

Wo hausgemacht
zu Hause ist



VON HAND
MIT HERZ
GLOBUS

Unsere Eigenproduktionen



Wer bringt frische,
selbstgemachte Leckereien auf den Tisch?

Na Globus, *Meiner!*

Schon bald
im Globus Halle-Dieselstraße!

Globus

Liebe Hallenserinnen, liebe Hallenser,

Frische wird bei uns in Zukunft noch größer geschrieben als bisher! Denn neben einer vielfältigen Warenlandschaft bieten wir Ihnen mit der Eröffnung unseres neuen Marktes Halle-Dieselstraße noch mehr Artikel aus eigener Produktion an – ganz im Sinne eines „produzierenden Händlers“. Mit einer gehörigen Portion Herz bereiten unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter viele Lebensmittel in echter Handarbeit für Sie zu. Und das schmeckt man: Freuen Sie sich auf die neue Meisterbäckerei und das neue Globus-Restaurant, in denen „von Hand mit Herz“ zubereitete Speisen auf Sie warten. Wie gewohnt finden Sie auch in unserer Fachmetzgerei, an den Frischetheken von Käse und Fisch, der Sushibar sowie an der Salat- und Vitaminbar vielfältige Spezialitäten aus eigener Herstellung. Doch schauen Sie selbst – ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen.



René Klauer
Geschäftsführer im
Globus Halle-Dieselstraße

Ihr René Klauer



2019

„Von Hand, mit Herz Globus“ – die neue Marke für die hochwertigen und frischen Eigenproduktionen von Globus wird in allen 47 SB-Warenhäusern eingeführt.

2005

Die ersten Globus-Meisterbäckereien eröffnen. Die haus eigenen Backwaren sind auf den Geschmack der jeweiligen Region abgestimmt und werden frisch hergestellt.

1966

Der erste großflächige Verbrauchermarkt eröffnet, der mit seiner Fachmetzgerei zum Vorläufer der späteren Globus SB-Warenhäuser wird.

1828

Im saarländischen St. Wendel gründet Franz Bruch ein Handelshaus, das seinen Namen trägt.

Wir machen's selbst

Wir bei Globus Halle-Dieselstraße geben schon jetzt täglich unser Bestes für Sie, denn wir wollen Ihnen – getreu unserem Leitbild – mehr Lebensqualität bieten. Sie bekommen gute Ware, lokale Vielfalt, mehr fürs Geld und kompetente Beratung von unseren engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Auch und vor allem bei unserer Eigenproduktion werden wir diese Selbstverpflichtung jeden Tag neu mit Leben füllen. Eigenproduktion bedeutet, dass wir einen beträchtlichen Teil unserer Lebensmittel tagtäglich selbst vor Ort in unserem Markt Halle-Dieselstraße herstellen.

Hier verbinden wir für Sie dann spürbar KOPF, HERZ und HAND – also unser Wissen, unsere Leidenschaft und unser Handwerk. Damit machen wir ein Mehr an Lebensqualität „erschwinglich“ und ermöglichen vielen Menschen den Zugang zu ehrlich-guter Ware.

Die Eigenproduktion macht uns zum produzierenden Händler und bildet eines der wichtigsten – vielleicht sogar DAS wichtigste – Alleinstellungsmerkmal. Das unterscheidet uns grundlegend von der Halleschen Handelslandschaft.

Globus-Qualität zum fairen Preis

Wir verstehen das traditionelle Handwerk von Metzgern und Bäckern als echte Kunst. Im Unterschied zur üblichen Handelslandschaft werden wir selbst täglich frisch produzieren. Unsere Produkte entstehen dann in eigens dafür eingerichteten Handwerksstätten im Markt, größtenteils direkt vor Ihren Augen.

Wir erschaffen nach alter Tradition und Handwerkskunst verschiedenste Delikatessen. Mit regionalen Spezialitäten und Rezepturen gehen wir dabei in unserem Markt gezielt auf lokale Besonderheiten ein.



