüssen



A. Dembajang



A. Mundt



N. Stenke



M. Buchholz

Dass EDEKA Jens die Ausbildung am Herzen liegt, stellt das Unternehmen jedes Jahr aufs Neue unter Beweis. Und auch 2022 bilden Geschäftsführung, Ausbildungsleitung, Paten und die ganzen Kollegen wieder 15 Auszubildende aus, um sie fit zu machen für eine Karriere im Einzelhandel.

Verkäufer, Kaufleute im Einzelhandel – auch mit integriertem Handelsfachwirt oder mit der Zusatzqualifikation Frischespezialist – ihnen allen wird kompetent, fundiert und praxisnah in den neun Märkten das Handwerkszeug für den erfolgreichen Kaufmann an die Hand gegeben. Ein Grund für A. Mundt, sich zu bewerben: „Nach meinem Praktikum habe ich sofort einer Ausbildung zugestimmt. Mir liegt der Kontakt zu Menschen einfach sehr und ich mag die Tätigkeiten hier. Ich hatte ein tolles Gespräch mit der Geschäftsleitung, bei dem ich merkte, wie viel Bedeutung sie jedem neuen Auszubildenden beimessen. Azubipaten, Ausbildungsportale, Seminare und natürlich die Arbeit im Markt, bei der man schnell Verantwortung übernehmen darf – so sollte jede Ausbildung aussehen. Damit war ich auch bestens auf die Prüfung vorbereitet.“

Bestens ausgerüstet gingen somit kürzlich alle 20 Auszubildenden in ihre erste schriftliche Prüfungsphase. Mit Erfolg! Die ersten Schritte für die Weiterführung der Ausbildung sowie für die Übernahme ins große Jens-Team sind geschafft.

„Bei meiner Ausbildung zur Verkäuferin war ich noch etwas nervös. Aber EDEKA Jens legt einen großen Fokus auf die Ausbildung, und das spürt man. Für die Prüfung zur Kauffrau im Einzelhandel hatte ich keinen Grund mehr besorgt zu sein“, so N. Stenke aus Lensahn. Die Ausbildungsleiterin Angelika Littmann ist stolz auf die Azubis und diejenigen, die sie auf Kommendes vorbereiten. Weiter so.

Mega-Azubi – „Wissensdurst und Bildungshunger sind keine Dickmacher!“

N. Hansen hat neben 37 weiteren EDEKA-Jens-Azubis der neun Märkte am diesjährigen EDEKA-Wettbewerb Mega-Azubi teilgenommen – und zwar sehr erfolgreich. Im Team erreichte er bei den Aufgaben und Fragen, die er mittels Fachwissen, Internetrecherche und Telefonkontakte auf dem EDEKA-Wissensportal über drei Runden beantworten konnte, die höchste Punktzahl. Dicht gefolgt von seiner Azubi-Kollegin J. Schramm (Azubi im 1. Ausbildungsjahr zur Verkäuferin) sowie seinem Kollegen L. Lange (1. Ausbildungsjahr, verkürzte 2-jährige Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel). Auf das Gesamtklassement der 330 EDEKA-Azubis gesehen, waren das ein sehr guter 31., 39. und 43. Platz! „Wir gratulieren den Teilnehmern ganz herzlich zu der tollen Leistung“, so Angelika Littmann hochofret.



**Ausbildung bei
EDEKA Jens –
zum Video!**

Du fragst dich auch, was wir den ganzen Tag bei EDEKA Jens machen?

Sei neugierig und starte deine Ausbildung bei uns – bewirb dich jetzt!



Werde Teil unseres Teams!

- Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d)
- Handelsfachwirt IHK (m/w/d)
(duale Ausbildung für Abiturienten)
- Frischespezialist (m/w/d)
- Fleischer (m/w/d) im Verkauf
- Fachverkäufer (m/w/d)
im Lebensmittelhandwerk Fachrichtung Fleisch
- Verkäufer (m/w/d)

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!



oder schreibt direkt eine Mail an:
angelika.littmann@edekajens.de



Wir ♥ Lebensmittel.

Bei uns finden Sie alles für den Grillabend...

