

2019

dennree

dennree MAGAZIN

MAGAZIN



**DAMIT ES AUF
DAUER GEHT**

MARKTPLATZ FÜR DEN BIO-HANDEL

KURZVORSCHAU

06

**HOFGUT EICHT
TIEFERES VERSTÄNDNIS FÜR DIE
LANDWIRTSCHAFT**



19

**EINZELHANDEL
FRÖHLICHE JUBILÄEN UND
HÄNDLERTAGUNGEN**



11

**WARENKOMPETENZ
EIGENMARKEN, QUALITÄTSSICHERUNG
UND LAGERFLÄCHE**



26

**ENGAGEMENT
VIELFALT AN PROJEKTEN UND
INITIATIVEN**



33

**MENSCHEN UND BILDUNG
WEITERBILDUNGSANGEBOTE UND
FREUDE AN BEWEGUNG**



2019

INHALT

**BIO-FACHMARKT – EINE HALTUNG,
EIN VERSPRECHEN?**

04 Thomas Greim zum Wandel in der Branche

HOFGUT EICHT

07 Ein tieferes Verständnis für die Landwirtschaft

08 In 2 Tagen von der Kuh bis ins Regal

WARENKOMPETENZ

12 Die dennree Gruppe 2018 in Zahlen

13 Eigenmarken bei dennree – Wir gestalten Genuss

15 Qualitätssicherung bei dennree

17 Neue Regionallager bei Stuttgart und in Wien

18 Mehr Fläche für Käseliebe in Töpen

EINZELHANDEL

20 10 Jahre BioMarkt Verbundgruppe

21 Klaus Wolf in Siegen: 40 Jahre Bio aus Überzeugung

22 Wir gratulieren unseren Jubilaren

24 Regionale Händlertagungen 2018

ENGAGEMENT

27 Projekte und Initiativen der Einzelhändler

29 Zukunftsstiftung BioMarkt

30 Die BioMarkt-Förderpatenschaft

32 Stiftungsfonds zum Mitmachen

MENSCHEN UND BILDUNG

34 denn's Azubi-Tage geben Einblick

36 Weiterbildung zum Naturkostberater

37 Neue Inhalte der Lernplattform
„Wissen macht BIO“

38 dennree beim Frankenpost-Firmenlauf 2018

VORWORT



**LIEBE LESERIN,
LIEBER LESER,**

die Beiträge unseres dennree Magazins stehen diesmal unter dem Motto der Beharrlichkeit. Der Titel „Damit es auf Dauer geht“ meint die Langlebigkeit einer Idee bzw. einer Überzeugung, die auf Sicht Früchte trägt und aus sich selbst heraus immer wieder neue Kraft entfaltet. Damit dies gelingt, ist ein hohes Maß an Disziplin, Leidenschaft und Verlässlichkeit notwendig – gerade auch in anspruchsvollen Zeiten.

Mit viel Herzblut setzen wir, die Landwirte, Verarbeiter und Händler der Bio-Branche, uns nachhaltig für unsere Überzeugung ein. Über den ökologischen Gedanken miteinander verbunden, stellen wir unser Handeln in den Dienst der Natur und fördern eine ökologische Landwirtschaft, die auch für zukünftige Generationen trägt und ihnen eine gute Lebensgrundlage bietet.

Wie ein roter Faden zieht sich dieses Anliegen durch unsere Bereiche. Auf den folgenden Seiten finden Sie viele Beispiele für beherztes Handeln, partnerschaftliche Initiativen und vertrauensvolle, langjährige Zusammenarbeit. Viele der Akteure haben dabei eines gemeinsam: die Überzeugung, dass es nur mit Bio und ökologischem Ansatz auf Dauer geht.

Ich danke allen Mitwirkenden herzlich und wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen.

Herzliche Grüße

Thomas Greim

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: dennree GmbH • Hofer Straße 11 • 95183 Töpen • www.dennree.de

REDAKTION: Daniela Wolf, Redaktionsschluss für das dennree Magazin 2019 war der 29.01.2019.

TITELLEITSPRUCH: Original-Zitat von Thomas Greim

TITELMOTIV: Biomarkt Dinkelähre, Mülhstraße 17, 92318 Neumarkt i. d. Opf.

Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wurde von uns an vielen Stellen die männliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt, dies beinhaltet keine Wertung.

Wir danken allen Beteiligten für die wertvolle Zusammenarbeit.

Nachdruck, Vervielfältigung auf Datenträgern und Veröffentlichungen im Internet bedürfen der schriftlichen Genehmigung des Herausgebers.

Anfragen per E-Mail gerne an d.wolf@dennree.de • Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

THOMAS GREIM ZUM WANDEL IN DER BRANCHE

BIO-FACHMARKT – EINE HALTUNG, EIN VERSPRECHEN?

Viele Jahre lebten wir, die Bio-Branche, in unserem Nischen-Dasein. Bio war kein Selbstläufer. Es richtete sich nicht an die breite Masse, sondern an die Überzeugten, die den Wert von Bio kannten und sich dieser Bewegung mit ihrer ökologischen Lebenseinstellung anschlossen. Heute ist Bio Mainstream geworden und damit raus aus der Käseglocke. Jeder Händler bietet Bio an, die Zielgruppe zeigt sich breit gefächert und die Nische ist über sich selbst hinausgewachsen. Doch wie gehen wir Bio-Pioniere damit um? Welche Rolle spielen wir innerhalb der gesamten Handelslandschaft und wie müssen wir uns im Markt profilieren, um auf Dauer Bestand zu haben?

Bio – eine Überzeugung

Unser Handeln dient der Frage, wie die Landwirtschaft aufgestellt sein muss, damit wir uns auf diesem Planeten nicht innerhalb kürzester Zeit die Lebensgrundlage nehmen. Mit einer ökologischen, naturnahen Wirtschaftsweise fördern wir langfristig die Bodenfruchtbarkeit, die biologische Diversität, die Vitalität der Nutztiere und Nutzpflanzen, die Gesundheit des Menschen. Diese Überzeugungen sind von Anfang an Schwerpunkt unserer ökologischen Bewegung. Dabei war der Handel anfangs nur Nebensache. Vielmehr begannen wir als ein Treffpunkt von Gleichgesinnten, die diese Ideen unterstützten und dazu auch einen Austausch von Waren betrieben. Bis Mitte der 80er Jahre wurde unsere Szene meist von ganz jungen Leuten geprägt, die am Anfang ihres Berufslebens standen. Mit dem Eintritt ins Familien- und Berufsleben und der damit verbundenen persönlichen Weiterentwicklung der einzelnen Akteure kam schließlich mehr Ernsthaftigkeit und Professionalität ins Spiel.

Schnell wuchs die Anzahl der Landwirte und Verarbeiter, die sich der Bewegung anschlossen, parallel dazu stieg die Nachfrage der Verbraucher nach ökologisch hergestellten Produkten. Ein Marktplatz für Bio-Produkte war entstanden. Fehlte es anfangs noch an Fachmärkten, die die Produkte erfolgreich vermarkten konnten, kam mit Gründung der Bio-Läden die Entwicklung der Einzelhandelslandschaft immer weiter ins Rollen. Sowohl Händler als auch Kunden waren junge Idealisten, die den Bio-Gedanken bis in jede Zelle verinnerlicht hatten und für eine bessere Welt eintraten, die auf Dauer funktionieren kann. All das fand lange Zeit unter einer Art Glocke statt, die ihren eigenen Regeln folgte und zu der die konventionelle Außenwelt wenig Zugang hatte. Die Bio-Branche als Nische funktionierte nicht in erster Linie aus materiellen Ansprüchen heraus, sondern aufgrund starker, nachhaltiger Werte, die einem übergeordneten Ziel verpflichtet und Motor für Veränderungen waren.

„Wir brauchen eine Landwirtschaft, die unsere **LEBENSGRUNDLAGE** auf diesem Planeten sichert.“

Bio – ein Trend

Mit der steigenden Nachfrage wurde die Nische zunehmend größer und damit auch interessanter für die Außenstehenden. Immer mehr Konsumenten verspüren den Wunsch, sich biologisch, natürlich und bewusst zu ernähren und sich damit etwas Gutes zu tun. Das „Ich bin es mir wert – Gefühl“ und das Umweltbewusstsein breiten sich aus und der Bio-Fachhandel floriert – so stark, dass auch der konventionelle Handel auf diesen Zug aufspringt und seine Bio-Sortimente zunehmend erweitert. Bio ist plötzlich Trend und in aller Munde. Ein Erfolg?

Einerseits ja, denn für uns, die Akteure der Bio-Branche, die seit jeher möglichst vielen Menschen Bio-Produkte zur Verfügung stellen möchten, ist dieser Trend eine Bestätigung unserer Überzeugungsarbeit für Bio. Wenn Menschen bisher noch nicht geneigt waren, einen Bioladen zu besuchen, gehen sie jetzt leichter hinein, weil sie neugierig geworden sind. So wird auch der konventionelle Handel helfen, das Bewusstsein für Bio zu schärfen.

Andererseits birgt diese Entwicklung auch Gefahren, denn durch das schnelle Wachstum der Bio-Branche und das Bedürfnis, die gestiegene Nachfrage der Kunden zu bedienen, entsteht aktuell ein Wettrennen um Marktanteile, bei dem die Wahrung des Bio-Gedankens teilweise in den Hintergrund rückt. Die Folgen der veränderten Handelsbeziehungen zwischen Landwirten, Verbänden und dem konventionellen sowie dem Fachhandel sind bereits spürbar.

Durch die starke Präsenz von Bio in der Gesellschaft und im Einzelhandel kann derzeit leicht der Eindruck entstehen, das große Ziel, nämlich die gesamte landwirtschaftliche Fläche ökologisch zu bewirtschaften, sei zum Greifen nah. Doch bei gerade einmal 8 % ökologisch bewirtschafteter Fläche in Deutschland bzw. 5 % in Europa kann davon keine Rede sein. Die gesamte Bewegung steht immer noch am Anfang. Sie muss weiterhin von verantwortungsvollen Menschen getragen werden, um auf lange Sicht weiter vorangehen zu können.



„Die Rolle des Händlers ist kein **SELBSTZWECK.**“

Bio – eine Daueraufgabe

An dieser Stelle stehen wir, die Landwirte, Verarbeiter und Händler, die sich Tag für Tag mit viel Herzblut für ihre Überzeugung einsetzen und über den ökologischen Gedanken miteinander verbunden sind. Fachhändler mit Herz und Ideal zu sein, ist dabei eine echte Mammutaufgabe. Um kundenorientiert zu sein und wettbewerbsfähig zu bleiben, gilt es, die Dienstleistung Handel aus dem Effeff zu beherrschen. Dazu gehören ein leistungsfähiger Standort, der gut erreichbar ist, ein Ambiente, das die Kunden willkommen heißt und sie einlädt wiederzukommen, Menschen, die Freude und Begeisterung nach außen tragen und Ware, die in Preis und Qualität dem entspricht, was die Kunden wünschen. Kunden haben unzählige, verschiedene Bedürfnisse, die sich heute enorm individualisieren. Diese zu kennen, zu beschreiben und zu bedienen, ist die Aufgabe des Fachhandels. Ein durchdachtes breites wie tiefes Sortiment bietet sowohl alltagstaugliche Produkte zum Preiseinstieg als auch Schwerpunkte, die die mögliche Vielfalt abbilden.

