

In der Nahversorgung stets auf Kurs

Boot auf dem Bodensee, Foto: Thomas/stock.adobe.com

**Das Journal für den
Lebensmittel-Einzelhandel**
Ausgabe 2023



Neunzig Jahre im Dienste verantwortungsvoller Nahversorgung



Hans-Philipp Okle

Im März 2024 feiern wir neunzigjähriges Bestehen, gewiss ein Anlass, rückblickend Bilanz zu ziehen – auch deshalb haben wir dieses Journal um einen Sonderteil in der Heftmitte erweitert, der mit einer kurzen Firmenchronik aufwartet. Aber es gilt auch, in die Zukunft zu schauen und sich zu fragen: Wie wollen wir uns künftig ernähren? Wie und wo werden wir einkaufen? Wie werden wir es schaffen, umweltschonend genügend Lebensmittel für alle zu erzeugen?

Die Reduzierung auf wenige Schlagworte nützt niemandem

Ob wir unser Essen genießen, spielt in der Diskussion um die „richtige“ Ernährung kaum noch eine Rolle. Vielmehr scheinen bei der Frage, was heutzutage auf den Tisch bzw. den Teller kommt, unversöhnliche Positionen aufeinanderzuprallen. Fleisch oder vegan, regional oder exotisch, Fertiggericht oder Bioge-

müse, der Meinungs-austausch mit zum Teil sehr gegensätzlichen Überzeugungen lässt kaum Raum für Zwischentöne, sondern fordert immer auf zu symbolisch stark aufgeladenen Entscheidungen für die eine oder andere Seite. Hinzu kommt der moralische Anspruch auf eine möglichst nachhaltige Erzeugung der Produkte. Also gibt es für eine umweltschonende, sattmachende und gesunde Ernährung einen wissenschaftlich begründeten „idealen Speiseplan“, demzufolge jedem Menschen auf der Erde 2500 Kalorien in folgender Tagesration zur Verfügung stünden: ein Viertelliter Milch, 50 g Bohnen oder Linsen, 300 g sonstiges Gemüse, alle 5 Tage ein Ei, 230 g Getreide, 200 g Obst und 200 g verschiedener Fleischsorten und Fisch. Das klingt durchaus vernünftig, und doch halte ich diese sogenannte „Planetary Health Diet“ für illusorisch, weil einer solchen global verordneten Menüauswahl kulturell bedingte Gewohnheiten und persönlicher Geschmack, individuelle Vorlieben und soziale Erwartungen entgegenstehen.

Der Einfluss der unterschiedlichen Interessensgruppen

Die Debatten um das Essen der Zukunft sind soziale, agrarische, ökonomische und insofern auch politische, weil sie solche Bedingungen wie Vorstellung vom Tierwohl, vom mündigen Bürger und von den ökologischen Effekten bestimmter Ernährungsweisen in Anspruch nehmen und zwischen Ärzten und Verbraucherschicht, zwischen Bauern, dem Handwerk und dem Einzelhandel, zwischen Ministerien, Industrielobbys und Verbänden geführt werden. Alle politischen Wünsche, wie am nachhaltigsten, moralisch und gesundheitlich am besten

vertretbar gegessen werden sollte, erscheinen als Eingriff in die Konsummuster, als Einflussnahme auf all das, was vor fünfzig Jahren noch als die normale Ernährungsweise der meisten Bevölkerungskreise galt, und wird damit schnell zur „Erziehungsdiktatur“.

Die berechtigte Sorge um das Erdklima darf nicht zu falschen Schlüssen führen

Auch im Hinblick auf die Ressourcen, welche die Erde noch für uns übrig hat, erheben sich rasch Fragen: Wieviel Nahrung wird überhaupt zur Verfügung stehen, und wem? Ein weiterer Faktor ist der Klimawandel, der uns vermutlich in Zukunft einen ganz eigenen Speiseplan diktieren wird. Andererseits muss man anpassen, dass man nicht das Kind mit dem Bade ausschüttet. All die individuellen Vorlieben sind gleichwohl gesellschaftlich vermittelt und übersehen womöglich den unterschiedlichen kulturellen Kontext. Die Ernährungsfragen in Kreislaufbetrachtung lösen sich sehr schnell auf, und so ging hierzulande der allgemeinen Entfremdung vom Fleischverzehr eine Entfremdung vom „ganzen Tier“ voran. Und die Kuh per se als klimaschädlich zu bestimmen, greift zu kurz. Zwar stimmt es, dass die Stallhaltung von Milchvieh, das mit Mais und Getreide gefüttert wird, nicht besonders ressourcenschonend ist. Doch ohne Wiederkäuer gäbe es zu wenig Kulturlandschaften. Vor allem Weidflächen leisten einen großen Beitrag zum Naturschutz und können zudem Kohlenstoff in Form von Kohlendioxid (CO₂) binden. Einer Studie von Slow Food nach leistet Dauergrünland, das übrigens mehr Kohlenstoff bindet als Wälder dies tun, „den weltweit größten Beitrag zur Regeneration des Grundwassers“. Um diese

Flächen zu erhalten, braucht es aber geeignete Beweidung. Und eine nachhaltige Rinderhaltung bedeutet aber auch immer Fleischverzehr.

Warum eine dörfliche Lebensmittelversorgung mehr bietet

Heute ist es schon etwas Besonderes, wenn in kleineren Ortschaften noch eine Nahversorgungseinrichtung zu finden ist, denn oft machen Discounter und Supermärkte mit ihrer reichen Auswahl den Dorfläden das Leben schwer. Was dabei aber beispielsweise von der Planungshoheit oder selbst von den Bewohnern häufig übersehen wird: Ein Ladengeschäft am Ort ist nicht nur eine wichtige Begegnungsstätte, sie sorgt auch für regionale Wertschöpfung mit Produkten aus dem Wirtschaftsraum. Zudem bedeutet die Lebensmittelversorgung vor Ort kurze Wege – gut für das Klima und das eigene Wohlbefinden. Und schließlich ermöglicht die ortsnahe Lebensmittelversorgung soziale Teilhabe und Selbstständigkeit von weniger mobilen Menschen, in Anbetracht des demographischen

Wandels ein wichtiger Aspekt. Insgesamt steigert ein so ausgestattetes Lebensmittelangebot die Attraktivität und Lebendigkeit eines Ortes und wird zum Sinnbild einer intakten Gemeinschaft.

Eine Herausforderung, der wir uns voller Leidenschaft stellen

Der Wert der Nahversorgung spiegelt Heimat und Region, die Sehnsucht nach Vertrauen, sozialer Nähe und kurzen Wegen wider, bedeutet „neue“ Versorgung und ist im Bestreben, durch eigenen nachhaltigeren Konsum den Planeten Erde zu schützen, Ausdruck von bewusster Achtsamkeit. Dieser Herausforderung stellt sich die Großhandlung Okle in Singen seit jetzt mehr als 89 Jahren, mit Leidenschaft und Begeisterung für die Nahversorgung in Baden-Württemberg und dem angrenzenden Allgäu.

Wir bauen auf Sie, wenn es darum geht, die ortsnahe Lebensmittelversorgung zu unterstützen und zu erhalten, herzlichst Ihr

Hans-Philipp Okle



Der Verzicht aufs Auto lohnt sich!

Bei einer durchschnittlichen Einkaufstour von 5 km hin und zurück sparen Sie:
10 km x 0,56 €* Kosten = 5,60 €

*gerechnet als 0,56 € Fahrzeugkosten je km (Wartungs-, Nebenkosten, Kraftstoff 1,90€/l, Verbrauch 7 l/100 km)

Kleiner Beitrag, große Wirkung

Rechenbeispiel: Jeder kann selbst entscheiden, was ihm die „nahe Versorgung“ tatsächlich Wert ist! Wenn jeder Bewohner einer Gemeinde mit 2000 Einwohnern zum Beispiel nur einen Euro pro Woche beim Nahversorger ausgibt, kommen dort im Jahr 104.000 Euro Mehrumsatz zustande. Diese Summe gibt vielfach den Ausschlag, ob die Nahversorgung weiterbestehen kann oder nicht.

Inhalt

Vorwort

Okle-Geschäftsführer Hans-Philipp Okle macht sich anlässlich des 90-jährigen Bestehens seines Unternehmens Gedanken über die Zukunft der Lebensmittelbranche und der Nahversorgung.

2

Unsere Neukunden

Wir beglückwünschen die mutigen Lebensmittelhändlerinnen und -händler, die den Schritt in die Selbständigkeit wagen oder ihre Geschäftsbeziehungen neu ordnen, und freuen uns darüber, zu ihrem Lieferantennetz zu gehören.

4

Marktgeschehen

Berichte und Geschichten aus dem Alltag des Lebensmitteleinzelhandels, kurzum, die neuesten Nachrichten aus unseren Dorfläden und Landmärkten.

6

Sonderteil: 90 Jahre Okle GmbH Großhandelszentrale

Auf diesen reich illustrierten Sonderseiten präsentieren wir eine spannende kleine Unternehmenschronik, Visionäres und Erhellendes sowie eine bunte Schar fröhlicher Gratulanten.

16

Okle Intern

Firmenevents, Ausbildungsabschlüsse, Karrierestart, neue Aufgaben, Jubiläen und Verabschiedungen in den Ruhestand – hier dreht sich alles um die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Okle Unternehmensgruppe.

37

IMPRESSUM:

Herausgeber: Okle GmbH Großhandelszentrale, Hochwaldstraße 1–7, 78224 Singen-Hohentwiel, Tel.: 0 77 31/829-0, Fax: 0 77 31/829-229, info@okle.de, www.okle.de
Gestaltung: Sascha Stoll, PR-Presseverlag Süd GmbH, www.pr-presseverlag.de, Sindelfingen; Redaktion: Kristin Löber, Okle GmbH Großhandelszentrale;
Text: Christof Schmid-Flemmig (CSF-Idee, Aidlingen); Druck: RCDRUCK GmbH & Co. KG, Emil-Mayer-Straße 3, 72461 Albstadt-Tailfingen, www.rcdruck.de



Chirin Youssef und Luca Ebi in ihrem Markt

Das „C&L“ bereichert die Innenstadt von Stühlingen



Am 9. Juni 2023 ging für Luca Ebi und Chirin Youssef mit der Eröffnung des „C&L – Café und Lebensmittel“ in Stühlingen (Landkreis Waldshut) ein Traum in Erfüllung, denn lange hatten sie nach einem eigenen Ladengeschäft gesucht. „Vor allem die Lage hat uns gut gefallen, mitten in der Stadt“, sagte Chirin Youssef am Eröffnungstag voller Erleichterung. Umfeld und Kundenstruktur sind günstig, denn das C&L ist umgeben von einem Wohngebiet mit Schulen, Kindergarten und Senio-

renheim, ein Gewerbegebiet ist nicht weit entfernt. Viele Kundinnen und Kunden kommen zu Fuß, Kinder, Jugendliche und Lehrer schauen auf dem Weg zur Schule vorbei, auch Radfahrer halten gerne, da der Radweg am Laden vorbeiführt.