Bei Globus
hat Handwerk
Tradition

Hier finden Sie unsere Eigenproduktionen
im Markt Halle-Dieselstraße:



Fachmetzgerei

Meisterbäckerei

Friseinsel
• Käsetheke
• Sushibar
• Salat- & Vitaminbar
• Antipastibar

Fischtheke

Restaurant

* Friseinsel mit Käsetheke, Salat-Antipastibar, Sushibar, Convenience und Joghurtbar

Schon bald neu in Halle:

Unsere Meisterbäckerei

Qualität, die man schmeckt



Herr Kähler,
Teamleiter
Meisterbäckerei



Schon bald neu in Halle:

Unser Restaurant

Regionale Küche und internationale Gerichte



Frau Müller,
Teamleiterin
Gastronomie



Echte Backkunst braucht Zeit. Wir bei Globus Halle-Dieselstraße nehmen sie uns! Weit vor Sonnenaufgang setzen wir Brotteige an, schieben Baguettes in den Ofen und verpacken die knusprigen Brötchen für den Verkauf.

Nach alter Handwerkstradition werden unsere ausgebildeten Bäcker und Konditoren täglich 15 verschiedene Brotsorten, mindestens sieben Brötchen-Varianten, mehr als 12 unterschiedliche Kuchen und viele andere Leckereien frisch vor Ort backen und zubereiten. Wenn unser Markt öffnet, liegen unsere Backwaren in einer 19 Meter langen Verkaufstheke bereit. Diese wird im Laufe des Tages immer wieder mit frisch gebackenem Nachschub bestückt.

Schon gewusst?

- ♥ Unsere Brote werden mit Sauerteig gebacken, den wir selbst vor Ort herstellen und vorher 22 Stunden reifen lassen.
- ♥ Als einziger Globus-Markt Deutschlands werden wir mindestens vier verschiedene Sorten Baumkuchen für Sie backen.
- ♥ Wir verwenden zum Backen nur Butter.

Nur in
Halle erhältlich



Hallesches
Krustenbrot
1.000 g



3:00 Uhr

Unsere Bäckermeister wiegen die meist regionalen, sorgfältig ausgewählten Rohstoffe und verkneten sie zu einem Teig.



3:30 Uhr

Der Teig ruht. Nach dieser kurzen Entspannungsphase wird er ausgewogen und zu Broten geformt.



5:20 Uhr

Die Teigstücke garen für 50 Minuten. Dann werden sie 60 Minuten bei 200 °C im Steinplattenofen gebacken.



6:30 Uhr

Sofort nach einer kurzen Abkühlphase verpacken unsere Mitarbeiter die frischen Brote hygienisch und sorgfältig.



7:30 Uhr

Fertig verpackt werden die frisch gebackenen Brote in die Regale einsortiert, so dass sie pünktlich für Sie bereitliegen.

Genießen Sie demnächst auf die Tageszeit abgestimmte Spezialitäten und Snacks in unserem Globus-Restaurant! Schon bald braten unsere Globus-Köche Steaks, backen Pizza und bereiten köstliche Salate und Suppen zu. Neben beliebten Klassikern bieten wir Ihnen dann viele Speisen nach eigenen Rezepten an. Hier findet jeder, was ihm schmeckt!

Unser Angebot

- abwechslungsreiche Tagesgerichte
- Klassiker und eigene Rezepturen
- leckere vegetarische Gerichte
- regionale und saisonale Speisen
- für jeden etwas: gutbürgerlich, leicht oder exotisch
- Live-Cooking: Sehen Sie den Köchen bei der Arbeit zu
- Frühstück von 8:00 bis 10:45 Uhr
- durchgängig warme Küche
- Wasser, Saft, Softdrinks, Kaffee und Tee
- Kuchen, Torten und Desserts
- Suppen, Eintöpfe und Salate
- 250 Plätze im Innen- und 90 weitere im überdachten Außenbereich

Regionale Küche und internationale Speisen

Im Globus-Restaurant kommt das Beste aus allen Abteilungen zusammen: frisches Obst und Gemüse, Fleisch aus der Fachmetzgerei, Backwaren aus der Meisterbäckerei. Wir arbeiten Hand in Hand, um köstliche Suppen, Salate, Hauptgerichte, Snacks und Desserts zuzubereiten. Und das mehrmals täglich frisch und sogar direkt vor Ihren Augen!

