

MIT
HERZ
EIN
KAUFEN

Bergmann's

MÄRZ/APRIL

FRÜHJAHR-S- BLATT

LIEBE KUNDEN,

endlich kamen mit den ersehnten Sonnenstrahlen der Frühling und die Vorfreude auf Ostern!

Genießen Sie diese bunte Jahreszeit und die Feiertage im Kreise Ihrer Liebsten mit leckeren Spezialitäten aus unseren Märkten. Bei uns bekommen Sie die komplette Vielfalt, vom regionalen Produkt mit sozialem Hintergrund über hochwertige Spezialitäten aus eigener Herstellung von den Frischetheken oder auch den veganen Alternativen bis zum günstigsten Produkt der Eigenmarke GUT&GÜNSTIG wie beim Discounter! Wir sind gerne für Sie da und geben alles, um Ihre Wünsche zu erfüllen! Schöne Ostertage wünscht Ihnen

Ihre Meike Bergmann und Teams

Bergmann's
OSTER-
HASE

Am 8. April
von 10 bis 13 Uhr
hoppelt der
Osterhase in den
Märkten vorbei und
freut sich auf viele
Kinder.



Wir ♥ Lebensmittel.

www.edeka-bergmann.de • info@edeka-bergmann.de

BERGMANN'S EVENTS

Bergmanns feiert die Feste, wie sie fallen, und kreiert zusätzlich neue. Erleben Sie Kulinarisches und Spaß im SchlemmerEck in der Saline (hier gibt's auch die Tickets), Osteraktionen und die beliebten Sommerfeste.

BAUCKHOF-ABEND

Lernen Sie die regionalen Bio-Produkte aller drei Baukhöfe näher kennen.

20. April
18:30 Uhr

49 €

GIN-TASTING

zum Einstieg ein Burger und Wissenswertes zum Gin von Torben Bätcke (Küstencocktails)

27. April
18:30 Uhr

49 €

SPARGEL MAL ANDERS

Spargelvariationen mit Dessert und Weinbegleitung

23. Mai
18:30 Uhr

49 €

WEIN UND TAPAS

Kleine spanische Spezialitäten mit Wein und Expertisen

20. Juni
18:30 Uhr

39 €

SOMMERFESTE

Am 10. Juni feiert das **Loewe-Center** mit dem gesamten Stadtteil – Spaß für Groß und Klein ist garantiert.

Am 24. Juni erleben Sie ein Sommerfest vor der **Saline** mit Grillstand, verschiedenen Verkostungen sowie Spiel und Spaß.



FRISCHE TIPPS DER



Immer kreativ und stets originell. Das Bergmann-Team hat zu Ostern feine Köstlichkeiten hergestellt, die super zum Fest passen. Die selbst hergestellten Frischkäsetorten, die Frau Winterholler zeigt sind ein Highlight auf jeder Brunch-Tafel. Die Frischkäseküken von Frau Dewald sind nicht nur putzig, sondern auch richtig lecker. Das besondere Etwas zum Osterfest. Nicht nur das Team weiß Außergewöhnliches zu zaubern. Auch die Experten von Jöla und dem Hamburger Käselager bieten besondere Spezialitäten. Das und mehr finden Sie in den Märkten.



TRENTINGRANA-LOLLIPOPS

JÖLA

Der „Trentingrana“ stammt aus Italiens Gebirgsregionen mit einer ganz besonderen landwirtschaftlichen Struktur. Er ist einer der bekanntesten Käsespezialitäten Italiens. Der Hartkäse mit nur 32% Fett i. Tr. wird ausschließlich aus tagesfrischer Heumilch, Lab und Salz hergestellt. Während der langen Reifezeit von mindestens 24 Monaten entwickelt er seinen einzigartigen, würzig-aromatischen Geschmack.

Zutaten

- 200 g Trentingrana (am Stück oder frisch gerieben von der Käsetheke) • Holzspieße

ZUBEREITUNG:

- Backofen auf 100 bis 150 °C Grillfunktion vorheizen. Trentingrana reiben. Die Hälfte vom Trentingrana zu kleinen Kreisen formen (ca. 2 bis 3 cm Durchmesser), diese auf eine Alufolie legen und jeweils Stäbchen auflegen. Dann die andere Hälfte des Käses über die Kreise streuen. Etwa 10 bis 15 Minuten backen. Wenn der Käse leicht geschmolzen ist, man aber die einzelnen Trentingrana-Stückchen noch erkennt, Blech aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Dann Alufolie entfernen und Trentingrana-Lollipops servieren.



