



Wir ♥ Lebensmittel.





Auf uns Menschen kommt es an

Unseren Familienbetrieb zeichnen freundliche und kompetente Mitarbeiter und natürlich die Liebe zu Lebensmitteln und bester Qualität aus.

Dafür stehen wir mit unserem Namen
Silke & Maik Nowak

Wir ♥ Lebensmittel.





Liebe Kunden, liebe Freunde unseres EDEKA Centers und frischer Lebensmittel

Unser Unternehmen feiert Geburtstag! Seit fünfzehn Jahren sind wir Ihr kompetenter Partner in Sachen Lebensmittel. Mit diesem Magazin möchten wir Ihnen einen Einblick in unser Unternehmen und in seine Geschichte verschaffen und haben hierfür alle wichtigen Informationen für Sie zusammengetragen.

Seit dem Jahr 2000 überzeugen wir Sie mit einem Produktsortiment in umfangreicher Breite und Tiefe, mit unseren Bedienungstheken und mit einem großen Convenience-Sortiment, das keine Wünsche offen lässt.

Unser Angebot umfasst Produkte der EDEKA Eigenmarken, wie etwa günstige Basislebensmittel von „gut & günstig“, Frischeprodukte, ein breites Sortiment an bekannten Markenprodukten sowie internationale Spezialitäten in Spitzenqualität. Entscheidendes Kriterium für unsere Sortimentsauswahl ist stets Frische und Qualität, wobei regional erzeugten Produkten ein besonderer Stellenwert zukommt.

Aktualität ist Trumpf: Je nach Jahreszeit oder zu besonderen Anlässen finden Sie bei uns immer die passende Produktauswahl. Dies gilt auch für Menschen mit bestimmten Ernährungsproblemen. So führen wir beispielsweise glutenfreie Lebensmittel für Allergiker.

Unser neuestes Highlight für den bewussten Genießer ist unsere Landfleischerei Nowak. Sie verwöhnt Sie mit täglich frisch produzierten regionalen Wurstspezialitäten, hergestellt nach traditioneller Handwerkskunst.

Mit unserem Party- und Cateringservice Schlemmerschmiede sind wir seit 2003 kompetenter Partner an Ihrer Seite, wenn Sie eine private Feier oder eine geschäftliche Veranstaltung ausrichten möchten. Unsere Schlemmerschmiede begeistert mit einem riesigen Angebot an Menüs und mit Komplettserviceleistungen.

Apropos Serviceleistungen: Sie werden bei uns seit Unternehmensgründung ganz besonders großgeschrieben. So beantworten beispielsweise unsere freundlichen und speziell geschulten Mitarbeiter alle Ihre Fragen rund um eine gesunde Ernährung.

Für uns gilt: Wir geben täglich unser Bestes. So wird Ihr Einkauf zum Erlebnis – den Sie gerne mit einer Tasse Kaffee im Kaffee-Bistro der Bäckerei Meyer abrunden können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen des Magazins und bedanken uns auf diesem Wege für Ihre Treue, die Sie uns seit 15 Jahren halten. Ein Dankeschön gilt auch unseren Geschäftspartnern, die mit ihren Inseraten dieses Magazin erst ermöglicht haben.

Herzlichst
Silke und Maik Nowak



15 Jahre Edeka Nowak - Eine Erfolgsgeschichte

„Wir lieben Lebensmittel“ – diesem Slogan sind wir seit 15 Jahren treu und auch künftig wird sich daran nichts ändern. Dafür tragen wir und unsere Mitarbeiter tagtäglich Sorge.

Am 8. Juli 2000 gründeten wir mit Hilfe der EDEKA Minden-Hannover GmbH unser Unternehmen. Damals eröffneten meine Frau Silke und ich mit 24 Mitarbeitern in Wesendorf auf einer Verkaufsfläche von 795 qm einen Vollsortimenter im Bereich Lebensmittel.

2003 erweiterten wir unser Unternehmen auf 1100 qm Verkaufsfläche und entwickelten gleichzeitig ein völlig neues Frischekonzept.

