Mai 2014 STADTKURIER
Wochenzeitung für Freiburg

125 Jahre Schafferer
Freude zubereiten

Vom kleinen Tiroler Haushaltswarenladen zum Besten seiner Art weltweit

Verkaufsraum um 1898.

Die Firmengeschichte von Schafferer beginnt Ende des 19. Jahrhunderts. 1866 wird Sebastian Schafferer auf einem Bauernhof in Neustift / Tirol geboren. 1884 beginnt er bei einem Freiburger Verwandten seine Lehre. Fünf Jahre später macht er sich als 23-Jähriger mit seinem „Neuen Tiroler Laden“, einer Haushalts- und Eisenwarenhandlung, selbständig.

Wie damals üblich findet man in dem vor lauter Ware schier überquellenden Ladenlokal Kohleherde neben Waschgarnituren und Nachtgeschirren, Porzellanservice neben Putzeimern. Von der Decke baumeln Öllampen in allen erdenklichen Formen und Größen, auf den über vier Meter hohen Regalen wird die gesamte Vielfalt gezeigt. Hinter dem Tresen wartet das Personal darauf, dem Kunden die Produkte seiner Wahl zu präsentieren.

Im Wirtschaftsboom der Gründerzeit entwickelt sich die junge Firma prächtig. Unermüdlicher Antrieb der Unternehmung ist Sebastian Schafferer, der persönlich im Umland reist und viele Handwerksbetriebe als Kunden gewinnt. Neben den Einzelhandel tritt damit als zweites Standbein der Eisenwaren-Großhandel.

Schon 1897 zieht die Firma in ein größeres Ladenlokal am Schwabentorring 10 um. Wenige Jahre darauf kommt der erste Telefonanschluss mit Rufnummer 24. Schon bald wird der Platz zu eng: 1889 erwirbt Schafferer direkt gegenüber ein Gebäude der Neumeyerschen Brauerei im Granatgässle 9. Mit der zusätzlichen Lagerfläche kann Schafferer seine Produkte direkt vom Hersteller beziehen. Waggonweise rollten am Wiehre-Bahnhof an: Schaufeln, Rechen, Gabeln, Sensen, Sägen aller Art, amerikanische Pflüge, Draht für Geflechte und für Rebanlagen. So ermöglicht die Investition das Wachstum des Eisenwaren-Großhandels und das Entstehen des Gastronomie-Großhandels.

2. April 1955: Der erste Kunde auf der Kaiser-Joseph-Straße.

Mit Glück und unternehmerischem Geschick übersteht Schafferer die turbulente Zeit zwischen 1914 und 1950. Inflation, Krieg und Mangel zu überdauern, fordert vor allem Mut, Phantasie und Improvisation. Als 1938 der Sohn des Gründers stirbt, übernimmt seine Frau Mina die Geschäftsführung. Mit Charme, Verhandlungsgeschick und unbändiger Energie macht sie immer wieder das Unmögliche möglich und organisiert Waren, die sonst niemand beschaffen kann. So reist sie oft in die Lausitz oder in die Tschechoslowakei, was zu jener Zeit mitunter recht abenteuerlich war, um dort Sortimente einzukaufen, die es in Westdeutschland nicht mehr gibt, wie Porzellan und Gläser für Kliniken und Gemeinschaftsverpfleger. Nach dem Krieg begibt sich Mina Schafferer bereits 1945 ausgestattet mit Reisepapieren, Empfehlungsschreiben und Kompensationsscheinen auf Einkaufsreisen in andere Besatzungszonen. Durch ihre Initiative ist Schafferer für viele Waren die einzige Bezugsquelle weit und breit.

1949 wird der Ausstellungsraum für Hotelbedarf in der Granatgasse eröffnet. In Fachkreisen ist dies ein Aufsehen erregendes Ereignis. Bis dahin konnte man als Kunde Großgeräte allenfalls bei wenigen großen Messen wie beispielsweise in Hamburg oder Leipzig in Augenschein nehmen und musste sich ansonsten mit Prospekten behelfen. Auf dieser Grundlage entwickelt sich der Gastronomie-Großhandel rasch: Es werden Kundendienst-Techniker eingestellt, bald beginnt man mit der Planung ganzer Küchen.

Dann gelingt es, zwei nebeneinander liegende Trümmergrundstücke an der Kaiser-Joseph-Straße zu erwerben. Hierauf wird mit nur elf Monaten Planungs- und Bauzeit für 490.000 D-Mark das Wohn- und Geschäftshaus errichtet, das heute noch Heimat des Einzelhandels ist. Während die Ausstellung für Haushalts-Großgeräte im Stammhaus am Schwabentor bleibt, ziehen Töpfe, Pfannen, Teller an die Kaiser-Joseph-Straße. Am 2. April 1955 wird der erste Kunde begrüßt – gerade rechtzeitig, denn der Wohlstand ist durch das Wirtschaftswunder gerade wieder groß genug geworden, dass sich die Menschen über „Luxusgüter“ wie Teller und Tassen Gedanken machen. Das Interesse am „Weiße Gold“ ist riesengroß. 1957 fordert Schafferer zur Wahl der schönsten Porzellanform auf. Es gibt 21.756 Einsendungen – bei 130.000 Einwohnern!

Schaufenster-Werbung Anfang der 1950er Jahre.