VEGANER TRÜFFEL-BURGER

KAESE LAGER .DE

Bedda ist die Käsealternative, die unbesorgten und vollen Käsegenuss verspricht – nur eben ohne tierische Zutaten. Das gilt für die aromatischen bedda Scheiben Trüffel Style, die bspw. einen Trüffelburger ergänzen, wie auch für Feinkostsalate, Aufstriche, Desserts und mehr. Bedda ist stets auf pflanzlicher Basis, immer frei von Soja, Palmöl, Geschmacksverstärkern und Gluten.

Zutaten Für jeden Burger

- 1 Esslöffel Öl • 1 große Zwiebel, Scheiben dünn aufgeschnitten • 1 veganer Burgerpatty
- 2 Scheiben **bedda Scheiben Trüffel Style** • 30 g geschredderter Rotkohl • 1 Teelöffel Ahornsirup • 1 Teelöffel Apelessig • 1 Burgerbrötchen • 2 Esslöffel **bedda Mayo** •
- 1 Esslöffel Ketchup • eine Handvoll gemischter Salat • 1 Birne, in dünne Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG:

- Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelscheiben hinzugeben und auf niedriger Stufe 30 Minuten anbraten und karamellisieren lassen (zwischendurch umrühren). Beiseitestellen.
- Burgerpatty in die Pfanne geben und 2 bis 3 Minuten braten. Wenden und mit bedda Scheiben Trüffel Style belegen. Pfanne abdecken, Patty durchbraten, Käse schmelzen lassen.
- Kohl, Ahornsirup und Apelessig vermischen.
- Brötchen mit bedda Mayo und Ketchup bestreichen. Mit Salat, karamellisierten Zwiebeln, Burgerpatty, Kohl und Birnenscheiben belegen.



FRISCHE THEKEN



Herr Masch empfiehlt den Klassiker Lamm: „Wir haben hervorragende Lammprodukte. Die Lammkeulen bieten wir küchenfertig gewürzt in einer Rosmarinmarinade an – auf Bestellung auch vorgegart. Das spart Zeit und bringt absoluten Genuss“, so der Fleischer. Ein weiterer Tipp sind die hausgemachten Merguez-Bratwürste aus Lamm und Rind, die vor allem auf dem Grill fantastische Aromen liefern.

ENTRECÔTE - MEIN LIEBLINGSSTÜCK!

Der Frühling ist da, der Grill darf entstaubt werden und Bergmanns hat die Grillgut-Auswahl, die es on top braucht. Frau Graff aus der Saline mag die besondere Vielfalt, die jetzt schon den Tresen füllt, legt Ihnen vor allem aber das Entrecôte ans Herz. „Das ist mein absolutes Lieblingsstück. Die Fleischstruktur ist hervorragend und der kleine Fettkern in der Mitte lässt das Steak auf dem Grill saftig und aromatisch werden“, sagt die Fleischereifachverkäuferin, die seit 30 Jahren hinter der EDEKA-Theke der Saline steht und seit 17 Jahren im Bergmann-Team ist. „Generell hat sich der Kundenwunsch hin zu mehr Qualität entwickelt. Die Kunden kaufen bewusster ein als früher. Das freut mich. Daher achten wir hier heute auch sehr darauf, dass unsere Produkte möglichst nachhaltig und mit Fokus auf das Tierwohl erzeugt wurden. Zudem stellen wir vieles selbst her, was ich besonders schön finde und was es damals nicht gab. So aber wissen wir, was drin ist. Das schätzen auch unsere Kunden“, so die sympathische Kauffrau.



LUST ZU GRILLEN?

Dann ab zu Bergmanns. Die Auslage der Frischetheken wartet mit einem tollen Grillgut-Sortiment auf Sie!



