

# Fair & Quer: Wachstum trotz starkem Wettbewerb

Autor: Kai Kreuzer

Seit Januar 2008 gibt es in Heidelberg einen zweiten Fair & Quer-Bio-Supermarkt. Die unabhängigen Betreiber Antje und Björn Seyler haben im Vorort Wieblingen einen exzellent gestalteten Bio-Supermarkt eröffnet. Dieses Mal beträgt die Verkaufsfläche 700 m<sup>2</sup>, während der letzte Laden „nur“ 250 m<sup>2</sup> groß war. An ihrem bisherigen Standort Heidelberg-Handschuhsheim war vor einem Jahr ein mehr als dreimal so großer Füllhorn-Markt eröffnet worden.



*Bild: Antje und Björn Seyler*

"Wir wollten die verschiedenen Bereiche des Unternehmens an einem Ort zusammenzuführen", erläutern Antje und Björn Seyler ihre Entscheidung für den neuen Standort. Geeignete Räumlichkeiten und ein weißer Fleck auf der Landkarte zwischen Heidelberg und Mannheim in Sachen Naturkost Einzelhandel waren wichtig, um auch einen weiteren Bio-Supermarkt entstehen zu lassen. Ursprünglich hatte Fair & Quer 1999 in der Heidelberger Innenstadt auf 90 m<sup>2</sup> eröffnet, allerdings war der Laden als Filialbetrieb unrentabel geworden. Damals waren auch zwei Bio-Supermärkte ganz in der Nähe eröffnet worden.

*(Bild links: Der Koch Jan Berger sowie die Küchen-Chefin Ulrike Geisser versorgen Bistro und Partyservice mit frischen Speisen)*



„Zwischen 12 - 14 Uhr sind wir immer sehr gut ausgebucht“, berichtet Antje Seyler (34 Jahre) von ihrem **Mittagstisch**. 50-80 warme Tagesgerichte gehen in dieser Zeit über den Tresen, in etwa die gleiche Zahl an Gästen (*Bild*) bestellt den Tag über Kaffee und Kuchen. Die Preise liegen bei 3,90 € für den Erbseneintopf über 5,50 für Penne mit Gorgonzola und gehackten Nüssen sowie einem Salat bis zu 7,50 für Bulgur mit Bärlauchbutter, Tomaten-Zucchini Gemüse mit Garnelenspieß. Zu jeder Suppe und jedem Salat gibt es noch frisches

Baguette. In der Theke werden auch noch täglich eine Suppe sowie herzhaftes Teilchen oder ein halbes Dutzend Kuchenarten zur Wahl angeboten. Jede Woche wird der Speiseplan für den Mittagstisch an Firmen und Interessierte geschickt.

Mit **450 Kunden pro Tag** ist der Laden bereits recht gut besucht, aber bei weitem noch nicht an seiner Kapazitätsgrenze. Drei Monate nach der Eröffnung ist das auch kein Wunder. Ein Pluspunkt: im Ort befindet sich eine Waldorfschule. Die Lage in der 10.000-Einwohnergemeinde mit den rund 7000 Arbeitsplätzen ist in einer Nebenstraße zwischen Wohnblocks nicht ganz optimal. Dennoch ist der Standort mit den 64 Parkplätzen vor der Tür gut per Auto über die A 656, über die Straßenbahn OEG 5 oder per Bus erreichbar. Aber der Markt liegt etwas versteckt, man muss genau wissen, wohin man möchte. Der Durchschnittsbon unter der Woche liegt im Branchenschnitt, am Wochenende sind es sogar 25 Euro.



Umso wichtiger ist das Thema **Werbung**. 20.000 mit der Tagespost Anfang Januar verteilte Flyer erbrachten nicht ganz den erwünschten Erfolg. Eine Infopost mit sortierten Adressen wäre die bessere Wahl gewesen, räumt Antje Seyler ein. Regelmäßige Werbung in der Straßenbahn und in verschiedenen Zeitungen machen den Markt schrittweise bekannter. "Am wirksamsten sind jedoch unsere verschiedenen Standbeine, die sich gegenseitig unterstützen und bekannt machen", freut sich Björn Seyler.



