

Grillen 2023

gültig von KW24-33
für EDEKA + E-Center



Was bringt mir die Teilnahme?

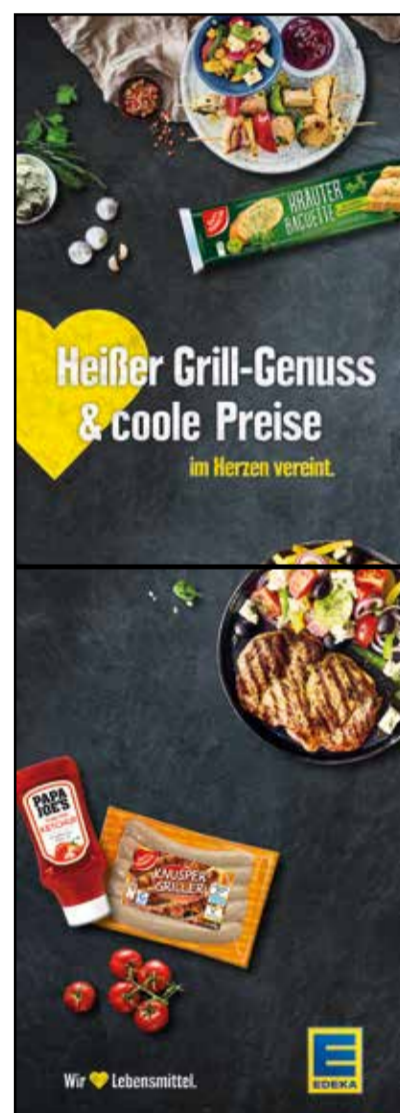
Zeigen Sie mit dieser Kampagne nicht nur Ihre günstigen Produkte, sondern auch inspirierende Sonderaufbauten, die Ihren Kunden mit neuen Ideen für die Grillsaison versorgen.