Das Lebensmittelsortiment enthält viele regionale Produkte, bei Obst und Gemüse wird Wert auf Regionalität gelegt, mit der Preiseinstiegsmarke „Jeden Tag“ ist man auch im unteren Preissegment konkurrenzfähig. Im Café gibt es neben Backwaren, die von einem Bäcker aus dem nahen Blumberg bezogen werden, auch selbstgemachte Leckereien wie Baklava, Falafel zum Mitnehmen, frisch gepressten Orangensaft oder ein individuell gestaltetes Frühstücksbuffet. Die Okle Großhandelszentrale beliefert das C&L seit Anfang Juli 2023 und steht den beiden sympathischen Betreibern mit Rat und Tat zur Seite, um langfristig den Standort zu sichern.

Sympathischer Neukunde im Kreis Ravensburg

Es kommt sicher nicht so häufig vor, dass ein grundsätzlich an einen Wettbewerber gebundener Lebensmittelhändler sein Angebot gezielt durch Zukäufe aus anderen Quellen ergänzt. Armin Zimmermann, Betrei-

ber des gleichnamigen EDEKA-Markts in Waldburg, hat sich dazu entschlossen, und deshalb liefert ihm die Okle Großhandelszentrale seit Dezember 2022 ausgesuchte Artikel, die sein Sortiment zum Wohle der Kundinnen und Kunden ergänzen.

INFO

C&L – Café und Lebensmittel

79780 Stühlingen
290 qm Verkaufsfläche

- ✓ Frischland-Markenprodukte
- ✓ Demeter-Markenprodukte
- ✓ Fleisch und Wurst in SB
- ✓ Backwaren
- ✓ Obst und Gemüse
- ✓ Trockensortiment
- ✓ Getränke
- ✓ Tiefkühlkost
- ✓ Café mit Sitzmöglichkeiten innen und außen

www.cafelebensmittel.de

INFO

EDEKA-Markt Zimmermann

88289 Waldburg
400 qm Verkaufsfläche

- ✓ Trockensortiment
- ✓ Getränke
- ✓ Tiefkühlkost
- ✓ Tabakwaren



Nicola Romondia in seinem Markt in Tuningen

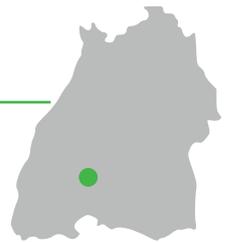
Sortiment mit regionalem Schwerpunkt



Am Samstag, 15. Juli 2023, der „Frischemarkt“ in Tuningen (Schwarzwald-Baar-Kreis) wiedereröffnet wurde, war klar, dass die Nahversorgung in der 3200 Einwohner zählenden Gemeinde mit Blick auf die nächsten Jahre gesi-

chert wäre. Der neue Pächter, Nicola Romondia, der in Villingen-Schwenningen auch eine Gastwirtschaft betreibt, hatte das Ladengeschäft, das eine Zeitlang leer gestanden hatte, zuvor gründlich renoviert. Den Großteil seines Frischesortiments bezieht Herr Romondia von heimischen Landwirten, Kartoffeln etwa und so manches Obst und Gemüse, und auch sonst ist ihm die regionale Herkunft vieler Produkte wichtig, etwa bei Metzgerwaren, Honig, frischen Kräutern, Eiern, Essig, Honig und Marmelade. Die Okle Großhandelszentrale ist stolz darauf, Herrn Romondia dabei im Gesamtsortiment unterstützen zu können.

INFO



Frischemarkt Tuningen

78609 Tuningen
556 qm Verkaufsfläche

- ✓ Frischland-Markenprodukte
- ✓ Demeter-Markenprodukte
- ✓ Fleisch und Wurst in SB
- ✓ Obst und Gemüse
- ✓ Trockensortiment
- ✓ Getränke
- ✓ Tiefkühlkost
- ✓ Schreibwaren

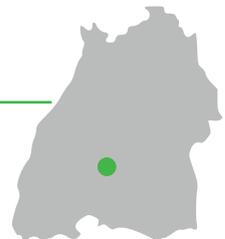
Alteingesessenes Familienunternehmen

Die Bäckerei Konditorei Herbert Remensperger, die bereits seit sechzig Jahren in Straßberg (Zollernalbkreis) beheimatet ist und in der näheren Umgebung vier Filialen betreibt, bietet neben Backwaren, Torten und Kuchen auch ein beachtliches Lebensmittelassortiment an und sichert damit vor Ort die Nahversorgung. Die Okle Lebensmittelgroßhandlung, die seit Januar 2023 zum Lieferantenkreis des Familienunter-

nehmens gehört, ist darin vor allem mit Bio- und Demeter-Produkten vertreten.



INFO



Bäckerei Konditorei Herbert Remensperger

72479 Straßberg, 60 qm Verkaufsfläche

- ✓ Brot, Konditorei- und Backwaren
- ✓ Wurst in SB
- ✓ Obst und Gemüse
- ✓ Trockensortiment
- ✓ Lieferservice
- ✓ Getränke
- ✓ Tiefkühlkost

www.herbert-remensperger.de



Zum Jubiläum war Beirers Landmarkt in Sipplingen festlich geschmückt.

Beirers Landmarkt blickt auf stolze zwanzig Jahre zurück



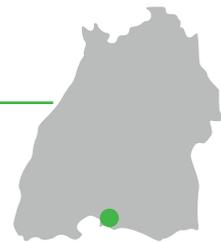
Einkaufen wo die Heimat lebt, bei Ihrem Nahversorger vor Ort!“ So lautet das Motto von Beirers LANDMARKT in Sipplingen (Bodenseekreis), der dort seit zwanzig Jahren besteht. Zuerst befand sich das Lebensmittelgeschäft der Eheleute Alwin und Bettina Beirer in Rathausnähe, ehe man 2012 an den heutigen Standort in der Seestraße zog. Die bessere Lage beschert den Beirers vor

allem im Sommer mehr Laufkundschaft, wenn am See der Tourismus boomt. Zwar ist Beirers LANDMARKT abgesehen von einer Metzgerei der einzige Nahversorger am Ort, doch muss sich das Betreiberpaar angesichts der Tatsache, dass Sipplingen nur knapp 2200 Einwohner hat, immer etwas Besonderes einfallen lassen, um die Kundschaft bei Laune zu halten. Anlässlich der Feier des zwanzigsten Geschäftsjubiläums Ende Juli 2023 kreierten die Beirers beispielsweise einen besonderen Handzettel, der auf zahlreiche Knüllerangebote hinwies. Die Aktionswerbung, die über drei Tage lief und als Dankeschön für die Treue langjähriger Kunden gedacht war, erwies sich als großer Erfolg, denn auch neue Kunden konnten damit gewonnen werden.

INFO

Beirers Landmarkt
78354 Sipplingen
100 qm Verkaufsfläche

- ✓ Frischland-Markenprodukte
 - ✓ Demeter-Markenprodukte
 - ✓ Fleisch und Wurst in SB
 - ✓ Backwaren
 - ✓ Obst und Gemüse
 - ✓ Trockensortiment
 - ✓ Getränke
 - ✓ Regionale Produkte ✓ Stehcafé
- www.beirers-landmarkt.de



Böblingen ist jetzt fester Lieferort

Bereits seit Mai 2022 beliefert die Okle Großhandelszentrale den Frischemarkt Schmidt in Böblingen, der damit inzwischen zum festen Kundenstamm gehört. Bei den Böblingern ist der Frischemarkt nicht nur als Nahversorgungseinrichtung beliebt, sondern auch weil unter anderem mit Postdienst und Lottoannahme besondere Serviceleistungen geboten werden. An der Okle Großhandelszentrale wiederum schätzt die Betreiberin Elisabeth Schmidt, dass die bestellte Ware stets zeitnah und

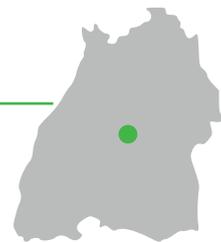
zuverlässig geliefert wird, sodass nie ein Engpass auftritt. In diesem Sinne: auf weitere gute Zusammenarbeit!



INFO

Frischemarkt Schmidt
71034 Böblingen
250 qm Verkaufsfläche

- ✓ Frischland-Markenprodukte
- ✓ Demeter-Markenprodukte
- ✓ Fleisch und Wurst in SB
- ✓ Obst und Gemüse ✓ Trockensortiment
- ✓ Getränke ✓ Tiefkühlkost
- ✓ Postservice ✓ Lotto-Annahmestelle





Die Mitglieder der Genossenschaft bei der Jubiläumsfeier

Gebers Landmarkt: Zur Jubiläumsfeier kam der Oberbürgermeister



Bei Chili con carne, einer vegetarischen Kartoffelsuppe und verschiedenen Getränken wurde am 11. März 2023 in „Gebers Landmarkt“ das fünfjährige Bestehen der genossenschaftlich betriebenen Gebersheimer Nahversorgungseinrichtung gefeiert, außerdem stand auch eine Weinprobe der Winzergenossenschaft Lembergerland aus Rosswag auf dem Programm. Im Laden selbst gibt es viele Jubiläumsangebote zu Niedrigpreisen.

Später gab es dann sozusagen „großen Bahnhof“, als Oberbürgermeister Martin Georg Cohn in Begleitung von Wirtschaftsförderer Benjamin Schweizer erschien und sich sogar eine Zeitlang höchstpersönlich an Kasse setzte, um die Bürgerinnen und Bürger zu bedienen. Für das (teils ehrenamtliche) Engagement der Marktbetreiber fand der Oberbürgermeister lobende Worte: „Ich danke allen ehrenamtlichen Vorständen, Aufsichtsrätinnen und Aufsichtsräten sowie allen freiwilligen Helferinnen

und Helfern, die sich auf unterschiedliche Art und Weise für den Landmarkt in Gebersheim einsetzen. Die aufopferungsvolle Arbeit zeigt auf eindrucksvolle Art und Weise, wie eng der soziale Zusammenhalt im Ortsteil ist.“

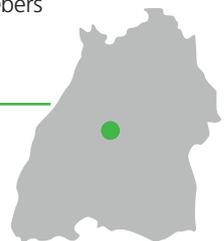
Wem selbst Gutes wiederfährt, der denkt auch an andere. So gingen etwa beim ersten „Landmarkt Shopping-Race“, bei dem die Teilnehmer so schnell wie möglich mehrere vorgegebene Produkte einkaufen mussten, die Siegerpreise (Einkaufsgutscheine im Wert von 50, 30 und 20 Euro) im Namen der Gewinnerinnen und Gewinner an die Leonberger Tafel. Schon ein paar Monate zuvor war eine ähnliche Aktion gestartet worden, bei der eine großzügige Lebensmittelpende für Bedürftige in der Ukraine zusammenkam.