Zug um Zug übernehmen jetzt die Neffen von Mina Schafferer die Verantwortung für den Betrieb: Während Gottfried Schupp den Gastronomie-Großhandel leitet, übernimmt sein Bruder Hans Peter den Einzelhandel.

Mitte der 60er-Jahre sprengt der Großhandel die Räume im Granatgässle. Dass für den Bau der Leo-Wohleb-Brücke ein Teil des Schafferer-Geländes benötigt wird, gibt den Ausschlag. Im damals neu erschlossenen Industriegebiet Nord wird ein Verwaltungsgebäude nebst Fachmarkt und Lager errichtet. 1973 eröffnet der Fachmarkt für Großküchenausstattung. In der Folge erweitern sich das Vertriebsgebiet und die Kundenzahl kontinuierlich.

Mina Schafferer übernimmt 1938 die Geschäftsführung – und bringt das Unternehmen durch die harten Kriegs- und Nachkriegsjahre.

Auch auf der Kaiser-Joseph-Straße wächst das Geschäft. Immer mehr Flächen werden selbst genutzt, in den 80ern wird sogar in die Nachbarhäuser expandiert. Regelmäßig wird in Ladenbau und Geschäftsausstattung investiert, um den Kunden ein zeitgemäßes Einkaufserlebnis zu bieten.

2008 wird der Facheinzelhandel in Chicago als eines der besten Geschäfte seiner Art weltweit ausgezeichnet. Einziger weiterer Preisträger aus Europa ist Galeries Lafayette in Paris.

Utz Geiselhart (Hauptgeschäftsführer HDE Südbaden), Philip Frese (Präsident HDE Südbaden), Dr. Dieter Salomon (Oberbürgermeister der Stadt Freiburg), Stefan Schupp (Geschäftsführer Schafferer) und Dr. Steffen Auer (Präsident IHK) bei der Übergabe der Urkunde zum 125 jährigen Firmenjubiläum am 25. April.

2001 übergibt Hans Peter Schupp die Verantwortung für Einzelhandel und Importgesellschaft an seinen Sohn Stefan, der seit 2013 als Alleingeschäftsführer auch für den Gastronomie-Großhandel verantwortlich zeichnet.

Schafferer steht seit 125 Jahren für Genusskultur

„Freude zubereiten"

„Ach, ist das nicht wunderbar?!" Ingrid Herter* ist begeistert. Sie kann sich nicht satt sehen an all den Artikeln, die die beiden Dekorateure der Firma Schafferer in den großen Schaufenstern wie ein buntes Bühnenbild phantasievoll inszeniert haben. „Schon immer" sei sie Schafferer-Kundin sagt die Mittfünfzigerin. Ihre Familie hat sie längst infiziert mit ihrer Vorliebe für die Verbindung des Praktischen mit dem Schönen im inhabergeführten Fachhandel. „Die Mama hat einen echten Schafferer-Fimmel", lacht Tochter Laura*. Von Kindesbeinen an hat sie ihre Mutter mindestens einmal wöchentlich in den Laden begleitet, ist praktisch aufgewachsen mit den Dingen, die das Leben leichter und genussvoller machen. So viel Motivation wirkt ansteckend: Im Laufe der vergangenen 125 Jahre für viele Menschen aller Generationen.

Schafferer schafft den Fachhandels-Spagat zwischen Qualitätsanspruch, Professionalität und Emotionalität scheinbar mühelos. Die Nähe zum Kunden ist keine Behauptung, sondern tägliche Beziehungspflege. Partner und Berater auf Augenhöhe will man sein, bestätigt Filialleiterin Christina Bonert. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind fachlich und kommunikativ bestens geschult. Ihr Beruf macht ihnen sicht- und spürbar Spaß. Sie beweisen, wie entscheidend sich die authentische Kombination aus Kompetenz und Kommunikation auf die Kundenbindung auswirkt.

Der vielbeschworene Wandel im Handel löst weder bei den Inhaberfamilien noch bei den Kunden Irritation aus. Im Gegenteil: Ein Unternehmen, das die Familientradition über so lange Zeit bewahren kann und gleichzeitig aufgeschlossen für Neuerungen ist, weiß um die Wichtigkeit der alltäglichen Achtsamkeit. Und die wird bei Schafferer in allen Beziehungen gelebt: Ständig wird geprüft, wie es für den Kunden noch besser, einfacher und lohnender werden kann. Dadurch ist Schafferer ständig in Bewegung. Sichtbar für den Kunden ist das dadurch, dass es bei Schafferer immer wieder etwas Neues zu entdecken gibt: Neue Produkte, neue Ideen und neue Präsentationen. ›››

Christina Bonert
Filialleiterin – bei Schafferer seit 2001
„Hat den Überblick, steuert, fördert, motiviert"

Ursula Hoffmann
Teamleiterin Schenken – bei Schafferer seit 1973
„Ostern, Sommer, Weihnachten: Beschafft die schönsten Accessoires für jede Saison."

Jana Mellert
Fachberaterin – bei Schafferer seit 2008
„Die beste Lösung fest im Blick: Will wissen, was Kunden wollen."

Gisela Gockel
Fachberaterin – bei Schafferer seit 1970
„Weiß alles über Porzellan, Glas, Besteck & Co. - kompetente Beratung seit über 40 Jahren."

