



**EHRlich.
NATüRlich.
EINFACH GUT.**



FRISCHE AUS DER REGION FÜR DIE REGION





**HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREN KEMPERMÄRKTEN!**

Mit dieser Broschüre möchten wir uns Ihnen als ebenso leidenschaftliche wie in der Region verwurzelte Kaufleute vorstellen. Wir möchten Sie an unserem Konzept der Versorgung mit heimischen Lebensmitteln teilhaben lassen, durch das wir den verantwortungsvollen Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen unterstützen. Und wir möchten Sie davon überzeugen, dass ein umfangreiches Sortiment lokaler Produkte weniger mit dem Verzicht auf liebgewonnene Lebensmittel zu tun hat, als vielmehr mit einem Plus an Auswahl, Frische, Qualität und Genuss!

Wir hoffen, dass Ihnen unser Kemper-Konzept genauso gut gefällt wie uns und würden uns freuen, Sie bald in einem unserer Märkte begrüßen zu dürfen.

Herzlichst, Ihr

Matthias Kemper Anton Kemper Markus Scholz

FRÜHER

Die heutigen Kempermärkte gehen auf den Firmengründer Anton Kemper zurück, der 1992 zusammen mit seiner Frau Hildegund Kemper die beiden ersten Supermärkte in Sendenhorst und Vorhelm eröffnete. Indem er das Sortiment der zunächst als Rewe Kemper bekannten Lebensmittelmärkte um natürliche und ursprüngliche Produkte aus der Region ergänzte, legte

er schon früh den Grundstein für das heutige Konzept der regionalen Vollversorgung. Nachdem der Markt in Sendenhorst in 2002 durch einen Neubau abgelöst wurde, folgte in 2015 die Eröffnung des Kempermarktes in Sassenberg. Mit der Eröffnung des Marktes in Ahlen Ende 2018 bieten wir unseren Kunden den mit 2.800 qm bisher größten Kempermarkt im Umland an.





Was als Rewe Supermarkt begann, entwickelte sich nach und nach zum Konzept der heutigen Kempermärkte. Ausschlaggebend für den stetig wachsenden Anteil heimischer, natürlicher und saisonaler Lebensmittel war dabei die Verbundenheit mit der Region. Mit dem Wechsel von Rewe zur Edeka Stroetmann Gruppe in 2002 fand eine der größten Veränderungen bei der Entwicklung der Kempermärkte statt.

Tatsächlich konnte die zunehmende regionale Ausrichtung der Kempermärkte nur aufgrund der kaufmännischen Unabhängigkeit der Inhaber erfolgen. Denn deren Eigenständigkeit ist es zu verdanken, dass die Kunden auf das preiswerte Sortiment der Edeka zugreifen und zugleich regionale Lieferanten unterstützen können.



HEUTE

Bis heute haben sich die Kempermärkte ihre Unabhängigkeit bewahrt und sind inzwischen als feste Größe der modernen Nahversorgung im Münsterland etabliert. Das Konzept der zunehmenden Regionalität im Frischbereich hat sich bewährt und wir freuen uns sehr, dass es von unseren Kunden entsprechend anerkannt wird. So haben die Kempermärkte in Vorhelm und Sendenhorst erst kürzlich bewiesen, dass sie in den Kategorien Fleisch, Wurst, Käse, Wein, Obst und

Gemüse immer wieder zu den besten in Deutschland gehören. Und in Vorhelm bekam die Obst- und Gemüseabteilung sowie die Fleischabteilung die höchste Auszeichnung als Beste Theke Deutschlands für das Konzept „Ehrlich. Authentisch. Einfach gut.“ Sogar der erst im April 2015 eröffnete Markt in Sassenberg wurde für sein einzigartiges Regionalkonzept vom Deutschen Handelsverband zu einem der „Stores of the Year“ ernannt.



**EDEKA KEMPERMARKT
VORHELM**

Hauptstraße 16
D-59227 Ahlen-Vorhelm
☎ 02528 950500



**EDEKA KEMPERMARKT
SENDENHORST**

Osttor 26
D-48324 Sendenhorst
☎ 02526 937585



**EDEKA KEMPERMARKT
SASSENBERG**

Von-Galen-Straße 21
D-48336 Sassenberg
☎ 02583 3005830



**EDEKA KEMPERMARKT
AHLEN**

Gebrüder-Kerkmann-Platz 4
D-59229 Ahlen
☎ 02526 937585

ZUKUNFT

Und auch für die Zukunft haben wir uns viel vorgenommen. Der Erfolg unseres regionalen Versorgungskonzeptes bestätigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Deshalb werden wir unsere Vision der nachhaltigen ökologischen Nahversorgung weiter ausbauen. Es ist unser Ziel, den Anteil regionaler Lebensmittel nach und nach zu erhöhen und darüber hinaus unser Sortiment um natürliche Produkte aus aller Welt zu ergänzen.



