

chefrede.de

Guten Abend zusammen,
liebe Kolleginnen und Kollegen aus Markt, Lager und Verwaltung,
liebe Marktleiterinnen und Marktleiter,
liebe Lieferpartner und Freundinnen und Freunde von Frisch+Fix.

Schön, dass wir heute hier im Zentrallager Fulda zusammen sind – zwischen festlich dekorierten Paletten und einer Food-Station, die schon seit einer Stunde mit mir redet. Ich habe ihr versprochen, ich fasse mich nicht zu kurz, aber auch nicht zu lang. Sie merken: Es ist Weihnachten, also reden wir Klartext – und feiern, was wir gemeinsam geschafft haben.

Bevor wir auf die großen Themen kommen, ein kurzer Blick um uns herum:
Es gibt wahrscheinlich keinen besseren Ort für unsere Weihnachtsfeier als genau hier.

Die Paletten kennen unsere Namen.

Die Ameisen sind im Feierabendmodus.

Und wenn Sie hinter dem Tannenbaum dieses leise Surren hören – keine Sorge, das ist nicht der Kühlschrank, das ist Rudi, unser Palettenroboter, der sich heute benehmen will.

Apropos Rudi: Manche von Ihnen waren dabei, als wir eine unserer neuen Filialen eröffnet haben und Rudi beschlossen hat, dass seine Bühne nicht das Lager ist, sondern die echte. Er fuhr ganz allein – und sehr überzeugt – auf die Bühne, blieb neben dem Mikrofon stehen und schaute in den Saal, als würde er gleich „Frohe Weihnachten“ sagen. Der erste Applaus des Abends ging an ihn. Ich gebe zu: Ich war kurz eifersüchtig. Aber seien wir ehrlich, der Moment passte gut zum Jahr 2024 – ein Jahr, in dem bei Frisch+Fix vieles wie am Schnürchen lief, und manchmal eben mit eigenem Kopf.

Ich bin Uwe Kramer, Regionalleiter Mitte, und ich darf heute mit Ihnen auf ein

Jahr anstoßen, das uns gefordert, gestärkt und ja, auch stolz gemacht hat.

Erstellen Sie eine eigene personalisierte Rede auf chefreue.de

Worauf bin ich persönlich am stolzesten?

Auf die Kundennähe und Qualität, die Sie jeden Tag erlebbar machen.

Nicht auf Plakaten, nicht in Präsentationen, sondern im echten Leben:

zwischen Obstkisten am Samstagmorgen, beim Bestandscheck um halb fünf, an der Kasse, wenn drei Kinder auf einmal nach dem Sticker fragen, und bei der Tour, die trotz Stau rechtzeitig beim Markt ist.

Das klingt selbstverständlich. Ist es nicht.

Es ist Handwerk, Herz und Haltung.

Vier neue Filialen haben wir in diesem Jahr eröffnet.

Das ist viel Logistik, viele letzte Schrauben, viel „Wo ist der Schlüssel für den Seiteneingang?“ – und noch mehr Teamarbeit.

Ich habe bei jeder Eröffnung denselben Satz gehört:

„Krass, wie eingespielt die Frisch+Fix-Leute sind.“

Der kam nicht von uns, der kam von außen.

Das ist ein großes Kompliment an Sie alle – an Marktteams, an das Lager hier in Fulda, an die Verwaltung, die im Hintergrund alles zusammenzieht, und an unsere Lieferpartner, die dabei helfen, dass Tag eins nicht Tag „Chaos“ heißt.

Wir haben in 20 Märkten Self-Checkouts eingeführt.

Nicht als Gimmick, sondern als Antwort auf Warteschlangen, Stoßzeiten und die wachsende Erwartung, dass es mal schnell gehen darf.

Das war kein Spaziergang: Hardware, Schulungen, Kundenerklärung, die Kinder, die es schneller lernen als wir – und dann noch die eine oder andere Störung, immer genau dann, wenn der Andrang am größten war.

Aber was ist das Ergebnis?

In Spitzenzeiten haben wir spürbar entlastet, und wir konnten die Kolleginnen und Kollegen an der Bedienungstheke und im Markt sichtbar machen – dort, wo Beratung zählt.

Ich habe in einem Markt erlebt, wie eine Stammkundin nach dem ersten Einkauf am Self-Checkout sagte: „Jetzt hab ich endlich eine Hand frei für den Kaffee.“

Und dann grinste sie und meinte: „Und ich sehe Sie trotzdem noch – die mit dem guten Brotspruch.“

Technik ist gut.

Nähe bleibt besser.

Und beides zusammen funktioniert – weil Sie es möglich machen.

Besonders wichtig ist mir auch dieser Erfolg: 12 Prozent weniger Lebensmittelverschwendung.

Das ist kein Zahlenspiel.

Das sind echte Produkte, echte Werte, echter Respekt.