Impressum

Herausgeber:
Freiburger Stadtkurier
Verlagsgesellschaft mbH

Verleger und Geschäftsführer:
Werner Schneider (V.i.S.d.P.)

Verlagsanschrift:
Bismarckallee 8 • 79098 Freiburg
Postfach 57 69 • 79025 Freiburg
Tel.: 0761/20719-0
Fax: 0761/20719-19
E-Mail: verlag@stadtkurier.de

Bilder:
Schafferer/Flashpoint Studio GbR

Anzeigen:
Martin Beiermeister Mediaberatung
E-Mail: anzeigen@stadtkurier.de

Redaktion:
Katrin Hauf
E-Mail: redaktion@stadtkurier.de

Satz und Grafik:
Angelika Haller, grafik@stadtkurier.de

Druck:
Reiff Zeitungsdruck GmbH, Offenburg

Isante Kromer und Jürgen Hütten

Dekorateure – bei Schafferer seit 1990 und 1973

„Schaffen jeden Monat eine neue Welt der Inspirationen."

Franziska Ziebold

Stellvertretende Filialleiterin – bei Schafferer seit 2010

„Fit für große Aufgaben durch das duale Studium bei Schafferer"

Antje Stadelbauer

Teamleiterin Kochen & Genießen – bei Schafferer seit 1985

„Kochtrends von morgen - heute bei Schafferer"

Achim Rohrer

Stellvertretender Teamleiter Kochen & Genießen – bei Schafferer seit 2004

„Mit Herz und Verstand: Vom Auszubildenden zum Stellvertretenden Teamleiter."

Katharina Happach

Kassiererin – bei Schafferer seit 2013

„Schnell und professionell an der Kasse"

Tatjana Keser

Verpackungskünstlerin – bei Schafferer seit 2000

„Zaubert aus jedem Produkt ein tolles Geschenk."

Die komplette Innen- und Außendekoration wechselt alle vier bis sechs Wochen. Zwei der 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind ausschließlich mit der Dekoration beschäftigt. Aber auch hinter den Kulissen wird unablässig am Konzept gefeilt. Wie außergewöhnlich dieses ist, wurde 2008 von berufener Stelle bestätigt. Schafferer wird in Chicago als eines der besten Geschäfte seiner Art ausgezeichnet – weltweit, wohlgemerkt. Einziger weiterer Preisträger aus Europa ist Galeries Lafayette aus Paris.

Freude zubereiten

Ein Motiv der kongenialen Anzeigenkampagne, in der die Freiburger Agentur identis das große S mit diversen Artikeln aus dem ebenso großen wie großartigen Sortiment darstellt, schmückt den Titel des vom renommierten Verlag Gräfe und Unzer herausgegebenen Jubiläums-Kochbuchs „'s macht Freude". 73 Rezepte wecken die Sehnsucht nach kleinen und großen kulinarische Freuden, die jedem gelingen. Inhaber Stefan Schupp sagt es im Editorial: „Was gibt es Schöneres als gemeinsam zu kochen und zu essen? Es öffnet sich ein Fenster aus der Hektik des Alltags, eine Chance innezuhalten und sich bewusst Geselligkeit, Genuss und gekonnter Zubereitung zu widmen." Mit dem Erwerb dieses appetitanregenden Kompendiums leichter Lebensqualität hilft man ganz nebenbei auch einer zweiten „Freiburger Institution": Vom Jubiläums-Preis in Höhe von 12,50 gehen 125 Cent als Spende an die Initiative „Wir bauen mit" des Freiburger Münsters.

Freude machen, ein Vergnügen bereiten, das Erlebnis mit allen Sinnen – das ist ein großer Teil des Erfolgsgeheimnisses im Familienbetrieb Schafferer. Weitere Faktoren sind das Bewusstsein für die stete Kontinuität im Wandel und ein ausgeprägtes Gespür für Menschen und ihre Bedürfnisse. Ingrid Herter bringt es auf den Punkt: „Ich schätze die Offenheit, das Kümmern, die Kulanz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter." Ihre Vorfreude auf einen Besuch in ihrem Lieblingsgeschäft habe sich noch jedes Mal in Staunen und Zufriedenheit verwandelt. ■

Jubiläumsverkauf bei Schafferer – 20 % Rabatt auf Alles ** noch bis zum 12. Mai.

**Name von der Redaktion geändert*
*** Außer auf Bücher. 10 % Rabatt auf Elektrogeräte und Produkte von Weber. Nur so lange Vorrat reicht.*

Jubiläumsgewinnspiel: Schafferer veranstaltet einen Fotowettbewerb. Schicken Sie Schafferer ein Foto von sich und Ihrem Lieblings-Schafferer-Produkt. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Der Hauptpreis ist ein Einkaufsgutschein über 1250 €. Mehr dazu unter **www.schafferer.de/gewinnspiel**

Jubiläumskochbuch: Zusammen mit dem Gräfe Unzer Verlag hat Schafferer anlässlich seines 125 jährigen Jubiläum ein Kochbuch herausgegeben. Vom Jubiläums-Preis in Höhe von 12,50 € gehen 125 Cent als Spende an die Initiative "Wir bauen mit" des Freiburger Münsters.

Fachmarkt, Planung, Kundendienst

Seit 1889 bedient Schafferer seine Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung mit maßgeschneiderten Produkten und Dienstleistungen. Vom Imbiss bis zum Grand Hotel, vom Sternerestaurant bis zur Großkantine reicht der Kundenkreis von Schafferer.