Persönliche Partnerschaften mit verschiedenen Landwirten führen zu einem einzigartigen Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren.



Wir wollen uns noch stärker auf die Bedürfnisse unserer Kunden konzentrieren und unser Sortiment um Produkte für Allergiker, Veganer und Menschen mit spezifischen Ernährungsanforderungen erweitern. Und wir wollen das Bewusstsein unserer Kunden dafür schärfen, dass fair produzierte Lebensmittel aus der

Region ebenso gesund wie preiswert und schmackhaft sind. Nicht zuletzt wollen wir auch weiterhin Spaß haben an dem, was wir täglich erreichen. Mit dem guten Gefühl, gemeinsam mit unseren Zulieferern zum ökologischen Erhalt und zur wirtschaftlichen Stabilität unserer Region beizutragen.

DIE Zukunft GESTALTEN

„Wir freuen uns darauf, unsere Zukunft gemeinsam zu gestalten! Und das natürlich ökologisch sauber, wirtschaftlich sicher und gesellschaftlich fair.“

MARKUS SCHOLZ





Jens Frobel



Emel Demirer



Markus Müller



Janine Kentzler

ZUSAMMENARBEIT SCHAFFT VERTRAUEN

DIE *Kemper* FAMILIE

Ein natürlich gewachsenes
regionales Unternehmen.

„Eins habe ich schnell gelernt“, so Anton Kemper. „Gute Zusammenarbeit im Team passiert nicht einfach so. Zunächst einmal müssen wir die richtigen Menschen an Bord haben, mit der richtigen Einstellung und den richtigen Fähigkeiten. Und dann braucht es eben auch Werkzeuge, die den Zusammenhalt im Team strukturieren, stärken, effizienter gestalten und dabei genug Freiraum für Kreativität lassen. In meinen mehr als 70 Händlerjahren haben Lebensmittel so stark an Wert verloren, dass wir uns verpflichtet fühlen, so viel wie möglich davon zurückzugewinnen.“



Jeder der drei Geschäftsführer ist für unterschiedliche Unternehmensbereiche verantwortlich. So kümmert sich Matthias Kemper vornehmlich um Fragen der Verwaltung sowie um die Finanzen und das Controlling, während Markus Scholz für die Bereiche Personal, Warensortiment und Marketing zuständig ist.

Anton Kemper schließlich sorgt dafür, dass der Spagat zwischen Tradition und Innovation immer wieder gelingt. Und zwar dadurch, dass er bestehende Werte wie Stabilität, Sicherheit und Vertrauen bewahrt und zugleich eine lebendige Unternehmenskultur fördert, in der Veränderungen von allen Beteiligten aktiv mitgestaltet werden können.





DAS KONZEPT DER KEMPERMÄRKTE

Das Konzept der Kempermärkte ist ebenso einfach wie vernetzt: **Ehrlich. Natürlich. Einfach gut.** Um diese Idee umzusetzen, haben wir uns eine ganze Menge einfallen lassen.



LAGE

Damit Sie Ihre Einkäufe möglichst mühelos erledigen können, haben wir dafür gesorgt, dass sämtliche unserer Filialen zentral gelegen sind. Wir sehen uns als Anlaufstelle für Kunden, die das Nützliche mit dem Angenehmen verbinden möchten.

Wie auf einem Marktplatz: Hier kauft man ein, hier trifft man sich, hier knüpft man Kontakte und erfährt, was die Region bewegt. Ohne viel Aufwand und unabhängig davon, ob Sie zu Fuß, mit dem Fahrrad, mit dem Auto oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu uns kommen.

ATMOSPHERE

Für uns zählt Kundennähe statt Anonymität. Und Qualität statt Quantität. Wir pflegen eine persönliche Beziehung zu unseren Lieferanten und legen Wert darauf, unsere Ware genauso persönlich zu präsentieren.