F(R)ISCHE-VIELFALT FÜR GRILL & Co

Frisches im Frühling? Da gehört Fisch auf den Plan. Das Team der Frischfischtheke in der Saline hat tolle Empfehlungen für Sie – Hausgemachtes und Spezialitäten. Darüber hinaus sind weitere Grillfischspezialitäten und die Maischolle im Angebot. Alle Märkte bieten zudem Fischsalate und Räucherwaren.

Hätälä Flammlachs

– die original finnische Delikatesse

Finnische Hätälä produziert echten, erstklassigen Flammlachs-Genuss für besondere Anlässe und den Alltag

- Traditionell am offenen Feuer geflammt
- Mit Sorgfalt und Können zubereitet
- Jetzt neu auch in der Bedientheke

HÄTÄLÄ
HÄTÄLÄ • SINCE 1938



Hausgemachte Bärlauchpfanne

Küchenfertig, praktisch, lecker: in Bärlauchmarinade eingelegte Fischfiletstücken (z. B. Lachs, Seelachs, Kabeljau) und Gemüse der Saison. In die beschichtete Pfanne, anbraten, genießen!

Meeresfrüchtespieß „geräucherte Paprika“

Von Hand gewürzte Pulpoarme und Tintenfischtuben in einer rauchig-würzigen Paprikamarinade mit Zucchini, Paprika und Kirschtomaten. Bei indirekter Hitze auf dem Grill (oder im Ofen) entfalten die Spieße ihr feuriges Temperament.



Sparen mit der EDEKA APP!

Exklusive Rabatte für jeden Einkaufstyp!
Digitale Einkaufsliste - hier geht nichts verloren.
Ehrgeiz geweckt? Punkte sammeln und zusätzliche Prämien sichern.
Keine Zeit verlieren und easy mit der App bezahlen.
Alle Angebote auf einen Blick.

So einfach geht's:
EDEKA APP downloaden
 und registrieren.

Wir  Lebensmittel.



30 cent RABATT
 Gültig vom 3. bis 8.4.2023



„Die EDEKA App und damit gekoppelt auch die Deutschland Card bieten attraktive Möglichkeiten zu sparen. Bei meinem Einstieg bei EDEKA Bergmann vor 25 Jahren gab es das nicht. Später kamen Coupons zum Ausschneiden aus der Zeitung auf, die gut genutzt wurden. Aber die digitale Möglichkeit macht sparen auf vielfältigem Wege mit individualisierbaren Coupons jetzt richtig einfach“, verrät die langjährige Mitarbeiterin und Kassenaufsicht Frau Bohlmann.



Milram Fruchtbuttermilch
 versch. Sorten
 je 750-g-Packung
 (1 kg = 1.99)

STATT 1.79

1,49



Punkte dich glücklich
Deutschland Card

Karte zeigen und voll abräumen!

Jetzt auch bei **EDEKA Bergmann DeutschlandCard** holen, punkten, sparen ...

Jetzt **kostenlos** anmelden und Vorteile sichern!

Aus Liebe zum Nachwuchs
Mehr bewegen – besser essen



ERNÄHRUNG, BEWEGUNG, VERANTWORTUNG.

Herr Wick aus Adendorf war in der Grundschule Adendorf, um dort zusammen mit den Verantwortlichen der EDEKA Stiftung die Kinder durch den Tag zu begleiten. Mit einem gesunden Frühstück, sportlichen Spielen, Geruchs-, Geschmacks- und Tastspielen, der Theorie zur Ernährungspyramide und einer gemeinsamen Kochsession wurden den Schülern die drei Bausteine Ernährung, Bewegung und Verantwortung nähergebracht.

Die EDEKA Stiftung und die Kaufleute vermitteln den jungen Menschen aus Kitas („Gemüsebeete für Kids“) und Schulen („Mehr bewegen – besser essen“) die Bedeutung einer gesunden Ernährung. Dabei spielen sowohl die Herkunft der Erzeugnisse, ihre Auswirkungen auf den Körper, tolle Rezeptideen als auch Spiel und Spaß eine wichtige Rolle. „Wir bedanken uns bei allen Verantwortlichen und Teilnehmenden sowie bei den Kindern für den schönen und produktiven Tag“, so Meike Bergmann