Knapp 8000 Artikel werden in Gebers Landmarkt zum Verkauf angeboten. Neben gängigen Markenprodukten gibt es kostengünstige Alternativen im Angebot. Weitere Schwerpunkte im Sortiment sind



Bio-Produkte und Erzeugnisse aus der Region, darunter Öl, Eier sowie Gemüse. An der Bedientheke, die von einem erfahrenen Metzgermeister geleitet wird, gibt es Fleisch, Wurst, Käse und Backwaren. Über einen Lieferservice werden neben Privatkunden auch öffentliche Einrichtungen wie etwa Schulen und Kindergärten mit frischem Obst und Gemüse sowie mit Molkereiprodukten versorgt. Wir sagen angesichts so viel bürgerschaftlichen Engagements: Chapeau, Gebers Landmarkt!

INFO



Gebers Landmarkt

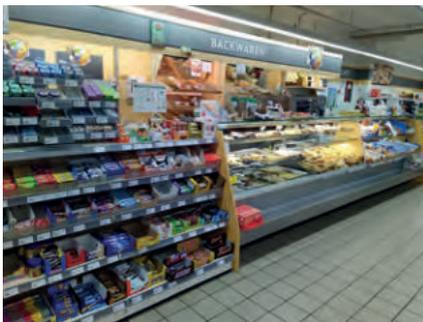
71229 Leonberg-Gebersheim
420 qm Verkaufsfläche

- ✓ Frischland-Markenprodukte
 - ✓ Demeter-Markenprodukte
 - ✓ Wurst-Bedienungstheke
 - ✓ Käse-Bedienungstheke
 - ✓ Fleisch und Wurst in SB
 - ✓ Backwaren ✓ Obst und Gemüse
 - ✓ Trockensortiment ✓ Getränke
 - ✓ Tiefkühlkost ✓ Reformkost
 - ✓ Lotto-Annahmestelle ✓ Postservice
- www.gebers-landmarkt.de



Freut sich auf seine Kunden: das Team des Egginger Landmarkts.

Voller Zuversicht in die Zukunft: der Egginger Landmarkt



Im LANDMARKT von Eggingen, einer Gemeinde mit 1800 Einwohnern im Landkreis Waldshut-Tiengen, kümmert sich Sarah Weissenrieder mit ihrem Team seit vielen Jahren um die Nahversorgung. Die Notiz, die dann jedoch im Frühjahr 2023 im in Konstanz erscheinenden „Südkurier“ auftauchte, las sich besorgniserregend: „Die Geschäftsräume, in denen sich der Egginger Landmarkt befindet ... wurden Anfang März samt 200 Parkplätzen und vier Tiefgaragenstellplätzen verkauft.“ Zum Glück trug der Nachsatz zur Beruhigung der Gemüter bei: „Um den Bestand des Landmarkts sicherzustellen, hat die Gemeinde die Räumlichkeiten zum Preis von 533.000 Euro gekauft.“ Das „Journal für den Lebensmittel-Einzelhandel“ hat nun mit der Betreiberin über den Schreckmoment gesprochen.

Journal: Frau Weissenrieder, wie haben Sie diese schwierige Zeit im März 2023 erlebt?

Sarah Weissenrieder: Nun, kurz machten wir uns schon Sorgen um unseren Fortbestand, da wir ja im Ungewissen darüber waren, ob nicht ein Ortsfremder das Gebäude übernehme, dem das Geschick unseres Ortes gleichgültig wäre. Hinzufügen muss ich außerdem, dass wir es unter dem Vorbesitzer, der sich uns gegenüber stets entgegenkommend zeigte, ja gut hatten. Zum Glück setzten sich dann viele Egginger Bürger und natürlich auch Kundinnen und Kunden für uns ein, was sicher mit dazu beitrug, dass die Gemeinde seinerzeit die Initiative ergriff, die zu unseren Gunsten ausfiel. Darüber sind wir recht glücklich.

Journal: Sind Sie denn einzige Nahversorger vor Ort?

Sarah Weissenrieder: Nicht ganz, wir teilen uns diese angenehme Pflicht mit einem Obst- und Gemüsegroßhandel, der in Eggingen auch ein kleines Ladengeschäft betreibt, und einem Mühlenbetrieb mit abgeschlossenem Mühlenladen.

Journal: Das klingt jetzt eher nach gegenseitiger Ergänzung und weniger nach Wettbewerb ...

Sarah Weissenrieder: Da haben Sie sicher recht. Zuletzt wurde allerdings bei der Gemeinde ein Bauantrag gestellt für die Einrichtung mehrerer Lebensmittelautomaten in einem nahe gelegenen Mischgebiet. Mal sehen, ob daraus etwas wird und wie viel Konkurrenz uns durch solch eine

„24/7-Einkaufsgelegenheit“ erwächst. Sie soll ja hauptsächlich durch junge Leute in Anspruch genommen werden ..

Journal: Durch Ihre Lage in der Nähe der Landesgrenze profitieren Sie sicher vom „Schweizer Einkaufsboom“ in Deutschland, nicht wahr?

Sarah Weissenrieder (lacht): Leider nicht so sehr, da es für unsere Schweizer Nachbarn verkehrstechnisch nicht so einfach ist hierherzukommen. Ein paar sehr sympathische Kunden von dort haben wir dennoch, ich glaube, es sind Golfer, die im Golfclub Obere Alp spielen und bei uns immer ihr Vesper holen.

Journal: Und was sind Ihre Pläne für die nächsten Monate?

Sarah Weissenrieder: Große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus, denn der Egginger LANDMARKT feiert im Dezember 2023 zwanzigjähriges Bestehen!

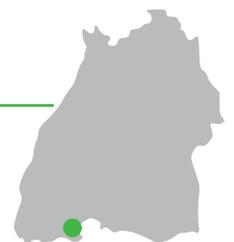
INFO

Egginger Landmarkt

79805 Eggingen

300 qm Verkaufsfläche

www.egginger-landmarkt.de





Gertrud Weissenrieder (2. v. l.) übergab ihren Landmarkt an Besarta Mehmetaj (2. v. r.)

Generationswechsel in Lauchringen: Besarta Mehmetaj übernimmt Weissenrieders Landmarkt



Nach knapp 100 Jahren, in denen sich ihr Lauchringer Lebensmittelgeschäft im Familienbesitz befunden hatte, übergaben Gertrud und Günter Weissenrieder im Februar 2023 Weissenrieders Landmarkt in jüngere Hände. Die neuen Betreiber, allesamt Angehörige der Familie Mehmetaj aus Waldshut-Tiengen, haben albanische Wurzeln und freuen sich darüber, dass es ihnen endlich gelungen ist, einen langgehegten Traum nun endlich Wirklichkeit werden zu lassen. „Wir haben schon länger den Wunsch gehabt, zusammen als Familie ein Lebensmittelgeschäft zu betreiben“, er-

klärte am Tag der Neueröffnung, an dem es einen Sekttempfing und Häppchen gab, die neue Hauptinhaberin, Besarta Mehmetaj, die zu diesem Zweck mit ihren Brüdern Berat und Jetmir Mehmetaj eine Gesellschaft bürgerlichen Rechts (GbR) gegründet hat. „Als wir von der Chance hörten, Weissenrieders Landmarkt weiterführen zu können, haben wir uns sofort zur Übernahme dieses Traditionsgeschäftes entschlossen.“

Unterstützung bekommt Besarta Mehmetaj von ihren Schwägerinnen Festina und Valentina Mehmetaj sowie von ihrem Partner Avni Krasnici. „Wir wollen den Markt und den bisher angebotenen Service in vollem Umfang beibehalten“, erläuterte Besarta Mehmetaj weiter, „und das Angebot nach und nach ausweiten. So können wir in bewährter und engagierter Weise unserer Kundschaft gerecht werden und würden uns natürlich freu-

en, wenn wir dadurch auch viele neue Kunden in unserem Geschäft begrüßen könnten.“

INFO

Weissenrieders Landmarkt

79787 Lauchringen
370 qm Verkaufsfläche



- ✓ Frischland-Markenprodukte
- ✓ Demeter-Markenprodukte
- ✓ Wurst-Bedienungstheke
- ✓ Käse-Bedienungstheke
- ✓ Fleisch und Wurst in SB
- ✓ Backwaren ✓ Obst und Gemüse
- ✓ Trockensortiment
- ✓ Getränke ✓ Tiefkühlkost
- ✓ Naturkosmetik ✓ Reformkost
- ✓ Hermes-Paketdienst ✓ Lieferservice

„Ausgeschlafene“ Aktion im Konstanzer Landmarkt

Ende Oktober 2022 kam Günter Stich, der den Konstanzer Landmarkt betreibt, eine witzige Idee zur Kundenaktivierung: Er versprach jedem, der am 30. 10. in seinem Lebensmittelgeschäft im Schlafanzug er-

schien, eine mit leckeren Sachen gefüllte Frühstückstüte.

Die Aktion, die über 100 Teilnehmer „aus den Federn“ holte, fand besonders bei Kindern großen Anklang.





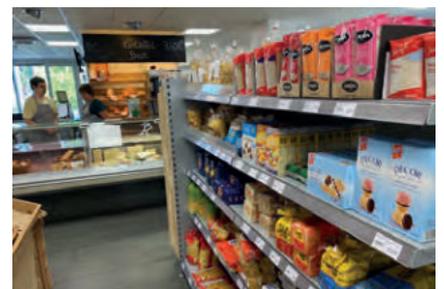
Auf der Schürze der Mitarbeiterin prangt das Motto des DORV-Zentrums: „Von uns für uns“.

Zehn Jahre DORV-Zentrum Eisental



Wer bei „DORV“ automatisch an „Dorf“ denkt, liegt nicht ganz falsch, denn die Nahversorgungseinrichtung, die unter diesem Namen firmiert, ist im dörflich geprägten Eisental beheimatet, einem Ortsteil der Stadt Bühl (Landkreis Rastatt). Tatsächlich handelt es sich jedoch um eine Abkürzung, hinter der sich eine Initiative namens „Dienstleistung und ortsnahe Rundumversorgung“ verbirgt, die in

Eisental u.a. einen Lebensmittelmarkt betreibt. Dabei ist der DORV-Laden nicht nur das Herzstück der Gemeinde und eine bei Jung und Alt beliebte Begegnungsstätte, sondern auch Ausgangspunkt vieler sozialer Aktionen. So werden beispielsweise der Kindergarten von Eisental und die Seniorentagesstätte im Nachbarort beliefert, Ehrenamtliche holen Kunden mit einem Kleinbus der DRK-Ortsgruppe Eisental zum Einkaufen



ab, man organisiert den Pausenverkauf in der Schule, und viermal im Jahr nimmt man an der „Dorfhockete“ teil, unter Mitwirkung vieler ehrenamtlicher Helfer. 2023 feierte das DORV-Zentrum Eisental zehnjähriges Bestehen, u.a. mit einem Jubiläumsfest am 30. Juni 2023 und einer Glücksrad-Aktion am 22.4., an der sich jeder beteiligen durfte, der für 10 Euro und mehr einkaufte. Die Aktion kam bei der Kundschaft so gut an, dass sie im Oktober 2023 wiederholt wurde.