Fachmarkt

Der große Fachmarkt im Industriegebiet Nord zeigt auf über 2.000 Quadratmetern ein breites Sortiment an Qualitätsprodukten aus den Bereichen Großgeräte, Gastronomiebedarf und Tafelausstattung. Durch Großeinkauf und umfassende Lagerhaltung sind viele Artikel rasch und zu günstigen Preisen lieferbar. Das kompetente Innendienst-Team berät bei der Auswahl der richtigen Produkte.

Am Standort im Industriegebiet Nord findet sich neben dem großen Fachmarkt auch der Verwaltungsbereich, das Zentrallager, der Einkauf und die Buchhaltung.

Alles aus einer Hand

Von der Planung über die Ausführung bis zum Kundendienst – Schafferer bietet das gesamte Leistungsspektrum.

Schafferer bietet seinen Kunden das gesamte Leistungsspektrum: Fundierte Planung und Beratung, ein großes, sofort lieferbares Sortiment und einen fachkundigen, zuverlässigen Kundendienst.

Alles aus einer Hand beziehen zu können, bringt den Kunden von Schafferer handfeste Vorteile: Die Leistungen können oft schneller, besser und unter dem Strich kostengünstiger erbracht werden als von mit Teillösungen befassten Mitbewerbern.

Planung: Individuell

Die Planungsabteilung geht individuell auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kunden ein. Sobald festgelegt wurde, was die Küche leisten muss, werden zusammen mit dem eingespielten Schafferer-Team von Ingenieuren und Kaufleuten die Arbeitsabläufe, die Küchen-Organisation und der passende Gerätepark abgestimmt.

Erfahrung: Reichlich

Es gibt kaum eine Situation, mit der Schafferer noch nicht konfrontiert war: Die Küche im verwinkelten Keller eines historischen Gebäudes genauso wie eine leistungsfähige À-la-carte-Abwicklung auf nur 20 Quadratmetern, die Großkantine mit besonders hochwertigem Frische-Menu genauso wie die Spezialanfertigung für den Freizeitpark.

Kundendienst: 24/7

Mit zehn „rollenden Werkstätten“ gewährleistet Schafferer an sieben Tagen in der Woche einen flächendeckenden Service zwischen Karlsruhe und dem Bodensee – mit einer garantierten Reaktionszeit von 24 Stunden. Eine gute Ausbildung der Kundendienstmonteure ist bei Schafferer selbstverständlich. Deshalb werden alle Techniker laufend für die neuesten Gerätegenerationen qualifiziert. mit zwei Handwerksmeistern ist Schafferer eingetragenes Installationsunternehmen für Gas, Wasser und Elektro.

Zum perfekten Service gehören auch das kompetente Innendienst-Team, eine eigene Reparaturwerkstatt mit Leihgeräte-Service und das große Ersatzteillager für alle gängigen Geräte. 21 Mitarbeiter sind im Kundendienst an 365 Tagen im Jahr unterwegs. Es fallen jährlich rund 5.000 Reparaturen an. Schafferer verfügt über 76 Leihgeräte. Aufgrund dieser umfassenden Leistungen können Reparaturen sehr schnell und reibungslos ausgeführt werden.

Referenzen

Der Kundenkreis liest sich wie ein Who is Who der regionalen Gastronomie und Wirtschaft. Stellvertretend seien hier nur das Colombi Hotel in Freiburg, der Europa Park in Rust, die Testo AG in Titisee und die Sick AG in Waldkirch genannt. ■

Wolfgang Gassert
Verkaufsleiter Gastronomie-Großhandel– bei Schafferer seit 1967
„Wissensträger, Steuermann, Sortimentsprofi: Für unsere Kunden die besten Produkte zu den besten Preisen.“

Andrea Ganz
Technische Zeichnerin – bei Schafferer seit 1983
„Perfekte Pläne für Küchenprojekte.“

Valerius Unger
Fahrer – bei Schafferer seit 1992
„Von der Sahnemaschine bis zum Gastro-Herd: Hier kommt alles gut an.“

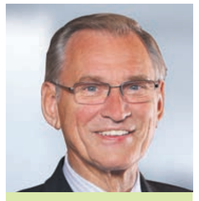
Diana Fehrenbach
Einkäuferin – bei Schafferer seit 1998
„Das richtige Produkt in der richtigen Menge zur richtigen Zeit am richtigen Ort.“

Antonino Felice
Lagerist – bei Schafferer seit 2000
„Logistik mit Leidenschaft im Dienste unserer Kunden.“

Michael Ortlieb
Außendienst – bei Schafferer seit 1977
„Problem-Lösungs-Profi in allen Küchenfragen.“

Carolin Blattmann
Fachberaterin – bei Schafferer seit 2004
„Profi-Beratung passend in Preis, Funktion und Form.“

Seit 1889 steht Schafferer für Qualität bei den Fachkunden und Gastronomen in der Region



Roland Burtsche
Inhaber und Hotelier
Colombi Hotel
Freiburg

„Seit über 40 Jahren richte ich alle meine Küchen mit der Firma Schafferer ein - und ich war immer sehr zufrieden.“
„Wenn ich wieder etwas Neues machen sollte, gibt es keinen anderen Lieferanten und Partner als die Firma Schafferer.“
„Auch im Nachhinein, wenn etwas kaputt gehen sollte, kann ich mich auf Schafferer immer verlassen.“

