

*Bergmann's*

SEPTEMBER

# HERBST- BLATT

## LIEBE KUNDEN,

eigentlich hätten wir gerne ein bisschen größer mit Ihnen unseren 70. Geburtstag gefeiert!

Seit 1951 zeichnen wir uns durch eine gute Ausbildung, Sortimentsvielfalt, Regionalität und Nachhaltigkeit aus und stehen für Lebensmittelqualität und Genuss.

Wir sind stolz auf unser Familienunternehmen mit ständigen Veränderungen – denn Handel ist Wandel – und vor allem auf unsere langjährigen Mitarbeiter, ohne die wir das alles nicht geschafft hätten! Aber natürlich auch auf Sie – wir sagen besonders Ihnen, unseren dankbaren Kunden herzlichen Dank für Ihre Treue!

Begleiten Sie uns auch weiterhin auf unserem Weg und schauen in dieser Ausgabe, was uns beschäftigt, uns antreibt und was wir vorhaben!

Ihre Familie Bergmann





**ERSTES GESCHÄFT:**  
1951 legt Walter Bergmann mit dem kleinen Geschäft Am Neuen Felde (50 qm) den Grundstein



**50ER/60ER-JAHRE:**  
Hannelore Bergmann im ersten Markt am Bedientresen



**50ER/60ER-JAHRE:**  
Die Gewinnübergabe eines Autos von einem EDEKA-Gewinnspiel stellte damals eine große Attraktion dar.



**70ER-JAHRE:** Walter und Volker Bergmann erkannten früh Trends – z. B. die Selbstbedienung und Tiefkühlwaren.



**70ER-JAHRE:** Der Umzug in die Bögelstraße (280 später 360 qm). Volker Bergmann übernahm 1978 den Betrieb.

# 70 JAHRE EDEKA BERGMANN MEILENSTEINE

„Wirklich beeindruckend wie sich unser Familienunternehmen in 7 Jahrzehnten entwickelt und erlebt hat! Mein Vater hat während seiner Karriere immer wieder Neues gewagt, war jahrzehntlang in den Gremien der EDEKA, aber vor allem vor Ort als Vorsitzender der Werbegemeinschaft Adendorf aktiv. Er hat dennoch öfter rechtzeitig „die Reißleine“ gezogen. Seinen ersten eigenen Markt in der Bögelstraße gab er z.B. auf, da damals der neue große „Neukauf“-Regiemarkt der Edeka Nord ein zu großer Wettbewerber wurde. 2006 wurde dieser privatisiert und sogar an uns übergeben. 2016 gestalteten wir diesen Markt im denkmalgeschützten Gebäude der alten Saline in Lüneburg komplett neu. 2002 eröffnete ich als Existenzgründerin meinen Markt im Loewe Center. Ich bin so dankbar, dass es mir mein Vater so leicht gemacht hat, er loslassen konnte und mir nach kurzer Zeit das operative

Geschäft, sowie auch die Verantwortung für alle Mitarbeiter unserer Märkte übergeben hat. Er hat mich aber immer in jeder Hinsicht unterstützt. Rückblickend haben wir zudem viele verrückte Aktionen wie Kürbisschnitzen oder Halloween-Shopping durchgeführt oder hatten den spektakulärsten Wagen auf der Kirchwegsause und mit Ehrgeiz und Engagement einige bedeutende Auszeichnungen erhalten, auf die wir sehr stolz sind! Wir möchten uns bei allen Kunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitern ganz herzlich bedanken, so viele begleiten uns schon seit Jahrzehnten und nur dank der jahrelangen Treue und Unterstützung sind wir das, was wir heute sind!“



EDEKA Bergmann feiert groß in Adendorf sein 50. Jubiläum!



Sieger bei „Lieblingsmarkt 2010“ in der Kategorie „Fleisch und Wurst“.



Azubi-Woche! Die Azubis aller drei Märkte enterten den Markt im Loewe-Center und übernahmen das Ruder.



Erster Platz beim Branchenwettbewerb „Käse-Star“



Ein Aushängeschild der zukunftsweisenden Ausbildung! Gewinner des Wettbewerbs „Ausbilder des Jahres“ 2013.

## MITARBEITER-JUBILÄEN

Besonders stolz ist Bergmanns auf seine vielen loyalen und engagierten Mitarbeiter. Sie machen so Vieles überhaupt nur möglich. Sie haben Spaß daran, unsere heutigen Themen voranzutreiben – darunter die Regionalität, umweltfreundliche Verpackungen, die Organisation von Events oder das wir uns als zertifizierten Ausbildungsbetrieb beweisen können!