In einer Atmosphäre, die den natürlichen Bezug zu unserer Region unterstreicht. In einer Atmosphäre, in der sich unsere Mitarbeiter wohl und wertgeschätzt fühlen. Und in einer Atmosphäre, die unseren Kunden ein ebenso natürliches wie gesundes Einkaufserlebnis ermöglicht.

PREIS

Wie für unser Sortiment gilt auch bei der Preisgestaltung: Weil wir unabhängig sind, profitieren wir von den Konditionen der Edeka und können zugleich heimische Produkte von kleineren Anbietern aus der Region beziehen.

Und weil Menge und Qualität heimischer Produkte erntebedingt variieren, können wir unsere Preise individuell gestalten. Der Aufwand lohnt sich, denn aus langjähriger Erfahrung, kaufmännischem Geschick und landwirtschaftlicher Kompetenz resultiert ein faires Verhältnis von Preis und Leistung - für unsere Kunden, unsere Zulieferer und unsere Umwelt.

SORTIMENT

Als selbständiger Partner der Stroetmann Gruppe profitieren wir von der Erfahrung eines führenden Großunternehmens wie der Edeka. Wir können Ihnen Produkte aus aller Welt anbieten und zugleich das bewährte Stammsortiment um klimaverträgliche Lebensmittel aus der Region ergänzen. Neben Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist die Auswahl im Frischbereich besonders groß: von traditionellen Backwaren, über heimische Obst- und Gemüsesorten, bis hin zu frischen Getränke-, Milch- und Käsespezialitäten. Bei uns finden Sie - fast - alles unter einem Dach!

GENUSS

Über Geschmack lässt sich nicht streiten. Oder doch? Natürlich hergestellte Lebensmittel sind nicht nur umweltfreundlich, sondern schmecken einfach gut! Besonders saisonales Obst und Gemüse hat sehr viel mehr Aroma, als vergleichbare Sorten aus industrieller Produktion.

Geschmackliche Qualität zeigt sich aber auch beim Verzehr von Fleischprodukten aus artgerechter Tierhaltung: viel Auslauf, viel frische Luft und eine zusatzfreies Fütterung lassen sich am Geschmack erkennen. Und ob man es glaubt oder nicht: Kommt beim Essen das gute Gewissen hinzu, ist der Genuss perfekt.

WIR MACHEN DAS, WEIL ALLE PROFITIEREN – UND ZWAR JEDER AUF SEINE ART

UNSERE KUNDEN

Bei allem was wir tun, stehen unsere Kunden im Mittelpunkt. Daher legen wir großen Wert darauf, die Wünsche, Werte und Ideen unserer Kunden zu kennen. So möchten immer mehr Verbraucher wissen, was sie essen, woher die Nahrung in den Regalen kommt oder wie klimaverträglich ihre Lebensmittel hergestellt worden sind. Und immer mehr Verbraucher möchten ihre gewohnte Ernährung durch nachhaltig erzeugte, heimische Lebensmittel und Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung ergänzen.

Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und erfüllen Ihren Wunsch nach kulinarischer Vielfalt. Wir weisen Sie gerne auf unser wachsendes Sortiment regional hergestellter Lebensmittel hin, ohne dass Sie auf Ihre bewährten Produkte aus aller Welt verzichten müssen.

Wenn Sie sich einfach gesund ernähren möchten und dabei ebenso umwelt- wie preisbewusst denken, sind Sie bei uns gut aufgehoben.





TEIL EINES *modernen* UNTERNEHMENS

„Es fühlt sich gut an, Teil eines modernen Unternehmens zu sein. Und es macht einfach Spaß, unsere Kunden ehrlich und kompetent beraten zu können.“

MERSIJA LUKAVACKIC

UNSERE MITARBEITER

Wenn unsere Mitarbeiter zufrieden sind, sind wir es auch. Deshalb haben wir uns ein Umfeld geschaffen, in dem wir gerne gemeinsam arbeiten: Mit viel Respekt, offener Kommunikation und einem ehrlichen Miteinander.

Weil berufliche Zufriedenheit aber auch fundierte Fachkenntnisse erfordert, absolviert jeder unserer Nachwuchskräfte traditionell eine praxisorientierte Ausbildung. Zudem können alle unsere Mitarbeiter ihr Wissen über Art, Anbau und Herstellung natür-

licher Lebensmittel regelmäßig vertiefen. Dies führt nicht nur zu einer kompetenten und lebendigen Kundenberatung, sondern stärkt das Selbstvertrauen, sich aktiv mit den eigenen beruflichen Perspektiven auseinanderzusetzen.