LANGJÄHRIGES ENGAGEMENT

20 JAHRE



Lieblingsprodukt:
SOS -Hof Bockum
Speisequark



Seit 20 Jahren gehört „Moni“ **Lesch** zum Inventar des Loewe-Centers, wo sie die Molke-reproduktabteilung leitet – und wie! Ihr ist es zu verdanken, dass sich sowohl das vegane als auch das Bio-Sortiment bspw. mit Produkten der Hofmolkerei Kruse und vom SOS-Hof Bockum enorm erweitert hat. Gerade diese Produkte liegen der engagierten, freundlichen und impulsiven Kollegin am Herzen. Beim „Schichtwechsel“ (sie

hat einen Tag ihren Arbeitsplatz mit einer Mitarbeiterin vom SOS-Hof Bockum getauscht) konnte sie sich vom Geschmack überzeugen und war von der ganzen Produktion begeistert. „Alles wird per Hand gemacht, keine Fließbandarbeit, eine Wahnsinns-Teamarbeit und es war einfach phänomenal, das einmal mitzuerleben“, so die Kaufrfrau. Meike Bergmann dankt ihr zum Jubiläum für das mitreißende Engagement.

Ein wahres Urgestein ist **Herr Behr**, denn er ist seit mittlerweile 45 Jahren ein Bergmann und schon fast 50 Jahre EDEKANER! Angefangen hat er schon bei Walter Bergmann, war lange Marktleiter in der Dahlenburger Landstraße und wechselte mit der Schließung des Marktes erst nach Adendorf und später ins Loewe-Center. Dort ist er seit vielen Jahren für die Getränkeabteilung verantwortlich, aber wundert sich über so manche digitale und innovative Veränderung. Umso mehr freut er sich über traditionelle saisonale Highlights wie den Engel Maibock bei seinem Lieblingsgetränk Bier.

Lieblingsprodukt:
Engel Maibock



45 JAHRE

Das Team freut sich schon jetzt auf das saisonale und regionale Highlight Spargel mit all seiner Vielfalt und seinen Vorzügen – geliefert in den Markt vom langjährigen Partner, dem Spargelhof Strampe aus Neetze.



SPARGEL & BEERENFRÜCHTE AUS IHRER REGION



- Spargel weiß und grün aus eigenem Anbau
- Kaffee & selbstgemachter Kuchen im Hofcafé, auch zum mitnehmen
- Erdbeeren ab Anfang Mai - zum selberpflücken Anfang Juni, Blaubeeren ab Juli



- Obst, Gemüse, Käse, Wurst und Grillfleisch aus der Region, hausgemachte Fruchtaufstriche, Präsentkörbe, Geschenkgutscheine u.v.m in unserem neuen Hofladen!



- Lüneburger Wochenmarkt von April-September
Schauen Sie vorbei - wir freuen uns auf Sie!



HOFLADEN UND HOFCAFÉ TÄGLICH (MO-SO) VON 8-18UHR GEÖFFNET

LÜNEBURGER LANDSTR.1 – 21398 NEETZE – TEL.: 05850/1331 – WWW.SPARGELHOF-STRAMPE.DE

SPARGEL
APRIL-JUNI

ERDBEEREN
MAI-AUGUST

HIMBEEREN
JUNI-AUGUST

BLAUBEEREN
JULI-SEPTEMBER

BROMBEEREN
JULI-SEPTEMBER

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.



...WER SICH ÄNDERT, BLEIBT SICH TREU: NEUES WAAGENSYSTEM BEI PLIETSCH!

Vor fünf Jahren entwickelte das Lüneburger Start-up plietsch mit dem eigenen Unverpackt-Bereich nicht nur für Kunden der Saline, sondern auch für die technische Infrastruktur der EDEKA und unsere Waagensysteme etwas völlig Neues. Das erforderte unkonventionelle Lösungen mit jedoch ziemlich komplexen Strukturen.