**HEIDI BURMESTER**  
Saline – 30 Jahre  
Marktjubiläum



**NATALIE GRAMS**  
Adendorf – 20 Jahre



**OLIVER MASCH**  
Loewe-Center – 10 Jahre



**KARIN WEINER**  
Loewe-Center – 10 Jahre



**JUDITH ENGEL**  
Adendorf – 10 Jahre

**AKTION  
EDEKA  
BERGMANN**



### Zurück in die 50er & 60er

Zwei Jahrzehnte des Aufschwungs! Das Aufkommen des Rock'n'Roll und Woodstock – was für eine Epoche! Bringen Sie uns Ihre schrägsten/schönsten Bilder (mit Jahreszahl) jener Zeit – aus Kindheitstagen, von Partys oder gar im Zusammenhang mit EDEKA – und erhalten Sie eine tolle Überraschung.  
**Aktion gültig bis zum 30. September 2021**

**AKTION  
EDEKA  
NORD**



### Zurück in die 70er

Weißt du noch? Laut, schrill und schräg, das beschreibt die 70er-Jahre. In einer Zeit wo Schlaghosen modern und „kulinarische“ Highlights wie Toast Hawaii und Schokokuss-Brötchen ein beliebtes und schnelles Essen waren.  
**Aktion gültig vom: 13. bis 18. September 2021**



Unter [www.edeka.de/gewinnspiel/edeka70er](http://www.edeka.de/gewinnspiel/edeka70er) Foto hochladen und an der Verlosung teilnehmen!  
Teilnahmebedingungen und Datenschutzhinweise finden Sie unter: [www.edeka.de/gewinnspiel/edeka70er](http://www.edeka.de/gewinnspiel/edeka70er)

Auch in den kommenden Wochen finden Gewinnspiele statt. Es folgen die 80er (20.-25.9.), die 90er (27.9.-2.10.) und die 0er-Jahre (4.-9.10.). Achten Sie auf die Handzettel.



# REBOWL PFANDSYSTEM FÜR „TAKEAWAY“-ESSEN

„To go“ ist das Stichwort dieser Coronazeit, wenn es um Essen und Trinken geht. Nahezu alles Kulinarische lässt sich praktisch, schnell und flexibel in Verpackungen abfüllen und wird den Kunden mitgegeben. Das hat aber einen klaren Nachteil: Müll.

Das muss aber nicht sein, meint EDEKA Bergmann, und nutzt REBOWL – die nachhaltige Alternative zu Einwegverpackungen. Die bietet eine ebenso praktische, schnelle und flexible Möglichkeit, Essen mit nach Hause zu nehmen. Die auslaufsicheren Behälter aus Polypropylen sind nachhaltig in Deutschland produziert, spülmaschinenfest und zu Hause lässt sich das Essen in der Bowl in der Mikrowelle erwärmen. Außerdem sehen sie schick aus.

Um REBOWL zu nutzen, sind weder App noch Registrierung notwendig. Lediglich mit einem Pfandeinsatz von 5 Euro kann sich der Kunde eine REBOWL-Mehrwegschale im SchlemmerEck besorgen.

„Entscheidet euch gegen Müll und für den Pfandbehälter und bestellt zum eurem Mittagsgericht einfach die Bowl für 5 Euro Pfand dazu. Danach bringt ihr einfach jedes Mal eure saubere Bowl mit oder wir geben euch eine neue im Tausch. Die kann dann im SchlemmerEck oder an der Salatbar wieder befüllt werden“, empfiehlt Tim Bramstedt.



REBOWL



## PLIETSCH 2.0

Wie im vergangenen Heft angekündigt, hat EDEKA Bergmann im Markt an der Saline sein plietsch-Sortiment erweitert. Gemeinsam mit dem Partner und Pionier im Unverpackt-Bereich plietsch. Natürlich unverpackt sind sowohl im plietsch-Regal als auch im gesamten Markt neue Artikel hinzugekommen. Dazu gehören neue Müslis und Crunchies der Bohlsener Mühle oder Sonnenblumenöl und regionaler Rübenzucker aus Bioland-Anbau.

