



**GBO · Der Gewerbebund Oststeinbek informiert**

1. Vorsitzender: Björn Keller · Krähenberg 1 · 22113 Oststeinbek · Telefon 040 - 739 60 90 · www.gewerbebund.de



Der Kunde steht im Fokus

# Seit heute hat Edeka eine neue Leitung

**Oststeinbek (mom)** – Auf knapp 800 Quadratmetern Ladenfläche bietet Christian Höfling, der seit heute offiziell den Edeka-Markt in Oststeinbek leitet, so ziemlich alle Produkte für Küche und Speisekammer für den Haushalt an. Damit ist der zentral gelegene Edeka-Markt das „Frische-Zentrum“ in der Einkaufspassage an der Möllner Landstraße in Oststeinbek. „Bei Obst und Gemüse sowie Fleisch steht die Frische der Waren im Vordergrund“, betonte Höfling. Der 33-jährige Großhändler hat Fachlehrgänge besucht und ist zudem Qualitätsmanagement-Auditor. Er freut sich auf die neue Herausforderung, unterstreicht die Bedeutung eines Nahversorgers in Oststeinbek und möchte den familiären Charakter des Edeka-Marktes weiter stärken.

Große Veränderungen wird es nicht geben, und auch das Personal wird, wie gewohnt, freundlich die Kunden beraten.

Ganzjährig sind Veranstaltungen geplant, etwa Wein-Abende und anderes. Zudem möchte Christian Höfling den Lieferservice stärker betonen und montags, mittwochs und freitags mit einem Komplett-Kühlwagen die bestellten Artikel unter dem Motto „Frisch, freundlich und gern für Sie da“ beim Kunden anliefern.

„Im Internet können demnächst die Waren bestellt werden, die wir dann umgehend ausliefern“, so Höfling.

Für das zentrale Angebot von Fleisch und Wurst steht die Hausmarke „Gutfleisch“, die Produkte ansprechend präsen-



Christian Höfling bespricht mit Hornbrooker Hof-Mitarbeiter Thomas Rolshoven einige kleine Änderungen, um den Kunden die Auswahl weiter zu erleichtern. Foto: Mommert

tiert, natürlich frisch und hochwertig. Weiter in seinem Warenangebot sind mediterrane Spezialitäten für die Freunde südländischer Kochkünste.

Ein Selbstbedienungsbereich, in dem unter anderem gekühlte Fertiggerichte angeboten werden, unterstreicht den Anspruch des Edeka-Marktes auf ein reichhaltiges Frische-Angebot.

Aber auch bei dem reichhaltigen Sortiment an Weinen und Spirituosen fällt die Auswahl nicht immer leicht. „Das Weinangebot soll noch verstärkt werden, und hier wird es Drittanbieter geben“, verspricht Kaufmann Höfling.

„Unsere Angebotspalette wird kontinuierlich an die Wünsche der Kunden angepasst“, so Höfling, der das Geschäft auch in der Zukunft durch vorsichtige Umstrukturierung noch weiter an die Oststeinbeker Bedürfnisse anpassen möchte. „Die Hinwendung zum Kunden wird bei uns großgeschrieben, denn der soll mit seinen Wünschen hier im Mittelpunkt stehen“, sagte der Frische-Fachmann.

Auch eine exotische Abteilung für den etwas ausgefalleneren Geschmack, etwa mit asiatischen Gewürzen, ist eingerichtet. Eine großzügige Salatbar mit einer ansprechenden Auswahl

rundet das Angebot ab. Da lässt sich schnell ein individueller Salat oder ein Vitaminsnack mit frisch zubereitetem Obst zusammenstellen.

Ein Leergutautomat im Eingangsbereich sorgt für die leichte Abgabe von Pfandflaschen und Leergutkästen. Und auch an der Kasse wird es für die Kunden leichter, kann doch, außer mit der EC-Card, auch mit Visa- oder Mastercard der Einkauf bezahlt werden. Geöffnet hat der Edeka-Markt in Oststeinbek montags bis sonnabends in der Zeit von acht bis 21 Uhr und ist telefonisch unter 040-713 22 02 erreichbar.

Qualitative Nachverdichtung

# Politik schafft Fakten

**Oststeinbek (mom)** – Der Bebauungsplan für das Grundstück zwischen südlichem Postweg, nördlich Möllner Landstraße und westlich des Barsbütteler Wegs soll in einem beschleunigten Verfahren geändert werden, um die qualitative Innenentwicklung der Gemeinde durch Nachverdichtung auf den Weg zu bringen.