Auch in Epfenbach wurde „Zehnjähriges“ gefeiert

Die Gemeinde Epfenbach zählt 2400 Einwohner, liegt im Rhein-Neckar-Kreis und verfügt mit dem Dorfladen Epfenbach über eine Nahversorgungseinrichtung erster Güte. Betrieben wird das Lebensmittelgeschäft von Marion Nathan, die zuvor Marktleiterin bei Schlecker gewesen war, und ihrem Sohn Kevin. „Die ganze Ge-

meinde ist dankbar“, meint die Marktbetreiberin, „dass es am Ort Lebensmittel zu kaufen gibt. Nicht nur unser Sortiment wird gerne angenommen, sondern auch dasjenige der nahe gelegenen Bäckerei und der Metzgerei.“ Den besten Beweis dafür, dass das Angebot stimmt, liefert die Geschichte: Im Mai 2023 wurde der Dorfladen zehn Jahre alt.





„Hier bin ich daheim, hier kaufe ich ein“ ist die Devise des Ottenhöfer Landmarkts

Ein Plädoyer für die Grundversorgung mit innovativen und abwechslungsreichen Produkten

Im Luftkurort Ottenhöfen, einer Gemeinde mit 3300 Einwohnern im Ortenaukreis, betreibt Mike Käshammer den Ottenhöfener Landmarkt, der auf ein seit 114 Jahre im Ort bestehendes Lebensmittelgeschäft zurückgeht. Als er die Nahversorgungseinrichtung 2020 von seiner Mutter übernahm, legte er ein Bekenntnis zur Heimat und zum ortsnahen Einkaufen ab. „Ich setze auf das Motto: Hier bin ich daheim, hier kaufe ich ein“, sagte er seinerzeit. „Außerdem weiß ich, dass unsere Kunden auf Frische, ein fein sortiertes Warenangebot, regionale Produkte und exquisite Bio-Spezialitäten, wettbewerbsfähige Preise und eine freundliche, fachkundige Beratung Wert legen.“

Jetzt hielt er angesichts der Erkenntnis, dass die steigenden Kosten bei gleichbleibenden Margen die kleinen Grundversorger deutlich mehr trifft als die großen Supermärkte und Discounter, erneut ein Plädoyer für den Erhalt des Dorfladenkonzepts, das sich seiner Ansicht nach bereits in der unseligen Corona-Zeit bewährt hatte. „Viele unserer Kunden waren froh, keine weiten Wege in die Lebensmitteldiscounter gehen zu müssen. Auch unser Lieferservice wurde gerne in Anspruch genommen.“ Denn das Sortiment des Traditionsbetriebes gibt alles her, was man zum täglichen Leben benötigt. „Auch die Menge Benzin, die man spart, um andernorts Einkäufe mit dem Auto

zu tätigen, wird oft vernachlässigt.“ Mike Käshammer geht damit auf den Umweltaspekt ein, der ihn auch zur Einrichtung eines „Unverpackt“-Angebots inspiriert hat. Von verschiedenen Getreide-, Bohnen und Reis-Sorten über diverse Gewürze bis hin zu Kaffee und Sonnenblumenöl reicht das Sortiment, welches in wiederverwendbare gläserne Pfandgefäße eingefüllt werden kann. Seiner Überzeugung verlieh Mike Käshammer schließlich in einem Presseauftrag Ausdruck, der ihm den Besuch eines Zeitungsreporters und viel Beachtung in der Öffentlichkeit und bei der Kundschaft einbrachte.



INFO



Ottenhöfener Landmarkt

77883 Ottenhöfen
200 qm Ladenfläche

- ✓ Frischland-Markenprodukte
- ✓ Frischland SB-Wurstspezialitäten
- ✓ Demeter-Markenprodukte
- ✓ Bio- und Fairtrade-Erzeugnisse
- ✓ Getränke ✓ Backwaren
- ✓ Lieferservice ✓ Geschenk-Service

www.kaeshammer-ottenhoefen.de



Der Twielfelder Landmarkt bildete die Kulisse für einen spannenden Filmdreh.

Ein Filmteam zu Besuch im Twielfelder Landmarkt

Bereits vor über einem Jahr waren Kameralente und Tontechniker der Produktionsfirma Silberstern TV im Twielfelder Landmarkt, Hilzingen, zu Gast gewesen, wo sie im Auftrag der „Obst vom Bodensee Marketing GmbH“ Filmaufnahmen mach-

Anzeige

ten. Jetzt wurde das Werk, in dem es u.a. um das Thema „Wie das Bodensee-obst im Lebensmittelhandel in die Regale kommt“ geht, fertig, weil die Auftraggeber noch die Obsternte abwarten wollten. Über den hier abgebildeten QR-Code ist der Film abrufbar.



Säfte mit Stil

Die gekrönten Fruchtsäfte vom Bodensee.

Seit über 100 Jahren steht die Marke Schlör für besonderen Genuss. Exquisite Bio-, Frucht- und Direktsäfte, Nektare aus Direktsaft, Schorlen und saisonale Spezialitäten entführen die Geschmackssinne an den Bodensee. Dort ist auch die Kelterei zuhause, die regelmäßig für Ihre gekrönten Fruchtsäfte die höchsten Auszeichnungen erhält.

www.schloer.de



schlör
seit
1922



Patricia Stelzer (fünfte von links) feiert mit Ihren Mitarbeitern und Kunden.

Schlemmerabend im Stockheimer Landmarkt



Der Landmarkt in Stockheim bei Bad Wörishofen (Landkreis Unterallgäu) ist weit mehr als „nur“ ein Lebensmittelgeschäft. „Er ist Treffpunkt für alle Generationen und ein echtes Paradies für alle, die Wert auf hochwertige Speisen und



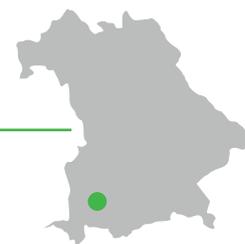
Getränke legen“, erklärt Patricia Stelzer, die den Betrieb in vierter Generation leitet und mit ihren acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern dafür sorgt, dass die Kunden im Sortiment stets eine große Auswahl an regionalen Artikeln, Demeter-Bioproducten und fair gehandelten Waren vorfinden. „Bei uns bekommen Sie vielfach auch das, was Sie nicht erwarten“, erklärt die Inhaberin. Durchaus etwas erwarten hingegen durften



über 125 Kundinnen und Kunden, die am Samstag, 14. Oktober 2023, zum 3. Gourmet-Schlemmerabend kamen, den Patricia Stelzer im Stockheimer Landmarkts veranstaltete. Im „Eintrittspreis“ von 20 Euro war ein 15-Euro-Warengutschein ab einem Einkauf über 50 Euro inbegriffen, außerdem servier-

te das Landmarkt-Team – unterstützt von einigen Herstellern, darunter natürlich auch die FRISCHLAND Fleisch- und Wurstmanufaktur – ein außergewöhnliches Buffet, an dem die Besucher bis zu drei Stunden lang schlemmen konnten. Okle-Teamsprecher Vertrieb Einzelhandel Tim Biebert, packte am „Okle-Stand“ mit an, wo u.a. Maultaschen- oder Kartoffelsuppe mit Demeter-Wienern von FRISCHLAND verkostet werden konnte, und freute sich über den guten Zuspruch, den Patricia Stelzer mit dem von ihr bestens organisierten Schlemmerabend erzielte.

INFO



Stockheimer
Landmarkt
86825 Stockheim
240 qm Verkaufsfläche
www.stockheimer-landmarkt.de

- ✓ Frischland-Markenprodukte
- ✓ Demeter-Markenprodukte
- ✓ Fleisch und Wurst in SB
- ✓ Backwaren
- ✓ Obst und Gemüse
- ✓ Molkereiprodukte
- ✓ Trockensortiment
- ✓ Getränke
- ✓ Tiefkühlkost
- ✓ Reformkost
- ✓ Naturkosmetik
- ✓ Toto-Lotto-Annahme
- ✓ Lieferservice



Übersichtlich und leicht zu bedienen – die Okle Bestell-App vereinfacht den Bestellprozess.

In Kürze erhältlich: die neue Bestell-App

In Zeiten der Digitalisierung bleiben auch wir „up-to-date“ und präsentieren unseren Einzelhandelspartnern daher in wenigen Monaten unsere neue Okle Bestell-App, die auf mobilen Endgeräten genutzt werden kann und unsere Kunden noch flexibler macht. Auch deshalb wurde Wert auf eine einfache Bedienbarkeit und eine übersichtliche Darstellung gelegt.

Die App beinhaltet unter anderem alle Funktionen des aktuellen MDE-Geräts, unsere Kunden können neben den Bestellungen z.B. Etiketten ordern, Vorkäufe erfassen oder ihre Inventur übermitteln. Außerdem gibt es nun zusätzlich die Möglichkeit, die Artikel über eine Sortimentsliste zu suchen und zu filtern. So kann man sich ganz einfach durch die verschiedenen Sortimente klicken oder einzelne Stichworte, Artikelnummern oder EANs suchen. Auch die Handzettel-Bestellung ist nun über die App möglich.

Neben dem Smartphone oder dem Tablet, die sich für die Installation der Bestell-App eignen, bietet sich auch ein neues „Zebra MDE“-Gerät oder jedes andere Industrie-MDE-Gerät an. Die App wurde sowohl für iOS- als auch für Android-User entwickelt und kann ganz einfach im jeweiligen App-/Playstore heruntergeladen werden. Selbstverständlich

ist die App nicht nur in Deutsch, sondern insbesondere für unsere internationalen Kunden auch in Englisch und Spanisch verfügbar. Nach dem jüngst erfolgten Projektstart soll die App stetig weiterentwickelt werden. Unsere Einzelhandels-

partner können wir nur dazu ermuntern, diesen Schritt mit uns zu gehen.

