

**TEAM**

Neue Ideenschmiede bei Fränkel

**TRADITION**

Seite 2 Das Familienunternehmen Feneberg

**TIEFGEKÜHLT**

Seite 3 Ein Fisch mit Trackingcode

Seite 4

## Liebe Mieter, Partner und Geschäftsfreunde,



das Weihnachtsfest steht vor der Tür und das Jahr 2017 neigt sich dem Ende zu. Es ist eine besinnliche Zeit, in der man zur Ruhe kommen und Bilanz ziehen kann. Wir bei Fränkel können dabei auf ein außergewöhnlich erfolgreiches und ereignisreiches Jahr zurückblicken. Besonderes Highlight: Das Richtfest bei dem Projekt „Neue Nordstadt Mitte“ in der Allmandstraße. Im Herzen von Friedrichshafen entsteht in Rekordzeit ein moderner Gebäudekomplex mit 30 Wohnungen, einem Parkhaus und einem angeschlossenen Supermarkt. Er wird die Nahversorgung der Anwohner in der Nordstadt nachhaltig sicherstellen. Und apropos „nachhaltig“: Auch beim Quartier Metzstraße in der Häfler Innenstadt haben wir Grund zum Feiern, denn die Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen (DGNB) hat das Projekt mit einem Gold-Zertifikat

ausgezeichnet. Bewertet wurden dabei Aspekte des nachhaltigen Bauens wie Ökologie, Ökonomie, soziokulturelle und funktionale Bereiche, Technik, Prozesse und der Standort. Auch das kommende Jahr verspricht interessant für uns zu werden. Denn 2018 steht für Fränkel ein besonderes Jubiläum an: Wir starten gemeinsam in unser 130. Geschäftsjahr. Ein Bauvorhaben, das uns dabei neben der Fertigstellung des Projekts „Neue Nordstadt Mitte“ besonders beschäftigen wird, ist die Riedleparkstraße. Hier entsteht ein Gebäudekomplex mit Fokus auf modernen Wohnungen mit etwa 60-120 Quadratmetern – hochwertige Designbadezimmer und -bodenbeläge sowie bodentiefe Fenster und moderne Farbkonzepte inklusive. Fränkel kommt damit dem steigenden Bedarf nach kleineren Wohnungen in Friedrichshafen nach. Es bleibt also spannend. Im Namen des gesamten Fränkel-Teams möchten wir uns an dieser Stelle ganz herzlich bei Ihnen für das gute Miteinander und das in uns gesetzte Vertrauen bedanken. Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Mit weihnachtlichen Grüßen

Ihr P. O. Buck

Ihre J. Egger-Buck

## GEBURTSTAG BEI FRÄNKEL

Im Fränkel-Kochstudio gab es einen Grund zu feiern: Gleich vier Mitarbeiter aus verschiedenen Bereichen hatten einen runden Geburtstag: Johannes Birker 80, Roswitta Reichlmair 70, Ulf-Hermann Roloff 60 und Michael Schröter 50 Jahre. Zusammen kommen sie auf 260 Jahre. Wir gratulieren ihnen an dieser Stelle noch ein Mal ganz herzlich! ■



## DER KREATIVITÄT FREIEN LAUF LASSEN



Seit November gibt es ein neues Team bei Fränkel: das Kreativ-Team. In den nächsten neun Monaten werden die fünf Mitarbeiter Katja Keller, Marcel Hugger, Christof Dell, Miriam Schäfer und Thorsten Tagmann neue

Ideen entwickeln – ohne Vorgaben zu erhalten. Der Clou: Die Mitglieder kommen alle aus unterschiedlichen Bereichen und arbeiten gleichberechtigt nebeneinander. Das Team wird jedoch nicht nur neue Ideen erarbeiten, sondern hat einmal pro Woche die Gelegenheit, diese auszuarbeiten und zu realisieren. „Es ist wichtig, sich gerade in guten Zeiten schon über neue Wege und Möglichkeiten für die Zukunft Gedanken zu machen“, erklärt Fränkel-Vorstand Jaqueline Egger-Buck. ■

## BEI KALTEN TEMPERATUREN RICHTIG LÜFTEN – 5 TIPPS

Die Belüftung in der Wohnung oder im Haus muss der Jahreszeit entsprechend angepasst werden. Was viele nicht wissen: Insbesondere im Winter ist Lüften wichtig. Dadurch wird ein schlechtes **Raumklima** und Schimmelbildung verhindert. Grundsätzlich gilt: Trockene Winterluft ist gut für den Luftaustausch in der Wohnung. Trotzdem darf immer nur kurz gelüftet werden, damit der aufgeheizte Raum nicht zu sehr abkühlt.