Thomas Röttele
Küchendirektor
Europa-Park
Rust

„An Schafferer schätze ich die Fähigkeit, unsere Ideen aufzugreifen und umzusetzen, die schnelle Reaktionszeit und die große Zuverlässigkeit.“
„Die Küche ist optimal geplant: Sie ist sehr kompakt und hat kurze Wege. Diese Küche ist für uns perfekt.“

Friedrich Erhardt
Leiter Sozialwesen
Betriebsgaststätte SICK AG
Waldkirch

„Mit Schafferer haben wir einen kompetenten Partner für die Planung, Realisierung und Betreuung unserer Küchen.“
„Der neu konzipierte Ausgabebereich schafft für unsere Mitarbeiter minimale Wartezeiten und maximale Flexibilität.“
„Der Aktionsstand ist das Herzstück unserer Ausgabe. Für unsere Mitarbeiter ist der direkte Kontakt mit dem Küchenteam eine ganz wichtige Sache.“

Patrick Rottmann
Geschäftsführer und Küchenmeister
Landhotel Krone
Heitersheim

„Die gute Zusammenarbeit mit Schafferer hat bei uns Tradition. Ich vertraue auf Schafferer, ich werde immer gut beraten und bedient.“
„Wir waren in die Planung sehr integriert und haben unser Konzept zusammen mit Schafferer sehr gut umsetzen können.“
„Der perfekte Service ist mir wichtig: Schafferer kümmert sich sofort darum, wenn ich anrufe und ein Problem habe.“

Matthias Kienzle
Küchenchef
Steigenberger Inselhotel Konstanz
Konstanz

„Schafferer hat uns auf unserem Planungsweg sehr eng begleitet und sehr ausführlich beraten. Wir haben uns viele Objekte von Schafferer angeschaut, das hat uns eine zusätzliche Sicherheit gegeben.“
„Der neue Herd ist viel flexibler, schneller und hat uns einen viel hochwertigeren Arbeitsplatz geschaffen. Es ist geräumiger, wir haben mehr Platz und auch das Raumklima ist viel besser.“

Günther Krenzlin
Leiter Personal- und Rechnungswesen – bei Schafferer seit 1996
„Vertrauensmann von Inhabern und Mitarbeitern.“

Christoph Hering
Teamleiter IT – bei Schafferer seit 1987
„Macht Schafferer zukunftssicher.“

Bernd Furgol
Kundendienst-Techniker – bei Schafferer seit 2011
„Professionelle Wartung und Instandsetzung.“

Ausbildung im Einzelhandel, im Großhandel oder ein Duales Studium

„Entdecke Schafferer"

Mit der Berufswahl stehen jedes Jahr viele Schulabgänger vor weit reichenden Entscheidungen, die oft mit nur wenigen Informationen getroffen werden müssen. Hier geht das Freiburger Unternehmen Schafferer neue Wege: Sein Internetportal „Entdecke-Schafferer.de" dient als umfassende Informationsquelle für die Ausbildung bei Schafferer.

Das Unternehmen will damit eine wichtige Hilfestellung für die Wahl des Ausbildungsbetriebes wie auch des Ausbildungsberufs geben.

„Wir haben die Erfahrung gemacht, dass sich viele nicht vorstellen können, wie eine Ausbildung bei Schafferer abläuft. Besonders unseren Gastronomie-Großhandel kennen die wenigsten, und gerade dort sind die Inhalte kaufmännisch besonders anspruchsvoll. Mit „Entdecke-Schafferer.de" wollen wir zeigen, wie vielseitig eine Ausbildung bei Schafferer ist. Denn für uns als Fachhändler sind umfassend qualifizierte Mitarbeiter von zentraler Bedeutung, weshalb wir viel Energie in eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Ausbildung stecken. Außerdem finden wir, die jungen Menschen sollten ihre Wahl bewusst und gut informiert treffen können. Schließlich ist das oft eine Entscheidung fürs Leben", so Geschäftsführer Stefan Schupp.

Das Unternehmen bildet momentan in drei Ausbildungsberufen aus – Kaufmann/-frau im Einzelhandel, Kaufmann/-frau im Groß- und Einzelhandel und Fachkraft für Lagerlogistik. Darüber hinaus bietet Schafferer ein duales Studium Bereich BWL - Handel und Dienstleistungsmanagement an.

Derzeit sind 20 Auszubildende und Studenten beschäftigt. Das Unternehmen bietet jedes Jahr drei Ausbildungsplätze zum Kaufmann/ -frau im Einzelhandel und drei Ausbildungsplätze zum Kaufmann/ -frau im Groß- und Außenhandel an. Zusätzlich ein Ausbildungsplatz zur Fachkraft für Lagerlogistik sowie einen Studienplatz an der DHBW. Der Andrang ist groß mit rund 150 Bewerbungen pro Jahr. ■

Sofia Schwarz
Auszubildende zur Kauffrau im Einzelhandel – bei Schafferer seit 2012
„Von der Pike auf den Beruf lernen: Logistik und Lager gehört dazu!"

