Ausgabe 1 / November 2023

EDEKA center Hawig

MAGAZIN

♥-lich willkommen im Markt der Moderne

Easy Shopper // S. 4

Bedientheke Fisch // S. 9

Weihnachtsdeko // S. 14

Nr.1 in Porta

Folgen Sie uns auf Social-Media

Selbstständigkeit? Hätte ich es nicht getan, hätte ich es bereut!"

Herr Hawig, 1985 haben Sie Ihre EDEKA-Laufbahn mit der Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann in diesem Markt begonnen, vor einem Jahr sind Sie hier in die Selbstständigkeit gestartet. Was war das für ein Gefühl?
Ich habe mich an einem gewissen Punkt gefragt, wie es beruflich bei mir weitergehen soll. Ich war bis dato 37 Jahre Angestellter und das nur bei der EDEKA – unterm Strich ist es ja auch ganz gut gelaufen. Ich habe mir auch die Frage gestellt, willst du noch mal was anderes machen – und das Thema Selbstständigkeit hat mich schon immer gereizt. Andere berufliche Herausforderungen haben es aber immer wieder in den Hintergrund treten lassen. In dem Moment war mir klar, wenn muss ich es jetzt machen. Ob es der richtige Schritt war, weiß ich noch gar nicht – das wird sich vermutlich erst in ein paar Jahren zeigen. Aber ich weiß, dass, wenn ich es nicht getan hätte, ich es auf jeden Fall bereut hätte.
Ich habe bei der EDEKA ja schon gute Jobs gehabt und war seit 2005 auch in der Geschäftsführung tätig. Ich konnte viel entscheiden und mein Verantwortungsbereich ist stetig gewachsen. Aber jetzt als komplett selbstständiger Unternehmer quasi „all in" zu gehen, ist eine ganz andere, noch intensivere Nummer. Ich genieße es derzeit total, dass alles, was ich anfasse, nicht für Gesellschafter, Aufsichtsräte oder andere Personen mache, sondern für mein eigenes Unternehmen mit meinen tollen Mitarbeitern umsetze.

Sie sind in Porta Westfalica aufgewachsen und zur Schule gegangen – wie eng ist daher Ihr Bezug zu Stadt und Region?
Ich würde lügen, wenn ich behauptete, das wäre hochemotional – dafür bin ich zu früh aus der Stadt weggegangen. Ich bin mit 19 Jahren aus beruflichen Gründen bei meinen Eltern ausgezogen und nach Hamburg gegangen – und danach nie wirklich zurückgekommen. Dadurch, dass meine Mutter noch immer in meinem Elternhaus wohnt, habe ich nach Porta Westfalica nie den Kontakt verloren und sogar auch noch einen kleinen, aber feinen Freundeskreis in der Stadt. Daher bleibt Porta für mich auch immer mehr als ein beruflicher Mittelpunkt meines Lebens und wird durch zufällige Begegnungen mit alten Bekannten auch wieder intensiver, auch wenn ich hier nicht wohne. Für mich stand bei der Auswahl des Marktes für die Selbstständigkeit von Beginn an fest: wenn nur das E-Center in Porta Westfalica oder gar nichts! Sonst hätte ich das nicht gemacht.

Welche Rolle spielt Regionalität in Ihrem Sortiment?
Regionale Produkte sind das eine – sie sind sehr facettenreich in unserem gesamten Sortiment vertreten, da haben wir seit meiner Übernahme auch viele neue Lieferanten aufgenommen. Doch für mich funktioniert Regionalität aber viel mehr über die Menschen, Vereine und Einrichtungen vor Ort. Zu denen suchen wir die Nähe und wollen ihnen in unserem großen E-Center eine Plattform bieten. In unserer Mall können sich Interessierte wie beispielsweise Vereine, ein Historiker mit einer Ausstellung oder ein Kindergarten mit einem Malwettbewerb präsentieren – da sind alle herzlich eingeladen!

Seit knapp einem Jahr führen Sie das E-Center – wie fällt Ihre Bilanz aus?
Ich habe für mich noch keine Bilanz gezogen. Mit dem, wie wir den Markt in der Zeit weiterentwickelt haben, bin ich zu 90 % zufrieden. In der Zusammenarbeit mit meinem neuen Team hat es am Anfang noch etwas geholpert, das ist aber normal, wenn jemand Neues kommt. Wir sind auf einem richtig guten Weg und die Stimmung in der Kabine ist super. Ich habe einen hohen Anspruch an mein Team und mich persönlich auch, da bin ich auch nicht bereit, Kompromisse einzugehen. Ich bin total optimistisch für die Zukunft!