Dabei ist Handel bekanntlich Wandel. Täglich kommen neue Herausforderungen und Aufgaben hinzu, mit denen es gilt umzugehen. Die Rolle des Händlers ist dabei kein Selbstzweck. Vielmehr ist der Fachhandel das Glied einer Kette und verbindet als solches die Angebotsseite mit dem Kunden und dessen Nachfrage. Die ökologische Landwirtschaft von innen heraus zu stärken, ist der Ursprung und die Kraft, die uns antreibt. Diese Haltung prägt das gesamte Handeln. Sie zeigt sich auch in einer achtsamen Preisgestaltung, die für Landwirte, Lieferanten und Endkunden gleichermaßen preiswürdig und fair ist, in der Qualität von Produkten, Prozessen und Geschäftsbeziehungen und in der Förderung des ökologischen Landbaus und des Naturschutzes über ausgewählte Initiativen. Dabei durchdringt der Mensch das Weltbild, auf dem alles fußt.

Von der Landwirtschaft aus zu denken ist eine langfristige Aufgabe, die ein hohes Maß an Disziplin und Verlässlichkeit erfordert. Auf diese Art und Weise entsteht eine Glaubwürdigkeit, die demjenigen entgeht, der Bio lediglich als Trend und nicht als Überzeugung begreift. Denn wenn der Bio-Boom im Einzelhandel irgendwann verwässert, soll der Fachhandel die Bastion sein, die den Ursprungsgedanken weiter verfolgt und nährt. Deshalb gilt es, unsere Furche weiter so zu ziehen, wie wir sie angefangen haben. Und solange wir noch nicht von 100 % ökologischer Landwirtschaft sprechen, haben wir als Bio-Branche auch einen Auftrag.



„Die ökologische Bewegung muss weiterhin von verantwortungsvollen **MENSCHEN** getragen werden.“

„Auch der konventionelle Handel wird helfen, das Bewusstsein für **BIO** zu schärfen.“



HOFGUT
EICHIGT

Die ökologische Bewirtschaftung des Hofgut Eichigt bedeutet für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Unternehmens einen tiefgreifenden Wandel, der noch lange nicht abgeschlossen ist. Die Frage, wie wir ökologische Landwirtschaft und Lebensmittel-Qualität über bestehende Kriterien hinaus definieren wollen, wird uns weiterhin begleiten. Im Folgenden lesen Sie, welche Bedeutung das Hofgut Eichigt für uns und unsere Partner hat und welche Produkte davon profitieren.

EIN TIEFERES VERSTÄNDNIS FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT

Mit der erfolgreichen Umstellung unseres Hofgut Eichigt auf ökologischen Landbau im Frühjahr 2018 haben wir als denree Gruppe nicht nur mehr Fläche für Bio geschaffen, sondern auch ein tieferes Verständnis für unsere landwirtschaftlichen Partner und die ganzheitlichen Zusammenhänge im Öko-Landbau erlangt. Doch der Erwerb der Bioland-Zertifizierung ist nur der Anfang. Jetzt heißt es, das Hofgut Eichigt mit seinen Facetten und Möglichkeiten weiterzuentwickeln und als Leitstern für das Wirken der denree Gruppe sichtbar zu machen.

Hand in Hand arbeiten die 100 KollegInnen des landwirtschaftlichen Betriebes gemeinsam mit den denree-Fachabteilungen an der Ausrichtung des Hofguts und der Weiterentwicklung des Bio-Gedankens. So entsteht eine außergewöhnliche Verbundenheit, welche die landwirtschaftliche Erzeugung, den Handel und die Vermarktung eng miteinander verzahnt und ein ganzheitliches Verständnis füreinander fördert. Da die Wurzeln unseres Gründers und Inhabers Thomas Greim in der Landwirtschaft liegen, steht die Förderung des Ökolandbaus bei denree schon seit jeher im Fokus. Mit dem Hofgut Eichigt bleiben wir

diesen Wurzeln treu und durchdringen als Landwirt, Erzeuger, Ausbildungsbetrieb, wissenschaftlicher Partner und Händler die gesamte Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Kunden. Übergeordnetes Ziel ist es, über die Ausweitung der ökologischen Landwirtschaft mehr Bio-Produkte für immer mehr Menschen zur Verfügung zu stellen und dabei eine naturnahe Wirtschaftsweise zu pflegen, die Mensch, Tier und Natur im Einklang sieht. Somit ist das Hofgut Eichigt lebendiger Ausdruck unserer grundlegenden Werte und vereint biologischen Anbau, Naturschutz, Qualität, Fairness und ökologische Gesichtspunkte.



PERFEKTES ZUSAMMENSPIEL

IN ZWEI TAGEN VON DER KUH BIS INS REGAL

Die gute Weidemilch vom Hofgut Eichigt fließt bereits in viele verschiedene Bio-Milchprodukte. Ein Beispiel ist die Frische Weide-Vollmilch 3,8% von dennree. Sie entsteht in einem einmaligen Prozess, bei dem Bio-Kompetenz, Schnelligkeit und Leistungsfähigkeit Hand in Hand gehen. Um besser sichtbar zu machen, was alles in der Milch steckt und wie sie von Eichigt bis in den Bio-Facheinzelhandel gelangt, hilft die Darstellung der einzelnen Stationen im Zeitverlauf.

Dienstag:
6 - 15 Uhr



Melken im Hofgut Eichigt

Die Kühe auf dem Hofgut Eichigt sind Frühaufsteher: Morgens um 6 Uhr stehen sie zum ersten Mal zum Melken bereit. Die Melkerinnen und Melker überzeugen sich vom gesunden Zustand der Tiere und prüfen dabei auch die Qualität der Milch.

Dienstag:
bis 16 Uhr



Abholung in Eichigt

Die frisch gemolkene Bio-Rohmilch wird von der im thüringischen Rudolstadt ansässigen Molkerei Herzgut abgeholt, die die Milch weiterverarbeitet.

Mittwoch:
bis 8.30 Uhr



Wareneingang Lager dennree

Gut 24 Std. nach dem ersten Melkvorgang ist die Milch im Großhandel verkaufsfähig. Jeden Tag kommen mehrere Paletten mit der dennree Frische Weide-Vollmilch 3,8% im dennree Zentrallager in Töpen an.

Mittwoch:
bis 21 Uhr



Kommissionierung - anschließend Transport zum Regionallager

Direkt nach dem Eintreffen der Ware wird die Milch im Lager kommissioniert und anschließend zu einem der dennree Regionallager transportiert.

Donnerstag:
5 Uhr



Abfahrt Regionallager zum Händler

Früh morgens machen sich die Fahrer im Regionallager bereit zur Auslieferung der bestellten Ware an die umliegenden Biomärkte.

Dienstag:
bis 18.45 Uhr



Anlieferung bei der Molkerei

Der Fahrer des Milchsammelwagens koppelt den Annahmeschlauch an das Fahrzeug an und die Milch fließt in den Bio-Rohmilchtank der Molkerei.

Mittwoch:
bis 5 Uhr



Herstellung / Abfüllung

Hier im Maschinenraum von Herzgut wird die Bio-Rohmilch pasteurisiert und auf den Fettgehalt eingestellt. Dabei wird sie traditionell hergestellt und somit nicht homogenisiert. Vor dem Sonnenaufgang ist die Milch fertig abgefüllt und bereit zur Abholung.

Mittwoch:
bis 7 Uhr



Abholung bei der Molkerei

Mit einem LKW aus dem firmeneigenen Fuhrpark holt dennree die Milch pünktlich bei der Molkerei Herzgut ab.

Donnerstag:
8 Uhr



Im Biomarkt

Nur 2 Tage nach dem Melken steht die dennree Frische Weide-Vollmilch mit 100% Weidemilch aus Eichigt bei den Biomärkten im Kühlregal.

Neben der dennree Frische Weide-Vollmilch 3,8% fließt die Weidemilch aus Eichigt zu 100% auch in folgende Produkte:





Die Kundinnen und Kunden erwarten vom Fachhandel nicht nur beste Bio-Qualität, sie möchten mit ihrem Kauf auch eine Überzeugung unterstützen. Nirgends ist das so unmittelbar gegeben wie bei denree und dem Hofgut Eichigt.

WARENKOMPETENZ

Um weiter wachsen und seine Flächenleistung ausbauen zu können, braucht der Lebensmittelhandel neben neuen Konzepten und innovativen Ansätzen weiterhin eine solide Sortiments- und Warenkompetenz, die über die reine Preisgestaltung hinausgeht. Auf den folgenden Seiten lesen Sie, welche Rolle die Eigenmarken, die Qualitätssicherung und der Ausbau von Lagerkapazitäten in diesem Zusammenhang bei denree spielen und inwieweit diese Bereiche ineinander greifen.



SCHON GEWUSST?

DIE DENNREE GRUPPE 2018 IN ZAHLEN

Warenkompetenz bezieht sich nicht nur auf das Sortiment. Sie wird getragen von den Mitarbeitern, Abteilungen, Kunden und Partnern, die die Expertise in diesem Bereich durch ihr Zusammenspiel überhaupt erst ermöglichen.

<p>GRÜNDUNG:</p> <p>1974 </p> <hr/> <p> Fuhrpark über 240 LKW</p>	<p>MITARBEITER:</p> <p>5.900 davon 470 Auszubildende</p> <hr/> <p> 60 % weiblich  40 % männlich</p>
--	--

UNSERE EIGENMARKEN: DENNREE, GUSTONI, KÖNIGSHOFER

<p>SORTIMENT:</p> <p>im Großhandel  über 14.000 Artikel</p> <p>In Regiemärkten  6.000 Artikel durchschnittlich im Markt</p>	<p>EIGENMARKEN-PRODUKTE:</p> <p>850 </p> <hr/> <p>MEISTVERKAUFTES PRODUKT der dennree Eigenmarke, seit 1974 konstant</p> <p> MILCH</p>
<p>KUNDEN:</p> <p>1.400 Facheinzelhändler in Deutschland, Österreich und Luxemburg, davon</p> <p> 300 BioMarkt Werbepartner</p> <p> 300 Regiemärkte</p>	<p>JÄHRLICHE INVESTITION IN QUALITÄTSSICHERUNG:</p> <p> über 500.000 EURO für Analysen in unabhängigen, akkreditierten Laboren</p>

EIGENMARKEN BEI DENNREE

WIR GESTALTEN GENUSS

Die Eigenmarken dennree, Königshofer und Gustoni werden mit viel Liebe zum Detail und in engem Austausch mit den Herstellern entwickelt, sorgfältig geprüft, optimiert und erweitert. Mit ihrer Ausgewogenheit an hoher Qualität und Preiswürdigkeit bereichern sie als sinnvolle Ergänzung zu den Herstellermarken jedes Sortiment. Doch wie entstehen eigentlich die Eigenmarkenprodukte bei dennree? Was ist besonders wichtig, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen?