Bratwurst Bacon
300-g-Packung
(1 kg = 11.63)



3.49

Feuerwehr-bratwurst
300-g-Packung
(1 kg = 11.63)



3.49

Riesen-currywurst
450-g-Packung
(1 kg = 10.64)



4.79

Nackensteaks natur
320-g-Packung
(1 kg = 40.59)



12.99



Salsiccia
Classik oder Fenchel
je 300-g-Packung
(1 kg = 13.30)



3.99

Beef-Burger
2 x 180 g =
360-g-Packung
(1 kg = 13.86)



4.99

Grillfackeln
420-g-Packung
(1 kg = 11.96)



5.79

Chicken-Loollipop
500-g-Packung
(1 kg = 15.38)



7.69



Chorizo
pikant oder mild
2 Stück
je 200-g-Packung
(1 kg = 13.45)



2.69



Die große Grill-Promotion ab



Like Meat
Sojabratwurst
 200-g-Packung
 (1 kg = 14.95)



2.99

Like Meat
Schinkenbratwurst
 180-g-Packung
 (1 kg = 16.61)



2.99

Meica
vegetarische
Bratmaxe
 180-g-Packung
 (1 kg = 16.06)



2.89

Rügenwalder
vegane
Mühlen-Hackröllchen
 Typ Cevapcici
 250-g-Packung
 (1 kg = 11.96)



2.99

Rügenwalder
vegane Mühlen-Burger
 220-g-Packung
 (1 kg = 13.59)



2.99

Garden Gourmet
vegane Burger
 150-g-Packung
 (1 kg = 19.93)



2.99

Garden Gourmet
Falafel klassisch
 190-g-Packung
 (1 kg = 15.74)



2.99

VIVERA
veganes Steak
 200-g-Packung
 (1 kg = 19.95)



3.99

Wiesenhof
Bruzzler veggie
 200-g-Packung
 (1 kg = 15.95)



3.19

Vegetarisch grillen!



Unsere Walter Pops Beilagensalate stehen für:

Regionalität
 Wir setzen ausschließlich deutschen Kohl und deutsche Kartoffeln aus kontrolliertem und zertifiziertem Anbau ein.

Recyclefähigkeit
 Die Verpackungen sind zu 100% wiederverwertbar.

Klimaneutralität
 Gemeinsam mit ClimatePartner unterstützen wir Projekte rund um den Globus, um unser Klima zu schützen. Dabei sind nicht nur unsere Kartoffel- und Krautsalate bereits seit 2020 klimaneutral gestellt, auch die Popp Feinkost GmbH ist seit 2021 klimaneutral!



Juni!



Mehr zu Herkunft und
Haltungsform unter
edeka-gutfleisch.de/
Strohschwein



WIR MACHEN UNSEREN SCHWEINEN DEN HOF.

STÜCK FÜR STÜCK FÜR EINE BESSERE TIERHALTUNG.

Seit 1989 setzen wir mit unserem Markenfleischprogramm Qualitätsstandards. Mit dem Gutfleisch Strohschwein der Haltungsform Stufe 3 gehen wir nun – gemeinsam mit Landwirten aus Norddeutschland – einen weiteren Schritt hin zu mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit in der Tierhaltung.

DAS MACHT UNSER STROHSCHWEIN EIN STÜCK BESSER:



BESSERE HALTUNG DER TIERE

Die Strohschweine haben reichlich Platz, einen Stall mit Außenklima-Reiz, organische Beschäftigungsmaterialien und ihre eigenen Strohbäder.



BESSERE NACHHALTIGERE FÜTTERUNG

Wir setzen gemeinsam mit den Landwirten auf regionale und GVO freie Fütterung. Das schützt die Umwelt und schont Ressourcen.



BESSERE BEZAHLUNG DER LANDWIRTE

Die Landwirte erhalten für den Mehraufwand, den sie für ihre Strohschweine betreiben, zusätzlich zum Marktpreis eine Bonuszahlung.



MEHR UNTER
EDEKA-GUTFLEISCH.DE/STROHSCHWEIN

Marinierte Hähnchengrillspieße mit Tomatensalsa

Zutaten (4 Portionen):

- 1 große rote Chilischote • 2 Knoblauchzehen • 50 ml + 2 EL Olivenöl
- 1 TL Koriandersaat • 2 Hähnchenfilets • 300 g Tomaten • 1 Zucchini
- 4 Lauchzwiebeln • 1 TL Zucker • grobes Meersalz • frisch gemahlener Pfeffer
- 16 Holzspieße • Frischhaltefolie

Zubereitung:

1. Für die Marinade Chili waschen, trocken reiben und grob hacken. Knoblauch schälen und grob hacken. 50 ml Öl mit Knoblauch, Chili und Koriander fein pürieren.
2. Fleisch waschen, trocken tupfen und in dünne längliche Scheiben schneiden.
3. Fleisch mit der Marinade vermengen und zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
4. Inzwischen Tomaten waschen, trocken reiben, vierteln, Kerngehäuse und Stielansätze heraus schneiden. Fruchtfleisch fein würfeln. Zucchini waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
5. Tomaten, Zucchini, Lauchzwiebeln, 2 EL Öl und Zucker vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt kalt stellen.
6. Fleisch aus der Marinade nehmen, auf Spieße stecken und mit Salz würzen. Spieße portionsweise in einer heißen Grillpfanne ca. 2 Minuten von jeder Seite kräftig braten. Spieße mit Tomatensalsa auf einer Platte anrichten. Mit etwas Pfeffer bestreuen.