Wie würden Sie Ihre Philosophie als Kaufmann beschreiben?
Man muss auf jeden Fall authentisch sein! Wir sind hier kein Raumschiff Enterprise, sondern müssen nahbar und greifbar sein für den Kunden. Wir haben hier einen Versorgungsauftrag, der über die normale Lebensmittelversorgung hinausgeht, weil wir von dem Kunden erwarten, dass er extra anreist, da wir kein direktes Einzugsgebiet haben. Unsere Kunden können bei uns zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis einkaufen und sich blind auf Frische und Qualität verlassen. Mit unserer Gastronomie, den Frischetheken, einem Non-Food-Bereich und stets neuen Trends im Sortiment bieten wir einen enormen Mehrwert beim Einkaufen. Wir sind technisch mit dem smarten Einkaufswagen und Selbstscann-Kassen auf dem neuesten Stand. Ich bin ein großer Fan von Differenzierung im Sortiment und von täglich wechselnden Aktionen im Markt.

EDEKA center Hawig
Nr.1 in Porta

Welche Rolle spielt dabei das Team?
Der Star ist der Markt und dafür brauchst du viele fleißige Helfer, die genau diese Philosophie mittragen und auch das Gesicht des Marktes sind. Sie sind im direkten Kontakt mit unseren Kunden und stehen für mich absolut im Vordergrund.

Mit fast 6.000 Quadratmetern ist Ihr E-Center das größte privatisierte E-Center der EDEKA Minden-Hannover – was macht Ihren Markt so besonders?
Klar, eine große Fläche ist generell toll, bringt aber auch Risiken mit sich. Unser Markt hat eigentlich zwei Gesichter: Zum einen gibt es den Montag bis Mittwoch, wo wir im Hinblick auf die Besucher ein Durchschnittsmarkt sind. Dann kommt aber von Donnerstag bis Samstag das Wochenende, wo Einkaufen bei uns Event-Charakter hat. Unsere große Stärke ist, dass man bei uns garantiert bei einer Einkaufsstation alles bekommt, was man nicht nur für den Wocheneinkauf braucht, sondern auch das Besondere darüber hinaus! Wir legen großen Wert auf den Non-Food-Bereich und haben daher mit Depot und Thalia zwei neue Partner integriert. Unsere Textilabteilung haben wir gerade brandaktuell neu aufgestellt, da gibt's viel zu entdecken.

Welche Pläne haben Sie für das E-Center in der Zukunft?
Wir bekommen nächstes Jahr eine elektronische Preisauszeichnung, was für einen so großen Markt eine nicht kleine Herausforderung ist. Und wir werden den Getränkebereich neu aufstellen. Das sind unsere Ziele für die erste Jahreshälfte 2024.

Warum haben Sie mit Ihrer Marktzeitung ein neues Werbemedium ins Leben gerufen?
Hier kommt wieder die Differenzierung ins Spiel. Wir wissen, dass wir ein Flugblatt mit Angeboten haben, so wie es andere Anbieter auch haben, es also austauschbar ist. Wir wollen uns von den Mitbewerbern abheben, unsere Einzigartigkeit nach außen tragen und den Kunden einen Blick hinter die Kulissen unseres Marktes gewähren. Unsere Mitarbeiter, neue Trends und besondere Sortimente werden daher im Fokus stehen.

Eine persönliche Frage zum Schluss: Was macht Ralf Hawig im Privatleben?
Ich bin sehr sportinteressiert und auch ein bekennender Schalke-04-Fan. Ich bin beim Handball als Fan von GWD Minden sehr regional unterwegs und und gehe regelmäßig zu den Spielen. Meine Tochter ist seit zig Jahren im Nachbarort als Fußballerin aktiv, daher bin ich auch dort sehr regelmäßig auf dem Sportplatz. Meine Frau, die auch schon lange bei der EDEKA tätig ist, arbeitet seit einigen Wochen hier mit im E-Center. Mein Sohn kümmert sich sehr viel im Hintergrund um Social Media und Marketing – da ist er mir eine große Hilfe! In meiner eng bemessenen Freizeit fahre ich gerne Fahrrad und versuche auch jeden Tag Sport zu treiben – meist vor der Arbeit, so bin ich den Tag über auch entspannter.