Sorgfältige Auswahl

Inspirationen für neue Eigenmarkenprodukte winken überall: sei es der Vertrieb, der neue Trends und Verbraucherwünsche im Einzelhandel aufgreift, das Category Management, welches Lücken im Sortiment feststellt und daraufhin neue Produkte empfiehlt oder auch der Wettbewerb, der gute Ideen vorlebt und entsprechende Anstöße gibt. Um den Kunden vom Preiseinstieg bis zur Spezialität eine breite, durchdachte Vielfalt an Eigenmarkenartikeln anbieten zu können, arbeiten verschiedene Abteilungen gemeinsam an der stetigen Weiterentwicklung des Sortiments. Ziel ist es, in den wichtigsten Warengruppen Eigenmarken im Angebot zu haben.

Ein sehr schönes Beispiel dafür ist der italienische Olivenöl-Hersteller Farchioni aus Umbrien, mit dem dennree seit einigen Jahren zusammenarbeitet. In einem intensiven Auswahlprozess hat sich dieser als besonders vertrauenswürdig und leistungsfähig herauskristallisiert. Andrea Zettl-Wendrich, Leitung Produktmanagement bei dennree, sagt dazu: „Bei diesem Hersteller hat einfach alles gepasst: die Qualitätsstandards vor Ort, die Einhaltung der Bio-Richtlinien, die authentische Begeisterung für das Produkt und die Leidenschaft für guten Geschmack. Letzten Endes haben wir den Partner ausgewählt, bei dem wir am meisten Vertrauen schöpfen konnten.“

Vertrauensvolle Partnerschaft

Hat man sich grundlegend für ein neues Eigenmarkenprodukt entschieden, gilt es, geeignete Partner und Lieferanten zu finden, die in der Lage sind, die gewünschten Anforderungen an Qualität, Geschmack und Preis zu erfüllen. Diese Auswahl wird bei dennree nicht nur vom Schreibtisch aus getroffen. Um eine solide Entscheidungsgrundlage zu haben und die Lieferanten auf Herz und Nieren zu prüfen, ist es wichtig, im Rahmen von Audits vor Ort regelmäßig in die Genusswelten der Hersteller einzutauchen.



Olivenölverkostung und Live-Cooking bei Farchioni

Eigenmarken bei dennree



- dennree, Gustoni, Königshofer
- 100 % fachhandelstreu
- etwa 850 Artikel zur Auswahl
- bilden Teile des empfohlenen Grundsortiments ab
- stehen in fast allen Warengruppen zur Verfügung
- überdurchschnittlich erfolgreich im Sortiment
- auf Herz und Nieren geprüft
- verlässliche Qualität
- sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

Von dennree empfohlene Neuheiten

- dennree Veggie-Gemüsebratlinge
- dennree vegetarische Schnitzel und Bällchen
- dennree veganer Aufschnitt orientalisches
- dennree Tofu Erdnuss und Räuchertofu mit Röstzwiebeln
- dennree Lassis Mango und Erdbeere-Himbeere
- dennree Obst-Gemüsesäfte gelb und rot
- dennree Grobstückige Gemüseaufstriche in 4 Sorten
- dennree Zwiebelschmelz
- dennree Tütensuppen in 8 Sorten
- dennree Geflügel-Bolognesesauce
- dennree Dinkel-Butterkekse
- dennree Laugen-Knabbergebäck in 3 Sorten
- dennree Fruchtjoghurts im 500g-Pfandglas in 4 Sorten
- Königshofer TK-Rindfleisch-Burger
- Gustoni frisches Pesto: Verde und Rosso

Fruchtbare Zusammenarbeit und beste Qualität

Die Familie Farchioni liebt und lebt italienischen Genuss. Dies spiegelt sich in allen Bereichen wieder. Mit viel Begeisterung geben die Familienmitglieder ihre Expertise und die Freude an gutem Geschmack bereits in der vierten Generation an ihre Kunden und Partner weiter. Die Farchionis haben ein EU-zugelassenes Olivenöl-Panel. Dieses Expertenteam ist qualifiziert, native Olivenöle auf ihre Güteklasse hin professionell sensorisch zu beurteilen.

Auch dennree Mitarbeiter kamen bereits in den Genuss, die Begeisterung für guten Geschmack während eines hochkarätigen Olivenöl-Seminars vor Ort zu erleben und sich Teile dieses fundierten Wissens anzueignen. Vor internationalem Publikum gab die Unternehmerfamilie dabei Einblick in alle Prozesse – von der Olivenölernte bis zur Abfüllung. Es wurden professionelle Verkostungen durchgeführt, bei denen die Teilnehmer darin geschult wurden, Olivenöle richtig zu schmecken, zu bewerten und einzustufen.

Aus diesem fachlichen Dialog ging eine gemeinsame „Geschmacksprache“ hervor, die dabei hilft, sich im Hinblick auf die Produktentwicklung zu verständigen und die drei dennree Olivenöle immer wieder zu optimieren und sensorisch sowie nach Herkunft der Oliven sinnvoll und ausgewogen abzustufen. Dieser Prozess wird dauerhaft fortgesetzt, d. h. vor jeder Abfüllung gibt es neue interne sensorische Überprüfungen, um die gewünschten Kriterien an Qualität und Genuss optimal zu erfüllen und aufrechtzuerhalten. Zudem beauftragt dennree regelmäßig externe Labore, um die Qualität seiner Produkte sicherzustellen, und es werden vom Hersteller vor jeder Abfüllung umfangreiche Analysen und Qualitätszertifikate gefordert.

Ein weiteres Beispiel für eine vertrauensvolle, erfolgreiche Zusammenarbeit mit den Lieferanten ist das fein abgestimmte Kaffeesortiment bei dennree. Auch hier werden die geschmacklichen Nuancen der Marken dennree und Gustoni immer wieder in enger Zusammenarbeit mit den Herstellern abgestimmt und verfeinert, bis die gewünschte Qualität erreicht ist. Regelmäßig testen die verantwortlichen Teams in Töpen die einzelnen Kaffeesorten auf Qualität und Geschmack, um das beliebte Genussmittel an die Wünsche der Verbraucher anzupassen und für eine breite Vielfalt zu sorgen. So gibt es vom Robusta- und Arabica-Kaffee über Getreide- und Instantkaffee bis hin zum Fairtrade Sidamo Hochlandkaffee aus Äthiopien verschiedene Preis- und Geschmacksabstufungen als wichtige Sortimentsbausteine im Kaffeeregale. Übrigens gibt es bei dennree seit Herbst 2018 auch zwei speziell für die Gastronomie und für Bistros entwickelte Bohnenmischungen, die unter dem Dampfdruck von Vollautomaten optimale Geschmacks-Ergebnisse erzielen.



Olivenenernte bei Familie Farchioni

Kundenmeinungen und Testergebnisse

Dass dennree mit seinen Eigenmarken gut aufgestellt ist, zeigen auch die vielen positiven Rückmeldungen der Kunden. Die dennree Eigenmarken sind bei den Kunden beliebt und somit überdurchschnittlich erfolgreich im Sortiment. Verbrauchermagazine wie Öko-Test, Stiftung Warentest und Konsument stellen regelmäßig die Qualität der Produkte fest. Dazu Andrea Zettl-Wendrich: „Wir freuen uns sehr, dass unsere Eigenmarkenprodukte in der Öffentlichkeit wahrgenommen und regelmäßig getestet werden. Die Testergebnisse nehmen wir sehr ernst, denn sie liefern wertvolle Hinweise für unsere Arbeit. Über Erfolge freuen wir uns ganz besonders. Drei Beispiele für positive Testergebnisse in 2018 sind unser dennree Speisequark Halbfettstufe 20 %, unsere dennree Süßrahmbutter und unsere dennree Hartweizen Spaghetti. (Abb. siehe unten)

Testergebnisse Verbrauchermagazine: 3 erfolgreiche Beispiele aus 2018



Note:
SEHR GUT

dennree Hartweizen-Spaghetti,
hell · 500 g,
Konsument 2018/07



Note:
GUT

dennree Süßrahmbutter, 250 g,
Stiftung Warentest 2018/04



Note:
GUT

dennree Speisequark
Halbfettstufe 20 % · 250 g,
Öko-Test 2018/02



Kontrolle der Bio-Standards vor Ort beim Lieferanten

QUALITÄTSSICHERUNG BEI DENNREE

IM SPANNUNGSFELD ZWISCHEN RECHTLICHEN VORGABEN, KUNDENERWARTUNGEN UND GRENZEN DER ANALYTIK

Qualität ist weit mehr als nur ein Bauchgefühl oder ein Versprechen. Beim Thema Qualität geht es um Sicherheit und Verbraucherschutz, um Innovation und Nachhaltigkeit. Gerade auch im Lebensmittelbereich nehmen die Anforderungen, die an eine moderne Qualitätssicherung gestellt werden, stetig zu. dennree begegnet diesen Veränderungen und den damit einhergehenden neuen Aufstellungen mit einer permanenten Ausweitung der Kapazitäten und Tätigkeitsfelder in der QS-Abteilung.

Was bei dennree vor 16 Jahren mit einer einzelnen Person begann, hat sich bis heute zu einem leistungsfähigen Team mit insgesamt 10 Mitarbeitern entwickelt. Darüber hinaus arbeitet die Qualitätssicherungsabteilung mit der Berufsakademie in Plauen zusammen und bietet einer Studentin als Praxispartner die Möglichkeit zu einem dualen Studium im Bereich „Lebensmittelsicherheit“. Mit vereinten Kräften sorgt das QS-Team dafür, dass die von dennree angebotenen Bio-Produkte inhaltlich, sensorisch und optisch nicht nur den rechtlichen Vorgaben entsprechen, sondern viel mehr noch die Wünsche der Kunden erfüllen.