Als Teil unseres Teams ist jeder Mitarbeiter für seinen eigenen Bereich zuständig - und behält dabei doch immer auch die Abteilung der Kollegen im Blick. Weil es um unser gemeinsames Ziel geht, bleiben wir im Gespräch - miteinander und mit unseren Kunden.

UNSERE ZULIEFERER

Ernährung ist Vertrauenssache. Und wir vertrauen unseren Zulieferern, weil wir sie persönlich kennen. Und weil wir wissen, wie hoch ihr Einsatz bei der Herstellung authentischer Lebensmittel ist. Wir sehen und schmecken, wie viel Herz und Engagement in den Produkten steckt und wissen, dass wir dauerhaft mit einer gleichbleibend hohen Qualität rechnen können. Weil wir uns auf unsere Lieferanten verlassen - und sie sich auf uns - ist beiden Seiten an einer langfristigen Zusammenarbeit gelegen.

Damit stärken wir nicht nur unser gegenseitiges Vertrauen, sondern auch die Zukunft unserer Region. Denn mit einer langfristigen Zusammenarbeit können lokale Betriebe nachhaltig wachsen und wir gemeinsam zur wirtschaftlichen Absicherung unserer Region beitragen.



BURKHARD
BUHNE

KARTOFFEL-
BAUER

UNSERE UMWELT

Wir haben nur eine Umwelt. Und vielleicht lange nicht wirklich erkannt, wie wertvoll sie für uns ist. Als fest in der Region verwurzelte Unternehmer können wir aber viel dafür tun, dass wir den nachkommenden Generationen eine Welt hinterlassen, die ihnen ebensoviel gibt, wie uns.

Wir fühlen wir uns dafür verantwortlich, dass wir unsere Umwelt schonen und schützen. Und dafür setzen wir an folgenden Punkten an:

- TRANSPORT – KÜRZERE WEGEN BEDEUTEN WENIGER CO²-AUSSTOSS
- GRÜNLANDPFLEGE
- UMWELTSCHONENDE TECHNOLOGIE HINTER DEN KULISSEN (LED BELEUCHTUNG, ENERGIEEFFIZIENT, KÄLTETECHNIK)



WIR FÜHLEN
UNS DAFÜR
verantwortlich
DASS WIR UNSERE
UMWELT SCHONEN UND
SCHÜTZEN.