Besonders stolz sind EDEKA Bergmann und plietsch darauf, nach dreieinhalb Jahren der Kooperation eine Premiere feiern zu können. Denn erstmals sind auch Produkte aus der Ferne in das Angebot aufgenommen worden. Das sind konkret diverse Bohnen, Popcornmais, Sojaschnitzel und -granulat von Steirerkraft und Walnüsse von Nussland – alles aus österreichischem Bioanbau. „Diese beiden Lieferanten hatten wir bisher gar nicht auf dem Zettel, da ihre Produkte bis dato nur aus dem außereuropäischen Ausland über weite Wege, mit Extraverpackung und über Zwischenhändler verfügbar waren. Mit plietsch hat sich das geändert“, beschreibt Meike Bergmann erfreut.

Außerdem ergänzen Schokolade von fairafic aus Ghana und Cashews als Bruch, geröstet und gesalzen von fairfood Freiburg, das Angebot. Die Besonderheiten dieser Produkte: In beiden Fällen findet die gesamte Produktion (dementsprechend auch die Wertschöpfung und der umfassende positive Einfluss) vor Ort im Anbaugebiet statt – von der Kakaobohne am Baum bis zum fertigen Riegel entsteht die Schokolade in Ghana. Die Cashews werden in Burkina Faso angebaut und auch geknackt (das ist leider nicht der Normalfall).

PLIETSCH LÜNEBURG 2.0

SEIT 30. SEPTEMBER 2017 & 3. MAI 2021

BEI EDEKA BERGMANN

IN LÜNEBURG – WIE GEHABT, NUR MEHR

### GROSSERES SORTIMENT – BEWAHRTES KONZEPT

Natürlich stammen die plietschen Produkte möglichst direkt vom Produzenten, mit kurzen transparenten Lieferketten – zum größten Teil von der Bohlsener Mühle. So werden die ökologische Landwirtschaft vor Ort und mehr Wertschöpfung für Erzeuger statt für den Großhandel gefördert. Außerdem ist es mit kurzen Wegen am einfachsten, die Verpackung schon in der Anlieferung zu minimieren. Anders gesagt: Alle Produkte und Produzenten sind so ausgewählt, dass sie aus Nachhaltigkeitssicht rundum einen Unterschied machen. Die plietsche Wahl eben. Haben Sie unseren Umbau schon vor Ort angeguckt und getestet? Wir hoffen, die Änderungen und Ergänzungen gefallen Ihnen.

# AZUBI-AKTION: BAUMPATENSCHAFT MIT PALM'S APPEL

EDEKA Bergmann ist bekannt dafür, sich für und mit den Azubis tolle Aktionen auszudenken. Auch in diesem Jahr erhalten die Nachwuchskräfte eine wunderbare Aufgabe, die das Bewusstsein für die Lebensmittel, mit denen sie arbeiten werden, direkt stärkt. Ausbildungszuständige Kim-Sarah Lukat erklärt:

„Direkt zum Ausbildungsstart übernahmen unsere neuen Auszubildenden eine ganz besondere Patenschaft – eine Baumpatenschaft bei unserem Partner Palm's Appel! Jeder Auszubildende hat somit einen eigenen Apfelbaum, der von Palm's gepflegt und dann Ende September oder Anfang Oktober bei einem gemeinsamen Ausflug ins Alte Land geerntet wird. Mit den geernteten Äpfeln können die Azubis dann in ihren Märkten eine eigene Aktion gestalten. Wir freuen uns schon auf die erste Ernte, die bald starten kann!“



## AUSBILDUNGSSTART – BERGMANNS AZUBI „KICK-OFF“

„Die neuen Azubis kommen“, hieß es am 2. August für alle drei Märkte! Insgesamt wurden 15 neue Gesichter zum Ausbildungsstart mit einem „Azubi Kick-off“ in den Räumlichkeiten des Freiraums in Lüneburg willkommen geheißen. Jeder Azubi bekam eine „Startertasche“ mit wichtigen Utensilien für die Ausbildung. Neben vielen Informationen zu der Ausbildung und dem Unternehmen gab es auch verschiedene Stationen zum Kennenlernen und zum Thema Warenkunde. So konnten sich alle Azubis aus allen drei Märkten kennenlernen und ganz entspannt beschnuppern. Nach der „Einschulung“ ging es für alle in ihre jeweiligen Märkte, wo sie nun schon mehr als einen Monat fleißig mit anpacken und verschiedene Abteilungen kennenlernen.