Externe Laboruntersuchungen geben Aufschluss

Regelmäßige Laboruntersuchungen gehören zu den wichtigsten Maßnahmen, um die gewünschte Qualität sowie eventuelle Abweichungen festzustellen, die optisch und sensorisch nicht selbst erkannt werden können. Insgesamt rund 500.000 Euro gibt dennree im Jahr für externe Laboruntersuchungen aus. Jährlich beauftragt dennree die Untersuchung von ca. 900 frischen Obst- und Gemüseproben auf mögliche Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Bei der Probenauswahl werden dabei auch Lieferanten einbezogen, welche die Regionallager in Deutschland beliefern. Zudem beteiligt sich dennree am BNN-Monitoring für Obst und Gemüse, über welches seit 2003 Bio-Obst und Bio-Gemüse aus dem Naturkosthandel systematisch auf Verunreinigungen mit Pestiziden untersucht werden – dabei tauschen die Unternehmen ihre Analyseergebnisse unter Nennung ihrer Lieferanten aus und sorgen somit für maximale Transparenz. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Kontrolle der Eigenmarkenprodukte.



Beim Abfüllen der dennree Tomaten-Passata

Beliebteste Eigenmarkenprodukte 2018 (alle von dennree)

- Eier
- Milch
- Butter
- Schlagsahne
- Mozzarella
- Tomatenprodukte
- Milchersatzgetränke
- Kokosmilch
- Nüsse und Trockenfrüchte



QS-Leitung Robert Hasenhündl bei der Arbeit

Wenn die Qualität doch einmal nicht passt

Bei dennree erfolgt keine Bestellung bei neuen Lieferanten ohne die Prüfung des Bio-Zertifikates durch die Qualitätssicherung. So werden jährlich weit über 1.000 Bio- und Betriebszertifikate kontrolliert. Zudem werden regelmäßig Lieferantenaudits durchgeführt, um die Leistungsfähigkeit der Lieferanten und die Einhaltung der Bio-Standards zu überprüfen. Trotz aller Kontrollen lässt sich aber nicht vermeiden, dass die Produktqualität einmal nicht den gewünschten oder geforderten Qualitätsansprüchen entspricht. Auch hier ist die Qualitätssicherung gefragt. Bei dennree werden pro Jahr ca. 100 produktbezogene behördliche Beanstandungen bearbeitet, davon über 70 % aufgrund von Kennzeichnungsmängeln, die der Komplexität des Kennzeichnungsrechtes geschuldet sind. Zudem prüft und klärt die Qualitätssicherung von dennree jährlich über 1.200 produktbezogene Kundenanfragen und Reklamationen. Im Krisenfall ist das Team für Behörden und Lieferanten 7 Tage die Woche 24 Stunden erreichbar.

Umfassende Leistungen für Händler

Auch für seine Einzelhändler bietet dennree umfassende Unterstützung bei allen qualitätsrelevanten Fragen an. So kommt das QS-Team den Händlern beim Erwerb der Bio-Zertifizierung zu Hilfe und leitet die notwendigen Schritte in die Wege. Auch beim Aufbau eines Hygiene-Kontrollsystems (HACCP) und bei Fragen zum Hygiene- und Lebensmittelrecht berät und unterstützt dennree gern, empfiehlt geeignete Labordienstleister und gibt Tipps für die Kommunikation mit Behörden.



Oben: Entnahme von Laborproben auf dem Feld
Unten: dennree führt regelmäßig Lieferantenaudits durch

Mit jungem Team gut aufgestellt für die Zukunft

Um bei immer anspruchsvolleren Aufgaben und zunehmender Komplexität im Umfeld der Qualitätssicherung gut aufgestellt zu sein, legt dennree großen Wert auf die Nachwuchsförderung im Team.



Aktuell wird das junge, dynamische Team bereichert von einer BA-Studentin, einer Mitarbeiterin im Trainee-programm Ökolandbau und einem kaufmännischen Azubi. Ein weiterer BA-Student wurde bereits nach dem Studium übernommen. Weiterhin bieten wir Studenten die Möglichkeit für praktische Studiensemester.

Robert Hasenhündl, Leitung Qualitätssicherung bei dennree, sagt dazu:

„Die Förderung unserer jungen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. In unserer Abteilung übernehmen sie schon früh Verantwortung und haben viele Möglichkeiten, sich zu entwickeln.“



Das Team in Österreich freut sich über die Weiterentwicklung

NOCH NÄHER AM KUNDEN

NEUE REGIONALLAGER BEI STUTTART UND IN WIEN

Regionalität wird für die Verbraucher immer wichtiger. Vor allem auch im Bereich der Frischeprodukte legen Kunden zunehmend Wert darauf, dass die Bezugsquellen so nah wie möglich liegen. Die Ausweitung des regionalen Angebots ist daher ein erklärtes Ziel von dennree und denn's Biomarkt. Um den Wünschen der Verbraucher zu entsprechen, hat dennree die Lagerkapazitäten in den Regionallagern in den letzten Jahren kontinuierlich ausgebaut. In 2018 wurden zwei neue Lager bei Stuttgart und in Wien in Betrieb genommen.

In Bietigheim-Bissingen bei Stuttgart handelt es sich dabei um ein Bestandsobjekt, das bereits seit August 2018 genutzt und ab Frühjahr 2019 im laufenden Betrieb saniert wird. „Durch die Expansion und den verstärkten Fokus auf die Regionalität war eine Vergrößerung zwingend notwendig. Außerdem war die Trennung von Lager und Verwaltung logistisch ungünstig.“, sagt Peter Hartl, Regionalleitung bei dennree. Das neue Lager bietet viele Vorteile. Zum einen arbeiten die bisher getrennten Teams der Verwaltung und des Lagers dann endlich unter einem Dach. Zum anderen wird das regionale Sortiment durch die Lagerflächenvergrößerung von bisher 1.800 qm auf ca. 5.300 qm deutlich ausgebaut. Gab es bisher ca. 50 regionale Artikel im Trockensortiment, ist nun eine Erweiterung auf ca. 200 regionale Artikel geplant. Zudem wird ein Frischesortiment eingeführt. Durch die größeren Lagerflächen

und die Bündelung der Streckenlieferanten über das neue Lager ist insgesamt ein verbessertes Warenhandling möglich.

Auch in Wien ist man jetzt noch näher am Kunden. Im Juni 2018 wurde am Großmarkt Inzersdorf im Süden Wiens ein 1.282 qm großes Lager in Betrieb genommen. So wird vor allem auch mehr Lagerkapazität für Waren aus der Region geschaffen, die über das neue Logistikzentrum gebündelt ausgeliefert werden können. Mareike Nossol, Geschäftsführerin der dennree Naturkost GmbH, sagt dazu: „Die Freude über diese Neuerung ist sehr groß, denn jetzt können wir noch regionaler und flexibler agieren. Durch die Erweiterung kann dennree künftig Produkte lokaler österreichischer Lieferanten anbieten, die es bisher noch nicht im Sortiment gab.“



Das neue Lager in Bietigheim-Bissingen, Region Stuttgart



Endlich unter einem Dach: Die Teams von Lager und Verwaltung in Bietigheim-Bissingen

KÄSEZUSCHNITT UND PREPACKING BEI DENNREE

MEHR FLÄCHE FÜR KÄSELIEBE IN TÖPEN

Vorverpackter Käse eignet sich hervorragend, um eine SB-Theke abwechslungsreich zu bestücken und nicht alltägliche Käsesorten zu präsentieren. Auch an der Bedientheke können Kunden in Stoßzeiten mit vorverpacktem Käse ihren Einkauf schneller erledigen. Er ist somit eine tolle Ergänzung im Frischesortiment. Da die Nachfrage nach abgepackten Käsestücken im Einzelhandel weiter steigt, hat dennree seine Kapazitäten im Bereich des PrePackings im Zentrallager in Töpen ausgebaut.



Eine fachgerechte hygienische Verpackung erhöht die Haltbarkeit



Handwerklicher Käsezuschnitt bei dennree

Durch eine bautechnische Erweiterung Ende 2018 und die Nutzung weiterer, bereits vorhandener Räumlichkeiten stehen für die Produktion und die Lagerung der vorverpackten Käse jetzt zusätzlich 800 qm Fläche zur Verfügung. Peter Herz, bei dennree Bereichsleitung Technik, sagt dazu: „Wir sehen in diesem Bereich großes Potenzial. Durch die Erweiterungen sind wir in der Lage, neue Kapazitäten für unsere Kunden zu schaffen und zukünftig eine noch breitere Vielfalt von ca. 80 Käsesorten anzubieten.“

Doch worin liegen eigentlich die Vorteile von vorverpacktem Käse? Neben der bereits erwähnten Zeitersparnis an der Theke verliert konfektionierter Käse generell weniger Gewicht und birgt durch die längere Haltbarkeit ein geringeres Lagerisiko. Durch die geruchsichte Verpackung kann er sortenunabhängig gelagert werden. dennree konfektioniert und etikettiert mit verschiedenen Verfahren, dabei werden unterschiedlich große

Käsestücke abgepackt. So findet jeder Kunde die für sich passende Lösung und kann von den Vorteilen des PrePackings profitieren.

Käse ist ein von Hand erzeugtes Naturprodukt. Um dieser Natürlichkeit gerecht zu werden, hält dennree den Käsezuschnitt und das PrePacking so handwerklich wie möglich. Der Zuschnitt erfolgt weitgehend händisch. Für die Verpackung gibt es derzeit zwei Verfahren: Bei der halbmaschinellen Verpackung werden die Käsestücke maschinell gewogen und mit Folie umwickelt, anschließend fügt ein Mitarbeiter die Folienenden zusammen und klebt das Etikett darüber. Beim Flow-Pack-Verfahren schmiegt sich eine Folie durch Schrumpfung eng an den Käse an. Jedes Stück wird bei diesem Verfahren automatisch gewogen und etikettiert. Nicht alle Verpackungsarten sind für jede Käsesorte geeignet. dennree berücksichtigt dies und wählt für seine Kunden jeweils die passende Verpackung aus.

Käseliebhaber können sich freuen:

Unsere neue Käsebrochure „Echte Käseliebe“, die 2018 zum ersten Mal in den Bioläden an die Kunden verteilt wurde, war so erfolgreich, dass wir diese Aktion in den nächsten Jahren auf jeden Fall fortführen wollen.



EINZELHANDEL

Der Einzelhandel lebt von der Begeisterung seiner Akteure. Mit seinen vielen Facetten und Möglichkeiten ist er ständig in Bewegung und gleichzeitig doch auch beständig in seiner Rolle als Bindeglied zwischen Herstellern und Kunden. Die folgenden Seiten geben Einblicke in das händlerische Wirken im Umfeld der dennree Gruppe, stellen verschiedene Jubiläen und Jubilare vor und präsentieren die Lieferanten, bei denen sich die Einzelhändler zum gemeinsamen Austausch in 2018 trafen.



GEMEINSAM STARK

10 JAHRE BIOMARKT VERBUNDGRUPPE

Im Juli 2008 legten wir zusammen den Grundstein für die BioMarkt Verbundgruppe. Während des damaligen Händlertreffens im Bio-Seehotel Zeulenroda sprachen wir auch über unseren zukünftigen Platz im Markt und neue Perspektiven für den Bio-Fachhandel. Schnell wurde uns dabei klar, dass es nur gemeinsam funktionieren kann, Marktstärke und Stabilität zu erzeugen. Aus diesen Gedanken und Impulsen heraus wurde die BioMarkt Verbundgruppe gegründet.