Der frühere Edeka-Markt (*Bild*), der zwei Jahre leer gestanden hat, bietet sehr gute Voraussetzungen für die jungen Fair & Quer-Inhaber. Insgesamt 1300 m<sup>2</sup> haben sie angemietet und daher genügend Platz für eine geräumige Küche, in der die Zubereitung für das Bistro sowie für einen **Partyservice** vorgenommen werden können. „Unser Partyservice gewinnt immer mehr an Fahrt“, freut sich Björn Seyler (35 Jahre). Im vergangenen Jahr hatten wir rund 50 Aufträge zur Bewirtung für bis zu 350 Gäste. Großartig Werbung brauche man nicht zu machen, „ein Einsatz zieht über Mundpropaganda zwei weitere nach sich. Die zuständige Mitarbeiterin ist Köchin und organisiert diesen Bereich erfolgreich und sehr selbständig. Bei den 600 m<sup>2</sup> Nebenfläche gehört noch eine bequeme Waren-Annahme (über Rampe) hinzu, Geschirrlager und Spülstrasse und umfangreiche Sozialräume für die Mitarbeiter.

Ein weiteres Angebot für die Kunden ist ein **Lieferdienst**, der mehrere Touren in der Woche in bis zu 35 km Entfernung fährt. Dadurch können kleinere Gemeinden ohne Naturkostgeschäft erschlossen werden. „Wir haben erfreulich hohe Bestellwerte von 90 Euro pro Anlaufstelle“, so Seyler, der den Lieferdienst selbst organisiert. 150 Kunden werden auf diese Weise mit durchschnittlich zwei Naturkost-Pfandkisten beliefert, häufig kommt noch eine Getränkebox dazu. Manchmal wohnen die Kunden, die auf der Lieferliste stehen, ganz in der Nähe eines der Läden. Es sind nicht nur die weit entfernten Kunden, die diesen Service in Anspruch nehmen, weiß Seyler, sondern auch Leute, die kein Auto haben oder die Bequemlichkeit eines Hauslieferdienstes schätzen. Ein rund 6000 Artikel umfassender **Katalog** ermöglicht eine wirklich riesengroße Auswahl. Umgesetzt werden die Bestellungen, die per Fax oder per E-Mail eintreffen, mit der Liefersoftware LieSe.





„Unser Laden ist gleichzeitig **Lager**“, so Seyler. Dadurch erhöht sich der Umschlag im Laden. Drei Kühlzellen mit zusammen etwa 40 m<sup>2</sup> bieten ausreichend Möglichkeiten die Lieferungen des Großhandels sowie von Erzeugern frisch zu halten. Die Kommissionierung für den Lieferdienst erfolgt in einem Raum des Kühllagers.

Insgesamt 600 m<sup>2</sup> Nebenfläche stehen für die Lagerräume, die

Küche sowie das Büro (*Bild*) zur Verfügung.

Als großen Luxus empfindet der Besucher des neuen Fair & Quer-Markts in Wieblingen das **große Platzangebot** in allen Bereichen. Die Raumaufteilung und Gestaltung wurde in Zusammenarbeit mit Jörg Kunze vom **Holzhof** durchgeführt.

Der Fußboden besteht aus rotem Material, die Regale aus hellen Multiplexplatten und über den Tresen sind farbige Decken-Abhängungen angeordnet. Diese geben einen klaren Wirkungsbereich der jeweiligen Abteilung z.B. bei Backwaren an. Kernstück des Ladens ist ein achteckiger **gekühlter Obst- und Gemüsepavillon** (*Bilder*) auf rund 30 m<sup>2</sup>, der in der Ladenmitte angeordnet ist. Hier ist eine große Vielfalt von regionaler wie internationaler Bio-Ware wunderschön drapiert.



Um den Pavillion herum gehen in Strahlenform die Regale mit den verschiedenen Trockensortimentsbereichen ([Grundriss siehe hier](#)) ab. Eine gut gelungene Warengruppenbeschriftung leitet die Kunden zu den Produkten ihrer Wahl und bietet vor allem neuen Bio-Kunden eine schnelle Orientierung über das vorhandene Angebot.

Während im Fair & Quer-Markt in Handschuhsheim etwa 5000 Artikel auf 250 m<sup>2</sup> Platz finden, sind es in Wieblingen über 6000. Mehr soll es allerdings nicht werden, erklärt Björn Seyler. Eine noch größere Auswahl führe nicht zwangsweise zu mehr Umsatz. Er liste auch regelmäßig die sog. „Penner“ wieder aus.