Ebenfalls 2003 gründeten wir in Eutzen auf 300 qm Gesamtfläche die Schlemmerschmiede, einen Party- und Cateringservice. Eine unternehmerische Entscheidung, mit der wir einen deutlichen Vorsprung vor unseren Mitbewerbern verbuchen konnten. Denn welcher Supermarkt verfügt schon über einen eigenen Partyservice?

2008 übernahmen wir eine Filiale in Wittingen mit 750 qm Verkaufsfläche, 2012 (bei gleichzeitigem Verkauf der beiden älteren Filialen) ein weiteres Unternehmen mit einer Gesamtfläche von 3.530 qm in Hankensbüttel und optimierten unser modernes Frischekonzept nochmals. Die Gesamtverkaufsfläche in Hankensbüttel summiert sich aus 3000 qm Verkaufsfläche unseres EDEKA Centers, aus 200 qm der Bäckerei Meyer, 250 qm der Ernstling Family und dem Blumenshop der Firma Bohlmann mit 80 qm.

2014 gründeten wir unsere hauseigene Landfleischerei Nowak – weiterer wegweisender Meilenstein unserer Unternehmensgeschichte.

Auf insgesamt rund 3800 qm Verkaufsfläche beschäftigen wir heute 84 Mitarbeiter und sind damit einer der größten Arbeitgeber der Region. Unser Bruttojahresumsatz ist mittlerweile auf 11,5 Millionen Euro geklettert.

Da wir uns der Verantwortung Jugendlicher gegenüber bewusst sind, legen wir großen Wert auf eine fundierte Ausbildung junger, motivierter Menschen in fünf Berufen: Verkäufer(in), Einzelhandelskauffrau/-mann, Koch und Köchin, Fleischereifachverkäufer(in) sowie Servicefahrer(in). So kann unser Unternehmen auch morgen auf professionelle und qualifizierte Mitarbeiter aus unseren eigenen Reihen bauen.



Das Sortiment



Herzlich Willkommen in der EDEKA Feinkostwelt! Damit Sie sich bei uns wohlfühlen, sind wir jeden Tag bemüht, Ihnen in puncto Qualität, Regionalität, Frische, Auswahl und Service Bestes zu bieten.

Bei uns finden Sie alles, was Ihre Erwartungen an einen Edeka Lebensmittel-Vollsortimenter perfekt erfüllt. Wir bieten bekannte Eigen- und Markenartikel, Bedienungstheken mit Frischeprodukten, ein vielfältiges Bio-Angebot, exquisite Spezialitäten aus eigener Herstellung, eine umfangreiche Wein- und Spirituosenabteilung und vieles mehr. Besonderes Augenmerk legen

wir auf regionale Produkte. Die Lieferwege direkt vom Erzeuger in unseren Markt und dann zu Ihnen nach Hause sind kurz und umweltfreundlich. Bei uns finden Sie beispielsweise Spargel, Kartoffeln, Konserven, Erdbeeren, Backwaren, Milchprodukte und manches mehr aus unserer Heimat.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Nutzen Sie meine Erfahrung.

Versichern, vorsorgen, Vermögen bilden. Dafür bin ich als Ihr Allianz Fachmann der richtige Partner. Ich berate Sie umfassend und ausführlich. Überzeugen Sie sich selbst.



Bernd Winkelmann

Generalvertretung der Allianz
Bahnhofstr. 18
29378 Wittingen

bernd.winkelmann@allianz.de
www.winkelmann-allianz.de

Tel. 0 58 31.82 59
Fax 0 58 31.75 35



Besuchen Sie uns in Wittingen



Wunderbütteler Kirchweg 5



M&M Automobile
GmbH

Wir gratulieren unserem Geschäftspartner EDEKA Nowak oHG zum 15-jährigen Bestehen und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit.