Die Länge der Baufenster soll auf 36 Meter in der Tiefe der Grundstücke begrenzt werden, die Firsthöhe auf 14 Meter. Durch die Vorgabe der Dachgestaltung (Sattel- oder Krüppelwalmdach mit einer Dachneigung zwischen 28 und 48 Grad) wird ein zusätzliches Staffelgeschoss ausgeschlossen.

Die Firma Senectus hatte bereits für den südlichen Teil des Grundstücks eine Änderung der Gebäuderichtzahl von 0,3 auf 0,4 beantragt, um 50 Seniorenwohnungen zu bauen, war aber damit bei den Anwohnern auf Widerstand gestoßen. Die Anhebung

der Gebäuderichtzahl hätte einen größeren Baukörper zugelassen. Doch mit dem einstimmig verabschiedeten Aufstellungsbeschluss schafften die Gemeindevertreter auf ihrer Sitzung neue Fakten. Der Vorsitzende der Versammlung, Hendrik Maier (CDU), fasste zusammen: „Bei der Nachbesserung geht es im Wesentlichen um drei Punkte“, sagte er, „eine Reduzierung der Firsthöhe, eine geänderte Dachneigung sowie eine Beschränkung der Baulücke sollen für eine qualitative Nachverdichtung sorgen.“

Weil nun der Eigentümer für den nördlichen Teil seines Grundstücks eine eigene Bauvoranfrage gestellt hat, belegte der Ausschuss das Areal mit einer Veränderungssperre.

Damit sollen Schadenersatzansprüche des Antragstellers an die Gemeinde verhindert werden, wenn diese das Grundstück neu überplanen möchte, sagte Bürgermeister Jürgen Hettwer.

Mit Kuchen und Musik

## DRK-Grillfest

**Oststeinbek (pt)** – Der DRK-Ortsverein lädt zum Grillfest am Mittwoch, 9. August, um 14.30 Uhr in die Begegnungsstätte an der Möllner Landstraße 24 a. Mitglieder der Feuerwehr heizen den Grill an. Der Kostenanteil pro Person beträgt 8,50 Euro inklusive Kaffee, Kuchen und Grillen. Fröhliche Musik rundet das Fest ab.

Anmeldung unter Telefon 040-712 86 22 oder Telefon 040-713 21 47 beziehungsweise direkt in der Begegnungsstätte.

Wer will noch mitmachen?

## Oststeinbeker Marktfest lockt

**Oststeinbek (pt)** – Das Oststeinbeker Marktfest wird am 16. September um 13 Uhr für Klein und Groß auf der Festwiese in Havighorst eröffnet. Alle Besucher können sich auf ein vielfältiges Angebot mit Künstlern aus Oststeinbek und Umgebung auf der Bühne und bei den jeweiligen Marktständen freuen. Ortsansässige Künstler, die sich beteiligen möchten, können sich

noch bis zum 11. August melden bei Katja Gerndt (katja.gerndt@oststeinbek.de) oder bei Johannes Rau (johannes.rau@oststeinbek.de), die weitere Informationen erteilen.

Mit Hilfe von Musik und Düften verschüttete Erinnerungen wecken

## Mit allen Sinnen kommunizieren

**Oststeinbek (pt)** – Ihren Hasen „Mucki“ legt Emmi Lehmeier-Klotzek (84) nie aus der Hand. Permanent streichelt die Seniorin über das weiche Fell ihres Stofftieres, streicht sich mit ihrem „Trösterchen“ über die Wangen und atmet seinen vertrauten Geruch ein.

Die alte Dame kuschelt sich am liebsten in ihr Pflegebett und spricht kaum noch. Doch wenn sie Besuch von Kerstin Krüger (55) bekommt, leuchten die Augen der Bewohnerin im Kursana Domizil Oststeinbek: Die Mitarbeiterin der sozialen Betreuung liest ihr fast täglich eine Geschichte vor und schaut mit ihr Tierbilder an. „Es ist immer wieder schön zu erleben, wie man auch mit kognitiv eingeschränkten Bewohnern in Kontakt kommen kann“, sagt Kerstin Krüger, die seit fünf Jahren als Alltagbegleiterin in der Oststeinbeker Senioreneinrichtung arbeitet.