Die rechte und die linke Hand des Chefs: Marktleiter Andre Renneberg und sein Stellvertreter Emin Aydin.

Easy Shopper und noch mehr Selbstscankassen

Modernster Einkaufswagen der Welt

Wir gehen mit der Zeit und sind sogar manchmal Vorreiter: zum Beispiel bei der Einführung des modernsten Einkaufswagens der Welt, dem Easy Shopper. In unserem Markt startete die EDEKA Minden-Hannover mit der neuen Art des Einkaufens ein Pilotprojekt, das sich zu einem echten Erfolg entwickelt hat. Etwa ein Viertel unserer Kunden nutzen den smarten Einkaufswagen regelmäßig! Die Vorteile: Als VIP erhalten Sie exklusive Rabatte. Der Einkauf mit dem Easy Shopper funktioniert so: Tippen Sie zu Beginn auf den Bildschirm, um ihn zu aktivieren. Mit der DeutschlandCard oder per App können Sie sich anmelden. Scannen Sie danach Ihre Produkte direkt am Einkaufswagen. So können Sie auch Leergutbons einscannen. Bezahlen Sie schnell und bequem ohne Umpacken an der Easy-Shopper-Kasse.

Easy Shopper Bilder: © ChristianSchwier

Noch mehr Kassen-Flexibilität

Aus 3 mach 5: Seit kurzer Zeit sind im Kassenbereich unseres E-Centers zwei brandneue Selbstbedienungskassen in Betrieb, wie sie viele Kunden bereits aus Baumärkten oder Möbelhäusern kennen. Auch wenn manch ein Kunde noch etwas zögert: Die Selbstbedienungskassen werden immer beliebter und immer häufiger von Kunden jeden Alters genutzt. Die Vorteile liegen auf der Hand: Für viele Kunden ist es einfach eine unheimlich praktische Form des Einkaufens, denn sie sparen viel Wartezeit. Neben den normalen Kassen und denen für den Easy Shopper ist es eine weitere Form des modernen Einkaufens und erfüllt das Bedürfnis vieler Kunden. Einzige Einschränkung: Die Anzahl der Artikel ist auf maximal 20 Stück begrenzt.

Claudia Wenzel & Brunhilde Wilhelmy: Zwei Markt-Urgesteine erinnern sich ...

Claudia Wenzel (58) – seit 41 Jahren im E-Center

Als Claudia Wenzel am 1.8.1982 als junge Frau im Markt angefangen hatte, wollte sie nur 1-2 Jahre bleiben, um sich dann eine Ausbildung im Büro zu suchen. Doch der Beruf hat ihr so gut gefallen, dass schnell feststand: Hier will ich bleiben! Und sie blieb, seit mittlerweile 41 Jahren. In all der Zeit hat sie viele Marktleiter und Kollegen kommen und gehen sehen. „Früher waren die Arbeitszeiten noch deutlich kürzer: Montag bis Freitag 9-18.30 Uhr und samstags nur bis 14 Uhr. Das ging dann los mit dem „langen Donnerstag“, an dem wir dann bis 20 Uhr offen hatten.“ Früher wurden der 58-Jährigen zufolge die Kunden auch noch in der Obst- und Gemüseabteilung an einem großen Rondell bedient: „Wir haben damals noch mit den scheußlichen Kitteln, erst in Grün, später dann in Braun, gearbeitet. Und an den Bedientheken haben wir auf dem Kopf noch richtige weiße Hauben mit einem Metallreif tragen müssen. Die sahen nicht nur schrecklich aus, sondern haben auch ganz schön eingedrückt.“ Das sei zum Glück heute vorbei und die Arbeitskleidung deutlich verschönert worden.