M&M Automobile GmbH · Wunderbütteler Kirchweg 5 · 29378 Wittingen · Tel. (0 58 31) 99 30 40 · www.m-m-automobil.de

Nutzen auch Sie unsere Kompetenz rund um das Automobil: Wir bieten Ihnen angefangen vom Verkauf von Neu- und Gebrauchtfahrzeugen auch alle Werkstattleistungen: Inspektion und Reparatur, Unfallinstandsetzung, Windschutzscheibenreparatur, 24h Notdienst, Klimaanlage Service, Achsvermessung, Räder- und Reifenservice mit Einlagerung, Fahrzeuggutachten, zeitwertgerechte Reparatur, täglich Haupt- und Abgasuntersuchung, Leih- und Mietwagen, Hol- und Bringdienst, Lackierarbeiten, Partikelfilter-Nachrüstung, uvm.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Wir gratulieren!

15

*Jahre Frische
wie am 1. Tag*

Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH · Hasengarten 1a · 31675 Bückeburg · info@bauerngut.de



Obst und Gemüse

Obst und Gemüse aus der Region oder von weit her: Wir bieten Ihnen davon eine große und üppige Palette. Sie finden bei uns Kartoffeln vom Bauern aus der Nähe und Äpfel vom Alten Land ebenso wie Ananas aus Mittelamerika oder Carambola aus Malaysia. Entscheidendes Kriterium: Frische, Qualität und Vielfalt. Überzeugen Sie sich selbst! Kein Wochenmarktangebot kann frischer sein. Beliebt sind auch unsere knackigen Snacks und Salate aus eigener Herstellung. Auch hier gilt: Qualität und Frische sind unschlagbare Argumente für Ihren Einkauf in unserem Haus.



Wurst und Schinken

An unserer Frischetheke erwarten Sie qualitativ hochwertige Wurstwaren und Schinken, die mit großem handwerklichem Können nach bewährten traditionellen Rezepturen hergestellt werden. Daher veredeln unsere 350 Wurstsorten aus nationaler und internationaler Produktion sowie Schinken in vielen Variationen aus Deutschland, Spanien, Italien oder Frankreich jede Brotzeit. Auch unsere Region bietet z.B. Spezialitäten von heimischen Wildarten hergestellt in hauseigener Fleischerei, wie Hirschsalami oder Wildschweinbregenwurst.



Wein

Ob Rot, ob Weiß oder Rosé – in unserer großen, übersichtlichen Weinabteilung entdecken Sie für jeden Anlass Ihren ganz persönlichen Favoriten. 250 edle Tropfen aus den besten Anbauregionen der Welt erwarten Sie. Genießen Sie Wein mit Charakter und ausgewogenen Aromen vom jungen Tafelwein bis hin zum exquisiten Bordeaux. Perfekt abgerundet wird unser Sortiment durch diverse Sekt- und Champagnersorten sowie 650 Spirituosen, dreißig Whiskeysorten inklusive. Selbstverständlich unterstützen Sie unsere Weinexperten, so auch bei Degustationen, bei Ihrer Entdeckungsreise in die weite Welt der Weine.





Käse

Wir haben die Auswahl – Sie den Genuss. 180 Käsesorten bieten wir an unserer Frischetheke an, wie etwa aromatischen Blauschimmelkäse oder sahnig-milden Gouda. Vielleicht bevorzugen Sie aber auch exquisite Delikatessen, zum Beispiel französischen Rohmilchbrie mit feinen Trüffeln? Käse ist eins der abwechslungsreichsten und genussvollsten Lebensmittel überhaupt. Unsere Mitarbeiter beraten Sie stets kompetent, da eine gute Beratung das A und O beim Einkauf von Käse ist. Ohne Zweifel gehören Käse und Wein zusammen – auch hierbei unterstützen wir Sie gerne bei einer gelungenen Kombination.