Luftfeuchtigkeit				
Raum	Zu Niedrig	ideal	Im Winter	Zu Hoch
Wohnräume	< 39%	40 - 60%	40 - 45%	> 60%
Arbeitsräume	< 39%	40 - 60%	40 - 45%	> 60%
Kinderzimmer	< 39%	40 - 60%	40 - 45%	> 60%
Schlafzimmer	< 39%	40 - 60%	40 - 45%	> 60%
Küche	< 49%	50 - 60%	50 - 53%	> 60%
Bad	< 49%	50 - 70%	50 - 55%	> 70%
Keller	< 49%	50 - 65%	50 - 55%	> 65%

Folgende Punkte sollten Sie beim Lüften im Winter beachten:

**1. Regelmäßiges Lüften ist unumgänglich:** Die Feuchtigkeit kann sich im Winter an den kältesten Stellen im Raum absetzen und dadurch einen Nährboden für Schimmel bilden. Insgesamt sollte zwei- bis viermal täglich gelüftet werden – vor allem morgens nach dem Aufstehen und abends vor dem Schlafengehen.

**2. Stoßlüften verhindert Energieverlust:** Um wenig Wärme und Energie zu verschwenden, sollten alle Fenster nur für fünf bis zehn Minuten geöffnet sein. Es gilt: Lieber kurz und effektiv, statt lang und ineffektiv.

**3. Während des Lüftens alle Türen in der Wohnung öffnen:** Dadurch entsteht ein idealer Luftaustausch – gerne auch mit Windzug.

**4. Die Heizung ausschalten:** Die Heizung sollte während des Lüftens im Raum abgedreht werden, um Energie zu sparen.

**5. Nach dem Lüften die Heizung wieder auf die gewünschte Temperatur stellen:** Doch was ist die optimale Luftfeuchtigkeit in Innenräumen? Die Tabelle auf der linken Seite gibt Aufschluss. Mit einem Hygrometer können Sie die Luftfeuchtigkeit selber messen. ■



## „Kompetenter Nahversorger“

Das Familienunternehmen Feneberg begann in den 1930er Jahren in Kempten mit einem kleinen Krämerladen. Jetzt umfasst die Kette mehr als 75 Lebensmittelmärkte. Mit Fertigstellung des Projekts „**Neue Nordstadt Mitte**“ wird Feneberg auch in Friedrichshafen vor Ort sein. Drei Fragen an Feneberg-Geschäftsführer Christof Feneberg.

### Herr Feneberg, was ist das Besondere an Ihrer Lebensmittelkette?

Feneberg war und ist ein Familienunternehmen. Mein Bruder Hannes und ich leiten das Unternehmen heute in der dritten Generation. Regionalität steht bei uns im Fokus. Das heißt, die Kunden erhalten in unseren Filialen neben dem klassischen Supermarkt-Sortiment eine große Auswahl an eigenen Produkten. Dazu gehören regionale Bio-Lebensmittel unserer Eigenmarke VonHier. Alle VonHier-Produkte stammen aus einem Umkreis von 100 Kilometern um unseren Firmensitz in Kempten und werden von über 600 Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben nach den Richtlinien von Verbänden wie Bioland, Naturland oder Demeter hergestellt. Über 400 VonHier-Produkte gibt es derzeit – ergänzt durch über 250 Bio-Produkte, deren Ursprung die VonHier-Region überschreitet. Diese fassen wir unter der Marke FeBio zusammen. Außerdem Fleisch und Wurst aus der Feneberg-Metzgerei, unserer eigenen Produktion in Kempten. Das Fleisch beziehen wir von Vertragslandwirten aus der Region. Convenience-Produkte und fertige Frischgerichte der Marke Gourmella aus unserer

eigenen Systemküche. Brot und Backwaren aus der Feneberg-Bäckerei in Durach, welche konsequent ohne künstliche Zusatzstoffe gebacken werden.

### Sie eröffnen die erste Filiale in Friedrichshafen. Welche Bedeutung hat das für Feneberg?

In der Bodensee-Region ist unser Filialnetz derzeit noch nicht besonders dicht. Deshalb freuen wir uns sehr, in Zukunft mit einer weiteren Filiale präsent zu sein und mit Friedrichshafen eine neue Stadt zu unserem Filialnetz zählen zu können.

### Was sind Ihre Ziele für die Zukunft?

Unser Ziel ist es, unser Filialnetz innerhalb unseres Verbreitungsgebiets weiter zu verdichten, um für die Menschen in unserer Region als kompetenter Nahversorger präsent zu sein.