Wir haben gemeinsam smarter disponiert, konsequenter ausgelistet, dynamischer abschriftenreduziert, besser gespendet – und ja, genauer hingeschaut.

Die Zusammenarbeit mit den lokalen Tafeln 2024 war stark.

Nicht nur, weil wir gespendet haben, sondern weil die Abläufe sauber waren: Abholung, Kühlkette, Kommunikation.

Das ist gelebte Verantwortung – und sie passt zu uns.

Unsere Spendenaktion für die Tafeln hat auch gezeigt, wie Kundennähe im besten Sinne ansteckend ist.

Viele Kundinnen und Kunden haben mitgemacht, kleine Beträge, volle Körbe, oft kommentarlos.

Ich stand in Kassel an Kasse 3, da legte ein Stammkunde zwei Pakete Nudeln extra aufs Band und sagte nur: „Ist richtig so.“

Wenn Kundschaft uns ihr Vertrauen so zeigt, dann ist das das schönste Feedback, das wir bekommen können.

Ich möchte heute ein paar Momente teilen, die dieses Jahr für mich prägen.

Da war der frühe Morgen, als ich mit zwei Kolleginnen aus der Frische die angelieferten Erdbeeren kontrolliert habe – und der Fahrer, den ich vorher nicht kannte, sagte: „Bei Frisch+Fix gucken sie zweimal. Bei anderen nur einmal.“

Er meinte das nicht als Kritik, sondern als Anerkennung.

Er weiß, dass unsere Kundinnen und Kunden das merken.

Da war die Filiale, die kurz vor dem Start eine fehlende Kühleiste hatte – und das Lager hier in Fulda hat sie uns in der Nacht noch klargemacht.

Am nächsten Morgen ging die Tür auf, die Theke leuchtete, und niemand im Laden ahnte, dass da gerade eine Nachtschicht Ehrenrunde gefahren war.

Und da war die Kollegin an der Käsetheke, die mir bei der Eröffnung flüsterte: „Ich war noch nie so nervös – und habe noch nie so viele Leute so nett erlebt.“

Am Ende des Tages stand sie da wie eine Dirigentin und schnitt Bergkäse, als hätte sie nie etwas anderes gemacht.

Solche Momente sind keine Nebensächlichkeiten.

Sie sind die Beweise dafür, dass Kundennähe nicht im Newsletter entsteht, sondern am Menschen.

Lassen Sie mich Danke sagen.

Danke an die Teams in den Märkten, die jeden Tag das Ganze tragen – morgens die Mopro, abends die Backstation, dazwischen Beratung, Kasse, Warenpflege.

Danke an die Lagerprofis hier in Fulda, die jeden Tag den Unterschied machen zwischen „passt ungefähr“ und „sitzt auf der Palette, wie es muss“.

Danke an die Verwaltung, die Zahlen, Prozesse, Verträge, Schulungen organisiert – und dafür sorgt, dass wir im Markt nicht stolpern.

Danke an die Marktleiterinnen und Marktleiter, die Prioritäten setzen, Teams zusammenhalten, neue Leute einarbeiten und trotzdem am Samstag die Tomaten kontrollieren.

Und danke an unsere Lieferpartner.

Ohne pünktliche, verlässliche, ehrliche Partnerschaft geht in unserer Branche gar nichts.

Sie sind heute hier – und das fühlt sich richtig an.

Ich weiß, dieses Jahr war nicht immer leicht.

Lieferketten haben gezwickt, Personalplanung war oft Tetris auf Zeit, und wenn die Werbung gut lief, war der Parkplatz zu klein.

Es gab Tage, an denen war der Puls hoch und die Laune im Keller.

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefred.de

Aber dann hat jemand einen Witz an Kasse 4 gemacht, jemand anders eine Kiste mehr mit angefasst, und zack – hat das Team wieder gezogen.

Das ist unser Kapital.

Das kann man nicht bestellen, nicht programmieren, nicht kopieren.

Wenn ich unsere vier neuen Filialen heute anschau, unsere Spendenaktion, die Self-Checkouts, die 12 Prozent weniger Verschwendung – dann sehe ich vor allem eines: Sie haben aus Vorhaben Wirklichkeit gemacht.

Und das mit einer Selbstverständlichkeit, die nicht selbstverständlich ist.

Jetzt werfen wir einen Blick nach vorn.

2025 wird ein Jahr der Vertiefung, nicht des wilden Zickzacks.

Erstens: Wir bauen unsere Frischekompetenz aus.

Nicht nur in Theke und Obst/Gemüse, sondern in der ganzen Kette.

Bessere Warenvorbereitung, klare Standards, mehr sensorische Checks, direkteres Feedback an die Lieferanten.

Und ja, auch wieder mehr Verkostung und kundennahes Erklären.

Frische ist unser Versprechen – 2025 machen wir es noch spürbarer.

Zweitens: Wir investieren in Mitarbeiterentwicklung.

Neue Schulungen, die nicht am Flipchart hängen bleiben, sondern am Ladenalltag andocken.