Fleisch

Fleisch ist Vertrauenssache. Mit unserer EDEKA-Marke „Bauerngut“ bieten wir Ihnen erstklassige Qualität und höchstmögliche Frische. Bei sämtlichen Produkten dieser Eigenmarke setzen wir auf umfassende Transparenz aller Verarbeitungsschritte. Von der Herkunft der Tiere bis hin zum küchenfertigen Angebot an unserer Frischetheke – alles wird penibel überwacht. Bei uns erhalten Sie die Klassiker der Fleischküche, außerdem Spezialitäten wie etwa Irish Black Angus, Blockhouse, Cheroluxe Simmentaler, Wagyu Rind, Bison oder Wildspezialitäten aus dem Revier „H. J. von der Ohe“ in Sprakensehl/Bokel und befreundeten Revieren der Region. Mehr „Bio“ geht nicht! Gerne berät Sie unser gut geschultes Fachpersonal bei allen Fragen rund ums Fleisch.



Fisch



Fisch und Meeresfrüchte sind ein unverzichtbarer Bestandteil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Lassen Sie sich an unserer Frischetheke mit einem vielfältigen, reichhaltigen und stets saisonaktuellen Angebot überraschen! Dazu gehören fang- und räucherfrischer Fisch und köstliche Meeresfrüchte wie Krabben, Garnelen oder Muscheln. Ganz besondere Spezialitäten erwünscht? Machen wir! Sie wünschen – wir liefern. Und die passende Ergänzung zu unseren maritimen Delikatessen: leckere Salate nach bewährten Rezepturen aus eigener und tagesfrischer Produktion.

Biospezialitäten

Bioprodukte liegen voll im Trend. Egal ob Frühstücksmüsli, Rouladen mit Rotkohl oder roter Wein: Insgesamt 500 Artikel aus kontrolliert biologischem Anbau führen wir in unserem Sortiment und an den Frischetheken. Regionale Bioprodukte erreichen uns täglich frisch und auf umweltschonenden, kurzen Wegen. Besondere Beachtung verdienen unsere hervorragenden Produkte der Premiummarke EDEKA Bio. Bioprodukte für den natürlichen Genuss!

Spezialitäten

Alles für die feine Küche: Unser Sortiment überzeugt mit exquisiten Produkten Gourmets und Sterneköche gleichermaßen. Entdecken Sie eine fantastische Vielfalt an Essigen und Ölen. Besonders zu empfehlen: Kaltgepresstes, nach traditionellem Verfahren hergestelltes Olivenöl extra vergine oder wählen Sie Ihren Favoriten aus 60 Sorten Marmeladen und Konfitüren. Unser Highlight: englische Edel-Konfitüre.



Convenience

Wir erleichtern Ihr Leben: Bei knapper Mittagspause oder überraschendem Besuch sorgen wir mit unseren vielfältigen Convenience-Angeboten dafür, dass Sie gutes Essen zügig und unkompliziert auf den Tisch bringen.

Ebenfalls im Angebot:

Präsentkörbe: Wir stellen Ihnen individuelle oder thematische Geschenkkörbe zusammen. Sie nennen uns den Warenwert des Korbes, wir liefern ihn pünktlich.

Kalte Platten: Unsere Schlemmerschmiede stellt Ihnen für jeden Anlass kalte Platten mit Spezialitäten aus unseren Frischeabteilungen zusammen.

Harzer Grauhof
Der Mineralbrunnen

Wir freuen uns mit Ihnen über Ihren Erfolg. Wir möchten Sie gern weiterhin auf dem Weg durch die kommenden Jahre und Jahrzehnte begleiten.
Denn auch wir ♥ Lebensmittel!

www.harzer-grauhof.de



Einkaufvergnügen der Extraklasse

Wir ♥ Lebensmittel.



Bestes aus unserer Region.

Wildfleisch und Wurst, ein exklusives, natürliches Lebensmittel für höchste Ansprüche, und das für jeden Geldbeutel

Unser heimisches Wildfleisch ist ein vollkommen natürliches Produkt. Das von uns angebotene Fleisch stammt ausschließlich von frei lebendem Wild aus deutschen Wäldern (kein Wildfleisch aus Gatterhaltung), bewegt sich entsprechend seiner natürlichen Lebensweise fast ständig und ernährt sich ausschließlich von in den jeweiligen Biotopen vorhandenen Pflanzen. Das Fleisch enthält daher ca. 20% weniger Fett als das von Nutztieren, ist frei von Medikamentenrückständen oder wachstumsfördernden Hormonen und reich an lebenswichtigen Spurenelementen, Vitaminen und Mineralien.