Sehr zufrieden sind Antje und Björn Seyler mit den **Lieferanten Phönix** aus Rosbach (bei Frankfurt), der drei Mal je Woche und **Willmann** (in Stuttgart), der sie täglich unter anderem mit regionaler Ware versorgt. Zusätzlich bestellen sie Brot und Backwaren bei sechs Bäckern in der Umgebung, Käse von zwei Käsereien sowie Gemüse bei einer Biolandgärtnerei, Honig bei zwei Imkern, Obst und Apfelsaft bei örtlichen Anbietern.

(*Bild: Rahel Sandhas hat ihre Ausbildung bei Fair & Quer absolviert und arbeitet seit Jahresanfang mit großer Begeisterung als Marktleiterin im neuen Markt.*)





Die sechs Meter lange Käsetheke bietet eine große Auswahl von 150 verschiedenen Käsesorten sowie Antipasti, die in eine ebenso lange Wurst und Fleischtheke übergeht. Die Fleischabteilung wird, im Gegensatz zum Handschuhsheimer Laden, in Eigenregie bewirtschaftet. Das Fleisch kommt vom **Handelskontor Willmann** und **Chiemgauer Naturfleisch** sowie **Allmendinger** auch **demeter-Frischland** vom Bodensee sowie Schinken und Rohwurst-Spezialität aus Italien (Il Mazzocchio). "Gerade auf den Vertrieb von demeter-Produkten legen wir besonderen Wert", stellt Björn Seyler fest.

Das acht Meter lange und in einem Viertelkreis gebogene **Weinregal** bietet die Möglichkeit rund 140 Weine sehr attraktiv zu präsentieren. Zwei Weinfässer mit einigen Weinflaschen sowie der Möglichkeit zu Verkostungen (*Bild links*) lenken die Blick der Kunden auf die reichhaltige Auswahl an Weinen und Spirituosen.

Ebenfalls einen Viertelkreis bilden die Regale, die den **Kosmetik- und Naturtextilbereich** (*Bild*) vom übrigen Laden abgrenzt. Dadurch können Kunden ungestört auswählen und sich beraten lassen. Die Textilabteilung (*Bild unten*) bietet Poloshirts, Unterwäsche, Strümpfe, Hemden und Schals überwiegend von **Living Crafts**. Hier hoffen Seylers auf eine steigende Nachfrage in den nächsten Monaten, aber offensichtlich wird das Thema Textilien noch nicht ausreichend in den verschiedenen Medien diskutiert, um eine deutliche Nachfragesteigerung zu bewirken.



**Fazit:** Für den derzeitigen und kommenden **Wettbewerb mit den Filialisten** fühlt sich Fair & Quer mit seinen insgesamt 60 Mitarbeitern gut gerüstet. „Es ist schon ein Unterschied, ob die Inhaber die Mitarbeiter und die Kunden morgens persönlich begrüßen können“, sagt Björn Seyler. Auch die Pflege, vor allem der Obst- und Gemüseabteilung, aber auch des ganzen Ladens, ist bei einem inhabergeführten Bio-Supermarkt leichter zu gewährleisten, so die Überzeugung.

Ein dickes Plus kann dieser Laden nicht nur durch seine Opulenz in Sachen Platz vorweisen, sondern auch durch seine interessante Ladengestaltung, die ein Wohlfühlen des Kunden nahezu garantiert. Der "organische Schwung" von Regalen und Wänden belebt den Laden, ohne dass er abgehoben oder esoterisch wirkt.

Tipp: Ende April wird der neue Internetauftritt von Fair & Quer online gehen:  
[www.fairundquer.de](http://www.fairundquer.de)

16.04.2008

**Firma:** Bio-Markt.info  
**Geschäftsführer:** Herr Kai Kreuzer  
**Straße:** Liebigstraße 12  
**PLZ/Stadt:** D-36341 Lauterbach

**Telefon:** +49 (0) 66 41 / 51 98  
**Fax:** +49 (0) 66 41/ 51 89  
**E-Mail:** [mail@bio-markt.info](mailto:mail@bio-markt.info)  
**Internet:** [www.bio-markt.info](http://www.bio-markt.info)