EIN TEIL UNSERER LIEFERANTEN UND PARTNER

AHLEN

Northoff *Spirituosen*

ANDELSBACH, ÖSTERREICH

Hof Metzger Natter *Wurstwaren*

ARNSBERG

Hof Simonsmeier *Eier*

ASCHEBERG

Davert Mühle *Getreideerzeugnisse*

BECKUM

Benedikt Sprenger *Kürbisse*

Hessling *Spirituosen*

BEELEN

Gebr. Dohle *Fleisch & Wurstwaren*

Hartmann *Schinken*

BERGKAMEN

Neuland *Fleisch & Wurstwaren*

DRENSTEINFURT

Eckmann *Spirituosen*

EFRINGEN

Bezirksschellerei Markgräfler Land

EMSDETTEN

Salvus *Mineralwasser*

FRECKENHORST

Bio Hof Lohmann

Eier, Konserven, Obst & Gemüse

FULDABRÜCK

Rack & Rütter *Wurstwaren*

GAISSACH

Hirschkuss *Spirituosen*

GLANDORF

Hof Riestenpatt *Beeren*

Klaus Pues Tillkamp

Tomaten, Kürbisse

Schierhölter *Spirituosen*

GÜTERSLOH

Bio Kiebitzhof *Gebäck, Konserven*

Meierhof *Geflügel*

HALTERN

Hermann Eisleben *Möhren, Salate*

HAMBURG

Knut Hansen *Spirituosen*

HAMM

Imkerei Wessel *Honig*

HAMMINKELN

Obstkelterei van Nahmen *Säfte*

HERSCHEID

Karsten Schäfer *Kempermarkt*

Aubrac Rindfleisch

KIRCHHEIM

Wein Galler *Wein*

LOHR AM MAIN

Englert Feinkost *Saucen*

LÜDINGHAUSEN

Hof Böcker *Beeren, Spirituosen*

MÄDER ÖSTERREICH

Moosbrugger *Käse*

MOMMENHEIM

Fritz Windisch *Wein*

MÜNSTER

Bäckerei Prünfte *Pumpnickel*

Bio Hafenkäserei *Käse*

Finne Brauerei *Bier*

Hof Kintrup *Milch & Joghurts*

Hubert Schröder *Gurken*

Pinkus Müller *Brauerei*

Tepe Feinkost *Feinkost*

OELDE

Potts Brauerei *Bier*

Schwarze & Schlichte *Spirituosen*

OLSBERG

Josefs Brauerei *Bier*

OSNABRÜCK

Bedford *Wurstwaren*

OSTBEVERN

Fleischerei Reckermann

Fleisch & Wurstkonserven

Hof Eggenhaus *Gebäck*

OSTHOFEN

Gebr. Karl May *Wein*

SCHÖPPINGEN

Sasse *Spirituosen*

SENDEN

Hof Grothues Potthoff

Beeren, Äpfel, Säfte

SENDENHORST

Horstmann *Spirituosen*

STUTTGART

Di Gennaro *Wurstwaren*

TELGTE

Cornelius Gerbert *Beeren, Kirschen*

Hof Fockenbrock *Milch & Sahne*

TROCHTELFINGEN

Alb Gold *Nudeln*

VERSMOLD

Privatfleischerei Reinert *Wurstwaren*

Wiltmann *Wurstwaren*

WARENDORF

Familie Buhne *Kartoffeln, Zwiebeln*

Hof Ahlbrand *Spargel*

Hof Austermann *Gurken,*

Sauerkonserven, Eingewecktes

Hof Heseker

Fleisch & Wurstkonserven

WOLBECK

Hugo Runtenberg

Tomaten, Paprika, Salate

U.V.M.



**UND WENN AUCH SIE
DAZUGEHÖREN MÖCHTEN,
MELDEN SIE SICH EINFACH BEI
UNS. GERNE LASSEN WIR
UNS VON IHREN PRODUKTEN
ÜBERZEUGEN.**



Wenn es um die wohnortnahe Vollversorgung mit Lebensmitteln geht, gehört für uns nicht nur der klimaverträgliche Anbau heimischer Obst- und Gemüsesorten dazu, sondern auch die artgerechte Aufzucht und Haltung unterschiedlicher Nutztierarten. Denn für die meisten von uns zählen Milch- und Käseprodukte ebenso zu einer ausgewogenen Ernährung, wie der Genuss von qualitativ hochwertigem Fleisch.

Weil es uns ein Anliegen ist, setzen wir uns intensiv mit dem Thema ‚Rund um das Tier‘ auseinander. Wir arbeiten zunehmend mit kleineren Landwirtschaftsbetrieben aus der Region, die sich bewusst der artgerechten Tierhaltung verschrieben haben.

RUND UM DAS TIER





Mit Karsten Schäfer verbindet uns eine langjährige Partnerschaft, die beispielhaft ist für unser Konzept der natürlichen Vollversorgung. Der passionierte Landwirt betreibt im Sauerland die artgerechte Zucht von Aubrac-Rindern, einer ursprünglich aus Frankreich stammenden Rinderart, deren Verzehr auch hierzulande zunehmend geschätzt wird.

Artgerechte Haltung bedeutet, dass sich die Aufzucht der Tiere in hohem Maße an deren natürlichen Bedürfnissen ausrichtet, sich also so weit wie möglich an den angeborenen Verhaltensweisen der Tiere orientiert. Sei es bei der Aufzucht von Geflügel, Schweinen oder eben Rindern – zur artgerechten Tierhaltung gehört:

- HINREICHEND PLATZ UND RÜCKZUGSMÖGLICHKEITEN FÜR JEDES EINZELNE TIER
- WEITREICHENDER AUSLAUF IM INNEN- UND AUSSENBEREICH
- ZUSATZ- UND GENFREIES FUTTER, DAS DER NATÜRLICHEN ERNÄHRUNG ENTSpricht
- GETRENNTE BEREICHE FÜR FRESSEN, VERDAUUNG UND ENTSPANNUNG
- DIE ABWESENHEIT VON VORSORGLICHER MASSENMEDIKATION

Für die Aubrac-Rinder von Karsten Schäfer bedeutet diese Art der Aufzucht ein weitestgehend natürliches, stressfreies Leben. Und das bis zu deren Tod. Denn um den Tieren einen langen qualvollen Transportweg zu ersparen, werden sie direkt Vorort durch den Landwirt selbst geschlachtet. Karsten übernimmt die Verantwortung für unsere Tiere, von der Geburt bis zum Tod. Mit diesem ganzheitlichen Ansatz haben wir ein Projekt erschaffen, welches in dieser Art unvergleichbar ist.