Auch heute noch ist die Stärkung jedes Einzelnen und des gesamten Fachhandels unser Antrieb. Mit inzwischen etwa 245 Mitgliedern setzen wir uns weiterhin für die Weiterentwicklung unserer Dachmarke ein. Seit der Gründung konnten innerhalb der Gruppe 186 Neueröffnungen erfolgreich begleitet und unterstützt werden. Dank dieser positiven Entwicklungen und des mutigen Vorangehens unserer weitsichtigen Unternehmer konnte auch dennree seine Serviceleistungen immer weiter ausbauen. So ermöglichte das gemeinsame Wirken im Verbund eine 360° Rundum-Betreuung über alle Unternehmensbereiche hinweg. Dazu gehören marktnahe Leistungen wie die Unterstützung bei der Standort- und Personalsuche, Mietvertragsverhandlung und -prüfung, Marktplanung inkl. Bauleitung und Baudokumentation, Fassaden- und Instore-Gestaltung, Erstellung individueller Werbemittel sowie Unterstützung bei Events und Verkaufsförderungsmaßnahmen. Darüber hinaus unterstützt dennree auch bei Sortimentsfragen und im Bereich der IT, z. B. mit Warenwirtschaftsanbindung, Kassensystemen etc.

Mit diesen umfassenden Leistungen halten wir unseren Mitgliedern den Rücken für ihr anspruchsvolles Tagesgeschäft frei. Die Verbundenheit wird zudem über einen gemeinsamen Markenauftritt, ein gemeinsames Sortiment und eine Verhandlungskonzentration realisiert. So gelingt es, sich im gemeinsamen Tun gegenüber dem Wettbewerb abzugrenzen und die bestehenden Wettbewerbsvorteile weiter auszubauen.

Aktuell arbeiten wir an einem Relaunch unserer Dachmarke BioMarkt, um sie für die Zukunft weiter zu stärken. Es geht darum, sich gemeinsam zu profilieren und eine Sortimentsstärke zu entwickeln, die den Fachmarkt für unsere Verbraucher weiterhin attraktiv hält. In diesem Zusammenhang gewinnt auch das Thema Regal- und Flächenmanagement zunehmend an Bedeutung. So baut dennree auch seine Leistungen in diesem Bereich weiter aus. Anregungen, Wünsche und neue Mitglieder innerhalb der BioMarkt Verbundgruppe sind jederzeit herzlich willkommen.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an:
Frau Susanne Morawietz-Heinrich, bei dennree Leitung Vertrieb Großhandel, E-Mail: s.morawietz-heinrich@dennree.de.



Ein gemeinsamer Marktauftritt verbindet die BioMarkt-Verbundgruppe.



„Zusammenkommen ist ein Beginn, Zusammenbleiben ein Fortschritt, Zusammenarbeiten ein Erfolg.“
Henry Ford

40 JAHRE BIO UND 10 JAHRE DENN'S AUS ÜBERZEUGUNG

KLAUS WOLF IN SIEGEN FEIERT GLEICH ZWEI JUBILÄEN

Was 1978 als erster kleiner Bioladen mit dem Namen „Naturkost Schwarzwurzel“ in Siegen begann, entwickelte sich schnell zum führenden BIO-Anbieter im Siegerland. Mehrere Umzüge und Erweiterungen prägten die Firmengeschichte. Seit 10 Jahren ist Gründer Klaus Wolf nun Inhaber des denn's Biomarktes in Siegen. Sein bisheriger Biomarkt ging in jüngere Hände über.

Wie kam es zur Gründung des ersten Biomarktes in Siegen?

1976 ging ich zum Studium nach Siegen. In meiner WG waren wir alle in der Ökobilandung aktiv und bevorzugten vegetarische Naturkost. Da es bis dato keinen Bioladen in Siegen gab, brachten wir bei Besuchen in unserer alten Heimat Lebensmittel aus dem Bonner Bioladen mit. Diese Naturkost war auch bei Freunden und Bekannten begehrt, ein Hausverkauf aus dem WG-Keller begann. Von einem Kölner Bioladen bezogen wir dann immer mehr Biokost, bis wir schließlich im September 1978 den ersten Bioladen in Siegen gründeten.

Handel ist Wandel – wie haben Sie sich zu denn's Biomarkt gewandelt?

2008 eröffneten wir in Siegen noch einen weiteren Biomarkt mit damals 650 qm Verkaufsfläche (nach Erweiterung und Umbau vor drei Jahren jetzt 900 qm). Diesen Schritt wollten mein damaliger Mitinhaber und ich nicht ohne Unterstützung gehen. Dank der langjährigen, vertrauensvollen und erfolgreichen Zusammenarbeit mit unserem Hauptgroßhändler dennree bot man uns an, den neuen Markt selbständig unter dem Namen denn's Biomarkt zu führen. So wurden wir vor 10 Jahren der erste inhabergeführte denn's. Mit unserem motivierten Team und den vielen treuen Kunden ist es gelungen, den Markt erfolgreich voranzubringen und zukunftsfähig zu gestalten.



Das Team stößt auf das 10-jährige Jubiläum und weitere erfolgreiche Jahre an

Was tun Sie, damit es auf Dauer geht und die Kunden gerne wiederkommen?

Während sich in den 40 Jahren Geschäftsgeschichte vieles geändert hat, ist eines immer konstant geblieben: Wir handeln aus eigener Überzeugung und das spüren unsere Kunden. Sie vertrauen uns und unserem Fachwissen zum Teil schon in dritter Generation. Neben dem Vertrauensverhältnis und wichtigen Faktoren wie Frischequalität, Verkostungen, besondere Spezialitäten usw. ist meines Erachtens vor allem die Atmosphäre im Markt entscheidend für eine gute Kundenbindung, d.h. positive Stimmung im Team, Freude an der Arbeit und natürlich Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft durch alle MitarbeiterInnen. Das lässt sich nicht erzwingen, sondern nur vorleben. Ziel muss es doch sein, dass die Kunden mit einem besseren Gefühl aus dem Markt gehen, als sie vorher hereingekommen sind - dann kommen sie auch gerne wieder vorbei. Solche „weichen Faktoren“ zählen auch in Zukunft sicherlich weit mehr als die zweiundzwanzigste Sorte Tomatensoße oder jedes Sonderangebot.



Frische Vielfalt für die Kunden



Das Leitungsteam des denn's in Siegen

WIR GRATULIEREN UNSEREN JUBILAREN

Mehrfache Jubilare



Aleco
Bei ALECO, den BioSupermärkten im Nordwesten Deutschlands, gab es 2018 gleich mehrere runde Geburtstage: Gefeiert wurden 3×5-jähriges, 2×10-jähriges und 1×25-jähriges Bestehen.



denn's Biomarkt
Auch bei denn's Biomarkt gab es in 2018 mehrere Jubiläen und Anlass zur Freude: fünf Märkte feierten ihren fünften und neun Märkte ihren zehnten Geburtstag.

10 Jahre



Biomarkt Chiemgau



Wasserburger Biomarkt



Naturgut Sillenbuch in Stuttgart

20 Jahre



Luna Naturkost Markt Indersdorf



Bioladen Pirna

25 Jahre



Lebensquell Potsdam



Biomarkt Lauf

30 Jahre



Naturkost Schwarz in Wetzlar



Naturkost Blieskastel

40 Jahre



Team Speisekammer Hof



Team Speisekammer Berlin

Im Jahr 2018 haben wir zahlreiche Jubiläen begleitet und gefeiert. Einige Jubilare stellen wir Ihnen auf diesen Seiten vor. Sie stehen stellvertretend für viele weitere Biomärkte, die ihre Begeisterung für Bio seit vielen Jahren an die Kunden weitergeben und ebenfalls Geburtstage gefeiert haben.

REGIONALE HÄNDLERTAGUNGEN 2018

DER QUALITÄTSSICHERUNG AUF DER SPUR

Die regionalen Händlertagungen haben im Hause dennree bereits Tradition. Jedes Jahr lädt das Unternehmen seine Biomarkt-Kunden zum gemeinsamen Austausch in die verschiedenen Regionen ein. Veranstaltungsort ist jeweils der Firmensitz eines meist langjährigen Lieferanten von dennree. Neben einem Vortrag aus einer dennree-Fachabteilung gibt es interessante Einblicke in die Produktionsverfahren der Hersteller, genussvolle Momente bei den Mahlzeiten und Verkostungen sowie Raum für Gespräche in lockerer Atmosphäre.

Den Einstieg in die Tagungen 2018 übernahm Robert Hasenhündl, Leitung Qualitätssicherung bei dennree. In seinem Vortrag „Qualitätssicherung bei dennree – im Spannungsfeld zwischen rechtlichen Vorgaben, Kundenerwartungen und Grenzen der Analytik“ verriet er viele Details aus seinem Arbeitsalltag und sprach über die wachsenden Anforderungen, die heute an eine moderne Qualitätssicherung im Lebensmittelbereich gestellt werden. Auch ging er näher auf die einzelnen Leistungen der Abteilung für Kunden von dennree ein. So erhalten die Einzelhändler Unterstützung bei der Bio-Zertifizierung, beim Aufbau eines Hygiene-Kontrollsystems

(HACCP) und fachliche Beratung zur Erfüllung von rechtlichen Anforderungen im Lebensmittel- und Hygiene- sowie Arzneimittelrecht. Für die Einzelhändler waren diese Einblicke teilweise sehr überraschend. Vielen war nicht bewusst, wieviel dennree in diesem Bereich für Laboranalysen investiert und wie umfassend die Leistungen der Qualitätssicherung sind.

Im Jahr 2018 führten die regionalen Händlertagungen zu folgenden Orten und Unternehmen:

NABA Feinkost GmbH in Gierstädt



Bestes Wetter und gute Laune bei Naba Feinkost

Weingut Reblandhof in Sulzfeld



Interessierte Zuhörer auf dem Weingut Reblandhof

Kaffeerösterei Dinzler in Irschenberg



Im Barista-Kurs bei Dinzler



Biback Zwiebackfabrik Sommer in Neu-Anspach



D. Praum erklärt die Kunst des Zwieback-Bakens

Hamfelder Hof Bauernmeierei in Mühlenrade



In ihrer Meierei verarbeitet die Bauerngemeinschaft Hamfelder Hof ausnahmslos regionale Bioland-Milch



Johann Spielmann GmbH in Dorsten



In der Abfüllung der Stiftsquelle Traditions-Mineralwasser in Dorsten

ENGAGEMENT

Der engagierte Einsatz für eine bestimmte Sache oder ein Projekt geschieht meist aus einer tiefen Verbundenheit oder Überzeugung heraus. Im Umfeld der dennree Gruppe gibt es zahlreiche Initiativen, die einem ganzheitlichen Ansatz folgen und Werte wie Inklusion, Integration oder Naturschutz in den Mittelpunkt rücken. Auf den folgenden Seiten lesen Sie nähere Details und erfahren, was es mit Bienen in Oldenburg, einem Inselgarten im Kiez und einer Förderpatenschaft für die ökologische Landwirtschaft auf sich hat.