- Mitarbeiter fördern
- Kunden begeistern
- Umsatz steigern

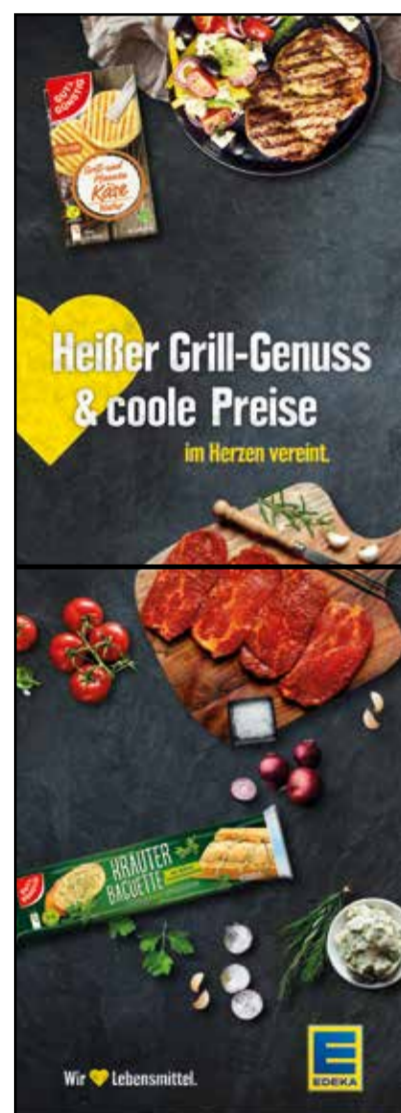


Grillen + Preis 2023 | Eingang + Stele/Emotionsgang

für EDEKA & E center



S1 | Stele-1x2 | A2



S2 | Stele-1x2 | A2



S3 | Stele-1x2 | A2



S4 | Stele-1x2 | A2



S5 | Stele-1x4 | A3



S6 | Stele-1x4 | A3



S7 | Stele-1x4 | A3



S8 | Stele-1x4 | A3



E1 | Eingang | wall-5x2 | A2/A3



E2 | Eingang | wall-3x2 | A2



E3 | Eingang | wall-3x4 | A3



E4 | Eingang | wall-2x2 | A2



E5 | Eingang | wall-2x4 | A3

Grillen + Preis 2023 | Kassentisch + OG + Frischetheke + BakeOff

für EDEKA & E center

addcube
building customer journey



B1 | BakeOff | wall-2x1 | A3



B2 | BakeOff | wall-3x1 | A3



B3 | BakeOff | wall-4x1 | A3



K1 | Kassentisch | wall-2x1 | A2



K2 | Kassentisch | wall-2x2 | A3



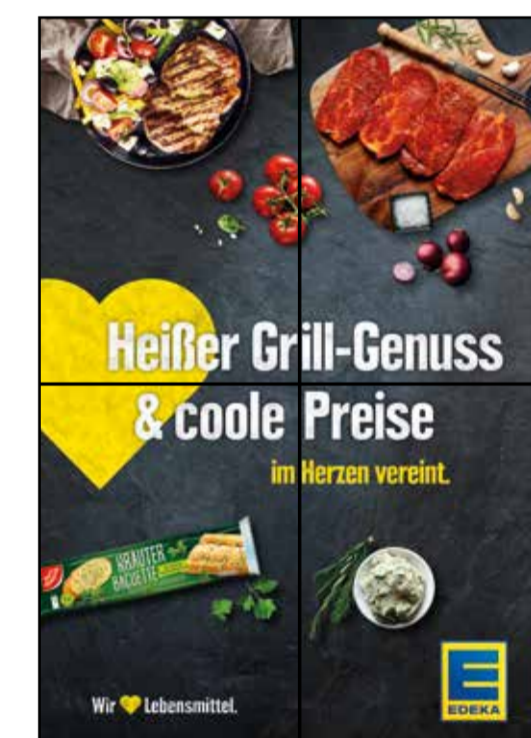
OG1 | Obst & Gemüse | wall-Sonderformat



OG4 | Obst & Gemüse | wall-2x1 A3 quer



F1 | Frischetheke | wall-4x2 | A2/A3



F2 | Frischetheke | wall-2x2 | A2/A3



OG2 | Obst & Gemüse | wall-Sonderformat



OG5 | Obst & Gemüse | wall-2x1 A3 quer



F3 | Frischetheke | wall-4x2 | A2/A3



F4 | Frischetheke | wall-2x2 | A2/A3



OG3 | Obst & Gemüse | wall-Sonderformat



OG6 | Obst & Gemüse | wall-2x1 A3 quer

Grillen 2023 | Kassentisch + Eingang

für EDEKA & E center

addcube
building customer journey



K3 | Kassentisch | wall-2x1 | A2



K4 | Kassentisch | wall-2x1 | A2



K5 | Kassentisch | wall-2x2 | A3



K6 | Kassentisch | wall-2x2 | A3



E6 | Eingang | wall-5x2 | A2/A3



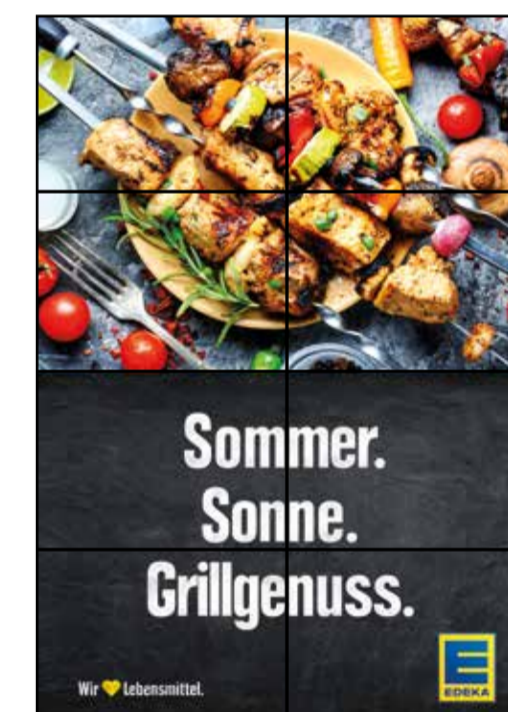
E8 | Eingang | wall-3x2 | A2



E10 | Eingang | wall-3x4 | A3



E12 | Eingang | wall-2x2 | A2



E14 | Eingang | wall-2x4 | A3



E7 | Eingang | wall-5x2 | A2/A3



E9 | Eingang | wall-3x2 | A2



E11 | Eingang | wall-3x4 | A3



E13 | Eingang | wall-2x2 | A2



E15 | Eingang | wall-2x4 | A3

Grillen 2023 | Stele/Emotionsgang

für EDEKA & E center

**Sommer.
Sonne.
Grillgenuss.**

Grillgenuss.

S9 | Stele-1x2 | A2

Wir lieben Grillen.