Brundhilde Wilhelmy (61) – seit 42 Jahren im E-Center

Als Ralf Hawig 1985 in diesem E-Center, in dem er heute Chef ist, seine Ausbildung begonnen hat, war die gelernte Drogistin Brunhilde Wilhelmy bereits in dem Markt tätig. Die heute 61-Jährige ist seit mittlerweile fast 43 Jahren im Markt tätig und arbeitete damals in der Kosmetikabteilung. „Das war damals für mich nach der Schule ein brutaler Schritt als junger Mann zuerst drei Monate in der Drogerie, da stand die Ausbildung auf Messers Schneide“, erzählt Ralf Hawig, der seine Ausbilderin damals scherzhaft als „Sklaventreiberin“ bezeichnet hatte, heute. Brunhilde Wilhelmy: „Aufgeben gab es für ihn nicht, er hat sich durchgebissen, es am Ende sehr gut gemacht und als Chef eines solchen E-Centers ordentlich was aus sich gemacht.“ Zu der Zeit wurde laut der 61-Jährigen noch mit Preisauszeichnern gearbeitet und an der Kasse gab es keine EC-Karten, sondern Schecks: „Wenn wir an einem Samstag an der Kasse mehr als 10.000 DM eingenommen haben, schaltete sich diese erst mal ab. Dann musste der Marktleiter immer kommen und sie wieder mit einem Schlüssel freischalten – das war noch eine ganz andere Zeit.“

Aus Liebe zur Region – Jahresrückblick rund um

Foto-Shooting mit „Star Wars"-Figuren

Intergalaktische Aktion für den guten Zweck: Zugunsten des „Hope & Magic e. V." hatten wir die „Endor Base Star Wars Fans OWL" zu Gast. Zusammen mit den „Star Wars"-Figuren konnten sich Kunden und Mitarbeiter gegen eine kleine Spende ablichten lassen und eine schöne Erinnerung mit nach Hause nehmen.

Pfandspende für Katzenmilch und Heutunnel

Einen Scheck in Höhe von 500 € konnte Frau Yarwood vom Tierschutzverein Minden entgegennehmen. Das Geld aus der Pfandspendenaktion wurde zur Finanzierung von Aufzuchtsmilch für Katzen und zur Anschaffung von Heutunneln für die Kaninchen im Tierschutzverein Minden eingesetzt.

Von VIP-Tickets bis Hängesessel

Ob bequemer Hängesessel, VIP-Tickets für ein Heimspiel von GWD Minden, Tickets für das „Machma Laudaaa Festival" oder Standkarten für den Flohmarkt: Bei uns im E-Center Hawig gibt es immer was zu entdecken und zu gewinnen! Wir danken den vielen Teilnehmern und gratulieren den glücklichen Gewinnern.

Kickern gegen Tischfußballer

Beim großen Kickertag hatten wir die Spieler des SV 1860 Minden Tischfußball zu Gast. Alle Kundinnen und Kunden konnten in einem Duell gegen einen Tischfußballer antreten. Für jedes erzielte Tor wurden die Kunden mit einem Einkaufsgutschein belohnt. Es war ein riesiger Spaß für Groß und Klein!

500 € fließen an Kinderschutzbund

Vielen Dank an alle fleißigen Spender der Pfandbonaktion: 406,06 € kamen dabei für den Kinderschutzbund Minden zusammen, den wir vom E-Center Hawig auf 500 € aufgerundet haben. Symbolisch haben wir den großen Scheck an Frau Brinkmann übergeben.

Neue Trikots und Trainingsanzüge

Den Nachwuchs im Blick: Pünktlich zu den ersten Saisonspielen konnten wir die neuen Trikots und Trainingsanzüge mit unserem Logo darauf an die weibliche A- und B-Jugend des Jugendhandball MBV übergeben. Wir als Sponsor drücken den Spielerinnen die Daumen für eine erfolgreiche Saison.

s E-Center Hawig

Spendenaktionen für die Tafeln

Den Schwächsten in unserer Gesellschaft helfen: Sowohl die Mindener Tafel als auch die Tafel Porta Westfalica kamen im Laufe des Jahres in den Genuss einer willkommenen Spende, die durch das vorbildliche Engagement unserer Kunden zusammengekommen ist – vielen Dank an alle Beteiligten!

Handgemachte, regionale Pizzaböden

Sie sind handgemacht, 100 % bio, 100 % vegan und kommen direkt aus der Region: unsere neuen Premium-Pizzaböden aus Launeau am Deister. Bei einer großen Verkostung konnten Interessierte kosten, wie einfach und lecker frische Pizza sein kann.