EINSATZ FÜR EINEN GUTEN ZWECK

PROJEKTE UND INITIATIVEN DER EINZELHÄNDLER

Vielen Akteuren der Bio-Branche ist es ein Herzensanliegen, sich für einen guten Zweck einzusetzen und damit etwas zurückzugeben an die Umwelt und die Mitmenschen. Die Vielfalt der Initiativen und Projekte, die dabei gefördert werden, ist groß. Im folgenden Artikel werden drei ausgewählte Beispiele für unternehmerisches Engagement der Einzelhändler im Umfeld der dennree Gruppe vorgestellt.

Bioinsel Berlin: Der Inselgarten in Schöneberg

Seit 2016 begrünen Geflüchtete und Anwohner mit viel Herzblut eine Freifläche in Berlin-Schöneberg – ihren Inselgarten. Im „Inselgarten“ an der Cheruskerstraße treffen sich jeden Freitagnachmittag Kiezbewohner mit Geflüchteten aus nahegelegenen Unterkünften, um gemeinsam Gemüse und Kräuter anzupflanzen, zusammenzukommen und zu essen. Der Kiezgarten ist ein Projekt des Vereins „Über den Tellerrand e.V.“ – er befindet sich direkt hinter dem Biomarkt Bioinsel, einem engagierten, langjährigen dennree-Kunden. Das rührige Bioinsel-Team unterstützt das Inselgarten-Projekt auf vielfältige Art und Weise und gab in der Gründungsphase auch den entscheidenden Hinweis für die leerstehende Freifläche in direkter Nähe zum Markt. Im Jahr 2016 erhielt die Bioinsel im Rahmen eines Wettbewerbs sogar 1.000 Euro Preisgeld von Ökoland für den Inselgarten. Heute gehören 16 Hochbeete zum Inselgarten, die in Arabisch und Deutsch beschriftet sind. Neben dem reinen Gärtnern organisieren die Verantwortlichen regelmäßig Aktionen wie Kräuterlimonade herstellen, Workshops mit einem Gärtner, Imkern und Honig abfüllen, Lebensmittel haltbar machen oder Grillen.

Für die Bioinsel ist der Inselgarten eine wertvolle Bereicherung und auch Impulsgeber für kreative Ideen. So bekommen Kunden als Weihnachtspresent ein kleines Glas Kiezhonig vom Bienenstock aus dem Kiezgarten. Das Geld kommt dem Verein „Über den Tellerrand e.V.“ zugute und fördert somit die Integration der Flüchtlinge im Kiez.



Oben: Bioinsel-Mitarbeiter Abdollah kümmert sich um die Befüllung des Wassertanks im Inselgarten – die Bioinsel sponsert das Wasser
Unten: Kiezhonig aus dem Inselgarten

Der Inselgarten lädt ein zum Gärtnern in der Großstadt



Biomarkt Geist: Erfolgreiche Inklusion in Öhringen

Das Engagement von Roland Geist, Inhaber des Biomarkts Roland Geist GmbH in Öhringen, und seiner Ehefrau Brigitte ermöglicht Menschen mit Behinderung ein selbstbestimmtes Leben mit beispielhafter Inklusion im Betrieb und gesellschaftlichen Leben. Nach jahrelanger Planung haben die beiden in ihrem Biomarkt Arbeitsplätze für mehrfach behinderte Menschen geschaffen sowie das Projekt „Wohnen und Arbeiten für Menschen mit Behinderung in Öhringen“ gegründet.

Mittlerweile arbeiten im Team drei Mitarbeiterinnen mit Behinderung. Alle drei sind Rollstuhlfahrerinnen, die aufgrund ihrer Mehrfachbehinderung keine reguläre Berufsausbildung absolvieren konnten. Zunächst als Praktikantinnen eingestellt, arbeiten sie heute als Festangestellte in verschiedenen Bereichen überwiegend selbstständig, z.B. bei der Herstellung von Snacks, Fertigsalaten und Kuchen. Durch die rollstuhlge- rechte Backwaretheke ist auch direkter Kundenkontakt beim Backwarenverkauf möglich. So sind sie fester Bestandteil der Belegschaft und freuen sich, während ihrer abwechslungsreichen Tätigkeit täglich neue Herausforderungen meistern zu können. Im Jahr 2019 ist in Zusammenarbeit mit dennree eine Vergrößerung und Erneuerung des Biomarktes geplant – dann entsteht evtl. ein weiterer Arbeitsplatz für einen Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin mit Behinderung.



Oben: Das Team vom BioMarkt Roland Geist in Öhringen
Unten: Erfolgreiche Inklusion im BioMarkt Öhringen

denn's Biomarkt: Eine Heimat für Bienen in Oldenburg

Um ein Zeichen für den Erhalt der Bienen zu setzen, sponsert denn's Biomarkt in Oldenburg über die Initiative bee-rent einen Bienenstock, der im Juni 2018 auf dem Innenhof des Marktes in der Nadorster Straße 54-56 aufgestellt wurde. Kunden können den durch einen Zaun geschützten Bienenstock besichtigen und sich an einer bereitgestellten Infotafel über die Details der Bienenkunde informieren. Die Initiative bee-rent setzt sich in Deutschland für den Aufbau und die Pflege neuer Bienenvölker ein. Hintergrund ist das weltweite Bienensterben, welches inzwischen bedenkliche Ausmaße angenommen hat. Demnach lag die Sterberate bei Honigbienenvölkern in Europa in den vergangenen Wintern im Durchschnitt bei etwa 20%. Allein in Deutschland ist die Zahl der Bienenvölker seit 1990 um rund 30% geschrumpft – mit gravierenden Auswirkungen für das gesamte Ökosystem. Heimische Nutz- und Wildpflanzenarten sind auf die Bestäubungsleistung der Bienen angewiesen. Fällt diese Leistung weg, sind der Fortbestand dieser Pflanzen und damit auch die Ernährung des Menschen gefährdet. Das Team in der Nadorster Straße freut sich daher umso mehr, gemeinsam mit den Kunden dem Summen der Bienen zu lauschen und ihnen im Innenhof des Marktes eine Heimat zu geben.



Aufstellen des Bienenstocks bei denn's



Seit 2013 bündeln die selbstständigen Einzelhändler/-innen der BioMarkt-Verbundgruppe und denn's Biomarkt ihr Engagement für den ökologischen Landbau in der Zukunftsstiftung BioMarkt.

Unterstützt werden Projekte aus Landwirtschaft, Bildung und Forschung, die zukunftsweisende Ansätze im Ökolandbau verfolgen. Ziel ist es, auf Herausforderungen des Ökolandbaus aufmerksam zu machen sowie das Bewusstsein für diesen Bereich zu schärfen und damit auch die elementare Grundlage des Naturkostfachhandels zu stärken. Ein weiterer Schwerpunkt der Arbeit ist darüber hinaus auch der Einsatz für die Vielfalt des Saatguts.

UNSER ENGAGEMENT FÜR DEN ÖKOLANDBAU

SEIT 2013
SPENDETEN WIR ÜBER
570.000 EURO
FÜR DEN ÖKOLOGISCHEN
LANDBAU!

UNSER ENGAGEMENT IM ÜBERBLICK

DIE BIOMARKT-FÖRDERPATENSCHAFT: WICHTIGE IMPULSE FÜR DIE ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

Mit der BioMarkt-Förderpatenschaft unterstützt die Zukunftsstiftung BioMarkt Menschen, die Ihre Ideen und Projekte für die ökologische Landwirtschaft in die Tat umsetzen möchten. Das Gewinnerprojekt wird in Form einer Patenschaft finanziell und im Rahmen unseres Netzwerkes zwischen Erzeugung, Herstellung und Handel begleitet. Unsere Förderpatenschaft wird jährlich vergeben und hat eine Dauer von bis zu zwei Jahren.

Wer gewinnt die Förderpatenschaft 2019?

Nach einem spannenden Finale, konnte sich die Sativa Rheinau AG gegen die anderen vier Bewerber durchsetzen. Die Initiative plant in bisher einzigartiger Weise die Züchtung neuer Salatsorten, die auch ohne den Einsatz von chemischen Mitteln gegen den anpassungsfähigen Mehltau resistent sind. Die neuen Sorten werden vor allem mit sogenannten alten Sorten gekreuzt, da diese als besonders widerstandsfähig gelten. Um die neuen Züchtungen an möglichst vielen, auch regionalen Mehлтаustämmen zu testen, setzen die Initiatoren auf eine breit angelegte Testphase in ganz Mitteleuropa. Weitere Informationen zum Projekt finden sich unter: www.zukunftsstiftung-biomarkt.de



Am Finalistentag dem 12. Oktober 2018, stellten sich die nominierten Projekte unserem Beirat in Fulda persönlich vor. Der entschied abschließend über die Gewinnerprojekte.

Kriterien für die Bewertung waren unter anderem die Praxisnähe zur Bio-Branche sowie die langfristige und inspirierende Wirkung der Projektidee.

Der Beirat der Zukunftsstiftung BioMarkt: v.l.n.r.: Lukas Nossol (dennree-Gruppe), Jan Plagge (Präsident Bioland e.V.), Petra Hinrichs (BioMARKT Sonnenseite und Naturköstlichkeiten Bad Bevensen), Erika Vogel (BioMARKT Lauf a.d. Pegnitz), Dr. Liliane Schmitt (Beratungsbüro EcoConcept), es fehlt: Susanne Morawietz-Heinrich (dennree-Gruppe)

Infos zur Teilnahme und Bewerbung unter www.zukunftsstiftung-biomarkt.de

WAS MACHEN DIE ANDEREN FÖRDERPROJEKTE?

Unsere im Jahr 2017 vergebenen Förderpatenschaften, die sich mit dem Thema der Hofübergabe beschäftigen, konnten in den zurückliegenden Monaten ihre Vorhaben deutlich voranbringen:



Netzwerk Existenzgründung in der Landwirtschaft

Die österreichische Initiative bringt Hofsuchende und hofübergabende Bäuerinnen und Bauern zusammen. Dafür wurde die Webseite www.perspektive-landwirtschaft.at ins Leben gerufen. Auf der Seite können Hofsuchende und Hofübergabende ihre persönlichen Steckbriefe hochladen und kommen dadurch im Idealfall in Kontakt. Das Netzwerk Existenzgründung in der Landwirtschaft agiert hier als Bindeglied zwischen beiden Seiten und unterstützt (auch mit vor Ort-Besuchen) bei der Erstellung der Steckbriefe. Erste Höfe konnten mittlerweile erfolgreich vermittelt werden. Die Zukunftsstiftung BioMarkt unterstützt das Projekt mit insgesamt 24.000 Euro.