Die neue Okle-Bestell-App befindet sich derzeit in der Testphase und ist voraussichtlich ab Frühjahr 2024 einsetzbar.

okle



Tim Bach in Simmozheim veranstaltete Ende September 2023 den „Landmarkt-Tag“



Zwar war der 30. September 2023 ein Samstag, dem mit dem Brückentag zum Nationalfeiertag ein langes Wochenende folgte, dennoch war Tim Bach, Betreiber des Simmozheimer LANDMARKTs, mit dem Kundenzulauf recht zufrieden. „Der Zuspruch zu unserem Landmarkt-Tag war durchweg positiv“, lautete das Fazit des Lebensmittelhändlers, „zumal Kunden und Interessenten auch aus umliegenden Ortschaften kamen, um zu schauen, was wir als Nahversorger so alles anbieten.“

Alles war vorbereitet zur Präsentation regionaler Produkte, darunter Fruchtaufstriche und Gelees, die unter dem

Slogan „Heimat im Glas“ vermarktet werden und in deren Zutatenliste sich all das Gute findet, was heimische Felder und Gärten, Wälder und Wiesen anzubieten haben. Fantasievoll auch die Namen der Produkte, die etwa „Wildfang“ (Fruchtaufstrich von wilden Mirabellen) oder „Piratenschatz“ (Fruchtaufstrich mit Rumrosinen) heißen in der Verkostung bei den Kunden sehr gut ankamen.

Großer Andrang herrschte auch am Tisch mit den Spezialitäten einer kleinen Manufaktur aus Bad Liebenzell, an dem verschiedene Marzipansorten probiert werden konnten, die sich deutlich von der industriellen Massenproduktion abheben. „Das schmilzt ja geradezu im Mund dahin“, schwärmte ein Kunde bei der Verkostung, „ein wahrer Traum!“

Zum Auftakt wurde wahlweise Sekt oder Fruchtschorle aus Holunderblüten kredenzt, anschließend erfuhren die Kundinnen und Kunden im Rahmen der Verkostungen vieles über den Herstellungsprozess und die Zutaten der jeweiligen Erzeugnisse. Und natürlich entdeckten all diejenigen, die zum Landmarkt-Tag gekommen waren, im Laden selbst die Vielzahl der regionalen Produkte, die seit der Eröffnung des

Landmarkts im Januar 2021 regelmäßig von der Okle Großhandelszentrale nach Simmozheim geliefert werden. Bei Ladenschluss zog Tim Bach ein positives Fazit: „Die Aktion brachte den Bürgerinnen und Bürgern den Landmarkt ein Stückchen näher und begeisterte auch diejenigen, die noch nicht da gewesen waren.“

INFO



Landmarkt Simmozheim

75397 Simmozheim
240 qm Verkaufsfläche

- ✓ Frischland-Markenprodukte
- ✓ Demeter-Markenprodukte
- ✓ Obst und Gemüse
- ✓ Fleisch, Wurst und Käse in SB
- ✓ Brot und Backwaren
- ✓ Milchprodukte, Frischkost
- ✓ Tiefkühlprodukte, Konserven
- ✓ Getränke
- ✓ Tabakwaren / Drogerie
- ✓ Fairtrade-Produkte
- ✓ gluten- und laktosefreie Produkte
- ✓ Stehcafé
- ✓ Postannahmestelle

www.landmarkt-simmozheim.de

Traditionsgeschäft in Schönwald wird zwanzig: Renates Lädlele



In Schönwald, einer Gemeinde im Schwarzwald-Baar-Kreis, ist Renates Lädlele, betrieben von Renate Mai, die einzige Nahversorgungseinrichtung. Seit 2020 sind Backwaren im Sortiment, sodass sich die Schönwalder auch nachmittags mit Brötchen, Brezeln & Co. versorgen können, seit Juni 2023 ersetzt das

Lädlele den Metzger am Ort, und selbst das Fehlen einer Apotheke kann durch die Beschaffung von freiverkäuflicher Ware zum Teil kompensiert werden. In der Corona-Zeit wurde ein Lieferservice eingerichtet, der beibehalten wurde und von dem hauptsächlich Senioren profitieren. Viele Kundinnen und Kunden kommen

hauptsächlich wegen Renate, einer Nahversorgerin mit Herzblut, die in ihrem Sortiment bewusst viele regionale Produkte führt und von Beginn an auf die Belieferung durch die Okle Großhandelszentrale setzte. Mit Erfolg, denn 2023 feierte Renate Mai mit ihrem Team zwanzigstes Firmenjubiläum!



Das Geschäfts- und Lagerhaus in der Singener Theodor-Hanloser-Straße 19

90 Jahre okle

Großhandelszentrale

In der Nahversorgung stets auf Kurs!

Eine neunzig Jahre währende Erfolgsgeschichte ist heute eine Seltenheit, denn viel zu schnell wandeln sich in unserer weitgehend globalisierten Welt das Marktumfeld und im ohnehin umkämpften Lebensmittelhandel damit vielfach auch die Akteure. Um so erfreulicher ist es, wenn es einem verantwortungsbewussten Familienunternehmen wie der Okle GmbH Großhandelszentrale gelingt, sich selbst und den Grundsätzen des eigenen Handelns über einen so langen Zeitraum treu zu bleiben.



Erste Lagerräume Theodor-Hanloser-Straße 24

Denn auch wenn das Schicksal dem Unternehmen im Lauf von neun Jahrzehnten immer wieder Turbulenzen bescherte und ihm manches Hindernis in den Weg stellte, am leidenschaftlichen Bekenntnis zur Nahversorgung hielten die Eigner von Anfang an unerschütterlich fest. Damit waren stets „die Erhaltung und Sicherung des Lebensmittelversorgung der kurzen Wege als Nahversorger aus Leidenschaft“ und weitere Prinzipien verbunden wie etwa die Heimatliebe sowie, vor allem in neuester Zeit, die Verantwortung für das Wohlergehen von Mensch und Tier.

Firmengründung als „Engros-Handel mit Tabak- und Süßwaren“

Am 5. März gründete der Singener Kolonialwarenhändler Josef Okle, der an diesem Tag genau 25 Jahre alt wurde, in Singen in der Maggistraße 6 einen „Engros“-Handel, in dem zuerst nur Tabak- und Süßwaren, später auch Lebensmittel verkauft wurden. Josef Okle folgte damit



Unternehmensgründer Josef Okle

der Familientradition, denn bereits sein Großvater, Baptist Okle, war Lebensmittelhändler mit einem eigenen Geschäft in Konstanz-Dettingen gewesen, und Mutter Verena betrieb in der Singener Maggistraße einen Lebensmitteleinzelhandel. Dort baute nun auch Josef Okle sein eigenes kleines Handelslager auf. Zuvor hatte er in der Kolonialwarenhandlung Kaspar gelernt und kannte mit Einkauf, Disposition, Lagerverwaltung, Buchhaltung und Außendienst alle wesentlichen



IFA-Geschäft in Singen

Facetten des Handels. So verwunderte es kaum, dass der Unternehmensgründung von Beginn an Erfolg beschieden war.

Erster Firmenstandortwechsel in den 1930er-Jahren

Bald schon wurden die Räume in der Maggistraße zu klein, ein neuer Firmenstandort musste also gefunden werden. 1935 hatte Josef Okle Berta Wachter geheiratet, und im Haus der Schwiegereltern in der Singener Theodor-Hanloser-Straße gab es Büro- und Lagerräume, die genutzt werden konnten. Mutter Verena, Frau Berta und Freund Adolf Danneck standen dem jungen Kaufmann zur Seite. Die Zeit war geprägt von beschwerlichen Marktreglementierungen, denn beispielsweise waren Erlaubniskarten Voraussetzung für den Lebensmittel Sortiment-Handel, dennoch wuchs die Großhandlung kontinuierlich dank Einsatz, Fleiß und Weitblick. Durch die im Krieg veränderte Aufgabenstruktur – die Großhandlungen hatten in festgelegten Gebieten den Einzelhandel mit Grundnahrungsmitteln zu versorgen – vergrößerte sich das Sortiment, und erst die zunehmende Lebensmittelrationierung



Die Okle Großhandelszentrale im Jahre 1969

bedeutete Einbußen. Doch schon kurz nach Kriegsende stiegen die Umsätze wieder, die Währungsreform 1948 brachte die Wirtschaft allmählich in Schwung, und von der wiedererlangten Kaufkraft der Verbraucher profitierte auch der Lebensmittelhandel. Bereits 1950 überschritt der Jahresumsatz der Okle Lebensmittelgroßhandlung erstmals die Millionengrenze.

Gründung einer Einkaufsgemeinschaft und Antritt der zweiten Generation

Durch harten Wettbewerb und steigende Konsumausgaben entstanden Handelsgrößen, die sich mit industriellen Großbetrieben durchaus vergleichen ließen. So bildeten sich nach niederländischem Vorbild in Deutschland Großhandelsketten wie A&O, Spar, IFA, VIVO, VeGe, Centra, Tip und Union. Josef Okle



Josef Okle 1974 bei der Ansprache zum Firmenjubiläum

zählte bereits 1954 zu den Mitbegründern der Einkaufsgemeinschaft „Fachring“, die später in „Internationaler Fachring“ (IFA) umbenannt wurde und sich vierzehn Jahre darauf mit der VIVO und VeGe, als Vorgängerin der heutigen Markant, zur ZHG (Zentrale Handels-Gesellschaft) zusammenschloss. Schon früh hatte Josef Okle erkannt, dass sich im Einkauf bei klarer Aufteilung von Zuständigkeiten und Gebieten Synergien bündeln ließen. Kraft muss in die Leistungen der Großhandlung fließen, sagte er sich, und nicht etwa in einen Verdrängungswettbewerb.

Im Jahr 1962 wurde der Generationenwechsel vorbereitet, als Klaus Okle, der

Sohn des Firmengründers, in die Lebensmittelgroßhandlung eintrat. Nach wie vor war das Unternehmen auf Expansionskurs, deshalb musste, nachdem alle bisher genutzten Lagerräume zu klein geworden waren, nach einem neuen Standort gesucht werden. In der Hochwaldstraße, inmitten eines neu erschlossenen Gewerbegebiets, wurde also 1964 der Grundstein gelegt für den Neubau einer modernen Vollsortimenter-Großhandelszentrale mit Lagerhaus, Büroräumen und einem C&C-Abholmarkt. Von nun an war die Lebensmittelgroßhandlung Okle in der Lage, Ware an Standorte entlang den wachsenden Autobahnverbindungen im südwestlichen Baden-Württemberg und sogar darüber hinaus zu liefern.