Liese Herzog
Studentin an der Dualen Hochschule – bei Schafferer seit 2013
„Führungskräfte-Nachwuchs in Aktion"

Marco Herr
Auszubildender zum Kaufmann im Groß- und Außenhandel – bei Schafferer seit 2012
„Keine Angst vor großen Geräten! Mit der richtigen Ausbildung schnell zum kompetenten Ansprechpartner für die Kunden."

Kaufmann/-frau im Einzelhandel

Als Kaufmann/- frau im Einzelhandel hat man viel mit Menschen zu tun. Man ist immer erster Ansprechpartner des Kunden und man arbeitet eng im Team mit seinen Kollegen zusammen. Einzelhandelskaufleute sind außerdem für die Bestellung der Waren, deren Lagerung und Präsentation im Verkaufsraum verantwortlich.
Als Azubi bei Schafferer wechselt man alle 6 Monate in eine andere Abteilung. Hier gibt es die Bereiche „Schenken & Wohnen", „Kochen & Genießen", „Tisch & Tafel", das Lager und die Kassen.
Für die theoretische Ausbildung gehen die Azubis zweimal in der Woche auf die Max-Weber-Schule in Freiburg. Im innerbetrieblichen Unterricht lernen die Auszubildenden zusätzlich noch Hintergründe in der Verkaufstechnik, zu den kaufmännischen Abläufen im Betrieb und zu den Produkten bei Schafferer.
Dem Unternehmen ist ein offenes Feedback ganz wichtig. Deshalb unterhalten sich die Teamleiter nach jedem Ausbildungsabschnitt mit den Azubis über ihre Eindrücke und Erlebnisse in der Abteilung und was sie gelernt haben. Das gilt für alle Ausbildungsberufe bei Schafferer. ■

Kaufmann/-frau im Groß- und Außenhandel

Im Allgemeinen kann man sagen, dass Groß- und Außenhandelskaufleute Waren aller Art bei Herstellern einkaufen, die Warenflüsse verwalten und sie dann weiterverkaufen. Die Kunden von Schafferer sind überwiegend Restaurantbesitzer und Hoteliers.
Als Groß- und Außenhandelskaufmann/ -frau ist man in den Unternehmensabteilungen Einkauf, Verkauf, Lager und Finanzen tätig. Man arbeitet also sowohl im Büro als auch im Verkaufsraum.
Als Azubi im Groß- und Außenhandel wechselt man alle 6 Monate in eine andere Abteilung. Hier gibt es die Bereiche Zentraleinkauf, Zentrallager, Vertrieb Großhandel, Finanzbuchhaltung & Personalwesen, Technisches Büro, Kundendienst.
Die Ausbildung im Großhandel wird oft durch einen Ausbildungsabschnitt im Einzelhandel ergänzt. Für die theoretische Ausbildung gehen die Azubis zweimal in der Woche auf die Walter-Eucken-Schule in Freiburg. Zudem gibt es bei Schafferer ein großes Angebot an ausbildungsbegleitenden Schulungen und Projekten. ■

Duales Studium: Handel- und Dienstleistungsmanagement

Da die Ausbildung bei Schafferer alle kaufmännischen Bereiche wie Vertrieb, Finanzbuchhaltung, Einkauf und Lager abdeckt, ist auch die Ausbildung sehr vielseitig und abwechslungsreich.
Das Studium an der dualen Hochschule schließt mit dem Bachelor of Arts ab. Schafferer bildet an der dualen Hochschule Baden-Württemberg Lörrach im Studiengang „Handel und Dienstleistungsmanagement" aus.
Während der dreijährigen Ausbildungszeit wechseln die Studenten etwa alle drei Monate zwischen einer Theoriephase an der Hochschule in Lörrach und einer Praxisphase bei Schafferer. Als Student bekommt man bei Schafferer in jede Abteilung einen tiefen Einblick, um die Abläufe im Unternehmen und vor allem deren Zusammenhänge gut zu verstehen. Die Ausbildung kann entweder den Schwerpunkt im Bereich Einzelhandel oder im Bereich Großhandel haben. Dies sagt aber nichts über den Einsatzort nach dem Studium aus. ■

Ein Blick ins Fotoalbum

Erste gewerbliche Ausstellung für Gastronomen 1910

Außenansicht um 1896.

's gibt Ware! Ende der 1940er Jahre.

„Überraschen und begeistern“

125 Jahre Zukunft gestalten: Drei Fragen zum Jubiläum an Geschäftsführer Stefan Schupp

Seit 125 Jahren gestaltet die Firma Schafferer die Zukunft. Auch in schwierigen Zeiten, etwa zwischen den Weltkriegen oder in der Nachkriegszeit, behauptete sich das Freiburger Familienunternehmen. Heute haben die Einzelhändler ganz andere Probleme – Filialisten bestimmen das Bild der Städte, immer mehr Kunden nutzen die Bestellportale im Internet. Wie sieht Geschäftsführer Stefan Schupp die Zukunft des Einzelhandels und was ist das Erfolgsrezept des Unternehmens? Drei Fragen zum Jubiläum an den Schafferer-Geschäftsführer.

Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum, Herr Schupp - 125 Jahre ein stolzes Alter! Was ist das Erfolgsrezept von Schafferer?