Tombola und Glücksrad bei Azubi-Aktion

Mitte August haben unsere neuen Auszubildenden eine Tombola durchgeführt, ein Glücksrad mit vielen Sofortgewinnen aufgestellt und viele Kunden mit schönen Preisen glücklich gemacht. Eine rundum gelungene Aktion unseres Nachwuchses.

25 Jahre EDEKA: Mitarbeiterinnen feiern Jubiläum

Am 1. August haben Gamze Caliskan und Silvana Felchner ihr 25-jähriges Jubiläum gefeiert. Im Namen des Teams gratulieren wir zu einem Vierteljahrhundert EDEKA! Vielen Dank für die tollen Jahre – wir freuen uns schon jetzt auf das nächste Jubiläum.

Geschenke für die Tombola

Kleine Geschenke, große Wirkung: Damit die Tombola der Diakonie-Stiftung Salem ein voller Erfolg wird, haben wir für das Sommerfest der Wohneinrichtung am Römerlager viele attraktive Gewinne gespendet.

Um die Wette darten

Darten wird immer beliebter – und so flogen auch bei uns die kleinen Pfeile durch die Luft beim Besuch des TUS Holzhausen-Porta Dart. Kunden konnten ihr Glück versuchen und neun Darts werfen. Die besten Spieler bekamen tolle Preise zur Belohnung! Alle Beteiligten hatten viel Spaß!

Unsere Metzgerei-Theke – Herzstück des Marktes

Keine Frage, die Metzgerei-Theke ist das Herzstück eines jeden Marktes – und diese ist im E-Center Hawig mit seinen rund 20 Metern besonders beeindruckend. Von regionalen Wurstdelikatessen lokaler Handwerksbetriebe über hausgemachte Köstlichkeiten wie unser frisches Mett bis hin zu erlesenen Fleischspezialitäten reicht die Auswahl wie im Schlaraffenland. „Ob Duroc, Iberico, Wagyu, irischer Ochse, deutsches Angus oder argentinisches Rind: Gerade zum Wochenende, oder gerne jederzeit auf Bestellung, findet man eine große Vielzahl an Spezialitäten, die es woanders nicht gibt und uns eindeutig von den Mitbewerbern abheben“, sagt Abteilungsleiter und Metzgermeister Norbert Gerling.

Er hat die höchste Qualifikation, die in Deutschland im Bereich Fleisch erreicht werden kann. Als Fleisch-Sommelier er hat nachweisbare Erfahrung im Umgang mit den Lebensmitteln und kennt sich aus mit Aufzucht, Rasse, Ursprung, Haltung und Schlachtung, aber auch mit Schnitttechniken, Gewürzen und Zubereitung. Seine Kenntnisse, die Liebe zum Lebensmittel und der kontinuierliche Wissensdurst machen ihn zu einem wertvollen Experten hinter der Metzgerei-Theke. Denn das gesamte Team macht die Abteilung zu etwas Besonderem, sie beraten und erfüllen die Herzenswünsche der Kunden.

Das Prachtstück der Metzgerei-Theke ist ein imposanter Dry Ager, ein spezieller Reifeschrank mit speziell gesteuertem Innenklima zur Fleischreifung. Das sogenannte „Dry Aging“, die Trockenreifung am Knochen, ist sozusagen die „Königsdisziplin der Fleischveredelung“. „Neben deutschem Färsenfleisch veredeln wir neuerdings auch Schweinefleisch, das nach der Reifung einfach saulecker ist“, so Norbert Gerling. „Wir haben immer ein paar Spezialitäten im Schrank. Auf Wunsch lassen wir aber auch gerne das Fleisch ganz nach individuellen Bedürfnissen reifen.“ Sprechen Sie uns gerne an!

Jeder Mittwoch ist Burger-Tag!

Sie lieben einen frisch zubereiteten Burger? Dann lassen Ihnen unsere Premium-Burger mit deutschem Angus-Fleisch garantiert das Wasser im Mund zusammenlaufen. Jeden Mittwoch bereiten unsere Mitarbeiter die Burger in unserem Fisch-Bistro in der Mall frisch zu. Sichern Sie sich Ihre persönliche Treuekarte und sparen Sie gleich von Beginn an beim Genießen!