EDEKA Bergmann freut sich auf eine gute Zusammenarbeit und wünscht allen Azubis eine tolle Ausbildungszeit!



# FRISCHFISCH IN DER SALINE

Die Frischfischtheke der Saline wird täglich mit frischen Waren beliefert. Lachs und Meeresfrüchte begeistern immer. Im Herbst ergänzen z. B. Zander und Schellfisch das Sortiment. Aus der Region empfiehlt das Team jetzt besonders die Räucherwaren von Benecke.

### Geräuchertes im Herbst

„Für die Herbstzeit legen wir den Kunden die hocharomatischen Räucherwaren unseres langjährigen Partners Forellenhof Benecke aus Jelmstorf ans Herz. Der Familienbetrieb übernimmt dabei vom Fischen über das Räuchern im eigenen Ofen bis zur Auslieferung auf kurzen Wegen alles aus eigener Hand. Wir und auch die Kunden wissen, was wir an den guten Produkten haben – daher arbeiten wir auch schon so lange mit dem Hof zusammen“, beschreibt Karolin Koch vom Fischtresen in der Saline. Im Angebot sind Saiblings-, Forellen-, Lachforellenfilets aus Beneckes hofeigener Räucherei. Die Lachsforelle erhalten Sie zudem gebeizt und kalt geräuchert. Sprechen Sie die Mitarbeiter an.

„Sollte bei ihrem Besuch an unserer Fischtheke mal etwas nicht, wie gewünscht zu bekommen sein, scheuen sie nicht unsere motivierten Mitarbeiter vor Ort anzusprechen. Binnen kurzer Zeit lässt sich sehr vieles, wegen der guten Vernetzung mit unseren Lieferanten, für Sie beschaffen.“ **TRAUEN SIE SICH**



## MUSCHELZEIT IN ALLEN 3 MÄRKTEN

### HARTE SCHALE, KÖSTLICHER KERN! Frische Miesmuscheln

Miesmuscheln & Sauce  
fertig in 9 Minuten



Frische Miesmuscheln aus Aquakultur mit Setzlingen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei aus dem deutschen Wattenmeer. Unter Schutzatmosphäre verpackt.



Frische Miesmuscheln, Extra  
aus dem deutschen Wattenmeer  
1-kg-Packung  
(75-95 Stück/kg)

Frische Wattenmeer  
Miesmuscheln mit Tomatensauce  
1-kg-Packung Muscheln + 100 g Sauce  
(75-90 Stück/kg)



Muschelsalat mit Portweindressing  
Zartes Miesmuschelfleisch, knackige Karotten- und Selleriewürfel und Frühlingszwiebeln in einer, mit weißem Portwein verfeinerten, Creme



Tolle Infos und Rezepte unter [www.deutschesee.de/miesmuscheln](http://www.deutschesee.de/miesmuscheln)

# IHRE SPENDEN FÜR DIE REGION

Als Teil der Region Lüneburg unterstützt EDEKA Bergmann seit Jahren viele Vereine und Institutionen. Durch die Spendentaste an den Pfandautomaten haben die Kunden die Möglichkeit auch mit kleinen Beträgen viel zu bewirken! Aktuell sammeln die Märkte u. a. für die Schwangerschaftsberatung Donum Vitae e. V. und „Baden in Adendorf“ e. V. Sie kennen einen Verein oder eine Einrichtung, die EDEKA Bergmann unterstützen soll? Dann schicken Sie doch eine E-Mail an [info@edeka-bergmann.de](mailto:info@edeka-bergmann.de)!



## HAND IN HAND FÜR DIE HEILIGENGEISTSCHULE

Durch Ihre Pfandspenden im Markt an der Saline konnte das Team von EDEKA Bergmann einen Scheck über 1714,48 € an den Förderverein der Heiligengeistschule übergeben. In direkter Nachbarschaft zum Markt unterstützt der Verein die Schule durch Projekte und Workshops oder kauft Geräte und Arbeitsmaterial. Beate Thilo, die 1. Vorsitzende, nahm den Scheck dankbar von Meike Bergmann und Marktleiter Andreas Brinkmann entgegen. Sie sagt: „Unser neues Projekt ‚Schule findet Stadt‘ ermöglicht den Bau eines ‚grünen Klassenzimmers‘ auf dem Außengelände der Schule, das aber auch für die Öffentlichkeit nutzbar sein wird. Hierbei wird die Künstlerin Swantje Crone gemeinsam mit Kindern Sitzbänke mit einem Lüneburger Mosaik gestalten und somit Geschichte zum Anfassen erschaffen! Mit dieser großen Spendensumme können wir das Projekt sehr gut unterstützen. Darüber freuen wir uns sehr!“