Grillgenuss.

S10 | Stele-1x2 | A2

Gemüse vom Grill

Zutaten

Grillgemüse	Orangensauce
400 g Fenchelstange	100 g Butter
300 g Zucchini	200 g Tomaten
100 g Paprika, gelb	100 g Paprika, grün
200 g Aubergine	1 EL Olivenöl
1 EL Salz	1 EL Pfeffer

Zubereitung

Das Gemüse waschen und abtropfen lassen. Vor dem Grillen in kleine Stücke schneiden. Die Fenchelstange in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

S11 | Stele-1x2 | A2

Hähnchenspieße

Zutaten

Marinade	Spieße
1 EL Paprikapulver, ungesiebt	100 g Hähnchenfleisch
2 EL Knoblauch	2 Paprikaschoten
2 EL Öl	2 Zucchini, klein
1 EL Salz	2 Zwiebeln, rot
1 EL Pfeffer	1 EL Knoblauch

Zubereitung

Hähnchenfleisch in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden. Gemüse ebenfalls waschen, Zucchini in Ringe schneiden und abtropfen lassen. Zwiebeln in grobe Ringe schneiden. Marinade zubereiten und das Fleisch damit marinieren.

S12 | Stele-1x2 | A2

Melonen-Mozzarella-Salat

Zutaten

Dressing	Salat
2 EL Balsamico-Weißwein-Essig	100 g Mozzarella
2 EL Öl	200 g Cherrytomaten
1 EL Honig	100 g Mini-Mozzarella-Kugeln
1 EL Pfeffer	1 Handvoll Basilikum

Zubereitung

Melonenwürfel in 2 x 2 cm große Würfel schneiden und in einem Sieb abtropfen lassen. Mozzarella-Kugeln aus der Mitte nehmen, 2 EL Milch für das Dressing zubereiten.

S13 | Stele-1x2 | A2

Gegrillter Schweinebauch

Zutaten

Marinade	Reis & Mais
1 Knoblauchzahn	4 Scheiben Schweinebauch, mit Knochen
200 g Frischkäse	2 Maiskolben, frisch
1 Zwiebel	Salz & Pfeffer
1 EL Öl	
100 g Reis	
100 g Mais	

Zubereitung

Für die Marinade Knoblauch schneiden und fein hacken. Frischkäse zerstreuen und mit 1 Handvoll Basilikum mischen. Zwiebeln waschen, schneiden und fein hacken. Alles zusammen mischen und das Fleisch damit marinieren.

S14 | Stele-1x2 | A2

Gurken-Erbsen-Salat

Zutaten

1 große Gurke	1 Handvoll Minze
100 g Erbsen	2 EL Öl
2 EL Zitronensaft	1 EL Salz
1 Bio-Zitrone	1 Bio-Zitrone

Zubereitung

Die Gurke waschen, Waschsalz, die Minze aussuchen und die Gurke in kleine Stücke schneiden.