UNTERNEHMENS- WERTE

Unsere Werte greifen ineinander, weil wir unseren Kunden, Mitarbeitern, Lieferanten und der Umwelt gleichermaßen gerecht werden wollen. Unsere Werte stellen die Grundpfeiler unseres Handelns dar und bestimmen die Richtung, in die wir uns bewegen. Wir bleiben unseren Werten treu, nicht zuletzt weil sie dafür sorgen, unsere Region zu erhalten.

WACHSTUM UND ENTWICKLUNG

Wachstum und Entwicklung schließt für uns sowohl betriebswirtschaftlichen Fortschritt als auch das fachliche und persönliche Fortkommen unserer Mitarbeiter ein. Denn nur wer mit den rasanten Veränderungen Schritt halten kann, wird in der Welt des globalen Wettbewerbs bestehen können. Damit unsere Mitarbeiter an ihren Aufgaben wachsen, gehen wir immer noch einen Schritt weiter – wir sorgen für ein Umfeld, in dem Wachstum beständig und Entwicklung nachhaltig ist.

ZUSAMMENHALT IM TEAM

Ein erfolgreiches Team braucht Kollegen, die kommunikativ, kooperativ, kritikfähig, empathisch, tolerant, verlässlich, engagiert, kompromissbereit, anpassungsfähig, rücksichtsvoll und diszipliniert sind. Weil sich die Liste endlos fortsetzen ließe, trägt jeder unserer Mitarbeiter seinen eigenen Teil dazu bei, aus unterschiedlichen Charakteren ein rundes Team zu bilden. Wir ergänzen uns gegenseitig, um gemeinsam unser Ziel zu erreichen.

Individualität
Unabhängigkeit
Kompetenz
Sicherheit
Vertrauen

UNSERE VISION – AKTIV DIE ZUKUNFT GESTALTEN

Wir freuen uns auf die digitale Zukunft. Weil wir uns sicher sind, dass - solange wir das Beste aus beiden Welten verbinden - globales Wissen zu einem bewussteren Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen führt.

Und weil wir wissen, dass wir selbst für den Erhalt unsere Umwelt verantwortlich sind, bedeutet Wandel für uns auch, unsere Region aktiv zu schützen und nachhaltig zu stärken. Mit allem, was dazu gehört.





Unser Ziel ist es, Änderungen im Einklang mit den natürlichen und sozialen Strukturen unserer Umwelt zu gestalten. Traditionell steht für uns dabei die Ernährung im Mittelpunkt, die weit mehr umfasst, als den bloßen Konsum von Lebensmitteln. Wir fühlen uns verpflichtet, unseren Teil dazu beizutragen,

- DEN TRADITIONELLEN ANBAU HEIMISCHER PRODUKTE ZU UNTERSTÜTZEN
- DEN NATÜRLICHEN UMGANG MIT LEBENSMITTELN ZU FÖRDERN
- MIT UNSEREN RESSOURCEN VERANTWORTUNGSVOLL UMZUGEHEN
- DEN ZUSAMMENHALT IN UNSERER DIREKTEN NACHBARSCHAFT ZU STÄRKEN
- UND FÜR EINE WIRTSCHAFTLICHE ABSICHERUNG UNSERER REGION ZU SORGEN.

Es ist unsere Vision, mit der Zeit zu gehen. Und das bedeutet für uns, unseren bisherigen Weg weiter zu verfolgen und gemeinsam zu wachsen.





**EDEKA KEMPERMARKT
VORHELM**

Hauptstraße 16
D-59227 Ahlen-Vorhelm
☎ 02528 950500

**EDEKA KEMPERMARKT
SENDENHORST**

Osttor 26
D-48324 Sendenhorst
☎ 02526 937585

**EDEKA KEMPERMARKT
SASSENBERG**

Von-Galen-Straße 21
D-48336 Sassenberg
☎ 02583 3005830

**EDEKA KEMPERMARKT
AHLEN**

Gebrüder-Kerkmann-Platz 4
D-59229 Ahlen
☎ 02526 937585

WWW.KEMPERMARKT.DE





ZENTRALE

📍 Kempermarkt Sendenhorst
Osttor 26
48324 Sendenhorst
☎ 02526 937585
www.kempermarkt.de