Fischabteilung: alles in Butter auf dem Kutter

Frischer Fisch von der Theke ist in vielen Märkten eine Seltenheit – im E-Center Hawig eine Selbstverständlichkeit! Die vielseitige Abteilung ist eine bunte Kombüse an maritimen Spezialitäten in allerbester Qualität – und das sogar noch ausgezeichnet nachhaltig mit dem MSC- und ASC-Gütesiegel! Zu genießen in vielen leckeren Facetten.

„Wir haben ein enorm großes Sortiment und alle Mitarbeiter eine große Liebe zum Fisch, die man in dieser Stadt in der Form so nicht findet“, sagen die Mitarbeiterinnen Stefanie Gole und Anke Berft unisono. „Mit unserem erstklassigen Kaiser-Zander haben wir sogar eine regionale Spezialität aus Porta in der Auslage. Wir sind außerdem bio-zertifiziert, sodass wir auch hochwertigen Biolachs anbieten können.“

In einem drehbaren Glasrondell auf einem glitzernden Meer aus Eiswürfeln hat unser Team die hochwertigen und fangfrischen Fischspezialitäten mit viel Liebe zum Detail angerichtet. Daneben liegt hübsch dekoriert die breite Auswahl an frisch geräucherten Delikatessen aus dem hauseigenen Ofen. „Wir räuchern seit Jahren alle zwei Tage unsere Lachs-Stremel und Forellen selber, das ist für uns eine Selbstverständlichkeit – und das wissen unsere Stammkunden sehr zu schätzten“, so Stefanie Gole.

Eine Auslage weiter reihen sich selbstgemachte Fischbrötchen und Fischfrikadellen schön aufgereiht nebeneinander – praktisch auf die Hand zum Mitnehmen. Abgerundet wird der maritime Genuss im Imbissbereich der Fischabteilung. Hier wird täglich frisch gekocht – von beliebten Klassikern wie Fish & Chips bis hin zu wechselnden Gerichten wie Suppen, gebackenen Filets oder paniertem Tintenfisch. Im gemütlichen Sitzbereich können die leckeren Fischdelikatessen in aller Ruhe genossen werden. Kommen Sie gerne mal vorbei – wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Wir bereiten Ihr Fischgericht
frisch nach Ihren Wünschen zu!

Erstklassige Qualität – unsere Gütesiegel für nachhaltige Fischerei!

Kunden schwärmen vom hausgemachten Frischkäse

Alles Käse? Genau, und das in einer strahlenden Pracht und Vielfalt. Unser Team der Käsetheke rund um Käse-Sommelière Diana Schomburg liebt das Lebensmittel Käse, was gleich beim ersten Blick in die hübsch verzierte Auslage auffällt – ein echter Hingucker. Nicht nur das „Meer“ an weit über 200 verschiedenen Schnittkäse-Sorten ist beeindruckend. Ein ganz besonderes Highlight, sowohl optisch, aber vor allem kulinarisch, sind die hausgemachten Frischkäsesorten und -Torten!

„Viele Kunden schwärmen regelrecht dafür und kommen nur deshalb bei uns einkaufen“, sagt unser Käseteam nicht ohne Stolz. „Wir bereiten die Frischkäse-Spezialitäten jeden zweiten Tag frisch mit besten Zutaten aus dem Markt zu. Geschmacklich richten wir uns immer ein bisschen nach der Saison, haben aber auch beliebte Klassiker und immer mal wieder neue Varianten im Sortiment“. Bei rund 16 verschiedenen Frischkäse-Sorten haben Sie als Kunde die Qual der Wahl!

Das Besondere steht an der Käsetheke im Vordergrund. Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch Ihre persönliche Käseplatte zusammen oder bereiten regelmäßig unsere selbst gemachten Käsechips aus jungen oder altem Gouda zu. Hier kommen Käseliebhaber voll auf ihre Kosten – und entdecken sicherlich die eine oder andere Inspiration!