S15 | Stele-1x2 | A2

Grilled Lemonade

Zutaten

100 g Zucker	50 g Zucker
2 Zitronen	2 Handvoll Erdbeere
1 Liter Wasser	1 Liter Wasser
1 Bio-Zitrone	1 Bio-Zitrone
1 EL Salz	1 EL Salz

Zubereitung

Zitronen und Limetten waschen, halbes Ingwer schneiden, in kleine Stücke schneiden.

S16 | Stele-1x2 | A2

Piña Colada

Zutaten

4 Orangen	2 Handvoll Erdbeere
2 Liter Wasser	1 Liter Wasser
1 Bio-Zitrone	1 Bio-Zitrone
1 EL Salz	1 EL Salz

Zubereitung

Erdbeeren in kleine Stücke geben. Orangensaft aus den Orangen pressen und mit Wasser verdünnen.

S17 | Stele-1x2 | A2

Auf einen gelungenen Grillabend!

Grillgenuss.

S18 | Stele-1x2 | A2

**Sommer.
Sonne.
Grillgenuss.**

Grillgenuss.

S19 | Stele-1x4 | A3

Wir lieben Grillen.

Grillgenuss.

S20 | Stele-1x4 | A3

Gemüse vom Grill

Zutaten

Grillgemüse	Orangensauce
400 g Fenchelstange	100 g Butter
300 g Zucchini	200 g Tomaten
100 g Paprika, gelb	100 g Paprika, grün
200 g Aubergine	1 EL Olivenöl
1 EL Salz	1 EL Pfeffer

Zubereitung

Das Gemüse waschen und abtropfen lassen. Vor dem Grillen in kleine Stücke schneiden. Die Fenchelstange in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

S21 | Stele-1x4 | A3

Hähnchenspieße

Zutaten

Marinade	Spieße
1 EL Paprikapulver, ungesiebt	100 g Hähnchenfleisch
2 EL Knoblauch	2 Paprikaschoten
2 EL Öl	2 Zucchini, klein
1 EL Salz	2 Zwiebeln, rot
1 EL Pfeffer	1 EL Knoblauch

Zubereitung

Hähnchenfleisch in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden. Gemüse ebenfalls waschen, Zucchini in Ringe schneiden und abtropfen lassen. Zwiebeln in grobe Ringe schneiden. Marinade zubereiten und das Fleisch damit marinieren.

S22 | Stele-1x4 | A3

Melonen-Mozzarella-Salat

Zutaten

Dressing	Salat
2 EL Balsamico-Weißwein-Essig	100 g Mozzarella
2 EL Öl	200 g Cherrytomaten
1 EL Honig	100 g Mini-Mozzarella-Kugeln
1 EL Pfeffer	1 Handvoll Basilikum

Zubereitung

Melonenwürfel in 2 x 2 cm große Würfel schneiden und in einem Sieb abtropfen lassen. Mozzarella-Kugeln aus der Mitte nehmen, 2 EL Milch für das Dressing zubereiten.

S23 | Stele-1x4 | A3

Gegrillter Schweinebauch

Zutaten

Marinade	Reis & Mais
1 Knoblauchzahn	4 Scheiben Schweinebauch, mit Knochen
200 g Frischkäse	2 Maiskolben, frisch
1 Zwiebel	Salz & Pfeffer
1 EL Öl	
100 g Reis	
100 g Mais	

Zubereitung

Für die Marinade Knoblauch schneiden und fein hacken. Frischkäse zerstreuen und mit 1 Handvoll Basilikum mischen. Zwiebeln waschen, schneiden und fein hacken. Alles zusammen mischen und das Fleisch damit marinieren.