Perfekter Grillgenuss mit Kerrygold!

2.29

Kerrygold Käse
verschiedene Sorten
150g Pckg.
(1 kg = 15.27)



1.69

Kerrygold Frisch & Cremig
Frischkäse
verschiedene Sorten
150g Pckg.
(1 kg = 11.27)



3.29

Kerrygold
Original Irische Butter
gesalzen, ungesalzen
250g Pckg.
(1 kg = 13.16)



2.69

Kerrygold Original Irische
Kräuterbutter
150g Pckg.
(1 kg = 17.93)



4.29

Kerrygold extra
gesalzen, ungesalzen
400g Pckg.
(1 kg = 10.73)



Der Höperhof liefert frische Milch von glücklichen Kühen

Unsere
regionalen
Lieferanten



Aus Liebe zur Landwirtschaft führt Familie Höper bereits in sechster Generation ihren Acker- und Milchviehbetrieb im schönen kleinen Ort Sulsdorf. Von hier kommt die regionale Milch, die die Kunden von EDEKA Jens täglich frisch im Markt vorfinden. Der fest in der Heimat verankerte familiengeführte Hof zeichnet sich durch artgerechte Tierhaltung und Nachhaltigkeit aus. Zwei entscheidende Punkte, wenn man bedenkt, dass Tierwohl und ein bewusstes Genießen nachhaltig produzierter Erzeugnisse bei den Verbrauchern immer weiter in den Fokus rücken. So bauen Görge Höper und seine Freundin Lisa auf den 200 Hektar Ackerfläche neben Raps,

Gerste, Weizen und Hafer auch einen Teil des Futters für die insgesamt 130 Milchkühe selbst an. Und auch der Strom wird nachhaltig produziert, mittels Solarplatten auf den Dächern. Ebenso entscheidend ist für Familie Höper ein transparentes Arbeiten. Schulklassen haben beispielsweise die Möglichkeit, nach Terminabsprache einen Blick hinter die Kulissen zu werfen und mehr über das Tierwohl und regional hergestellte Produkte zu erfahren. Wer auf heimische Produkte setzt, mit gutem Gewissen genießen möchte und das Tierwohl und lokale Betriebe stärken möchte, ist mit dem Kauf der Milch vom Höperhof bestens beraten.

Die Milchtankstelle vom Höperhof

Schon bald dürfen sich die Kunden von EDEKA Jens in Heiligenhafen über eine besondere Neuheit freuen. Denn mit der Milchtankstelle des Höperhofes zieht ein neuer Service im Markt ein. Fortan gibt es die Milch vom Höperhof frisch auf Knopfdruck.



Unser Team sucht Verstärkung! Wachsen Sie mit uns!

In Heiligenhafen
und Lensahn:

• Stellvertretende Marktleitung

(m/w/d) in Vollzeit



In Born/Darss:

• Verkäufer für Kasse und Sortiment

(m/w/d) in Voll-/Teilzeit

In Niendorf:

• Fleischer oder Fachverkäufer für Lebensmittelhandwerk Fachrichtung Fleisch

(m/w/d) in Voll-/Teilzeit

Auf dem Priwall:

• Fleischer oder Fachverkäufer für Lebensmittelhandwerk Fachrichtung Fleisch

(m/w/d) in Voll-/Teilzeit

• Saisonkraft für Kasse und Sortiment

(m/w/d) in Voll-/Teilzeit

Wir ♥ Lebensmittel.

Team Jobs

Judy Hewawasan

Tel.: 0160/95244990

judy.hewawasan@edekajens.de



FRISCHE ERDBEEREN
AUS NORDDEUTSCHLAND

10 MEGA-
LECKERE SORTEN

FRISCH
VOM FELD

NATURBELASSENER
ANBAU

SENSATIONELLER
GESCHMACK

FREUNDLICHE
UND GESCHULTE
VERKÄUFER*INNEN

TÄGLICH FRISCH
GELIEFERT

BEI
EDEKA JENS

UMWELTFREUNDLICHE
VERPACKUNG

TÄGLICH
8-19 UHR



Erdbeertraum

Cremiges Vanilleeis, fruchtige Erdbeeren, gehaltvolle Haferflocken und erfrischendes Mineralwasser: Mit unserem Erdbeertraum-Rezept begrüßen Sie den Sommer stilvoll und lecker. Kosten Sie mit unserem Shake die Erdbeersaison voll aus!