OPTIMIERTES WAAGENSYSTEM

„Seit 1. März haben wir nun endlich ein optimiertes Waagen- und Abrechnungssystem im Einsatz. Jedes Produkt im plietsch-Bereich hat nun seine eigene Produktnummer, die auf dem Etikett am Produktpender steht und beim Abwiegen des Produkts eingegeben werden muss. Dafür erhält der Kunde ein Preisetikett und kann beim Bezahlen nun auch die Selbstscanner-Kassen nutzen“, beschreibt Henrik Siepelmeier. Eine Grafik, die den Abwiegeprozess einfach erklärt, findet sich im plietsch-Bereich und auf dieser Seite.

plietsch
natürlich | unverpackt

UND SO GEHT'S:

In 3 Schritten zum plietschen Einkauf!

1.



EIGENER BEHÄLTER

Taste "Leeren Behälter einwiegen"
Etikett mit Tara-Nr. aufkleben, z.B. 211

PLIETSCH BEUTEL

Direkt zu Schritt 2!

2.



WUNSCHPRODUKT ABFÜLLEN

Beliebige Menge des Wunschprodukts abfüllen und die Produktnr. merken, z.B. 801
(Tipp: Die Produktnr. steht am Produkt & auf der Liste an der Waage)

3.



EIGENER BEHÄLTER

Taste "Vollen Behälter auswiegen"
Tara-Nr. 211 dann Produktnr. 801 eingeben
Preisetikett aufkleben, fertig!

PLIETSCH BEUTEL

Taste "plietsch-Beutel"
Produktnr. 801 eingeben
Preisetikett aufkleben, fertig!

GUTE NACHRICHTEN FÜR MÜSLIMISCHER

Natürlich wurde bei der Systemänderung auf Einfachheit geachtet: alle Produkte einer bestimmten Farbgruppe (farbiger Punkt auf dem Etikett) können gemischt werden! So steht dem Lieblingsmüsli, Flockenmix oder der Süßigkeiten-Naschtüte nichts im Wege. Wie immer bei Umstellungen gilt: Aller Anfang ist schwer. Falls es also nochmal zu ein paar Unstimmigkeiten kommt, hoffen die Teams auf Ihr Verständnis – und freuen sich über ein Feedback.

Ausgezeichnete Partner

Nachdem plietsch 2021 den „Regional Star“ erhielt, gratuliert Bergmanns nun auch seinem langjährigen und treuen Partner, der Bohlsener Mühle zum Gewinn des „Regional Star“ in der Kategorie „Innovation“ bei der Internationalen Grünen Woche in Berlin Anfang dieses Jahres. Der Grund: das „Snäckebröt“, das Sie natürlich auch bei Bergmanns erhalten.



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

Eine Osterfreude

Das Fest rückt näher. Suchen Sie noch den passenden Menüwein oder eine Nascherei für die Freizeit? Der schöne finessenreiche Le Rosé Gaul und der erfrischende Gaul's Eleven aus dem Pfälzer Weingut Matthias Gaul sowie Bergmanns Osterkekse sind genau das Richtige! Auch als Geschenk für die Liebsten.



Happy Foie macht den Osterbrunch zum kulinarischen Erlebnis.

Happy Foie ist die bio-zertifizierte und komplett ungestopfte Variante einer Bloc Foie Gras (Gänsestopfleber). Das Besondere: Bei konventioneller Gänsestopfleber werden die Tiere vor dem Schlachten für einen unnatürlich hohen Fettgehalt gemästet („gestopft“). Das geschieht bei Happy Foie nicht. Es wird fast ausschließlich Bio-Leber verwendet, die in einem eigens dafür entwickelten Verfahren mit hochwertigen Fetten nachträglich angereichert wird.



Happy Foie ist verfügbar in den Varianten Bio Ente, Bio Ente mit Trüffel, Bio Geflügel und Freilandgans.

Veggly – veganer Likör ohne Eier

Sieht aus wie Eierlikör, schmeckt wie Eierlikör – ist aber kein Eierlikör, weil eben keine Eier drin sind. VEGGLY ist die vegane Alternative aus Hamburg, zu 100% handgemacht, mit hochwertiger Tahiti-Vanille und mit ganz viel Liebe darin – einfach 'unwiderstehlich'. Cheers!



WieRÄUCHERLAXX vegan

Gutfried hat was Neues am Haken! Das vegane Erzeugnis auf Basis von Raps und Reis nach Art eines Räucherlachs schmeckt unverkennbar nach den traditionellen Produkten. WieRäucherlaxx ist der Alleskönner – ideal zum Frühstück oder als Beilage auf Häppchen, 100% vegan, Ideal für die Ernährungsalternative ohne Fleisch.