S24 | Stele-1x4 | A3

Gurken-Erbsen-Salat

Zutaten

1 große Gurke	1 Handvoll Minze
100 g Erbsen	2 EL Öl
2 EL Zitronensaft	1 EL Salz
1 Bio-Zitrone	1 Bio-Zitrone

Zubereitung

Die Gurke waschen, Waschsalz, die Minze aussuchen und die Gurke in kleine Stücke schneiden.

S25 | Stele-1x4 | A3

Grilled Lemonade

Zutaten

100 g Zucker	50 g Zucker
2 Zitronen	2 Handvoll Erdbeere
1 Liter Wasser	1 Liter Wasser
1 Bio-Zitrone	1 Bio-Zitrone
1 EL Salz	1 EL Salz

Zubereitung

Zitronen und Limetten waschen, halbes Ingwer schneiden, in kleine Stücke schneiden.

S26 | Stele-1x4 | A3

Piña Colada

Zutaten

4 Orangen	2 Handvoll Erdbeere
2 Liter Wasser	1 Liter Wasser
1 Bio-Zitrone	1 Bio-Zitrone
1 EL Salz	1 EL Salz

Zubereitung

Erdbeeren in kleine Stücke geben. Orangensaft aus den Orangen pressen und mit Wasser verdünnen.

S27 | Stele-1x4 | A3

Auf einen gelungenen Grillabend!

Grillgenuss.

S28 | Stele-1x4 | A3

Grillen 2023 | OG + Bake Off

für EDEKA & E center



OG7 | Obst & Gemüse | wall-Sonderformat



OG11 | Obst & Gemüse | wall-2x1 A3 quer



OG8 | Obst & Gemüse | wall-Sonderformat



OG12 | Obst & Gemüse | wall-2x1 A3 quer



OG9 | Obst & Gemüse | wall-Sonderformat



OG13 | Obst & Gemüse | wall-2x1 A3 quer



OG10 | Obst & Gemüse | wall-Sonderformat



OG14 | Obst & Gemüse | wall-2x1 A3 quer



B4 | BakeOff | wall-2x1 | A3



B5 | BakeOff | wall-2x1 | A3



B6 | BakeOff | wall-2x1 | A3



B7 | BakeOff | wall-3x1 | A3



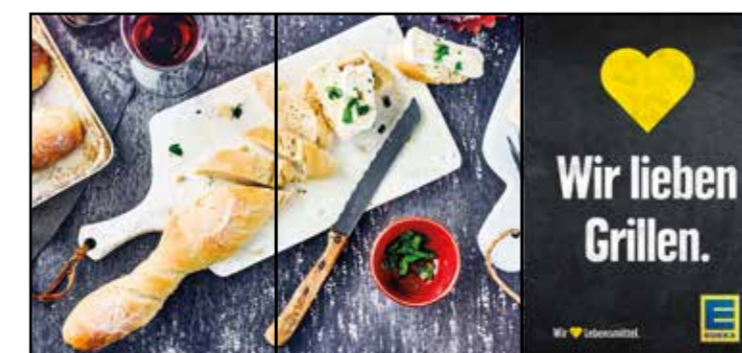
B10 | BakeOff | wall-4x1 | A3



B8 | BakeOff | wall-3x1 | A3



B11 | BakeOff | wall-4x1 | A3



B9 | BakeOff | wall-3x1 | A3



B12 | BakeOff | wall-4x1 | A3

Grillen 2023 | Frischetheke

für EDEKA & E center

addcube
building customer journey



F5 | Frischetheke | wall-4x2 | A2/A3



F6 | Frischetheke | wall-2x2 | A2/A3



F9 | Frischetheke | wall-4x2 | A2/A3



F10 | Frischetheke | wall-2x2 | A2/A3



F7 | Frischetheke | wall-4x2 | A2/A3



F8 | Frischetheke | wall-2x2 | A2/A3



F11 | Frischetheke | wall-4x2 | A2/A3



F12 | Frischetheke | wall-2x2 | A2/A3