### Wann eröffnet die Filiale in Friedrichshafen?

Die Eröffnung ist für Sommer 2018 geplant. ■

## BESCHERUNG FÜR MIETER

Die Fränkel AG hat für ihre Mieter zu Weihnachten ein hochwertiges Präsentpaket zusammengestellt: In einer stilvollen Umhängetasche warten süßes Weihnachtsgebäck, eine Salatschüssel mit passendem Besteck aus umweltschonendem Biokunststoff sowie das aktuelle Fränkel-Kochbuch darauf, ausgepackt zu werden. „Wir möchten unseren Mietern und Geschäftspartnern mit dieser Präsenttasche für ihr Vertrauen und die gute Zusammenarbeit im vergangenen Jahr danken“, sagen Jaqueline Egger-Buck und Peter O. Buck, Vorstände der Fränkel AG. Das Weihnachtspresentpäckchen hat mittlerweile Tradition. ■



## KULINARISCHE INSPIRATIONEN AUS DEM FRÄNKEL-KOCHSTUDIO

Ende 2017 erscheint das „Feuerlein kocht wertvoll“-Kochbuch nun schon zum dritten Mal. Fränkel hat die besten Gerichte der beliebten Regio-TV Kochshow aus dem Fränkel Kochstudio zusammengestellt. Gemeinsam mit einigen prominenten Gästen wie dem CDU-Politiker Thomas Bareiß oder Uli Boettcher vom Hoftheater Baienfurt, zauberte der Fernsehkoch wieder kulinarische Köstlichkeiten wie Haselnuss-Vollkornbrot mit Cranberries, Strauß mit Wurzeln oder Schoki-Whisky-Bratapfel mit Quitte. ■





## Mit Nachhaltigkeit zum Erfolg

Die followfood GmbH ist seit 2007 in Friedrichshafen ansässig und Fränkel-Mieter im Quartier Metzstraße. Seit zehn Jahren stehen Geschäftsführer Jürg Knoll und Harri Butsch mit ihrem Unternehmen für nachhaltig produzierte Tiefkühl- und Konservenprodukte – und sind dabei extrem erfolgreich. Einen Schwerpunkt bilden Fischgerichte. Das Besondere: Mit einem Trackingcode kann der Weg aller Erzeugnisse transparent und detailliert zurückverfolgt werden.

„Folge dem wahren Geschmack“ – das ist das Motto der followfood GmbH. Das Friedrichshafener Unternehmen von Geschäftsführer Jürg Knoll und Harri Butsch feiert in diesem Jahr zehnjähriges Jubiläum und kann mit 40 Millionen Euro Jahresumsatz und einem zweistelligen Unternehmenswachstum im vergangenen Jahr auf eine beispiellose Entwicklung zurückblicken. Die Schlüssel für die Erfolgsgeschichte: nachhaltig produzierte Produkte und ein innovatives Trackingcode-Konzept. Egal ob Fischstäbchen, Gourmet-Garnelen, Thunfisch, Sardellen oder auch Tiefkühlpizza – alle followfood-Produkte können mit einem individuellen Code auf der Verpackung bis zum Erzeuger zurückverfolgt wer-

den. „Darauf sind wir extrem stolz, denn wir waren damals die Ersten. Inzwischen hat die ganze Branche dieses Konzept kopiert“, sagt Jürg Knoll. Dabei sah es nicht immer so aus, dass dieses Konzept zum Unternehmenserfolg führen würde. Am Anfang bekamen Jürg Knoll und Harri Butsch von Händlern Absagen für ihre nachhaltig erzeugten Produkte. „Tolle Idee, aber der Kunde wird nicht bereit sein, für mehr Nachhaltigkeit zu zahlen“, hieß es größtenteils. Glücklicherweise fanden sich am Ende doch ein paar mutige Einkäufer, die das Konzept unterstützten. Heute liefern für followfood ein paar Duzend Zulieferer aus allen Teilen der Erde, wie Nordamerika oder den Malediven, Fisch und Meeresfrüchte

unter höchsten Qualitätsstandards nach Deutschland. Über 60 Produkte bietet das Unternehmen mittlerweile an, unter anderem auch den allerersten Fair-Trade Thunfisch auf dem Markt. „Wir haben mit unserer Geschäftsidee nicht nur bewiesen, dass Kunden bereit sind, für Qualität zu zahlen, sondern auch, dass ökologisches und ökonomisches Handeln sich nicht gegenseitig ausschließen“, betont Knoll. Dass Nachhaltigkeit bei followfood auf allen Ebenen großgeschrieben wird, zeigt auch die Emissionsbilanz des Unternehmens. Diese wird im Jahr 2017 durch die Unterstützung eines großen Aufforstungsprojekts in Uganda ausgeglichen sein – ein echtes Novum in der Branche. ■

### Herausgeber:

Fränkel AG, Allmandstr. 6,  
D-88045 Friedrichshafen, Tel.: 0 75 41 - 92 10 - 0

### V.i.S.d.P.:

Peter O. Buck, Jaqueline Egger-Buck

### Redaktion und Layout:

Michael Tobias Content Marketing Ltd.

### Bildnachweis:

Fränkel AG (Seiten 1, 2, 3, 4),  
Followfood (Seite 4)