## PFANDSPENDE FÜR DIE SCHÖNEN TÖNE

Anfang September konnte Meike Bergmann einen Scheck über 1694,34 Euro an den Förderkreis der Musikschule der Hansestadt Lüneburg e. V. übergeben. Stellvertretend für den Förderkreis nahm Schatzmeisterin Kerstin Harms den Scheck entgegen. Auch Ulrich Petersen, der Direktor der Musikschule, freute sich über den Spendenbeitrag. Die Idee, Spenden für Kunst und Kultur zu sammeln, kam EDEKA Bergmann schon im vergangenen Jahr, als die vielen Kulturschaffenden durch die Pandemie plötzlich nicht mehr ihrer Berufung nachgehen durften. Direkt nach Ferienende konnte nun der Scheck an die Musikschule übergeben werden. „Die musikalische Bildung kann einfach so viel bewirken, das merken wir an der Musikschule jeden Tag! Wir freuen uns, dass wir mit dieser Spendensumme weitere Veranstaltungen und Projekte an der Musikschule umsetzen können, für die die Haushaltsmittel sonst nicht ausreichen würden“, freut sich Kerstin Harms vom Förderkreis.

## FLUTKATASTROPHE – SIE SPENDEN, WIR VERDOPPELN!

Seit Ende Juli haben die EDEKA-Bergmann-Kunden die Möglichkeit, direkt beim Einkauf für die Betroffenen der Hochwasserkatastrophe zu spenden. Bereits nach einer Woche kamen so über 3200 Euro zusammen, denn Meike Bergmann verdoppelte die Summe und schickte direkt eine Überweisung an die „Aktion Deutschland Hilft“ raus. Sie konnten bisher nicht spenden? Die Spendensammlung läuft weiter! Nennen Sie beim Einkauf einfach Ihre Spendensumme, denn so kann gemeinsam viel erreicht werden! Aktuell sind bereits 583,95 Euro zusammen gekommen.



# DIE BIO-BROTBOX BERGMANNS IST DABEI

EDEKA Bergmann nimmt wie jedes Jahr an der Initiative „Bio-Brotbox“ teil, die zum Start in den neuen Lebensabschnitt vom Heinrich-Böll-Haus organisiert wird. In der Bio-Brotbox befindet sich jeweils etwas Obst und Gemüse, ein Müsliriegel, Saft, ein Aufstrich und Brotscheiben. Begleitet werden die knallgelben Dosen von interessanten Fakten, Tipps und Tricks. Damit wird ein erster Anreiz bei den Erstklässlern geschaffen, worauf es zukünftig in Bezug auf Ernährung ankommt.



## KÖSTLICHER PAUSENSNACK ANSTATT SCHNÖDE STULLE

Die Schule ist wieder in vollem Gange. Und jeder weiß: Kinder sollten nicht ohne Frühstück zur Schule gehen, denn: Ein gesundes Pausenbrot ist die beste Grundlage für die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit des Nachwuchses. Leider belegen Studien, dass ein Drittel der Kinder nicht täglich frühstückt. Doch dagegen lässt sich mühelos etwas unternehmen. Abwechslung mit Brot, Obst und Gemüse sowie Wasser oder Tee und etwas ausgefallene Ideen machen die Brotbox lecker und spannend.

## BASTELSPASS IM HERBST

### WALDKREATUREN

Schon jetzt ist zu beobachten, dass die ersten gelben und braunen Blätter von den Bäumen fallen. Der Herbst rückt näher. Neben dem Laub verlassen noch weitere Früchte ihren angestammten Platz: Kastanien, Eicheln und Bucheckern liegen vermehrt rings um die Bäume. Sammelt sie ein und ihr könnt daraus zu Hause mit Zahnstochern, Streichhölzern und Bastelaugen kleine Tiere und fabelhafte Wesen als herbstliche Dekoration basteln.



Mit etwas Moos, Stöckern und Blättern drumherum könnt ihr eine ganze Welt für eure Waldwesen schaffen.