Wohlfühlen und genießen

Egal ob Sie allein, zu zweit oder in größerer Gruppe zu uns kommen – im Globus-Restaurant findet jeder ein passendes Plätzchen. In gemütlicher Atmosphäre laden wir Sie zum Essen, Trinken und Verweilen ein.

Unser Service für die Kleinsten

In unserem Restaurant erhalten Sie kostenlose Babynahrung inklusive Lätzchen und Löffelchen. Gerne können Sie auch mitgebrachte Babynahrung aufwärmen. Selbstverständlich halten wir Kinderstühle für die Kleinen bereit. Kinder unter 1,10 m essen in Begleitung eines Erwachsenen kostenlos, wenn dieser auch bei uns speist. Darüber hinaus gibt es günstige Kindergerichte.



Lernen Sie alle Bereiche unserer Eigenproduktion kennen.



Unsere Salat- und Vitaminbar

Gesund, frisch, individuell

Leckere Obstmischungen und reichhaltige Salatauswahl, täglich aufs Neue für Sie vorbereitet: An unserer Salat- und Vitaminbar wird für gesunde Mahlzeiten voller Abwechslung gesorgt. Dabei stehen Ihre ganz persönlichen Vorlieben an erster Stelle.



Frau Pfau,
Mitarbeiterin
Salatbar



Unsere Käsetheke

Vielfalt erleben

Ein Besuch an der Globus-Käsetheke ist auch immer eine kulinarische Entdeckungsreise. Bis zu 400 Käsesorten finden hier Platz. Neben waschechten Klassikern und eigenen Rezepturen gehören auch internationale und regionale Spezialitäten wie der Hallesche Eiersalat zum vielfältigen Angebot.



Herr Graupner,
Teamleiter
Frischeinsel &
Fischtheke



Unsere Fachmetzgerei

Ursprüngliches Metzgerhandwerk

Die Globus-Fachmetzgerei bietet ein außergewöhnliches Fleischsortiment an. Mehr als 100 Fleischspezialitäten und über 80 Sorten Wurst warten an unserer Globus-Metzgereitheke auf Sie. Freuen Sie sich auf verschiedene saisonale und regionale Highlights, wie das Ostalgiesteak zur Grillsaison.



Herr Melzer,
Metzgermeister



Unsere Fischtheke

Frisch wie am Meer

Das Angebot unserer Fischtheke darf als außergewöhnlich breit bezeichnet werden. Es umfasst bis zu 80 Fisch- und Meerestierarten. Neben klassischen Fischfilets und ganzen küchenfertigen Fischen wartet in Kürze eine große Auswahl an hauseigenen Zubereitungen wie z. B. Fischpfannen und marinierte Fischfilets auf Sie.



Unsere Sushibar

Ein kleines Stück Japan

Wir von Globus wollen unsere Kunden rundum zufriedenstellen. Daher gibt es auch für die Liebhaber der japanischen Küche an unserer Sushibar frisch zubereitetes Sushi in allen möglichen Variationen. Bald schon können Sie unseren Sushi-Meistern bei der Arbeit zusehen und mundgerechte Köstlichkeiten genießen.



Herr Krasselt,
Mitarbeiter
Sushibar



Gutes von hier – frische Qualität aus der Region

Für uns spielen Themen wie Nachhaltigkeit und Regionalität eine große Rolle. Denn unsere Region hat einiges zu bieten: Neben spannenden Landschaften, einer langen Tradition und vielfältigen Kultur, birgt sie wahre Schätze an natürlichen Leckerbissen. Ob Honig oder Spargel, Bier, Wein oder andere Köstlichkeiten – die vielfältigsten Erzeugnisse liegen in nächster Nähe.