Weitere Expansion und Eintritt ins Computerzeitalter

Die Bautätigkeit auf dem neuen Firmengrundstück ging weiter: 1966 wurde eine Produktionsstätte zur Herstellung von Fleisch- und Wurstdelikatessen errichtet, die 1967 den Betrieb aufnahm. Dadurch gelang es dem Unternehmen, eine wichtige Angebotslücke im Bedienungsbereich des Selbständigen Einzelhandels und in der Gastronomie zu schließen. Die in der hauseigenen Manufaktur hergestellten Fleisch- und Wurstspezialitäten erhielten die Markenbezeichnung „Landliebe“ (heute FRISCHLAND).

Im Jahr 1981 starb Josef Okle völlig überraschend, doch hinterließ er sein Haus wohlbestellt, denn er hatte bereits 1978 Sohn Klaus Okle und die frühere Prokuristin der Firma, Ingrid Hempel,



Luftaufnahme aus dem Jahr 1989

Die Okle-Chronik im Überblick

1934

Josef Okle gründet in Singen einen Lebensmittel-großhandel

1935

Umzug in die Theodor-Hanloser-Straße

1939

Kriegsausbruch, Lebensmittel-rationierung

1948

Währungsreform bedeutet Aufschwung

1950

Erste Umsatz-Million

1954

Gründung der Einkaufsgemeinschaft „Fachring“, später IFA

1962

Eintritt Klaus Okle



Fuhrpark 1992

zu geschäftsführenden Gesellschaftern berufen. Mit 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erwirtschaftete das Haus rund 100 Millionen Mark und belieferte vom Firmensitz Singen aus über



Fuhrpark 2013

300 Lebensmitteleinzelhändler in einem weiten Umkreis. Bereits damals prägte eine erkennbare Regionalität das Sortiment, die kleineren Geschäften im Markt ein Alleinstellungsmerkmal versprach. Darüber hinaus tat man bei Okle alles, um den Selbständigen Einzelhandel mit Hilfe von Dienstleistungen gegen die großen Filialisten stark zu machen. Deshalb war man auch schon sehr früh, nämlich 1962, mit einem Mietcomputer von IBM ins EDV-Zeitalter gestartet.

Eintritt der dritten Generation, Stärkung des Kooperationsgedankens

1985 trat Hans-Philipp Okle, der Enkel des Gründers, in die Großhandlung ein. Nach Studium, Lehr- und Lernjahren in Frankreich und bei Migros in der Schweiz konzentrierte sich Hans-Philipp Okle zunächst

auf die Bereiche Marketing und die Pflege der heutigen Marke „Frischland“ und die sich unter seiner Führung zur ersten breit aufgestellten regionalen Marke im Lebensmittelbereich entwickelte.

1987 begann die Vertriebskonzeption „Markant-Markt“ unter Federführung der Markant-Handelsgruppe, 1994 schloss man einen Partnerschaftsvertrag mit dem weltbekannten Schweizer Unternehmen MIGROS, zur Belieferung der ersten deutschen Verkaufsstelle der Genossenschaft Basel in Lörrach.

Als Klaus Okle 1997 viel zu früh starb, erwies es sich als segensreich, dass Sohn Hans-Philipp wenige Monate zuvor bereits zum geschäftsführenden Gesellschafter ernannt worden war. Er erweiterte den Anteil von Bio-Lebensmitteln im Sortiment ebenso wie denjenigen regionaler Erzeugnisse. Insbesondere für Frischland-Produkte wurden, wo immer möglich, regionale Zutaten und Rohstoffe verwendet, und die Herstellung fand nach strengen Qualitätskriterien ausschließlich in Baden-Württemberg statt. Mit der Aufnahme von Demeter-Erzeugnissen setzte Hans-Philipp Okle ein weiteres Zeichen in Sachen Vertrauenswürdigkeit.



Klaus Okle und Ingrid Hempel 1984

Großes Engagement in Sachen Nachhaltigkeit sowie Entwicklung neuer Vermarktungsideen

2005 gelang es dem Unternehmen, sich zum produzierenden und handelnden Demeter-Betrieb zertifizieren zu lassen. 2006 präsentierte Okle nach umfangreicher Modernisierung den in Eigenregie betriebenen „MARKANT nah & frisch“ Markt, der im nahe gelegenen Hilzingen/Twiefeld 800 m² Verkaufsfläche bietet. Er war seit 1987 der Prototyp des späteren, im Jahr 2010 eingeführten LANDMARKT-Konzepts, das bis heute am Markt erfolgreich ist.



Lagererweiterung 2006

2006 begann der Großhandelsvertrieb der bio-dynamischen Markenprodukte von Campo Verde, die in 2007 auf Demeter umgestellt und rasch um fünf verschiedene Frucht- und Gemüsesäfte, später verschiedene Tomatenprodukte und Roh-Rohrzucker bis heute zu einem beeindruckenden Sortiment ergänzt wurden.

War eine Großhandlung früher in erster Linie Logistikvertrieb, so liegen die Aufgaben als Großhändler nahversorgender selbständiger Einzelhändler auch in der Sortimentsberatung und Einzugsgebiet-Bewertung, Datenkassenanbindung und Fortbildung der Einzelhandelspartner, kurzum der gesamten „Nahversorgungskultur.“ Gut zu sehen war das unter anderem am „1. Nahversorgetag“ den das Hause Okle 2008 in Radolfzell zur „Daseinsvorsorge“ mit Bürgermeistern und Handels- und Gewerbevereine durchführte.

2009 feierte das Unternehmen 75-jähriges Bestehen. Im selben Jahr wurde mit dem Aufbau von Logistik-Dienst-

Die Okle-Chronik im Überblick

- | | | | | | | |
|---|--|-----------------------------------|---|---|---|---|
| 1965
Errichtung der Vollsortimenter-Großhandlungszentrale | 1967
Hauseigene Fleisch- und Wurstwaren-Manufaktur | 1984
50. Firmenjubiläum | 1985
Eintritt Hans-Philipp Okle | 1987
Eröffnung des 1. Markant-Markts in Deutschland, heute Twiefelder Landmarkt | 1994
Kooperation mit MIGROS Deutschland | 1997
Hans-Philipp Okle wird geschäftsführender Gesellschafter |
|---|--|-----------------------------------|---|---|---|---|



Einführung des Landmarkt-Konzepts bei der Okle-Hausmesse 2010

leistungen zu Handelsunternehmen in der Einkaufskooperation Markant begonnen, außerdem signalisierte man mit der MBW-Zeichennutzung „Bio-Baden-Württemberg“ weitere Kompetenz in einem immer wichtiger werdenden Marktsegment. Ab 2010 wurde das sogenannte LANDMARKT-Konzept eingeführt, das Lebensmittelhändlerinnen und -händlern mit Gründungswillen den Markteintritt erleichtert, ein Jahr darauf trat Okle nicht nur der Markant-Einkaufskooperation über Bunting in Leer bei, sondern stieg auch in das Exportgeschäft mit Lebensmitteln ein.

2014 begann der Großhandelsvertrieb der ZHG-Dachmarke von Markant Deutschland mit nationalen Abnehmern. Und weil das Thema Nachhaltigkeit auch in der Lebensmittelbranche immer wichtiger wird, installierte Okle zur Selbstversorgung mit Strom auf dem Lagerhallendach eine erste Solaranlage mit einer Leistung von 224 kWh.

Bei aller Tradition geht Okle aber auch neue Wege: 2018 wurde in Twielfeld der erste Verkaufsautomat installiert und seit-



Landmarkt-Informationssystem 2013

her als „LANDMARKT 24“ rund um die Uhr gute Dienste leistet. Die Bilanz der bereits mehrfach erweiterten Photovoltaik-Anlage auf dem Hallendach mit 1137 kWp Leistung fiel im Jahr 2022 besonders gut aus. Und eine weitere technische Neuerung zeichnet sich schon am Horizont ab: Von 2024 an wird im „Twielfelder Landmarkt“ das sogenannte „Self-Checkout“-Konzept, das quasi durch „selfscanning“ funktioniert, deutliche Flexibilisierung in der Verkaufsbereitschaft bringen.

Im Jubiläumsjahr bestens gerüstet für die Zukunft

2024 wird die Okle Großhandelszentrale neunzig, ein stolzes Jubiläum und Anlass zu großer Freude. Denn das Unternehmen ist sehr gut aufgestellt: Eingebunden in eine tüchtige Handelsgemein-



Hans-Philipp Okle 2010

schaft und gestärkt durch eingespielte und bestens funktionierende Kooperationen, bilden die vier Säulen „Handelspartner für den SEH“, „Export“, „Sortiments- und Transport-Dienstleistungen“ und „Großhandels-Markenvertrieb“ ein stabiles Rückgrat. Regionalität und Bio sind unverändert Trumpf im Sortiment, dafür stehen über 1200 regional erzeugte Lebensmittel sowie 750 Bio-Produkte, knapp 300 davon in Demeter-Qualität. Knapp 300 Artikel, die mit der Eigenmarke FRISCHLAND etikettiert werden, bezieht Okle aus Manufakturen in Baden-Württemberg, darunter Teigwaren, Eier, Fruchtsäfte, Honig, Sauerkonserven und vieles mehr. Vor allem im Hinblick auf die vom Gedanken der Nachhaltigkeit geprägte Sortimentspolitik könnte die Bilanz also kaum besser sein.



Landmarkt 2014

Das Schlusswort in unserer kleinen Chronik gehört daher Firmenchef Hans-Philipp Okle. „Neunzig Jahre sind schon eine beachtliche Unternehmensgeschichte“, resümiert er, „und ich glaube, wir haben in dieser Zeit einiges gut gemeistert und viele ambitionierte Ziele erreicht. Das alles war nur möglich, weil uns in diesen neun Jahrzehnten die richtigen Menschen an die Seite gestellt waren, die uns mit Rat und Tat, Engagement, Motivation, Kreativität, Einsatzbereitschaft und Loyalität begleitet, beraten und unterstützt haben, nicht zu vergessen die vielen treuen Kunden, zahlreiche Akteure aus der Branche und viele weitere Persönlichkeiten, die uns immer wieder angespornt, bewegt, inspiriert und begeistert haben.“



Die Okle-Chronik im Überblick

2005

Demeter-Zertifizierung

2008

Erster Nahversorgertag

2009

75. Firmenjubiläum

2010

Einführung des LANDMARKT-Konzepts

2011

Start Exportgeschäft

2014

Start Großhandels-Vertrieb der ZHG-Dachmarke und Installation der ersten Solaranlage

2018

Verkaufsautomat „LANDMARKT 24“

2024

Die Okle Großhandelszentrale wird neunzig



Josef Okle



Klaus Okle



Hans-Philipp Okle

Nachdenkliches, Visionäres, Erhellendes

Firmengründer Josef Okle hatte nicht nur eine klare Vorstellung dessen, was eine Lebensmittel-großhandlung darstellen sollte, sondern machte sich als „Händler mit Leib und Seele“ von Anfang an auf die Suche nach neuen Horizonten. Die Ent-deckerfreude und die Leidenschaft für die Nahversorgung gab er an seinen Sohn Klaus weiter, und dieser wieder-um an die dritte Generation, den heuti-gen geschäftsführenden Gesellschafter Hans-Philipp Okle. Alle drei verliehen ihrem Credo auf unterschiedliche Wei-se Ausdruck, doch in allen Bekennt-nissen spiegelt sich die Überzeugung wider, dass die Verantwortung für die Menschen im ländlichen Raum und die Erhaltung gesunder Lebensräume das tägliche Tun bestimmen sollte.

