

Fair & Quer Naturkost

Adlerstr. 1 • 69123 Heidelberg

Tel. +49 - (0)6221 - 65 22 6-0

Fax +49 - (0)6221 - 65 22 6-20

Internet www.fairundquer.de

E-Mail kontakt@fairundquer.de



AKTUELLES AUS HEIDELBERGS BIO-WELT

Ausgabe 31 / August 2013

Liebe KundInnen, liebe GenießerInnen,

das aktuelle Ökobarometer 2013 bestätigt unser regionales Bio-Konzept: 92 Prozent aller Verbraucher bevorzugen Lebensmittel aus der Region – so ein Ergebnis der repräsentativen Studie im Auftrag des Bundesverbraucherministeriums.

Dem Trend voraus... - wir freuen uns, dass wir in den letzten 14 Jahren die Bio-Szene in Heidelberg aktiv mitgestalten durften und nehmen dies zum Anlass, uns persönlich vorzustellen und Ihnen zu danken. In dieser Ausgabe lesen Sie ein Porträt von Antje Seyler, Gründerin und Geschäftsführerin von Fair & Quer Naturkost.

Antje & Björn Seyler

Herzlichen Glückwunsch

Die 7-jährige Enya freut sich über ein größeres Rad



Den ersten Preis beim Ballonflugwettbewerb erhielt Enya Heidenreich (7 J.) aus Wieblingen. Sie hatte sich ein größeres Fahrrad gewünscht und – schneller als erwartet – ging der Wunsch in Erfüllung. Herzlichen Glückwunsch!

Der Beruf ist meine Leidenschaft...!

Interview mit Fair & Quer-Gründerin Antje Seyler

Nächstes Jahr feiert Fair & Quer 15jähriges Jubiläum. Das sind erfolgreiche Jahre von einem 70qm-Naturkostladen zu 2 Biosupermärkten, Lieferservice, Catering und Online-shop.

Du hast zusammen mit Deinem Mann Björn im Jahr 1999 Fair & Quer gegründet. Zu diesem Zeitpunkt war die Bioszene in Heidelberg noch sehr überschaubar.

Antje Seyler: Die Idee wurde auf dem Jugendaktionskongress des BUND Baden-Württemberg geboren. Unser Anliegen: Angebote schaffen, so dass sich auch Jede/r mit kleinem Geldbeutel Bio-Lebensmittel leisten kann. 1999 gab es nur Biobäckereien mit Zusatzangeboten im Verkaufsraum und kleine Bioläden. Unsere Vision: eine breite Grundversorgung mit Bio-Lebensmitteln.

Woher hast Du/habt Ihr die Kraft dazu genommen?

Antje Seyler: Im Grunde war das eigentlich nicht zu schaffen. Doch Björn und ich waren der festen Überzeugung, das wir es schaffen, wenn wir es wirklich wollen. Wir sind ein gutes Team und hatten gute Unterstützung. Die

Anstrengungen traten in den Hintergrund.



Die Seylers – mit Leib und Seele für Bio. Ohne Familie Seyler & Team wäre Heidelberg um ein vielfältiges Bio-Angebot ärmer.

Habt Ihr je daran gedacht aufzugeben?

Nein. Für mich war klar – wir machen das! Manchmal frage ich mich, woher ich die Kraft genommen habe. Doch bin ich meinem Lebensmotto treu geblieben, dass es für jedes Problem eine Lösung gibt. Die Anfangsfinanzierung war unsere erste persönliche Herausforderung. Banken hatten die Finanzierung unseres Projekts abgelehnt. Wir haben es geschafft, dass Angehörige und sogar Menschen, die uns bis dahin nicht kannten, bereit waren sich mit privaten Darlehen an unserer Idee zu beteiligten. Das enorme Vertrauen in uns fasziniert *mich* noch heute.

Im Laufe der Jahre eröffneten einige Mitbewerber – teilweise in unmittelbarer Nähe, schräg gegenüber. Das waren große Herausforderungen, die uns jedoch immer wieder dazu geführt haben, uns auf unsere Kernkompetenzen zu konzen-

Bio-Märkte - Wieblingen & Handschuhshheim - Lieferservice – Catering

Bio-Markt Wieblingen

Bio-Markt Handschuhshheim

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. 8 – 20 Uhr, Sa. 8 – 18 Uhr

Mo.-Mi. 9 – 19, Do.+ Fr. 9 – 20, Sa. 9 – 16 Uhr

Mo.-Fr. 8 – 14 Uhr

Mo.-Fr. 8 – 15 Uhr (Sprechzeiten Büro)

Fair & Quer Naturkost

Adlerstr. 1 • 69123 Heidelberg

Tel. +49 - (0)6221 - 65 22 6-0

Fax +49 - (0)6221 - 65 22 6-20

Internet www.fairundquer.de

E-Mail kontakt@fairundquer.de



AKTUELLES AUS HEIDELBERGS BIO-WELT

Ausgabe 31 / August 2013

trieren und uns darin weiterzuentwickeln.