Heimisches Wildfleisch aus Deutschland hat auch unter ökologischen, biologischen und Tierschutz-Gesichtspunkten herausragende Eigenschaften: Da Wild in der freien Natur lebt, entsteht bei angemessenen Wildbeständen keinerlei Umweltbelastung durch die Erzeugung dieses ständig nachwachsenden Lebensmittels. Unwürdige Lebendtransporte und die damit einhergehenden Belastungen für Tier, Mensch und Umwelt entfallen. Insbesondere unter ökologischen Gesichtspunkten setzt sich Wild von Schlachttieren positiv ab: Japanische Wissenschaftler vom Nationalen Forschungsinstitut für Landwirtschaft in Tsukuba haben die Umweltbilanz von Rindfleisch genauer untersucht. Dazu wurde die Rinderhaltung von der Geburt bis zur Schlachtung der Tiere analysiert. Das Ergebnis: Bei der Rinderhaltung entstehen für ein Kilogramm Fleisch, Gase mit einer Treibhauswirkung, die in etwa der von 36 kg Kohlendioxid entspricht. Zum Vergleich: Ein durchschnittliches Auto stößt auf 250 Kilometern Fahrt knapp 40 kg Kohlendioxid aus. Auch der Stallmist trägt negativ zur Umweltbilanz bei, da er Boden und Wasser belastet. Zudem werden bei der Fleisch-

produktion große Mengen Energie verbraucht, die hauptsächlich bei der Herstellung des Tierfutters benötigt werden. Die weitergehende Umweltbelastung, die durch den Transport des Tierfutters, der Tiere selbst und des Fleisches entsteht, haben die Wissenschaftler dabei nicht berücksichtigt. Das heißt, die tatsächliche Umweltbilanz der gesamten Rindfleischproduktion, vom Acker bis auf den Teller, fällt noch deutlich schlechter aus, als die Studie zeigt.

Eine schwedische Studie hatte bereits 2003 gezeigt, dass auch die Wahl des Futters einen großen Effekt auf die Treibhaus-Emissionen hat: Rinder, die Weidegras statt Kraftfutter bekommen, setzen 40 Prozent weniger Treibhausgase frei und verbrauchen durchschnittlich 85% weniger elektrische Energie.



EBERL PRINT



MENSCHEN & WERTE

Kommunikation ist unsere Aufgabe. Werte sind unser Fundament. Mit Engagement und Herz fertigen wir für Sie anspruchsvolle Printmedien – in unserer Allgäuer Heimat.



Foto: Susanna Müller

KIRCHPLATZ 6 – 87509 IMMENSTADT – DEUTSCHLAND
TEL +49 8323 802 200 – FAX +49 8323 802 210
info@eberl.de – www.eberl-print.de

Wo die herkommen, gibt's noch mehr!



Privatbrauerei Wittinger GmbH | Ernst-Reuter-Straße 7 | 87509 Wittingen

Wittinger

wittinger.com



... Jahre gute Zusammenarbeit.

Wir gratulieren herzlich
zum Jubiläum und
wünschen EDEKA Nowak
weiterhin viel Erfolg.



Das Auto.



Autohaus Heisig

Uelzener Straße 12, 29378 Wittingen
Tel. 05831 / 29 11-0
www.autohaus-heisig.de



Das ist echter
Back-Geschmack!



Super!