„Es darf uns nicht gleichgültig sein, wie wir handeln und was wir verkaufen.“ (Leitspruch von Hans-Philipp Okle, u.a. nachzulesen auf www.okle.de)

„Unsere Geschäftsphilosophie ist die Erhaltung und Sicherung der Lebens-mittelversorgung der kurzen Wege. Wir müssen dem Verbraucher die Möglich-keit erhalten, vor Ort seinen täglichen

Bedarf decken zu können. Das ist auch ein Beitrag zur Erhaltung unserer Um-welt.“ (Firmengründer Josef Okle, 1967)

„Ziel der Okle Großhandelszentrale ist es, mit Hilfe unserer Dienstleistungen die kleineren Geschäfte gegen die gro-ßen Filialisten stark zu machen.“ (Klaus Okle im Jahr 1972)

„Unsere Tätigkeit und unser Verhalten sind geprägt von einem hohen Verant-wortungsbewusstsein gegenüber der Gesundheit unserer Kunden und gegen-über der Umwelt.“ (Josef Okle)

„In den von uns als Großhändler ver-antworteten Märkten unserer Handels-partner muss es nicht immer alles ge-ben, sondern nur immer das Richtige.“ (Hans-Philipp Okle zum Thema Sorti-mentsstrategie)

„Die Diskussion um nachhaltige Produ-ktion und Verkauf ist in vollem Gange. Ich bin der festen Überzeugung, dass der Verbraucher schon sehr bald an-onym beschaffte Ware und deren lieb-lose Präsentation kritisch hinterfragt. Das wird nicht mehr lange dauern. Wir wissen, dass die Kunden bei unseren

Kaufleuten einkaufen, weil sie dort nah-besorgte, ehrlich erzeugte und transpa-rente Produkte erhalten.“ (Hans-Philipp Okle 2008 in der Lebensmittel-Rund-schau)

„Echte Chancen haben unsere Partner im selbstständigen Einzelhandel, wenn sie auf regional und lokal erzeugte Ware setzen, auf Besonderes wie etwa Demeter-Qualität oder Exklusives wie unsere Frischland-Produkte. Punkten können sie auch mit den Service-Leis-tungen von der Standortanalyse über Weiterbildungsangebote bis hin zum ständigen Dialog mit unseren Einzel-handelsberatern.“ (Hans-Philipp Okle 2016 im Markant Magazin)

„Vor allem die einheimischen Inhaber der neuen Landmärkte spielen in unse-rem neuen Nahversorgerkonzept eine wichtige Rolle. Die Integration des Be-treiber- oder Standortnamens in das Landmarkt-Logo schafft Persönlich-keit und macht den Unterschied zum anonymen Mitbewerber. Beziehungen füllen Kassen – bis zu zwanzig Prozent und mehr!“ (Hans-Philipp Okle 2011 in Lebensmittel Zeitung direkt, unter der Überschrift „Heimat im Einkaufskorb“)

Wir erheben unser Glas auf 90 Jahre Okle!



www.goldochsen.de

Ulms flüssiges Gold. Seit 1597.

@brauereigoldochsen

1825 **Coppenrath** mit Ehre

Mit Zucker

Zuckerfrei

SUGARFREE

Schmeckst Du den Unterschied?

Coca-Cola gratuliert zum Jubiläum:

WIR STOSSEN AN AUF 90 JAHRE OKLE!

Perfekter Genuss für die schönsten Momente.

NEU

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite und mezzo mix sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company. ViO und ViO BiO LIMO sind eingetragene Schutzmarken. FUZE TEA - ©2023 DP Beverages UC. Fuze Tea ist eingetragene Schutzmarke der DP Beverages UC.

Wir gratulieren!

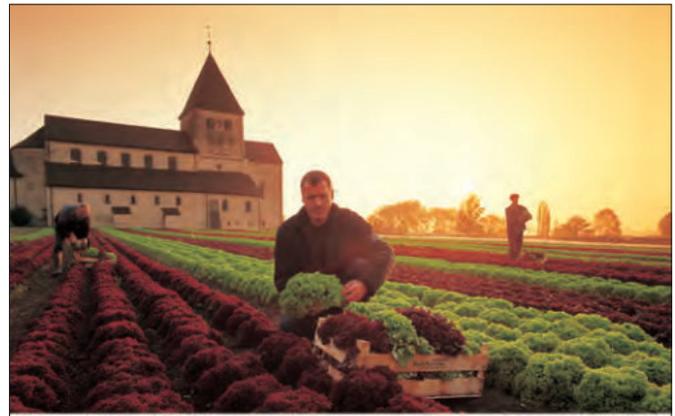


MIT DEM BERÜHMTESTEN BRAUWASSER AUS DEM SCHWARZWALD

**Alpirsbacher
KLOSTERBRAU**

**GLÜCK
FRISCH GEBRAUT**

MIT DEM BERÜHMTESTEN BRAUWASSER AUS DEM SCHWARZWALD



Ihr Partner für regionales Gemüse

Reichenau-Gemüse-Vertriebs eG
 Marktstraße 1
 78479 Reichenau
 info@reichenaugemuese.de
 www.reichenaugemuese.de



Emmi

Raclette

**VERFÜHRERISCH
ZARTSCHMELZEND.**

*Wir gratulieren
Okle zum
Jubiläum!*

Raclette CLASSIC
CLASSIQUE

Raclette
PREPPER
POMME - PÖPPLE

Raclette
SOUS CRÈME STYLE
MOUTARDE - CHOCOLATE - CROÛTÉ

Raclette
SWITSE

Wir gratulieren!



Sonne und Wein. Vom Kaiserstuhl.



VIELFALT FÜR VIELE!

DIE DANONE MARKEN - UMSATZSTARK IM DAIRY UND IM PLANT-BASED SORTIMENT!



Schamel
MEERRETTICH

WIR GRATULIEREN
ZUM 90. JUBILÄUM

#SCHAMEL
#SCHARF

UNSERE TOPSELLER
JETZT AUCH VEGAN!

FEINKOST
POPP

JETZT
ORDERN!

www.popp-feinkost.de

GUTER GESCHMACK IST
BEI UNS ZUHAUSE!

ROUTHIER
MEDITERRANEAN PRODUCTS

Routhier Mediterranean Products GmbH
+49 (0) 6047-9811 0 | info@routhier.de
www.routhier.de

okle

Weimarer
Thüringer Bratwurst,
500 g

Schulte
Trapezsalami,
ca. 1 kg

Böcklunder **Gutfried** **Redlefen** **Könecke** **SCHULTE** **Jensen's** **ZERBSTER ORIGINAL** **Keine's**

WIR GRATULIEREN!

zum 90-jährigen Firmenjubiläum



Und weil TRADITION verbindet, senden wir nicht nur die besten Glückwünsche an die Firma OKLE. Auch weiterhin bieten wir Ihnen eine regionale Vielfalt an schmackhaften Limonaden und Erfrischungsgetränken aus dem Hause Randegger Otfillen-Quelle.



Wir gratulieren!



Anzeige



Wir gratulieren der Firma OKLE zum 90-jährigen Jubiläum



Wir gratulieren zum Jubiläum

Weil Zartes BESSER SCHMECKT



Mondelēz
International
SNACKING MADE RIGHT

Wir gratulieren!



Die Mischung macht's.



Snack Spaß.
Snack Seeberger.



Feinste Nudeltradition

Wir gratulieren zum 90-jährigen Jubiläum

Herzlichen Dank für die partnerschaftliche Zusammenarbeit

Treue wird belohnt!
1.10.2023 bis
31.1.2024

10x Tress kaufen,
Belege hochladen &
tolles Kochbuch
bekommen!



MIT WILTMANN LEBT MAN.

Wenn, dann Wiltmann. Qualität für diese Momente, in denen man am liebsten so einfach wie klassisch genießt.
www.wiltmann.de

90 Jahre - Wir gratulieren!

Himmlisch vielfältige Backtradition – seit über 130 Jahren!

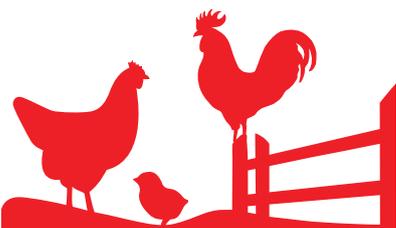
www.schulte-feingebaeck.de

Herzlichen Glückwunsch

zum 90-jährigen Okle-Jubiläum!

Allerbeste Grüße aus Erdmannhausen an den Hohentwiel!

Die Marke durch die dreimal die Sonne scheint



LÄNDEIER

REGIONALER
NACHHALTIGER
LECKERER



www.laendeier.de

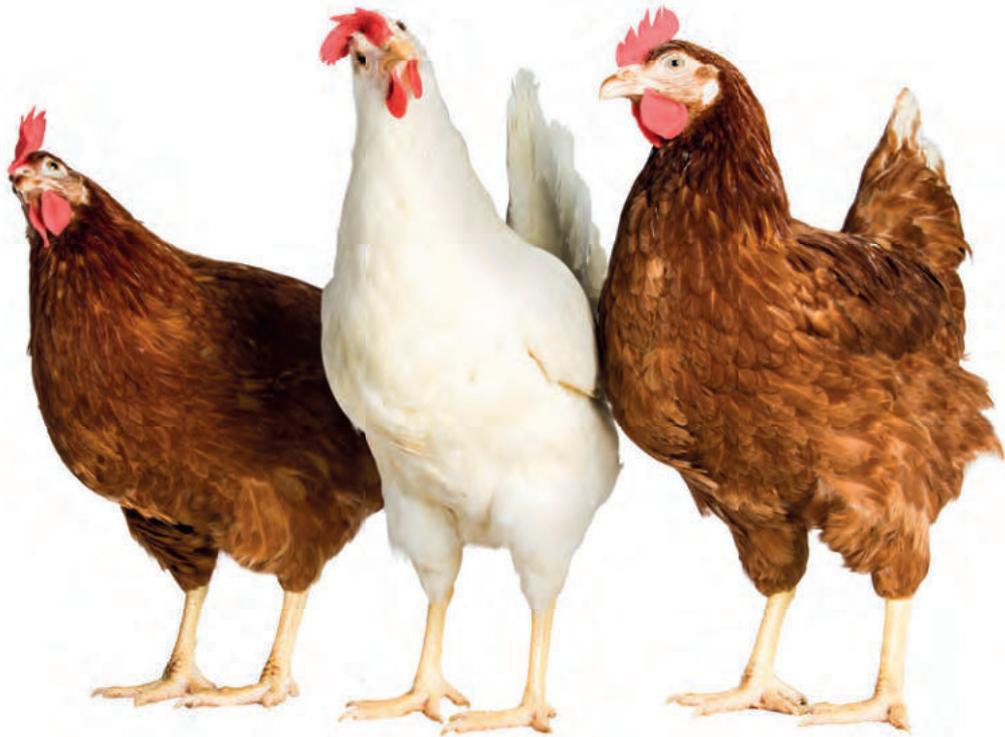


AUFZUCHT
DER MÄNNLICHEN
KÜKEN!