Mehr zur Initiative: www.perspektive-landwirtschaft.at

Öko-Junglandwirte-Netzwerk



Das Öko-Junglandwirte-Netzwerk aus Bad Dürkheim hat zu Beginn des Projekts zunächst Kontakt zu Hofabgebern aufgenommen. Über diese Betriebe wurden in den letzten Monaten Videoclips erstellt, in denen sich die Bäuerinnen und Bauern äußern, wie sie sich eine Übergabe vorstellen und wie Ihre Wünsche und Hoffnungen gegenüber den Nachfolgern aussehen.

In der zweiten Hälfte des Projekts soll eine Auflistung aller Beraterinnen und Berater im Bereich Hofübergabe in Deutschland erstellt werden, um die Suche für Betroffene zu erleichtern. Langfristiges Ziel ist die Bündelung der zahlreichen Initiativen, um für Interessierte sichtbar zu werden. Auch hier unterstützt die Zukunftsstiftung BioMarkt mit 24.000 Euro.

Mehr zur Initiative: www.oeko-junglandwirte-netzwerk.de

ZUKUNFTSTIFTUNG BIOMARKT

STIFTUNGSFONDS ZUM MITMACHEN – GEMEINSAM MEHR ERREICHEN

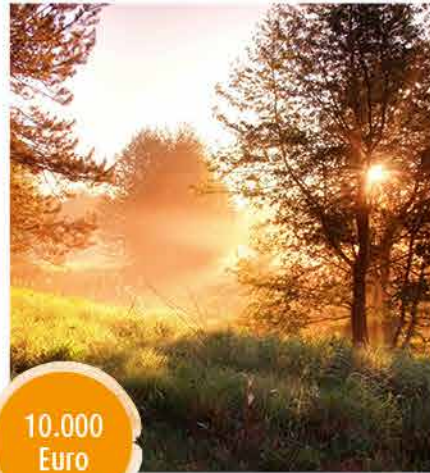
Die Zukunftsstiftung BioMarkt wird durch jährliche freie Spenden von selbstständigen Naturkostladner/-innen der BioMarkt-Verbundgruppe sowie von denn's BioMarkt ermöglicht.

Im Jahr 2018 spendeten wir außerdem für weitere Projekte:



55.000
Euro

für den Saatgutfonds der
Zukunftsstiftung Landwirtschaft



10.000
Euro

für die Gesellschaft für
Bildekräfteforschung e.V



2.539
Euro

Förderung der ökologischen
Bienenhaltung Spendenaktion
bayerischer Blütenhonig, 10 Cent für jedes
verkaufte Glas



Kontakt

Adrian Knirlberger

Tel.: +49 (0) 09295/183104

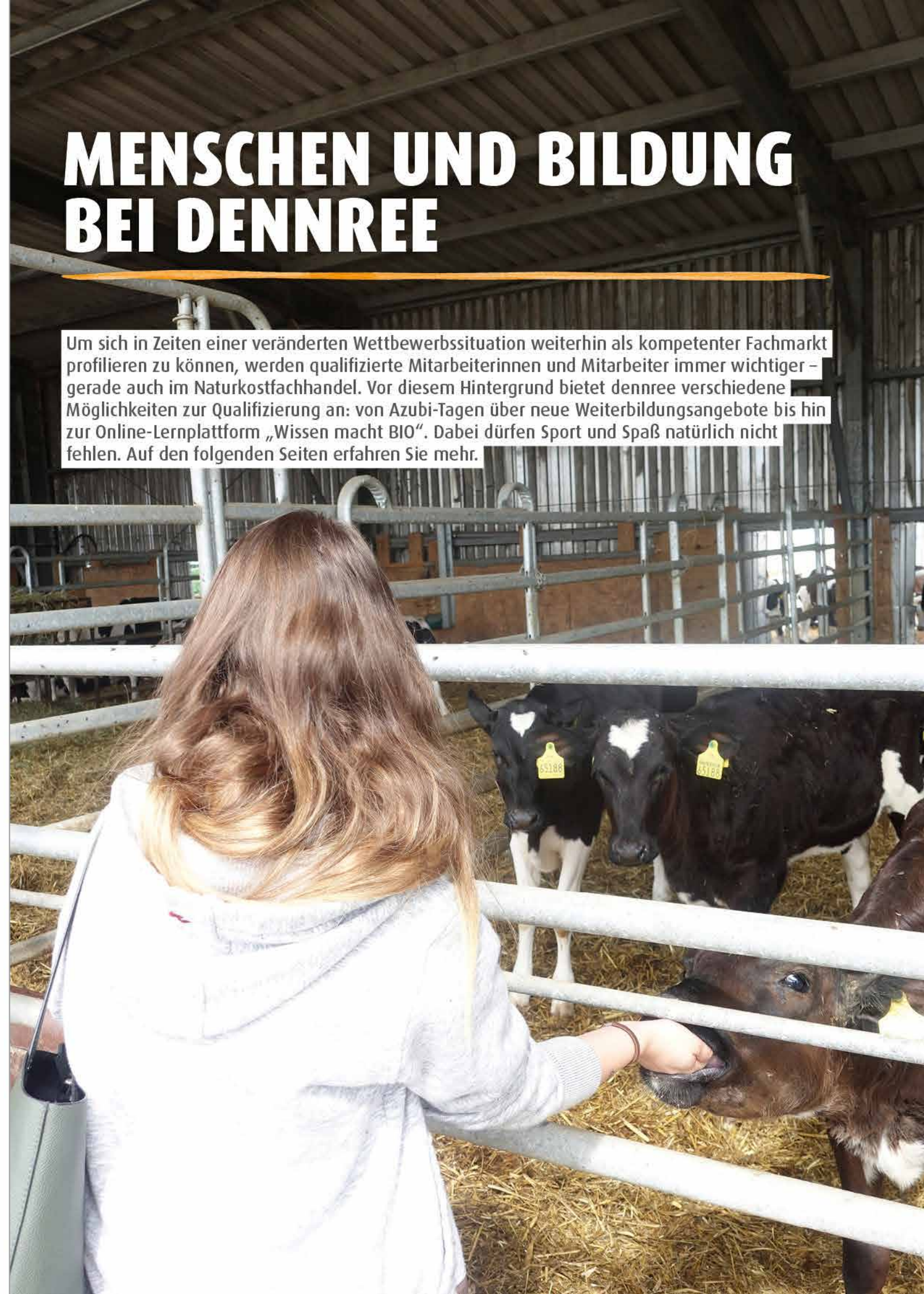
E-Mail:
a.knirlberger@zukunftsstiftung-biomarkt.de

www.zukunftsstiftung-biomarkt.de
Facebook: Zukunftsstiftung BioMarkt

Möchten Sie unsere Initiative als BioMarkt-Händler/-in unterstützen oder haben Sie Fragen und Anregungen? Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

MENSCHEN UND BILDUNG BEI DENNREE

Um sich in Zeiten einer veränderten Wettbewerbssituation weiterhin als kompetenter Fachmarkt profilieren zu können, werden qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter immer wichtiger – gerade auch im Naturkostfachhandel. Vor diesem Hintergrund bietet dennree verschiedene Möglichkeiten zur Qualifizierung an: von Azubi-Tagen über neue Weiterbildungsangebote bis hin zur Online-Lernplattform „Wissen macht BIO“. Dabei dürfen Sport und Spaß natürlich nicht fehlen. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie mehr.



VON DER LANDWIRTSCHAFT BIS INS REGAL

DENN'S AZUBI-TAGE GEBEN EINBLICK

Eine besondere Erfahrung wartete im Juni und im September 2018 auf die denn's Biomarkt Azubis der Region Rhein-Main-Neckar der dennree Gruppe. An jeweils drei Tagen lud das Unternehmen die jungen Leute ein, Einblicke in die Zentrale in Töpen zu nehmen und die dennree Gruppe in ihrer Ganzheitlichkeit besser zu verstehen.

Auf dem Hofgut Eichigt, welches seit 2015 zur dennree Gruppe gehört und von 2016 bis 2018 auf Bio umgestellt wurde, konnten die Azubis auf Tuchfühlung mit den Milchkühen gehen und viel Wissenswertes über den Ökolandbau und die ökologische Tierhaltung erfahren. Dabei bekamen sie ein gutes Gespür dafür, wie herausfordernd die Umstellung des Großbetriebes in Eichigt war und was es heißt, Bio-Produkte in Bioland-Qualität herzustellen. Zur Stärkung gab es ein gemeinsames Frühstück mit verschiedenen Milchprodukten aus Eichigt.

Im 76.000 qm großen Zentrallager in Töpen lernten sie die logistischen Aufgaben eines Großhändlers hautnah kennen und erfuhren, wie viel Aufwand nötig ist, um die Waren der Erzeuger pünktlich, sicher und zuverlässig von A nach B zu bringen. Schließlich wurden in einem denn's Biomarkt die Zutaten für das gemeinsame Teamkochen beschafft. Dort fanden die Azubis im Regal auch Milchprodukte vom zuvor besuchten Hofgut Eichigt wieder – jetzt mit einem neuen Blick für die ganzheitliche Wertschöpfungskette „von der Landwirtschaft bis ins Regal“.

Abgerundet wurden die drei Azubi-Tage durch verschiedene Vorträge zu Themen wie Vermarktung, Regal- und Flächenmanagement, Engagement im Bio-Umfeld und Ernährung. Als Abschluss standen für die Azubis Gruppenarbeiten zu einzelnen Aspekten des Ökolandbaus und die Vorstellung der Projekte an.