Die Betreuungskraft gestaltet für die Bewohner Gedächtnisspiele, Vorlese- und Bastelrunden und begleitet sie zu Veranstaltungen im Haus.

Besonders am Herzen liegt ihr der Kontakt zu Menschen, die ihr Zimmer nicht mehr verlassen können. Ihnen bietet sie indivi-



Bewohnerin Emmi Lehmeier-Klotzek genießt das Beisammensein mit Kerstin Krüger aus der sozialen Betreuung des Kursana Domizils Oststeinbek. Foto: Kursana

duelle Beschäftigung und Gespräche an.

Und selbst wenn Bewohner sprachlich nicht mehr mit ihr kommunizieren können, kann Kerstin Krüger über die Methoden der „Basalen Stimulation“ ein Angebot zur Kontaktaufnahme unterbreiten.

„Selbst bewusste Menschen sind nicht wahrnehmungslös“, hat sie während ihrer Ausbildung gelernt. „Man kann sie auf verschiedenen Sinnesebenen

ansprechen: Mit gezielten Berührungen und kleinen Massagen kann man auch bei stark eingeschränkten Menschen das Bewusstsein für den Körper stärken und Wohlbefinden vermitteln. Es fasziniert mich, dass man allein über Musik und Düfte längst verschüttete Erinnerungen wecken kann. Voraussetzung ist immer, dass man die persönlichen Vorlieben kennt und aufmerksam beobachtet, wie das Gegenüber reagiert.“

**WALTER WILDER GMBH**

Bauklempnerei · Sanitärtechnik · Gasheizung · Ölheizungen  
Meisterbetrieb

---

**Bad & Heizung aus einer Hand**

**Marco Berndt-Koch** Geschäftsführer

Bergstücken 2      Telefon: 040/712 28 40  
22113 Oststeinbek      Telefax: 040/713 25 38

e-mail: info@walter-wilder.de

**A+S Alarm- und Sicherheitstechnik A+S**

**Der Profi für Ihre Sicherheit!**

Alarm- u. Sicherheitstechnik  
B. W. GmbH

Im Hegen 14 b · 22113 Oststeinbek · Tel. 040/714 86 00

**A+S Alarm- und Sicherheitstechnik A+S**

**MALER MEISTER**

*Rump*

Alexander Rump  
Hochkamp 47      Fon 040 - 765 00 765  
22113 Oststeinbek      Fax 040 - 781 04 386

**Heizöl Wulff**

Inhaber Hans-Dieter Drechsler

Dorfstraße 61 b · 22113 Oststeinbek  
Telefon: 040-739 77 83 · Telefax: 040-648 61 901

**BAUSACHVERSTÄNDIGER**

Werner Grünitz Baustoffingenieur - VDB

- > Beurteilung von Bauschäden
- > Wertermittlung an Grundstücken und Gebäuden
- > Bauabnahmen
- > Baubegleitende Qualitätsüberwachung
- > Kaufberatung bei Immobilien

- > Beweissicherung
- > Instandsetzungsberatung

Tel. 040/713 25 65  
Fax 040/713 44 55  
Mobil 0171/646 000 4

Am Südhang 44      e-Mail sv-w.gruenitz@t-online.de  
22113 Oststeinbek      www.bausachverstaendiger-sh.de



Raumausstattung  
**Thomas Schärtl**  
Ihr Meisterbetrieb

- Polsterei
- Gardinen
- Sonnen-/Insektenschutz
- Bodenbeläge

Möllner Landstraße 101 a      Tel.: 040 - 714 98 194  
22113 Oststeinbek      Fax: 040 - 710 04 314  
E-mail: ts@wohn-raum-design.de      Mobil: 0170 - 545 72 86

**Teppich-Hof Wolf GmbH**

Wir sind das kompetente Fachgeschäft für:

- Teppichböden/PVC-Beläge
- Teppiche und Brücken
- Insekten- u. Sonnenschutz

**In der Sommerzeit vom 3.6. bis 16.9.2017 ist unser Geschäft am Sonnabend nicht geöffnet!**

Komplettservice

- ausmessen • liefern
- verlegen • montieren

**Oststeinbek Meessen 3 (Gewerbegebiet)**

Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag 9-18.00 Uhr  
Sonnabend von 9-15 Uhr

☎ 040-71 49 80 16