Wir gratulieren
dem E center
Nowak zum
15-jährigen
Jubiläum und
danken für die
erfolgreiche
Zusammenarbeit!

www.baeckerei-meyer.de

Edeka Eigenmarken Von Basis bis Premium



Unsere Eigenmarken stehen für beste Qualität und sorgfältige Produktion. Während „gut & günstig“ für ein umfangreiches, verlässliches Sortiment an Basisprodukten zum kleinen Preis steht, genügt EDEKA Selection mit ausgesuchten Spezialitäten höchsten Ansprüchen auf Qualität und Genuss. Unsere EDEKA Bioprodukte aus kontrolliert-biologischem Anbau entsprechen der EU-Bio-Verordnung. Die „Lust auf Leichtes“ - Produkte sind fester Bestandteil unseres Sortiments an Eigenmarken. Dazu gehören auch Salami aus Spanien oder Pasta aus Italien, hergestellt im Ursprungsland mit regionalen Zutaten. Diese Linie überzeugt mit weniger Kalorien und niedrigerem Fett- und Zuckeranteil.



Mein Partner
für Gewerbe und Privat.

Weiss PC - Steinberg 2 - 29369 Ummern - info@WeissPC.de

Service-Nummer
0171-6436850

- Netzwerktechnik
- Videoüberwachung
- Telekommunikation
- PC-Service

MSM
Heizung-Lüftung-Sanitär-Elektro

Alles aus einer Hand!

BÄDERWELTEN

Schautag:
Jeden 1. Sonntag
im Monat
von 14 bis 17 Uhr
auf 600m²

Schulstraße 23 | 29399 Wahrenholz | ☎ 0 58 35 - 9 60-0 | www.m-s-m.de

ENERGIEZENTRUM



Bau- und Planungsbüro
Uwe Driesner
Am Mariental 2a
29286 Hankensbüttel
Tel. 0 58 32 / 14 38
Fax 0 58 32 / 60 75
www.ud-massivhaus.de



UD Massivhäuser – mit Erfahrung gebaut!
Planen und bauen Sie mit uns Ihr Traumhaus ...
• Fachliche Bauberatung mit aussagekräftigem Angebot
Barrierefreies Wohnen – für die Generation 50+

SP:Schwankhaus

Elektro- u. Informationstechnik GmbH

TV, Video, HiFi, Telecom, Elektrogeräte, Elektroinstallation
Computer, Netzwerke, Photovoltaik-Anlagen
Hankensbüttel, Hindenburgstraße 4, Tel. 05832/9330



Wir reparieren alle Fabrikate
in eigener Meisterwerkstatt.

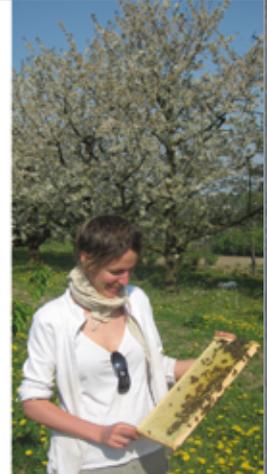
ServicePartner



Imkerei & Kerzenmanufaktur

Imkermeisterin Géraldine &
J. Friedrich Voigt
Paulmannshavekost 2
29358 Eicklingen

**Regionaler Honig aus
Meisterhand**



Diesdorfer
Süßmost-, Weinkellerei
& Edeldestille GmbH
Bergstr. 1
29413 Diesdorf
Tel.: 03902/317
www.diesdorfer.de
info@diesdorfer.de

Fruchtsäfte, Obstweine und Edeldestillate.

Die Diesdorfer Süßmost- und Weinkellerei verarbeitet seit 1935 verschiedenste Obstsorten aus der Region zu hochwertigen Direktsäften, Obstweinen und edlen Destillaten. Neben der Lohnmosterei beliefert das Familienunternehmen ganzjährig auch viele heimische EDEKA Märkte.



Die Naschmonster
findest du jetzt auch
Bei EDEKA Nowak!!!



Schmidt-Trockenbau

Montage von genormten
Baufertigteilen
Trockenbau

Steinberg 22 - 29369 Ummern
Tel: 05083-385



Seit 1988

www.schmidt-trockenbau.de

Landfleischerei Nowak

Qualität – Frische – Genuss

Mit den Wurstspezialitäten unserer 2014 neu gegründeten Landfleischerei Nowak verwöhnen wir Sie tagtäglich mit absolut frischen Produkten, hergestellt nach alter, handwerklicher Tradition. Dabei verbinden wir gekonnt übermitteltes Metzgerhandwerk mit modernster Fertigungstechnik unter strengster Kontrolle des Fertigungsprozesses, garantiert durch unser zertifiziertes Qualitätsmanagement.