Zutaten für 4 Portionen:

• 4 Kugeln Vanilleeis • 12 Erdbeeren • 4 EL Haferflocken, extrazart • 300 ml Mineralwasser, classic

Utensilien: Mixer

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren. Shake-Glas jeweils mit einer frischen Erdbeere verzieren.



Erdbeercreme

Unsere Erdbeercreme vereint intensive Süße reifer Erdbeeren mit cremigem Joghurt aus Schafsmilch und dem Aroma feiner Vanille – ein unwiderstehlicher Genuss. In nur 12 Minuten zaubern Sie mit unserem Rezept ein fruchtiges Dessert.

Zutaten für 6 Portionen:

• 1 Handvoll Zitronenmelisse • 1 kg Erdbeeren • 1 EL Bindemittel
• 1 EL Zucker, braun • 2 Päckchen Vanillezucker • 3 Becher Schafsmilchjoghurt
• 100 ml Zitronenmelisse-Sirup

Zubereitung:

1. 500 g gewaschene Erdbeeren mit den anderen Zutaten pürieren und abschmecken. Restliche Erdbeeren würfeln und gegebenenfalls noch mit etwas Zucker bestreuen.
2. Die gewürfelten Erdbeeren bis auf 2 EL auf 6 Schalen verteilen und darauf gleichmäßig die Creme verteilen. Mit den zurück behaltenen Erdbeerstückchen und der Zitronenmelisse verzieren.

**NEU IN DEINEM
EDEKA JENS IN
HEILIGENHAFEN!**

EAT HAPPY



Seit dem 23. Mai erwartet die Kunden von EDEKA Jens in Heiligenhafen eine ganz besondere Neuheit – der neue Stand von Eat Happy. Dort kommen Sushifreunde voll auf ihre Kosten und können sogar dabei zuschauen, wie die japanischen Spezialitäten von kompetenten Sushiköchen vor Ort zubereitet werden. Knapp 80 Verkaufsartikel in verschiedenen Boxengrößen finden sich in der Eat Happy-Selbstbedienungstheke. Neben Sushi sind das Wakame- und andere asiatische Salate. Weitere Frischeprodukte wie Gyoza-Teigtaschen oder Nigiri runden das Angebot ab. Mit einer Vielzahl an vegetarischen Produkten kommen auch all diejenigen auf ihre Kosten, die auf Fisch und Fleisch verzichten möchten. Und sollte mal nicht das Passende in der Auslage sein, können die Kunden den Eat Happy-Köchen vor Ort sagen, was sie genau möchten, und im Handumdrehen sind die gewünschten Köstlichkeiten verzehrbereit. Wenn es mal etwas mehr sein soll, ist auch die Bestellung von speziellen Sushiplatten kein Problem. Einfach direkt vor Ort oder unter: www.eathappy.com/catering vorbestellen.

eathappy.de

**MISCH DIR WAS
NEUES**

**35 ml VON HALLERS GIN
+ Tonic Water
+ eine Scheibe Ingwer**



FOLGE DEINEM ENTDECKERGEIST!

Erlebe den einzigen Gin mit Zutaten aus dem Botanischen Garten in Göttingen – destilliert mit frischen Zitrusfrüchten, vollendet durch ein unverwechselbares Ingwer-Aroma.

WWW.VONHALLERSGIN.COM

VON HALLERS GIN

Für Entdecker.



ABRAHAM
DER SCHINKENSPEZIALIST

NORDISCHE KOMBINATION

Norddeutscher Katenschinken handmade in Seevetal.
Traditionell gesalzen und mild über Buchenholz geräuchert.

100% HANDARBEIT
CRAFTED
IN NORDDEUTSCHLAND



  @abraham.schinkenspezialist

Auflage: 46 000 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.edekajens.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 86-47
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. 6 Millionen 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
Im Ferienpark/Seestr. 1 • 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

EJENS
EDEKA



EDEKA 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 38 234) 3 01 01 • Telefax: (0 38 234) 3 01 00

EDEKA Jens – Großenbrode
Strandstraße 1a • 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

EDEKA Jens – Lensahn
Eutiner Straße 11 • 23738 Lensahn
Tel.: (0 43 63) 21 08