Café Wilhelm
im E Center Hawig

eine Oase des Genusses

Der gemütliche Sitzbereich mit 40 Sitzplätzen und 12 weiteren auf der Außenterrasse machen unser Café Wilhelm – im Sommer wie Winter – zu einer wirklichen Oase des Genusses. „Den Kunden gefällt es bei uns so gut, dass viele Stammkunden regelmäßig in den frühen Morgenstunden oder nachmittags zum Kaffeeklatsch zu uns kommen. Sie fühlen sich wohl und lassen sich von uns verwöhnen“, beschreibt Abteilungsleiterin Birgit Louis die Atmosphäre im Café Wilhelm. „Wir haben ein tolles Team und sind offen und freundlich – das ist unsere große Stärke.“

Eine ganztägige Auswahl an verschiedenen Frühstücksmenüs, knackige Brötchen, frische Brote, köstliche Snacks wie Panini-Burger oder mit Fleischkäse, Frikadellen und anderen Zutaten belegte Brötchen: Das Genuss-Spektrum im Café Wilhelm ist riesig! Denn es gibt natürlich auch unzählige Varianten an Kuchen und Torten, selbstverständlich passend dazu eine große Bandbreite an köstlichen Heißgetränken. Abgerundet mit attraktiven Angeboten wie der Treuekarte für Kaffee und Brote. Auch Nachhaltigkeit wird bei uns großgeschrieben. Mit „regood“ haben wir vor einiger Zeit ein umweltfreundliches Mehrwegsystem für Kaffeebecher und Schüsseln eingeführt, um den entstehenden Verpackungsmüll konsequent weiter zu reduzieren. Mit gutem Gewissen genießen im Café Wilhelm, der Genuss-Oase!

Schäfer's
EINE MARKE DER EDEKA.

MEIN GENUSS-LIEFERANT

FÜR BACK FRISCHE VIELFALT!

SCHNEEBALL - DAS ORIGINAL VON SCHÄFER`S
AB DEM 23.10.2023 WIEDER ERHÄLTLICH!

Edle Tropfen zum Schenken und Einschenken

Seit dem Umbau vor ein paar Monaten erstrahlt unsere Wein- und Spirituosenabteilung in einem ganz neuen Glanz! Doch unser anspruchsvolles Motto ist geblieben: erlesene Tropfen zum Schenken und Einschenken! Allein die nackten Zahlen sprechen eine eindeutige Sprache: Über 2000 verschiedene Weine und knapp 600 Spirituosen sind einfach beeindruckend – und vielleicht etwas erschlagend! Doch unser leidenschaftlicher Berater und Abteilungsleiter Markus Reiß ist ein wahrer Experte seines Fachs und behält stets den Überblick.
Doch nicht nur die Quantität, sondern vor allem die Qualität spielt für den 58-Jährigen eine Rolle, der als Kind in dem Weinberg seines Onkels aufgewachsen ist und dort seine Liebe zum Wein entdeckt hat: „Wir sind der einzige EDEKA-Markt in gesamten Gebiet der EDEKA Minden-Hannover, der die italienischen Weine des beliebten Fachhändlers und Direktimporteurs Catalano aus Porta Westfalica anbietet. Die Weine sind der absolute Renner. Außerdem haben wir über 120 Bioweine in unseren Regalen, da legen wir großen Wert drauf!“

Schatzkammer für köstliche Besonderheiten

Über viele Jahre gereifter Whiskey, besonders lange gelagerter Rum oder ein edler Schnaps: In unserer Schatzkammer, einer großen Glasvitrine, liegen nur die ganz erlesenen und ausgefallenen Tropfen, die man sonst nur im Fachhandel findet. Ob Prinz, Feller oder Birkenhof – viele Märkte haben nur einen der Premium-Hersteller für Edelbrände im Sortiment. Wir haben gleich alle drei mit einer großen Auswahl. Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise!

Westfälisches

Genuss-Handwerk

Frisch. Echt. Lecker.

ROSE
FEINKOST
SPEZIALITÄTEN FÜR ZUHAUSE

Genieße handgemachte Produktvielfalt mit regionaler Lebensfreude. Als gastronomischer **Familienbetrieb** in der 6. Generation legen wir den Fokus auf erstklassige Qualität unserer Produkte **ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe.**

Entdecke jetzt im Markt deine **Spezialitäten für zu Hause**, für gute Freunde oder als leckeres Geschenk.