Unser Meisterbetrieb setzt mit der Auswahl der hochwertigen Rohstoffe von „Bauerngut“ bewusst auf Regionalität. Ohne lange Lieferwege kommen unsere Wurstspezialitäten der Region direkt aus der Produktion frisch auf Ihren Tisch. Überzeugen Sie sich selbst davon, dass es sich hierbei um kein Industrie-Allerlei handelt, sondern um eine willkommene Abwechslung vom täglichen Einerlei. Und das schmeckt man auch! Unsere Produktpalette steht für absolute Frische, hohe Qualität und herzhaften Genuss! Wie wär's zum Beispiel mit unserer groben Bratwurst oder mit unserer feinen Leberwurst – beide hergestellt nach überlieferten Originalrezepturen?

Manchmal weht Ihnen, wenn Sie unser Ladengeschäft betreten, unverkennbar Räucherduft entgegen. Dies rührt daher, weil wir zahlreiche Wurstsorten aus unserer Produktion direkt im Verkaufsbereich unseres Edeka-Centers räuchern. So können Sie den Räuchervorgang unmittelbar miterleben. Ob geräuchert oder nicht: Bei allen Produkten aus unserer Landfleischerei Nowak ist der Genuss garantiert. Für uns gilt: Spezialitäten aus Meisterhand ohne Kompromisse.





15 Jahre EDEKA Nowak – wir gratulieren!



Kundenorientierung

Exzellente Qualität

Erfahrung

Leidenschaft

Liebe Innovation

Ideen

Nachhaltigkeit

Erfolg



Ernährungsservice im Markt

Beratung für den gesunden Genuss

Das Thema Ernährung steht seit einigen Jahren im Brennpunkt öffentlichen und privaten Interesses. Daher informieren Sie unsere speziell geschulten Mitarbeiter kompetent über alle Fragen rund um das Thema Lebensmittel und Ernährung. Sie klären auf über Zutatenlisten, erläutern wie eine ausgewogene Ernährung aussieht, sagen Ihnen welche Lebensmittel ballaststoffreich oder fettarm sind oder wie man seinen täglichen Vitamin- und Mineralstoffbedarf decken kann. Unsere Ernährungsberater haben aber auch leckere Rezepte für die ausgewogene Ernährung parat. Lassen Sie sich überraschen!



Party- und Cateringservice Schlemmerschmiede Alles aus einer Hand



Mit mehr als 400 abwechslungsreichen Gerichten und leckeren Menüs sorgt unsere Schlemmerschmiede dafür, dass Ihre Feier, Veranstaltung oder Konferenz stets zum unvergessenen Erlebnis und zu einem großen Erfolg wird.

In unserer betriebseigenen Großküche stellen wir sämtliche Gerichte selbst her. Werfen Sie einen Blick auf unsere Webseite www.schlemmer-schmiede.de, sie verrät Ihnen detailliert unsere Angebote und Leistungen. Selbstverständlich stammen die von uns verwendeten Produkte von namhaften EDEKA-Lieferanten, wobei Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker tabu sind. Auf Wunsch bereiten wir Ihre Gerichte auch in Bioqualität zu. Obst, Feldfrüchte oder auch Spargel erhalten wir je nach Saison täglich frisch ab Hof von regionalen Bauern. Nur Discount, das ist uns nicht genug.

Wir sind Ihr Garant für köstliche und liebevoll zubereitete Gerichte und Menüs – aber auch für perfekten Service. Alles, was Sie an Geschirr und Gläsern benötigen, können Sie bei uns leihen. Sie benötigen eine Zapfanlage? Auch die stellen wir Ihnen zur Verfügung. Getränke und Spirituosen erhalten Sie bei uns auf Kommission. Und nach der Feier? Auf Wunsch kümmert sich unser Reinigungsteam darum, dass alles tipp-topp aufgeräumt und gereinigt ist. Unser Motto: Sie verwöhnen Ihre Gäste – wir kümmern uns um alles andere. Alles aus einer Hand.