NEU
aufgelegt und
weiterentwickelt



Oben: Auf Tuchfühlung mit den Kühen des Hofgut Eichigt
Unten: Eine kleine Einführung zum Ökolandbau direkt auf dem Feld

Oben: Dem Tierwohl in Eichigt auf der Spur
Unten: Erkundungstour durch das Hofgut Eichigt



Stärkung des Teamgedankens beim gemeinsamen Kochen

Rückmeldungen der Teilnehmer

Die Azubis haben die denn's Azubi Tage sehr genossen und viel Wissenswertes mitgenommen. Es gab zahlreiche positive Rückmeldungen. Einige Beispiele:

„Das Hofgut Eichigt zu sehen war schön und sehr interessant. Das Lager war das, was mich am meisten beeindruckt hat – zu sehen, was hinter den Kulissen vor sich geht! Informationen, Struktur und Themen der Fahrt sind sehr informativ und man kann vieles mitnehmen und auf der Arbeit umsetzen. Sehr angebracht, so eine Fahrt mit den Azubis zu machen!“

„Ich fand es ehrlich sehr, sehr schön, auch mit den anderen Azubis ein bisschen Zeit zu verbringen und sich auszutauschen. Diese Fahrt sollte auf jeden Fall beibehalten werden, da man vor allem als Azubi bzw. als junger Mensch quasi das Gesicht des Unternehmens ist und auch sein möchte, da wir ja im direkten Kontakt mit den Kunden sind. Vielen Dank für diese Möglichkeit!“

„Es waren 3 schöne Tage, das Programm war gut durchdacht. Es war sehr interessant, die Zentrale zu sehen – genauso wie das Hofgut. Danke für die 3 Tage und dafür, dass Sie dies ermöglicht haben!“

„Vielen Dank! Das Seminar fand ich sehr interessant und informativ. War auch sehr gut organisiert und geplant!“



Uwe Zimmermann, Leitung Personal dennree und Robert Göpel, Leiter Weiterbildung IHK Bayreuth, bei der Unterzeichnung des Kooperationsvertrages



Zertifikat Naturkostberater (m/w) der IHK Bayreuth

KOOPERATION ZWISCHEN DENNREE UND IHK

WEITERBILDUNG ZUM NATURKOSTBERATER

Ab Herbst 2019 bietet dennree in Kooperation mit der IHK Bayreuth eine interne Weiterbildung zum Naturkostberater an. Dieses Konzept baut auf das bereits bestehende, breite Bildungsangebot der dennree Gruppe auf. Erstmals wird jedoch eine von der IHK zertifizierte Qualifizierung intern angeboten. Dabei besiegelt die IHK als Zertifikatsgeber die Qualität der Weiterbildung und dennree stellt alle Inhalte, bis hin zur Prüfung. Die Partnerschaft wurde am 26. Oktober 2018 in der dennree Zentrale in Töpen feierlich besiegelt.

„Diese Weiterbildung ist eine bedeutende Qualifizierung für die Zukunft“, sagte Robert Göpel, Leiter Weiterbildung der IHK Bayreuth, anlässlich der Vertragsunterzeichnung. Das Unternehmen dennree gehe mit der eigens von der Personalabteilung intern konzipierten Weiterbildung zum Naturkostberater einen großen Schritt voraus, um auch in Zukunft dem steigenden Fachkräftemangel begegnen zu können. Dass viel Mühe und Detailarbeit in dem Rahmenlehrplan steckt, hoben sowohl Uwe Zimmermann, Leiter Personal bei dennree, als auch Robert Göpel in ihren Ansprachen zur Weiterbildungs-Kooperation anerkennend hervor. Beide Partner sicherten sich unkomplizierte Unterstützung zu. Die Freude über die künftige Zusammenarbeit sei ebenso groß wie verbindend, betonte Göpel.

Doch wie kam es überhaupt zu dieser Initiative? Hintergrund war die bereits existierende, von BNN und IHK angebotene Fortbildung zum Naturkostberater. Mitarbeiter der denn's Biomärkte konnten sich bisher dort anmelden und die externe Weiterbildung in Anspruch nehmen. Dies wurde gerne genutzt, so zum Beispiel auch von Werner Graupeter, Marktleitung im denn's Biomarkt Weinheim, der sich und sein Team auf

diesem Weg weiterbildete. Da dennree durch seine über 40-jährige Bio-Kompetenz bereits über umfassendes Know-how der Branche und viele Inhalte verfügt, kam man auf die Idee, eine eigene Weiterbildung zu entwickeln, die noch mehr auf die Besonderheiten des Bio-Fach-einzelhandels zugeschnitten ist. Dies wurde von der IHK Bayreuth befürwortet und vertraglich vereinbart.

Die Fortbildung wird in Form von vier, über ein Jahr verteilte Präsenzwochen am zentralen Firmensitz in Töpen angeboten. Es finden Seminare zu vielfältigen Themen wie Grundlagen der Naturkost, Tierhaltung, Pflanzenanbau, Demeter, Ernährungsformen und Warenkunde statt. Zudem gibt es Exkursionen, die tiefere praktische Einblicke bieten sollen. So steht beispielsweise ein Besuch des firmeneigenen und von 2016 bis 2018 komplett auf Bio umgestellten Hofgut Eichigt an, darüber hinaus der einer Bäckerei und einer Molkerei. Zwischen den einzelnen Präsenzblöcken werden von den Teilnehmern eLearning-Kurse zur Vor- und Nachbereitung auf der dennree-Lernplattform „Wissen macht BIO“ absolviert.

Die Weiterbildung wird ab Herbst 2019 erstmalig angeboten. Sie ist auf eine Teilnehmerzahl von bis zu 22 Personen ausgelegt und ursprünglich für die Fachkräfte der denn's Biomärkte geplant. Es gibt jedoch Überlegungen, dieses Angebot auch für die selbstständigen Biomärkte und Einzelhändler anzubieten.

Haben Sie Interesse? Dann wenden Sie sich bitte an: wissenmachtbio@dennree.de

LERNPLATTFORM „WISSEN MACHT BIO“

NEUE INHALTE ZUR QUALIFIZIERUNG DER MITARBEITER

Das Thema Weiterbildung spielt nach wie vor eine wichtige Rolle im Naturkostfachhandel. Um Einzelhändler bei der Einarbeitung neuer Mitarbeiter und der Weiterqualifizierung ihrer Teams zu unterstützen, bietet dennree ein breites Portfolio an Präsenzseminaren und eLearning-Kursen. Alle Angebote finden Sie auf der firmeneigenen Lernplattform „Wissen macht BIO“.

Selbstverständlich wird das Angebot an eLearning-Kursen kontinuierlich erweitert. So kamen im vergangenen Jahr im Bereich Warenkunde die folgenden Inhalte dazu:

- Grundkurs Speisefette
- Naturkosmetik 3 – Körperpflege
- Hülsenfrüchte
- Grundkurs Kaffee
- Olivenöl

Außerdem gibt es seit vergangenem Jahr, vorerst für die Mitarbeiter der denn's Biomärkte in Deutschland und Österreich, eine wichtige Neuerung im Schulungsbereich. So werden seit Oktober 2018 die gesetzlich vorgeschriebenen Folgebelehrungen zu Hygiene und Infektionsschutz über eLearning durchgeführt. Alle Mitarbeiter werden automatisch jedes Jahr zur Bearbeitung dieses Kurses aufgefordert. Dadurch werden Schulungslücken vermieden und die Dokumentation der Nachweise verbessert.

Viele dennree-Kunden stellen ihren Teams bereits die Lernplattform „Wissen macht BIO“ zur individuellen Weiterbildung zur Verfügung. Die Mitarbeiter freuen sich über diese flexible Möglichkeit, sich zu qualifizieren und nutzen die Chance, ihren Wissensschatz zu vertiefen, gern.

Beispielhafte Rückmeldungen von Nutzern:

„Viele wichtige Informationen, die man als Verkäuferin brauchen kann, um den Kunden gut zu informieren.“

„Das Thema war sehr schön und anschaulich dargestellt. Ich habe viele Dinge gelernt.“

„Super, wie detailliert der Kurs war!“

„Der Kurs war gut und sehr informativ.“

Natürlich wird es auch 2019 neue eLearning-Kurse geben. So sind z. B. die Themen Süßungsmittel, Ersatzprodukte sowie Kräuter und Gewürze geplant.



Kontakt
 Nicole Schwab
 Tel.: +49 (0)9295/188586
 E-Mail: wissenmachtbio@dennree.de
 Wenn Sie Interesse an der dennree-Lernplattform „Wissen macht BIO“ haben, melden Sie sich einfach bei Nicole Schwab. Sie richtet Ihnen auch gerne unverbindlich einen Testzugang ein.

SPORT FREI UND SPASS DABEI

DENNREE BEIM FRANKENPOST-FIRMENLAUF 2018

Am Freitag, den 20. Juli 2018 hieß es für 5.000 Bewegungsfreudige „Auf nach Regnitzlosau zum 5. Frankenpost-Firmenlauf in Oberfranken“! Natürlich war auch dennree als Sponsor und Starter-Team wieder mit dabei. Mit knapp 100 Teilnehmern stellte das Unternehmen seinen neuen Teilnehmerrekord auf. Trotz brütender Hitze hatten alle viel Spaß auf der 5 km langen Strecke.



Das dennree-Team kurz vor dem Start

Bereits in den Vormonaten des Firmenlaufs gab es für das Orga-Team viel zu tun. Rund-Mails mussten verschickt, die Teilnehmer angemeldet und informiert sowie das Gruppen-Outfit gefunden werden. Viele gute Ideen flossen zusammen, letzten Endes entschied man sich für das einprägsame Motto „Bio, just eat it“ und ein schwarzes Outfit mit knallgrünen Hosenträgern, die auch von weitem gut sichtbar waren. Daneben zogen auch das übergroße Transparent, das auf der Strecke mitgeführt wurde, und die originellen Papprucksäcke im dennree-Fruchtschnitten-Design die Blicke auf sich.

Zur Erfrischung der Läuferinnen und Läufer gab es unterwegs eine Wasserdusche aus dem Schlauch, Trommelrhythmen und Cheerleader-Einlagen sowie mehrere Verpflegungsstationen mit Getränken und Früchten. Die Bio-Bananen waren dabei von dennree gesponsert, außerdem wurden dennree Fruchtschnitten als Energiequellen an die Sportler verteilt. Die 100 dennreeaner ließen es in Anbetracht der hochsommerlichen Temperaturen überwiegend gemütlich angehen – die meisten von ihnen absolvierten die 5 km im gediegenen Walkingschritt. Am Ende gab es von der Frankenpost für die Teamkapitänin Lisa Fischer einen Preis für die Betreuung des, gemessen an der Gesamtmitarbeiterzahl der dennree Gruppe doch beachtlichen, 100-köpfigen Teams. Nach der Preisverleihung wurde teilweise noch bis in die Nacht hinein getanzt und gefeiert.

Der Frankenpost Firmenlauf 2018 war für alle Beteiligten wieder ein besonderes Erlebnis mit bunten Eindrücken und viel Spaß am gemeinsamen Team-Auftritt. Im März 2019 beginnen bereits die ersten Vorbereitungen für den nächsten Firmenlauf. Interessierte können sich mit Anregungen und Ideen gerne an uk@dennree.de wenden.



Oben: Verantwortungsvoller Job, der dennree-Fahnenträger
Unten: Drei dennree-Fruchtschnitten machen sich auf den Weg



www.dennree.de

dennree GmbH

Hofer Str. 11 • 95183 Töpen • Tel.: +49 (0) 9295/180 • Fax: +49 (0) 9295/91418001



www.denntree.de



denntree GmbH

Hofer Str. 11 • 95183 Töpen • Tel.: +49(0)9295/180 • Fax: +49(0)9295/91418001