Gratulation –
**90
Jahre**
Okle
Großhandels-
zentrale!

Wir
wünschen
weiterhin
viel
Erfolg!



Dankeschön —

für eine außergewöhnliche und
zukunftsorientierte Zusammenarbeit,
auch im Namen unserer
Hühner und Hähne.

Das Hönig-Hof-Team



90 Jahre
Okle Großhandel

**Herzlichen
Glückwunsch!**

BioGourmet

Feinkost aus biologischer Erzeugung

Bergader

**Entdecke die Genussvielfalt
von Bergader**

Bergader
Heumilch Käse
aus Heumilch g.t.S.
herzhaft

Bergader
Bergkäse
kräftig-würzig
4 Monate gereift
ohne Gentechnik*

Bergader
Bergbauern Käse
feinwürzig-cremig



Kaiser

1889

Besser gemeinsam

Wir gratulieren unserem Partner OKLE zum 90jährigen Jubiläum



Wir sind Bienenpatel!

hektarnektar.com

bonbonmeister.de



GLEICH MORGENS

FAIR STARTEN!

#FairesKlimaFrühstück



Grillvergnügen nach Büroschluss

Nachdem die Resonanz im Vorjahr überaus positiv ausgefallen war, trafen wir uns am 16. Juni 2023, einem Freitag, erneut zum „Afterwork BBQ“, das Gelegenheit gab, den Grill anzuwerfen und mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern abteilungsübergreifend in geselliger Runde zu plauschen. Das Wetter spielte mit, und das köstliche Fleisch und die Würstchen aus unserer FRISCHLAND Fleisch- und Wurst-Manufaktur mundete allen.



Teilnahme am Fußballturnier

Der Spaß und das Miteinander standen von Beginn an im Vordergrund, als unsere Betriebsmannschaft am Samstag, dem 1. Juli 2023 am 58. Singener Betriebsfußball-Wanderpokal-Turnier teilnahm. Am Spielfeldrand waren die Okle-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter in großer Zahl vertreten, feuerten unser Team an, nutzten aber auch die Gelegenheit, sich mit den Vertretern anderer Singener Betriebe auszutauschen. Unsere Mannschaft schlug sich auch in diesem Jahr wacker und hielt ihr Versprechen, nicht Letzter zu werden!



Der Eiswagen läutete das Ende des Sommers ein

Was für eine schöne Idee, am 27. September 2023, also kurz nach dem Ende des kalendarischen Sommers einen Eiswagen kommen zu lassen und die Mitarbeiter während

der Mittagszeit mit Eisspezialitäten zu verwöhnen! Rasch war ein hübsches Plakat ausgehängt worden, das zum „Eisfassen“ einlud, kurz schaute sogar noch die Sonne raus, und alle strömten hinaus, um sich die versprochene

Leckerei abzuholen, die vom Singener „Eiscafé San Leone“ stammte. In der Hitliste der beliebtesten Sorten belegte schließlich Pistazie Platz eins, danach folgten „Nuss“ und „Amarena-Kirsche“.



Sommerabschluss

Liebe Kolleginnen und Kollegen,
der Betriebsrat und die Geschäftsführung möchten den Sommer bei einer kleinen **Eis - Pause** gemeinsam ausklingen lassen.
Dazu haben wir einen Eiswagen organisiert.



Datum: 27.09.2023
Uhrzeit: 12:30 -13:30 Uhr
Wo: Vor dem Importlager

Gerne dürfen Sie sich in Ihrer Mittagspause bis zu 3 Kugeln Eis, als Dankeschön der Geschäftsführung holen.
Lassen Sie es sich schmecken.

Wir freuen uns auf Sie.
Liebe Grüße
Der Betriebsrat

Wir begrüßen unsere neuen Auszubildenden

David Maisinger stieg am 1. 9. 2023 ins zweite Ausbildungsjahr ein, mit dem Ziel, bei uns den Abschluss als Kaufmann für Groß- und Außenhandelsmanagement zu machen.

Julian Beising, unser Jüngster, schwärmt seit der Kindheit für die Landwirtschaft. Er wird bei uns zum Fachlageristen ausgebildet.

Ali Bashfa ist bereits ausgebildeter Fachlagerist und arbeitet seit ein paar Monaten bei uns im Lager. Nun wünscht er sich, mehr von der Verwaltung zu erlernen und steigt somit als Azubi zur Fachkraft für Lagerlogistik in das dritte Ausbildungsjahr ein.

Alexander Melcher, ebenfalls seit einigen Monaten im Lager, schließt sich den drei Vorgenannten an und absolviert auch eine Ausbildung zum Fachlageristen.

Wir freuen uns sehr auf diese bunte Mischung und vor allem über die Lust der jungen Leute, etwas zu erlernen und sich weiterzuentwickeln.



vlnr.: David Maisinger, Julian Beising, Ali Bshfa, Alexander Melcher

Erfolgreicher Abschluss



vlnr.: Hans-Philipp Okle, Kristin Löber, Niklas Volkmann, Verena Müller

Am 27. Juni 2023 schloss Niklas Volkmann, der bereits als Schüler bei uns ein Praktikum absolviert hatte, seine Ausbildung zur Fachkraft für Lagerlogistik mit Erfolg ab. Es stand schon lange fest, dass er in der Okle Familie bleibt. Umso mehr freuen wir uns, dass er nun als angehender Versanddisponent seine Fachkenntnisse anwenden und sich einbringen kann. Herzlichen Glückwunsch zum erfolgreichen Abschluss, und auf eine weiterhin so tolle Zusammenarbeit.

Tag des offenen Handwerks

Am 28. April 2023 ließen wir am „Tag des offenen Handwerks“ wieder Schüler hinter die Kulissen blicken, die sich eine knappe Stunde lang über berufliche Chancen informieren konnten. Unsere beiden Auszubildenden aus dem zweiten Ausbildungsjahrgang, Shaleen Onyango und Miguel Marques, führten die sieben Jungs aus der Robert-Gerwig-Schule durch unser Lager und den Logistikbereich. Immer wieder machten die Schüler große Augen, etwa wenn ihnen unsere beiden Azubis komplexere Zusammenhänge erklärten oder erstaunliche Zahlen nannten, aber natürlich auch beim Anblick der vielen Paletten „RedBull“, die im Lager zur Auslieferung

bereitstanden. Klar, dass auch viele Fragen gestellt wurden, die Shaleen und Miguel sehr gerne beantworteten. So machte der Rundgang allen Beteiligten, darunter auch einer Vertreterin des Initiators „Sin-

gen aktiv e.V.“, richtig Spaß. Übrigens: der Dritte von links auf dem Foto ist Julian Beising, der vier Monate später bei uns eine Ausbildung (s.o.) begann – Mission gelungen!



Sieben Schüler besuchten uns am Tag des offenen Handwerks. Julian Beising (Dritter von links) absolviert heute bei Okle eine Ausbildung.

Verabschiedungen in den Ruhestand

2023 traten folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter den Ruhestand an: Wolfgang Albrecht (Leitung IT, Hardware & Systemtechnik), Marianne Heimberg

(Logistikverwaltung) und Lilia Zimmermann (Lageristin), alle drei nach jeweils 24 Jahren Betriebszugehörigkeit, sowie Manuela Block (Logistikverwaltung)

nach 45 Jahren Betriebszugehörigkeit. Wir wünschen den ausgeschiedenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für den neuen Lebensabschnitt alles Gute!



Hans-Philipp Okle, Wolfgang Albrecht, Markus Schüttler



Markus Schüttler, Marianne Heimberg, Verena Müller



Verena Müller, Lilia Zimmermann, Markus Schüttler

Staffelstab-Übergabe

Unser langjähriger IT-Leiter, Herr Wolfgang Albrecht, trat am 31. Juli 2023 seinen wohlverdienten Ruhestand an (s.o.). Er begleitete in unserem Haus den dynamischen Wandel in der EDV sozusagen vom Endlospapier über den Einsatz von Disketten und CD-ROMs

bis hin zur weitgehenden Digitalisierung sämtlicher Prozesse. Mit seinem wertvollen Erfahrungsschatz prägte er nicht nur maßgeblich unsere IT-Landschaft, sondern erwarb sich durch seine Persönlichkeit auch große Achtung bei der Geschäftsführung und die Wertschätzung der Mitar-

beiterinnen und Mitarbeiter. In seine Fußstapfen trat Jörg Deichmeier, der Anfang der 2000er-Jahre bei Okle eine Ausbildung zum Kaufmann im Groß- und Außenhandel absolvierte und nun als Teamsprecher IT, Hardware & Systemtechnik die Aufgaben von Herrn Albrecht übernommen hat.

Anzeige

Linda Flores
SanLucar Pflückerin

SanLucar

Taste the SUN ☀️

Süße Grüße aus dem Paradies.

Wir sind, wie Okle, von der Leidenschaft für köstlichen Geschmack geprägt. Unsere Meisteranbauer pflegen und hegen mehr als 100 Frucht- und Gemüsesorten in den sonnigsten Regionen dieser Erde. »Bei

uns ist es wie im Paradies«, sagt Linda, Pflückerin bei SanLucar. Wir bauen alles im Einklang mit Mensch und Natur an. Erst wenn die Früchte genug Sonne getankt haben, werden sie sanft geerntet. Dann reifen sie unter natürlichen Bedingungen nach. Das Ergebnis? Paradiesisch eben.



@sanlucarfruit

Bad Dürrheimer

Besser trinken, besser leben.®

Mehr
Reinheit
passt in
keine
Flasche.



- › Garantierte Natürlichkeit aus geschützten Quellen
- › Besondere, nachgewiesene Reinheit des Wassers
- › Strengere Grenzwerte als gesetzlich vorgegeben
- › Engagement in Natur- und Wasserschutz

www.bad-duerrheimer.de/bio



Mit jeder Flasche bringen wir Nachhaltigkeit voran.