SCHLEMMER



SCHMIEDE
-PARTYSERVICE





Punkte sammeln! Die DeutschlandCard

Schön, dass Sie an der kostenlosen DeutschlandCard Interesse zeigen! Mit ihr können Sie in unseren EDEKA-Märkten und bei zahlreichen anderen Partnern punkten. Die Anmeldung ist kinderleicht. Karten und den dazugehörigen Antrag erhalten Sie bei uns an der Kasse. Formular ausfüllen, unterschreiben, bei uns abgeben, Punkte sammeln. Sie können Ihre DeutschlandCard auch online bestellen. Informieren Sie sich darüber auf der Homepage von EDEKA unter www.edeka.de. Ein Link führt Sie direkt zum Anmeldeformular. Einfach ausfüllen, absenden und Sie erhalten Ihre beiden DeutschlandCards per Post.



Wir gratulieren zum Jubiläum!

MEYER

HAUSTECHNIK
HEIZUNG LÜFTUNG SANITÄR

MEYER HAUSTECHNIK E.K. · NEUE STRASSE 1 · 29378 WITTINGEN
TELEFON (0 58 31) 80 38 · TELEFAX (0 58 31) 74 38

Unternehmensdaten Nowak

Ihre Ansprechpartner:

Inhaber: Nowak oHG
 Marktleiter in Hankensbüttel : Silke Nowak
 Leitung Abteilung Frische Hankensbüttel: Gerd Wegmeyer
 Leitung Party- u. Cateringservice sowie Eigenproduktion: David Buge
 Leitung Landfleischerei Nowak: Michael Rommelmann und Gerd Wegmeyer

Anzahl Mitarbeiter: 84
 Auszubildende: 9

Verkaufsfläche gesamt: 3800qm
 Artikelanzahl: 25000



Impressum



Party- & Cateringservice Schlemmerschmiede

Eutzen 22
29378 Wittingen

Tel.: 05831-2076
Fax: 05831-992988

Landfleischerei Nowak

Eutzen 22
29378 Wittingen

Tel.: 05832-977623
Fax: 05832-977621

EDEKA center Nowak
Handwerkerring 5
29386 Hankensbüttel

Tel.: 05832-97760
Fax: 05832-977620

E-Mail:
schlemmer-schmiede@t-online.de

Internet:
www.edeka-nowak.de
www.schlemmer-schmiede.de

Herausgeber:

NALLMAG
Hiebelerstr. 5a
87629 Füssen



Tel.: +49 (0) 8362 / 7517
Fax: +49 (0) 8362 / 505 46 11

E-Mail: info@nallmag.de
Internet: www.nallmag.de

Projekt- u. Redaktionsleitung: Michele Neumann
Gestaltung/Layout: Wanja Riemann
Texte: Peter Berndt
Fotorechte: Nowak oHG, Gunar Weiß

Die Nowak oHG gehört der IHK an, ist Mitglied der
Handwerkskammer und des Einzelhandelsverbandes.

Nachdruck nur mit vorheriger schriftlicher
Genehmigung von NALLMAG. Stand Dezember 2014





Bestes aus unserer Region.



Aus Liebe zu unserer Region ...

Wir legen viel Wert auf Integrität, Ehrlichkeit und Verantwortung.

Mit unseren regionalen Lieferanten verbindet uns eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Als einer der größten Arbeitgeber und Ausbildungsbetriebe übernehmen wir darüber hinaus Verantwortung für unsere Region und fördern leckere und frische Lebensmittel aus der Nachbarschaft unter der Bezeichnung "Bestes aus unserer Region".

So sichern wir die Zukunft unserer Region und schaffen Arbeitsplätze beim Bauern nebenan sowie in klein- und mittelständischen Betrieben rund um unseren Markt.