### KÜRBISCHNITZEN

Ein weiterer kreativer Spaß im Herbst ist das Kürbisschnitzen. Am besten eignen sich die großen Pumpkins. Schneidet zunächst einen Deckel ab, holt ihn ordentlich aus, malt ein schönes oder schauriges Gesicht auf die Außenhaut und schneidet es mithilfe eurer Eltern mit einem Messer aus.



Eure Eltern können das Kunstwerk dann etwas abtrocknen und beispielsweise mit Vaseline einreiben, um ihn länger haltbar zu machen. Zu guter Letzt bringt eine in den Kürbis gestellte Kerze zum Abend einen tollen herbstlichen Blickfang. **Schnitzvorlagen findet ihr im Markt.**

# IMPRESSUM

Auflage: 78050 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):  
Aktiv Markt M. Bergmann e. K.  
M. Bergmann  
Wulf-Werum-Str. 2  
21337 Lüneburg  
Telefon: (04131)223672  
www.edeka-bergmann.de

Objektleitung und Druck:  
ProExakt GmbH  
Bahnhofstraße 17  
38170 Schöppenstedt  
Tel.: (05332)9686-54  
Fax: (05332)9686-58  
E-Mail: info@proexakt.de  
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:  
Sebastian Lükemann  
Tel.: (05332)9686-481  
E-Mail: s.luekemann@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:  
Sabrina Bergmann  
Tel.: (05332)9686-484  
E-Mail: s.bergmann@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, so weit 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 6000000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

# MITARBEITERSUCHE



## ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS SUCHEN WIR AB SOFORT

## MITARBEITENDE (M/W/D) FÜR DIE BEREICHE FRISCHETHEKE (WURST / FLEISCH / KÄSE / FISCH) UND AN DER KASSE.

Euch erwarten nicht nur eine familiäre Arbeitsatmosphäre, sondern auch viele Benefits: Personalrabatt, Urlaubs- und Weihnachtsgeld, flexible Arbeitszeiten sowie diverse Weiterbildungsmöglichkeiten.

Schickt uns eure Bewerbung an [info@edeka-bergmann.de](mailto:info@edeka-bergmann.de)

[www.edeka-bergmann.de](http://www.edeka-bergmann.de) | [f](https://www.facebook.com/edeka.bergmann) [i](https://www.instagram.com/edeka.bergmann) EDEKA Bergmann

**AKTIV MARKT M. BERGMANN E. K.**  
im Loewe-Center in Lüneburg  
Wulf-Werum-Straße 2  
Tel. (04131)223672  
Mo. - Sa., 7.30 – 21 Uhr

**VOLKER BERGMANN LEBENSMITTELVERTRIEBS GMBH**  
in Adendorf  
Von-Stauffenberg-Straße 1a  
Tel. (04131)180140  
Mo. - Sa., 7 – 20 Uhr

**BERGMANN LEBENSMITTELVERTRIEBS GMBH**  
Neukauf Saline in Lüneburg  
Sülfmeisterstraße 3  
Tel. (04131)74950  
Mo. - Sa., 7.30 – 21 Uhr

# Scan & Go.

## Warte nicht lange, überspring die Schlange!

Jetzt neu

## in allen Bergmann-Märkten!

Wenn ihr in Adendorf oder im Loewe-Center einkauft, habt ihr es sicher schon gesehen und vielleicht auch schon selbst getestet: Einkaufen mit Scan & Go! Scant mit dem eignen Smartphone und der EDEKA App die Artikel direkt am Regal, bezahlt digital ohne die Waren aufs Kassenband zu legen und verlasst den Markt über unsere separate Fastlane. Also, holt das Handy raus und werdet zum Schnellshopper, denn auch in der Saline ist Scan & Go jetzt möglich!

- 1 EDEKA App herunterladen und Benutzerkonto anlegen.
- 2 Mit dem Kunden-WLAN im Markt verbinden.
- 3 Scan & Go in der EDEKA App öffnen.
- 4 Jeden Artikel separat scannen.
- 5 Einkauf direkt via Smartphone oder optional an der Kasse abschließen.
- 6 Markt über die Fastlane oder Kassenzone verlassen.



Erhältlich bei  
Google play

Erhältlich im  
App Store

Weitere Informationen zu Scan & Go finden Sie direkt in den FAQs unserer App oder unter [edeka.de/services/scan&Go](http://edeka.de/services/scan&Go)!  
Bei Fragen wenden Sie sich gerne an Ihren Markt oder an 0800 333 5253.