Offizieller Lieferant des Osterhasen



Zutaten

1 kg Magerquark
200 g Sahne
5 Eier Gr. M
250 ml Lotta's Eierlikör
250 g Mehl
100 g kalte Butter
150 g Zucker
50 g Puderzucker
1 Vanilleschote

Lotta's Rezept New York Style Cheesecake mit Eierlikör

150 g Mehl, den Puderzucker und 1 Prise Salz mischen. 1 Ei trennen. Die Butter und das Eigelb zu der Mehlmischung geben. Mit dem Knethaken, dann per Hand zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und 30 Min. kalt stellen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180°C, Umluft 160°C). Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten. Restliches Mehl mit dem Zucker mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Magerquark, Sahne, 4 Eier, Vanillemark und 150 ml Eierlikör verrühren. Mehl-Zucker-Mischung

unterrühren. Den Mürbeteig in der Springform ausrollen und den Rand leicht andrücken. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene 15 Min. vorbacken. Danach sofort dünn mit etwas Eiweiß bestreichen. Das übrige Eiweiß so flüssig unter die Quarkmasse rühren. Die Quarkmasse auf den vorgebackenen Mürbeboden geben. Nun auf die Quarkmasse noch einen ordentlichen Schuss Eierlikör (ca. 100 ml) verteilen und den Kuchen auf mittlerer Schiene 55-60 min. lang backen. Im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür auskühlen lassen.

 lottas-likoer.de

 lottaslikoer

 lottas.eierlikoer



TOP-AUSBILDER SUCHT TOP-AZUBIS

DAS BIETEN WIR:



Kim-Sarah Lukat
Marktleiterin
bei EDEKA Bergmann

- 37,5 Stunden/Woche
- Ausflüge & Aktionen
- abwechslungsreicher Arbeitsplatz
- ein tolles Team
- viele EDEKA Seminarangebote
- 36 Tage Urlaub
- 10 % Mitarbeiter-rabatt
- eigenes Tablet



VERKÄUFER ODER KAUFMANN IM EINZELHANDEL (KEH)

M/W/D

Werde zum Kundenliebling. Als Verkäufer und als Kaufmann im Einzelhandel (KEH) handelst du mit Waren, koordinierst Dienstleistungen und sorgst für den reibungslosen Geschäftsablauf im Markt. Dabei steht die Servicebereitschaft und Kundennähe im Mittelpunkt: Durch deine freundliche Beratung und dein Know-how steigerst du die allgemeine Kundenzufriedenheit.



FLEISCHER

M/W/D

Als Fleischer Fachrichtung Verkauf bist du nicht nur Grill-experte, sondern auch eine kompetente Vertrauensperson für deine Kundschaft. Du weißt alles über die Herkunft, Herstellung und Qualität des Fleisches und kannst sie mit Tipps zur Zubereitung begeistern.

FRISCHESPEZIALIST

M/W/D

Die Ausbildung zum Frischespezialisten sichert dir gleich zwei IHK-Abschlüsse: den Einzelhandelskaufmann und die Zusatzqualifikation Frischespezialist. Die Ausbildung verbindet Kreativität, Kontaktfreudigkeit und kaufmännisches Talent mit Fach- und Sozialkompetenz. In der Ausbildung wirst du in den Themenbereichen Einkauf, Marketing und Warenpräsentation geschult, während du Kunden in den hochwertigen Frischebereichen bedienst und berätst.

KEH MIT HANDELSFACHWIRT

(NUR FÜR ABITURIENTEN)

Die Form deiner Ausbildung gilt als praxisnahe Alternative zum BWL-Studium. Du kannst innerhalb von gut drei Jahren gleich zwei Abschlüsse erreichen: Kaufmann im Einzelhandel (KEH) und Handelsfachwirt (dieser entspricht heutzutage dem Qualitätsniveau eines Bachelorabschlusses). Abschlüsse, die dem Führungsnachwuchs direkt zu einer verantwortungsvollen Position verhelfen.