Schupp: Wir fragen uns immer wieder: Wann macht es uns selbst als Kunde am meisten Spaß einzukaufen? Das versuchen wir dann für unsere Kunden umzusetzen. Im Prinzip sind es die klassischen Fachhandels-Tugenden, nur eben neu interpretiert. Service wird ganz groß geschrieben. Dazu kommt viel Aktualität im Sortiment und der Präsentation sowie der Ansporn, unsere Kunden immer wieder zu überraschen und für uns zu begeistern. Unsere Mitarbeiter sind ein wesentlicher Bestandteil unserer Erfolgsgeschichte. Als Berater, Ideengeber und Problemlöser sind sie sozusagen die Botschafter der Idee „Schafferer“. Wir wissen, dass es nicht selbstverständlich ist, dass die Menschen zu uns kommen. Dieses Vertrauen wollen wir uns immer wieder aufs Neue verdienen.

Viele Einzelhändler beklagen, dass immer mehr Kunden online bestellen, anstatt ins Fachgeschäft zu kommen. Was meinen Sie dazu?

Schupp: Wir möchten dem Kunden gute Gründe geben, warum Schafferer den Besuch wert ist. Natürlich ist der Einkauf im Internet bequem und oft kann man ein paar Euro sparen. Wir merken jedoch, dass es immer mehr Kunden gibt, die für sich erkannt haben, dass es für sie im Fachgeschäft schneller und einfacher geht. Statt mit einem schier unüberschaubaren Angebot im Internet hat man es mit einer sinnvollen, topaktuellen Vorauswahl zu tun, statt mühevoll Rezensionen zu wälzen kann man seine Fragen direkt loswerden, man kann das Produkt in die Hand nehmen, oftmals sogar ausprobieren und auch noch gleich mitnehmen. Ganz nebenbei werden so Fehlkäufe vermieden, man spart Zeit und Geld. Was vielleicht genauso wichtig ist, ist das drumherum: Sich von unseren aktuellen Themen überraschen lassen, neue Ideen mitnehmen, einfach nur bummeln und die Atmosphäre aufnehmen. Unter dem Strich also ein ganz großes Paket an Leistung.

Wie gehen Sie in die Zukunft?

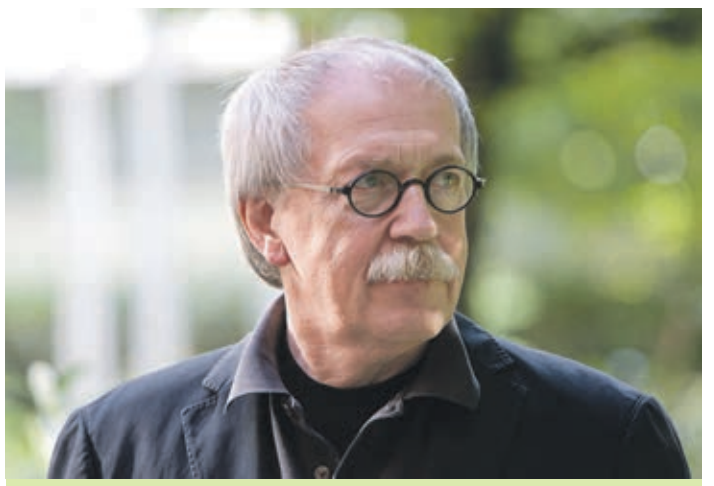
Schupp: Die Bedürfnisse unserer Kunden ändern sich und wir ändern uns mit. Das ist vielleicht sogar das, was uns die letzten 125 Jahre so erfolgreich gemacht hat: Immer wieder zu hinterfragen, wie wir für den Kunden einen Mehrwert schaffen können. Und dann den Mut zu haben, neue Wege zu gehen. ■

Stefan Schupp
Geschäftsführer – bei Schafferer seit 1992
„Entwickelt die Zukunft von Schafferer - im Kleinen wie im Großen.“

Das Bild der Marke Schafferer

Das Unsichtbare visualisieren Interview mit dem Designer Joseph Pölzelbauer

Wenn der Name Schafferer fällt, haben wir ein Bild vor Augen: Edle Produkte in großer Auswahl auf eine ganz bestimmte Art präsentiert. Ob in den Auslagen des Geschäftes oder auf den Bildern in der Medien-Kommunikation, in Freiburg erkennt man Schafferer an einem sichtbaren Stil der Darstellung. Dieser Stil – der preisgekrönte visuelle Auftritt von Schafferer – wurde von der Freiburger Design-Agentur identis entwickelt. Katrin Hauf sprach darüber mit Joseph Pölzelbauer, dem Gründer und Inhaber von identis.



Joseph Pölzelbauer
Designer

Herr Pölzelbauer, Schafferer wird 125 Jahre alt, erscheint aber in der werblichen Kommunikation wie ein frisches junges Unternehmen. Wie erklärt sich das?

Pölzelbauer: Das Unternehmen Schafferer erscheint ganz so, wie es seinem Wesen entspricht. Das hat mit dem Alter nichts zu tun. Die Marke Schafferer steht für bestimmte Werte, die zeitlos sind. Oder besser: Werte, die von den Kunden heute erwartet und geschätzt werden und damit ganz aktuell sind. Das Erscheinungsbild strahlt diese Werte aus. Deshalb kann es gar nicht anders als frisch, ästhetisch und modern sein.

Welche Werte meinen Sie?

Pölzelbauer: Schafferer besitzt und lebt eine ganz eigene Produkt-Philosophie und ebenso eine eigene Kunden-Philosophie. Wir sind damit vertraut, weil wir als Gestalter schon über Jahrzehnte mit dem Unternehmen Schafferer verbunden sind. Und wir haben das jetzt wieder genauestens analysiert. Wenn ich das auf einen kurzen Nenner bringe, stehen dafür die Begriffe Auswahl, Service und Qualität.