Wir ♥ Lebensmittel.



## SELFSCANNING – SELBST IST DER KUNDE

Neben der innovativen „Scan & Go“-Funktion, die die Bergmann-Märkte anbieten, gibt es in der Saline noch eine weitere Möglichkeit, seinen Einkauf zügig abzuschließen: die Selfscanning-Kassen. Wenn Sie nur eine Handvoll Artikel im Korb haben, bietet sich dieser Weg an. Entnehmen Sie Ihre Ware, scannen Sie sie selbst am bedienerfreundlichen Terminal und legen Sie danach auf der Waage ab. Tauchen alle Artikel im digitalen Einkaufszettel auf, wählen Sie Ihre Bezahllart per Karte oder – jetzt neu! – in bar. Nach Abschluss erhalten Sie einen Kassenbon, den Sie beim Ausgang scannen und somit die Türen öffnen.



# BERGMANN'S EVENTS

Liebe Kunden, langsam, aber sicher möchten wir wieder mit unseren Veranstaltungen starten. Denn uns fehlen die gemeinsamen kulinarischen Stunden mit Ihnen. Natürlich ist es wichtig, dass wir dabei alle Regeln beachten, die Corona uns vorschreibt. Das heißt, dass wir sowohl für unsere Schlemmerevents in kleinem Rahmen als auch für unsere Regionaltage die sogenannte 3G-Regel befolgen – getestet, geimpft, genesen. Bitte bringen Sie zu den Terminen jeweils einen Nachweis mit, dass Sie höchstes 24 Stunden vor Beginn

der Veranstaltung negativ getestet wurden, dass Sie seit 14 Tagen vollständig geimpft sind oder dass Sie von einer Infektion nicht länger als sechs Monate genesen sind. Mund-Nasen-Masken bei Eintritt und der nötige Abstand sind ein Weiteres.

Die Anmeldung können Sie an unserem SchlemmerEck in der Saline vornehmen. Dort erhalten Sie auch die Karten für die Events.



## TAPAS AND FRIENDS

**6. Oktober, 18:30 Uhr**

Wir wollen mit Ihnen einen geschmackvollen geselligen Tapas-Abend verbringen mit vielseitigen Tapasvariationen und den passenden Getränken.

39 €

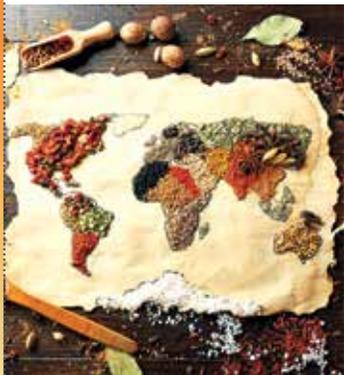


## HERBSTLICHES FISCHMENÜ

**13. Oktober, 18:30 Uhr**

In einem abgestimmten Menü wollen wir Ihnen in 4 Gängen Kulinarisches aus Fluss und Meer näherbringen, begleitet von herbstlichen Beilagen und großartigen Tropfen.

59 €



## EINMAL UM DIE WELT

**16. November, 18:30 Uhr**

Wir nehmen Sie mit auf ein kulinarisches 3-Gang-Menü mit Gerichten aus Lateinamerika, aus dem arabischen Raum und Europa in Kooperation mit dem mosaïque e. V. – Haus der Kulturen.

 **mosaïque**

39 €



## WILD UND WEIN

**30. November, 18:30 Uhr**

Wir wollen Sie mit einem leckeren 4-Gang-Menü mit Wild aus nordeutschen Wäldern und Wiesen verwöhnen, begleitet von hervorragenden, korrespondierenden Weinen.

59 €

## REGIONALTAGE AM ERSTEN OKTOBER-WOCHENENDE

Nicht von ungefähr feiern wir im Herbst das Erntedankfest, denn gerade in dieser Jahreszeit sind viele regionale Produkte erntereif – Kürbisse, Pilze, Kartoffeln, Äpfel, Pflaumen, diverse Getreide und viele mehr. Viele dieser frischen Erzeugnisse, die EDEKA Bergmann in seinen Märkten anbietet, stammen von den umliegenden Feldern. Und einige der Lieferanten präsentieren die neue Ernte auf Bergmanns alljährlichen beliebten Regionaltagen. Wir freuen uns auf Sie!



AM 1. UND 2. OKTOBER