Was war Dein/Euer größter Erfolg?

Es gibt viele kleine Teilerfolge. Als Erfolg empfinde ich die Personalentwicklung und unser Team – bald feiern die ersten Mitarbeiter ihre 10jährige Unternehmenszugehörigkeit. Darauf sind wir stolz!

Einen weiteren Erfolg haben wir nur durch Mut, Ausdauer, und stete Verbesserung erreicht: die Erweiterung um die Filiale Adlerstraße brachte große Liquiditätsprobleme mit sich. Wir haben – entgegen aller Prognosen der Experten – das „Schiff“ gerettet und in einen sicheren Hafen gebracht.

Wie motivierst Du Dich?

Meine Motivation erneuere ich immer wieder – vor allem durch die vielen guten Kontakten zu Mitarbeitern und Kunden und der herzlichen Atmosphäre. Zusammen können wir viel bewegen. Mit guten Produkten zu handeln, jeden Morgen frisches Obst und Gemüse aufzubauen ist sinnvoll und bereichernd. Gutes Essen baut einen gesunden Körper auf und gibt uns Energie.

Was war Dein Berufswunsch als Kind?

Mit Unternehmergeist war ich schon früh gesegnet. Kreativ und voll eigener Ideen habe ich gerne meine jüngeren

Geschwister eingespannt und versucht, mit meinen Ideen zu begeistern.

Meine Eltern waren und sind ein großes Vorbild für mich. Sie sind weltoffen, zukunftsorientiert, lieben ihren Beruf und sind unerschöpflich im Tun (auch im ehrenamtlichen Bereich) – das hat mich sehr geprägt.

Worin findest Du Ausgleich zu Deiner täglichen Arbeit?

Sommer wie Winter lege ich alle Strecken mit dem Fahrrad zurück. In der (wenigen) freien Zeit, die ich habe, lese ich und finde Ausgleich beim Tanzen, dem Yoga, spazieren und im Garten. Ich gehöre zu den Menschen, die bewusst kein Handy besitzen und muss nicht immer erreichbar sein.

Wo siehst Du Dich selbst und Fair & Quer in 10 Jahren?

Gut vorstellen kann ich mir, mehr Freiraum zu haben, um zu studieren und mich weiterzuentwickeln. Für Fair & Quer ist ein erweitertes Geschäftskonzept denkbar, allerdings keine Kette oder Franchisesystem. Wir werden oft gefragt, ob wir weitere Märkte eröffnen – doch unser Konzept mit persönlicher Präsenz im Alltagsgeschäft ist nicht vervielfältigbar. Denkbar wären z.B. Regionalmärkte mit unserer Unterstützung.

Das Gespräch führte Birgit Thoma.

Ökobarometer 2013

Bio + Regional liegt voll im Trend



Bioprodukte made in Germany sind sehr beliebt. Verbraucher schätzen hochwertige und nachhaltige Produkte aus ihrer Heimat.

Regional reicht vielen nicht: 77 Prozent der Befragten setzen auf die Kombination von „bio“ und „regional“.

Besonders häufig greifen Deutsche laut Studie bei Obst und Gemüse zu ökologischen Produkten. Als wichtigsten Grund für den Kauf von Bioprodukten geben die befragten Käufer von Biolebensmitteln die regionale Herkunft an, gefolgt von artgerechter Tierhaltung und einer möglichst geringen Schadstoffbelastung.

Impressum

Fair & Quer Naturkost

Geschäftsführer:

Antje und Björn Seyler

Adlerstraße 1, 69123 Heidelberg

Realisation: Birgit Thoma

Fon: 0 62 21 – 65 22 6 – 0

www.fairundquer.de

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. 8 – 20 Uhr, Sa. 8 – 18 Uhr

Mo.-Mi. 9 – 19, Do.+ Fr. 9 – 20, Sa. 9 – 16 Uhr

Mo.-Fr. 8 – 14 Uhr

Mo.-Fr. 8 – 15 Uhr (Sprechzeiten Büro)