Das sind zweifellos gängige Begriffe. Worin besteht das Eigene von Schafferer?

Pölzelbauer: Schafferer schöpft die Dimensionen aus. Von Auswahl. Von Service. Und von Qualität – wie das nur wenige für sich in Anspruch nehmen können. Daraus resultiert die Haltung von Schafferer gegenüber seinen Kunden. Mit Kundenorientierung lässt sich das nicht angemessen beschreiben. Wir sprechen intern lieber von einer Hinwendung zum Kunden, wenn wir uns die Haltung von Schafferer vergegenwärtigen. Solche Gedanken stehen am Beginn eines Markenprozesses.

Wie darf ich das verstehen – Hinwendung zum Kunden?

Pölzelbauer: Schafferer wendet sich in allem, was das Unternehmen tut, seinen Kunden zu – das heißt: zu seinen Kunden hin – indem man auf die Fragen und Anliegen des Kunden eingeht. Dazu gehört auch, dass man seinem Geschmack und seiner Kultur gerecht wird, dass man seine Individualität versteht, um ihm wirklich passende Produkte nahe zu bringen. Aber auch, dass man die Phantasie des Kunden anregt und seine Vorstellungen übertrifft. Darin besteht das Angebot – oder anders gesagt – das Versprechen der Marke Schafferer.

Wie äußert Schafferer dieses Versprechen? Wie artikuliert sich die Marke? Denn wenn ich die Ausrichtung von identis richtig verstanden habe, sind Sie eine Design- und Marken-Agentur. Da geht es wohl um mehr als um Grafik?

Pölzelbauer: Wir sind eine Agentur, die Marken gestaltet und inszeniert. Als Designer. Und als Marken-Experten. Das heißt, dass wir Werte visualisieren. Wir machen etwas sichtbar, das a priori noch nicht sichtbar ist. Im Fall von Schafferer ist das die besondere Hinwendung zum Kunden.

Wie machen Sie diese Haltung sichtbar?

Pölzelbauer: Hinwendung lässt sich visualisieren durch eine Geste. Die ausgestreckte Hand beschreibt aus der Körperdrehung heraus einen Bogen. Wir bringen den Bogen zur Bewegung, indem wir zwei Bogen gegenläufig verbinden. Aus dieser Doppelbewegung in S-Form bezieht der Bogen sein Leben. Die S-Form ist offen und hingewandt nach allen Richtungen und drückt Nähe aus. Dialog. Emotion. Verständnis.

Ich denke dabei an den Namen Schafferer.

Pölzelbauer: Das kommt noch hinzu. Als Anfangsbuchstabe von Schafferer werden all diese Ausdrucksmerkmale an die Marke gebunden. Die Werte werden zu Schafferer-Werten und zur Markenbotschaft. Der visuelle Stil, in dem die Werbemittel gestaltet und auch die Produktauslagen gehalten sind, wird zum Schafferer-Stil. Es ist das Schafferer-Bild, das der Markenauftritt verbreitet. Damit profilieren wir Schafferer. Wir haben vor wenigen Jahren diesen Markenauftritt geschaffen. Und wir haben auf dieser Grundlage jetzt auch das Jubiläums-Design „125 Jahre Freude zubereiten“ entwickelt.

Was mir dabei auffällt, ist die Vielfalt.

Pölzelbauer: Die Vielfalt kommt ganz automatisch aus unserem Ansatz. Es gibt die S-Form als Konstante, die in ihrem Schwung schon angelegt ist auf das Entfalten und Auffächern vieler Einzelheiten. Damit zeigen wir Auswahl schon in einer einzigen Darstellung. Aber – ich sagte es schon – das ist nur die Konstante. Wir können davon unzählige Variationen ableiten und das Angebot von Schafferer immer aufs Neue inszenieren. So entsteht ein Gesamtsbild unbegrenzter Vielfalt.

Das leuchtet ein. Und wie man sieht, spielt das S auch eine Rolle in den Texten.

Pölzelbauer: Richtig. Das ist Teil unseres Markenkonzepts. Aber um noch beim Unternehmensauftritt zu bleiben, ein Wort zur Akzeptanz. Das neue Markenbild von Schafferer ist nun in den ersten zwei Jahren seiner Präsenz von der Öffentlichkeit angenommen. Das zeigen die Reaktionen. Und nicht zuletzt die Designpreise und Auszeichnungen, die das Schafferer-Markenbild gewonnen hat.

Sagen Sie uns bitte noch mehr zu den Auszeichnungen.

Pölzelbauer: Der Marken-Auftritt für Schafferer hat den iF communication design award 2013 gewonnen. Außerdem wurde dieser Auftritt für den Designpreis der Bundesrepublik Deutschland 2014 nominiert und ist mit dem „Special Mention 2014“ ausgezeichnet worden.

Herzlichen Glückwunsch! Und vielen Dank für dieses Gespräch.

125 Jahre
Freude zubereiten

*Außer auf Bücher. 10 % Rabatt auf Elektrogeräte und Produkte von Weber. Nur vom 26. April bis 12. Mai und solange der Vorrat reicht.

Schafferer

Freude zubereiten