Stuppiello®
ANNO 1969

Ihr Partner für Italienische Feinkost und Weine

NERO D´AVOLA LINEA SETTE

- **14% vol.**
- **Rotwein**
- **Beeren, dunkle Kirsche, rote Früchte**

Deutliche Aromen von reifen Früchten und Marmelade. Geschmacklich ausgewogen und kraftvoll, körperreich mit einem anhaltenden Abgang.

5 + 1 AKTION

+1 Flasche **GRATIS**

Beim Kauf von 5 Flaschen Nero D´avola bekommen Sie eine **Flasche GRATIS dazu!**

Je Fl. 6,99€
0,75L
1L=9,32€

*Für Druckfehler keine Haftung. Nur solange der Vorrat reicht

Gültig vom 20.11 bis zum 31.12.23

Depot: Dekovielfalt zum Wohlfühlen in der (Vor-)Weihnachtszeit

Advent, Advent ein Lichtlein brennt … Mit der beginnenden Vorweihnachtszeit steigt langsam aber sicher auch die Vorfreude auf die schönste Zeit des Jahres, die Weihnachtstage. Mit jedem geöffneten Türchen des Adventskalenders steigt die Vorfreude auf das Fest der Liebe weiter. Und auch die eigenen vier Wände werden nun mit allerlei Weihnachtsdekorationen verziert, um eine festliche Stimmung zu erzeugen. Mit der Depot-Abteilung hat das E-Center Hawig einen kompetenten Partner mit vielfältigem Sortiment an der Seite, um sich mit neuen Akzenten auf die Weihnachtszeit einstimmen zu können!

Ob Sterne, kleine Weihnachtsbäume, Wichtel, Hirsche, Lichterketten, Kerzen und vieles mehr: „Derzeit dreht sich bei uns alles um die schöne Dekoration für die Vorweihnachtszeit. Dieses Jahr ist Weihnachten von den Mustern her wieder sehr traditionell und Rot als klassische Farbe ist wieder voll im Trend“, berichtet Cindy Knorn von Depot. „Besonders nachhaltige Papiersterne sind aktuell der absolute Renner.“

Jede Woche, die das Weihnachtsfest näher rückt, wird das vielseitige Sortiment noch weihnachtlicher und immer mehr Dekoartikel halten Einzug. Bald wird es natürlich auch eine große Auswahl von hübsch verzierten Weihnachtskugeln geben – alle aus hochwertigem Glas gefertigt, so Cindy Knorn: „Wir haben einfach alles, was man zum Wohlfühlen in der (Vor-)Weihnachtszeit braucht.“

DEPOT

Wir sind natürlich anders!

www.barre.de

„Aus Überzeugung setzen wir uns als Familienunternehmen kompromisslos für eine natürliche und nachhaltige Bierherstellung ein."

Christoph Barre

Barre – Privatbrauer aus Leidenschaft.

FORSTETAL 600 Calciumquelle

CALCIUM AM START

über 600mg pro Liter

#CALCIUMQUELLE

FORSTETAL600.DE

Gewinnen Sie einen Einkaufsgutschein im Wert von 250 €!!!

Gewinn-Spiel!

Bei diesem Gewinnspiel zur Premiere unseres neuen E-Center-Magazins können Sie so richtig absahnen – und einen 250-Euro-Einkaufsgutschein gewinnen. Dafür müssen Sie nur das Lösungswort herausfinden und den ausgefüllten Coupon bei uns an der Infokasse im Markt abgeben. Und mit ein bisschen Glück gehört der kleine Einkaufssegen Ihnen – wir drücken Ihnen die Daumen!

Wie heißt das Café im E-Center Hawig?

Bitte direkt im Markt abgeben!

Machen Sie mit, beantworten Sie unsere Frage und geben Sie den Gewinncoupon mit der Lösung bis zum 9. Dezember 2023 im E-Center Hawig ab!

Lösung: _____

Name: _____

Adresse: _____

Telefonnummer: _____

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahren, ausgenommen sind E-Center-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon im Markt abgeben. Abgabeschluss ist der 9. Dezember 2023. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben 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.

EDEKA center Hawig

Auflage: 98 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
EDEKA Center Hawig
Ralf Hawig e.K.
Flurweg 11
32457 Porta Westfalica
Tel.: (05 71) 95 61 10
E-Mail: e800512@minden.edeka.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: Kai Knoche
Tel.: (0 53 32) 96 86-40
E-Mail: k.knoche@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 über 6 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.