Deshalb haben wir viele Produkte aus dem unmittelbaren Umland im Sortiment. Diese stammen aus einem Umkreis von maximal 40 km Entfernung. So können wir Ihnen stets die frischesten Produkte bieten und dabei helfen, die Umwelt durch kurze Transportwege zu entlasten. Auch Arbeitsplätze verbleiben damit in der Region. Ganz nach dem Grundsatz „aus der Region für die Region“.

Entdecken Sie auch im Globus Halle-Dieselstraße die hiesigen Leckerbissen – sie sind gekennzeichnet mit dem Label „Gutes von hier“!

Gutes von hier



Gewinnen Sie mit Globus und Rama einen Fiat 500 im Wert von ca. 20.000 €.

Vervollständigen Sie in der nächsten Woche das Puzzle und geben Sie zur Neueröffnung das vollständige Puzzle an der Information Ihres Globus Halle-Dieselstraße ab. Kleben Sie dazu das neue Teil aus dieser Ausgabe in die Gewinnspielfläche des ersten Baustellenblicks vom 29.01.2020.

Das nächste Puzzleteil finden Sie im Magazin „Begeisternder Service für (H)alle!“ am 18.03.2020.



Puzzleteil vom
29.01.2020

Puzzleteil vom
18.03.2020

Puzzleteil vom
19.02.2020

globus
globus.de

Teilnahmebedingungen:

Ihre Angaben werden von der Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG oder Beauftragten nur für die Durchführung des Gewinnspiels verwendet. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind Globus-Mitarbeiter sowie Upfield-Mitarbeiter und ihre Angehörigen. Teilnahmeberechtigt sind nur Personen ab 18 Jahren. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden telefonisch oder schriftlich benachrichtigt. Unter folgendem Link www.globus.de/datenschutz sind weitere Informationen zum Datenschutz zu finden.

Einfach online einkaufen

Seit Mitte Januar sind die Tore des Globus-Marktes in Halle-Bruckdorf geschlossen – bis zur Neueröffnung an der Halle-Dieselstraße können wir deshalb nicht in vollem Umfang für Sie da sein. Doch auch in der Übergangsphase muss niemand ganz auf Globus verzichten – nutzen Sie während dieser Zeit und auch darüber hinaus einfach unseren Globus-Abholservice!

● Bestellen Sie rund 8.000 Artikel ganz bequem online unter globus.de/abholservice. Natürlich gehören auch die Produkte unserer Eigenproduktionen Fachmetzgerei und Meisterbäckerei dazu, die immer frisch im Globus Leipziger-Seehausen für Sie hergestellt werden.

● Holen Sie die Waren zwischen 10 und 20 Uhr an unserer Waschstraße, Leipziger Chaussee 147, 06112 Halle (Saale), ab. Bis Frühjahr 2020 dient ein Teil der Waschstraße als Warenlager und Abholstation für Ihren Online-Einkauf. Dank eines Umbaus wird Ihre Bestellung dort optimal gekühlt und gelagert.

● Wie üblich erhalten Sie auch jetzt bei jedem Einkauf mit Ihrer Mein Globus-Kundenkarte Punkte.

Übrigens: Auch nach Eröffnung bleibt der Globus-Abholservice erhalten, damit Sie bequem von zuhause aus einkaufen können.



Geschäftsführer:
Am Wirtzenbösch,
66606 St. Wendel



GLOBAL Handelshof St. Wendel GmbH & Co. KG
Betriebsstätte Halle-Dieselstraße

Dieselstraße 47, 06130 Halle (Saale)

Alle Informationen zum neuen Standort in der Dieselstraße finden Sie unter:

f YouTube www.globus-halle.de

globus

Halle-Dieselstraße