

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

heute informieren wir Sie u.a. über die Einführung des neuen EU-Bio-Logos.

Auch das neue Logo verweist – ähnlich dem deutschen Bio-Siegel auf einen Mindeststandard bei der Erzeugung und Verarbeitung der Bio-Ware.

Für uns als Fachhändler geht das Engagement weit über die Auswahl der Ware hinaus.

- + wir handeln aus Überzeugung
- + wir engagieren uns aus ganzem Herzen
- + wir beraten fachkundig
- + wir pflegen faire Beziehungen zu allen Handelspartnern
- + wir bieten Wohlfühlarbeitsplätze
- + wir bevorzugen regionale Ware
- + wir bevorzugen Verbandsware von Demeter, Bioland...
- + ...

Heute stellen wir Ihnen vor, warum wir bei Fair&Quer weniger Mitarbeiter sondern vielmehr Mitdenker und Mitgestalter beschäftigen. Unsere Philosophie erhält zwischenzeitlich Bestätigung und Anerkennung durch regionale und bundesweite Medien.

Ein schöner Erfolg für alle!

Antje & Björn Seyler

Neues EU-Bio-Logo



Die Relevanz des neuen EU-Bio-Logo (li.) ist nicht unumstritten. Das deutsche Bio-Siegel (re.) und die Verbandssiegel (s.u.) bleiben erhalten.



Die Siegel der Anbauverbände stehen für strengere Kriterien bei Anbau und Verarbeitung

Das neue EU-Bio-Logo kommt, die Siegel der Anbauverbände (Demeter, Bioland, Naturland etc.) und das deutsche Bio-Siegel bleiben.

Ab dem 1. Juli 2010 wird das Logo mit dem "Euro-Blatt" für Bioprodukte, die nach den EG-Vorschriften für den Ökologischen Landbau hergestellt wurden, zusammen mit der Angabe der Herkunft und der Kontrollstelle etikettiert werden.

Was ist denn nun Bio? Was macht den Unterschied? Ist Bio = Bio? Unsere Mitarbeiter beraten und informieren Sie.



Mitarbeiter als Erfolgsfaktor

Es ist derzeit bestimmt nicht schwer, sich von vielen Unternehmensführungen den Satz bestätigen zu lassen, der da sagt, dass Mitarbeiter „... zufrieden sein sollten, wenn sie überhaupt einen Job haben“. Keine Bestätigung, sondern ein deutliches Veto kommt von Fair&Quer. Unser Unternehmen schreibt auch in der derzeitigen Konsumkrise schwarze Zahlen und sieht optimistisch in die Zukunft. Der Umsatz liegt bei knapp 3,5 Mio. Euro (2009) und 55 Mitarbeiter gestalten gemeinsam den Erfolg.

Die Querdenker behaupten sich gegen den Mainstream

„Fair“ bedeutet bis heute eine Preisfindung, die zwischen den Interessen der Produzenten, der Kunden und der Wirtschaftlichkeit eine für alle akzeptable Balance herstellt. Und „quer“ zeigt an, dass sich die Unternehmensphilosophie gegen den Mainstream durchsetzt. Beides gelingt.

Als wesentlicher Baustein ihres Erfolgs beschreibt Antje Seyler: „Wir sind zwar diejenigen, die unser Unternehmen führen, aber unsere Mitarbeiter sind es, die Tag für Tag die unternehmer-ische Praxis gestalten. Sie führen die Filialen, begegnen den Kunden, erleben welche Details

Bio-Märkte - Wieblingen & Handschuhsheim - Lieferservice – Catering

Bio-Markt Wieblingen
Bio-Markt Handschuhsheim
Lieferservice + Webshop
Catering

Adlerstr. 1, 69123 Heidelberg
Steubenstr. 52, 69121 Heidelberg
Adlerstr. 1, 69123 Heidelberg
Adlerstr. 1, 69123 Heidelberg

Tel. 06221 – 65 22 6 – 0
Tel. 06221 – 586 05 – 16
Tel. 06221 – 65 22 6 – 11/12
Tel. 06221 – 65 22 6 – 0

Mo.-Fr. 9 – 20 Uhr, Sa. 9 – 18 Uhr
Mo.-Mi. 9 – 19, Do.+ Fr. 9 – 20, Sa. 9 – 16 Uhr
Mo.-Fr. 9 – 14 Uhr
Mo.-Fr. 9 – 15 Uhr (Sprechzeiten Büro)



Johannes Marten unterstützt nach Ausbildungs-ende im Februar 2010 die Marktleitung in der Filiale Wieblingen

verbessert werden können. Es liegt auch in unserem Interesse, ihr Wissen und ihre Motivation zu stärken, ihnen durch die Einrichtung von Wohlfühl-arbeitsplätzen zu zeigen, dass wir sie wertschätzen.“ Eine äußerst geringe Fluktuation und bereitwillige Zufriedenheits-äußerungen der Mitarbeiter/innen zeigen, dass dieses Leitbild in der Praxis angekommen ist.

Antje Seyler: „Gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten sind kompetente und zufriedene Mitarbeiter ein Erfolgsfaktor – und die haben wir. Gemeinsam sorgen wir für hohe Servicequalität und freundliche Stimmung in den Geschäften. Durch hohe Beratungskompetenz und Leistungsbereitschaft tragen unsere Mitarbeiter zur Kundenzufriedenheit genauso bei wie gute Produkte.“

Alle Mitarbeiter wissen und erleben, dass ihre Eigeninitiative gefördert wird und Verbesserungsvorschläge immer Gehör finden. Arbeitsanweisungen und Checklisten gelten als Hilfsmittel und nicht als einengendes Korsett.

„Dieser Job ist ein echter Glücksgriff.“

Um den Mitarbeitern die Rolle als „Dialogpartner auf Augenhöhe“ zu ermöglichen, achten wir von Fair&Quer sehr auf eine umfassende Transparenz. Unsere Mitarbeiter kennen die wirtschaftliche Situation und werden in wirtschaftliche Entscheidungsprozesse eingebunden.

Regelmäßige Schulungen sorgen für die Kompetenz, die mündige Mitarbeiter brauchen. Bei der Gestaltung der Arbeitsatmosphäre steht das „Miteinander“ im Mittelpunkt.



Marktleiter Markus Kristek ergänzt das Team seit Ende letzten Jahres und ist sehr zufrieden mit der Arbeit und dem Team

„Dieser Job ist ein echter Glücksgriff“. Dieses Statement eines Fair&Quer Mitarbeiters ist weder ein Einzelfall noch ein Lippenbekenntnis.

Wenn Sie Interesse an einer Mitarbeit bei Fair&Quer haben, informieren wir Sie gerne über freie Stellen.

Biofach 2010



Als Renner des Jahres wurden auf der Biofach prämiert: Rote Grütze der Molkerei Söbbeke und die Marokko-Pfanne von Davert. Beide Produkte sind in unseren Biomärkten erhältlich.

In den nächsten Wochen stellen wir Ihnen weitere Neuheiten vor...

Impressum

Fair & Quer Naturkost
Inhaberin: Antje Seyler

Adlerstraße 1
69123 Heidelberg

Realisation: Birgit Weiler

Fon 0 62 21 – 65 22 6 - 0
Fax 0 62 21 – 65 22 6 - 20

kontakt@fairundquer.de
www.fairundquer.de