Kürzere, dafür häufigere Lerneinheiten, on the job, mit Praxis.

Wir bringen die Besten aus den Teams in die Rolle von Trainerinnen und Trainern – und wir nehmen uns die Zeit, die es braucht, damit Wissen nicht nur rumliegt, sondern ankommt.

Ich verspreche Ihnen: Wir machen das so, dass es hilft und nicht stört.

Drittens: Bessere Dienstpläne und digitale Prozesse – für weniger Hektik.

Die Wochen, in denen wir freitags noch dreimal nachjustieren, sollen seltener werden.

Wir gehen an die Planung mit klareren Daten, verbindlicheren Zeitfenstern und

Werkzeugen, die wirklich entlasten

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Digital ist kein Selbstzweck.

Digital ist gut, wenn Sie abends ruhiger nach Hause gehen und morgens gelassener anfangen.

Es gibt ein Bild, das ich gerne mitnehme:

Wenn Kundinnen und Kunden am Ende sagen „Hier ist es frisch, hier sind die Leute freundlich, und ich bin schnell wieder draußen, wenn's sein muss“ – dann haben wir gewonnen.

Genau dahin arbeiten wir 2025.

Bevor wir gleich anstoßen, möchte ich noch etwas tun, das mir eine echte Freude ist:

Heute verleihen wir unseren internen Team-Award „Kundenglück 2024“.

Dieser Preis ist kein Pokal fürs Regal.

Er ist ein Dankeschön an ein Team, das in diesem Jahr Kundennähe und Qualität auf besondere Weise sichtbar gemacht hat.

Bei der Auswahl ging es nicht um die größte Filiale, nicht um die schönste Eröffnungsfeier, sondern um Wirkung im Alltag:

spürbare Freundlichkeit, saubere Prozesse, verlässliche Frische – und um das, was Kundinnen und Kunden uns rückmelden.

Ich sage jetzt noch nicht, wer es ist – Spannung gehört dazu.

Aber ich sage, was mich überzeugt hat:

Ein Team, das in einem herausfordernden Umfeld ruhig geblieben ist, das Self-Checkout, Frischeoffensive und Personalwechsel unter einen Hut gebracht hat,

das Beschwerden nicht wegerklärt, sondern löst,

und das aus kleinen Momenten große Treue gemacht hat.

Gleich bitte ich die Marktleiterin beziehungsweise den Marktleiter des Gewinnerteams zu mir auf die Bühne.

Vorher aber eine Bitte an uns alle:

Applaus, der vom Herzen kommt, ist die beste Auszeichnung, die es gibt.

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf Chefrede.de

Wir wissen, wie viel Arbeit hinter jeder guten Woche steckt.

Und ja, Rudi – du darfst heute NICHT auf die Bühne.

Wir wollen, dass der Applaus an die Menschen geht.

Bevor wir zur Ehrung kommen, noch ein letzter Dank:

an das Orga-Team dieser Feier.

Es ist nicht trivial, zwischen Paletten eine Atmosphäre zu schaffen, in der man gerne bleibt – und in der niemand über eine Zurrkette stolpert.

Ihr habt das großartig gemacht.

Und an die Kolleginnen und Kollegen an der Food-Station: Ich habe das Roastbeef gesehen. Wir beeilen uns.

Für alle, die die Rede oder die Ergebnisse später nachlesen möchten:

Ich lasse den Text intern verteilen – die Mail geht an die bekannte Adresse und wird von dort weitergeleitet: cto@kuchventures.com.

So haben Sie die Daten und den Ausblick auch schwarz auf weiß.

Jetzt ist der Moment gekommen.

Ich darf den Umschlag öffnen, unseren „Kundenglück 2024“-Preisträger verkünden und das Team nach vorne bitten.

Lassen Sie uns gemeinsam feiern, was uns stark macht:

dass wir einander den Rücken freihalten,

dass wir Kundennähe nicht nur versprechen, sondern leben,

und dass Qualität bei Frisch+Fix nicht an der Tür endet, sondern dort beginnt.

Danke für Ihren Einsatz an vorderster Front – in den Märkten, im Lager, in der Verwaltung, auf der Straße.

Sie machen den Unterschied, jeden Tag.

Und Sie machen Kundennähe und Qualität jeden Tag erlebbar.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien eine friedliche Weihnachtszeit, gute

Erholung und einen sicheren Butsch ins neue Jahr.
Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

2025 packen wir es an – mit frischen Ideen, klugen Plänen und mit dem, was uns am meisten hilft: mit Ihnen.

Frohe Weihnachten, danke für dieses Jahr –
und jetzt: Bühne frei für „Kundenglück 2024“ und danach für die Food-Station!

Diese Rede wurde mit chefrede.de erstellt. Beantworten Sie ein paar Fragen und generieren Sie Ihre eigene personalisierte Rede jetzt auf chefrede.de

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de