

FENEBERG

Heimat. Qualität. Vertrauen.

Haimhausen, 12.01.2019

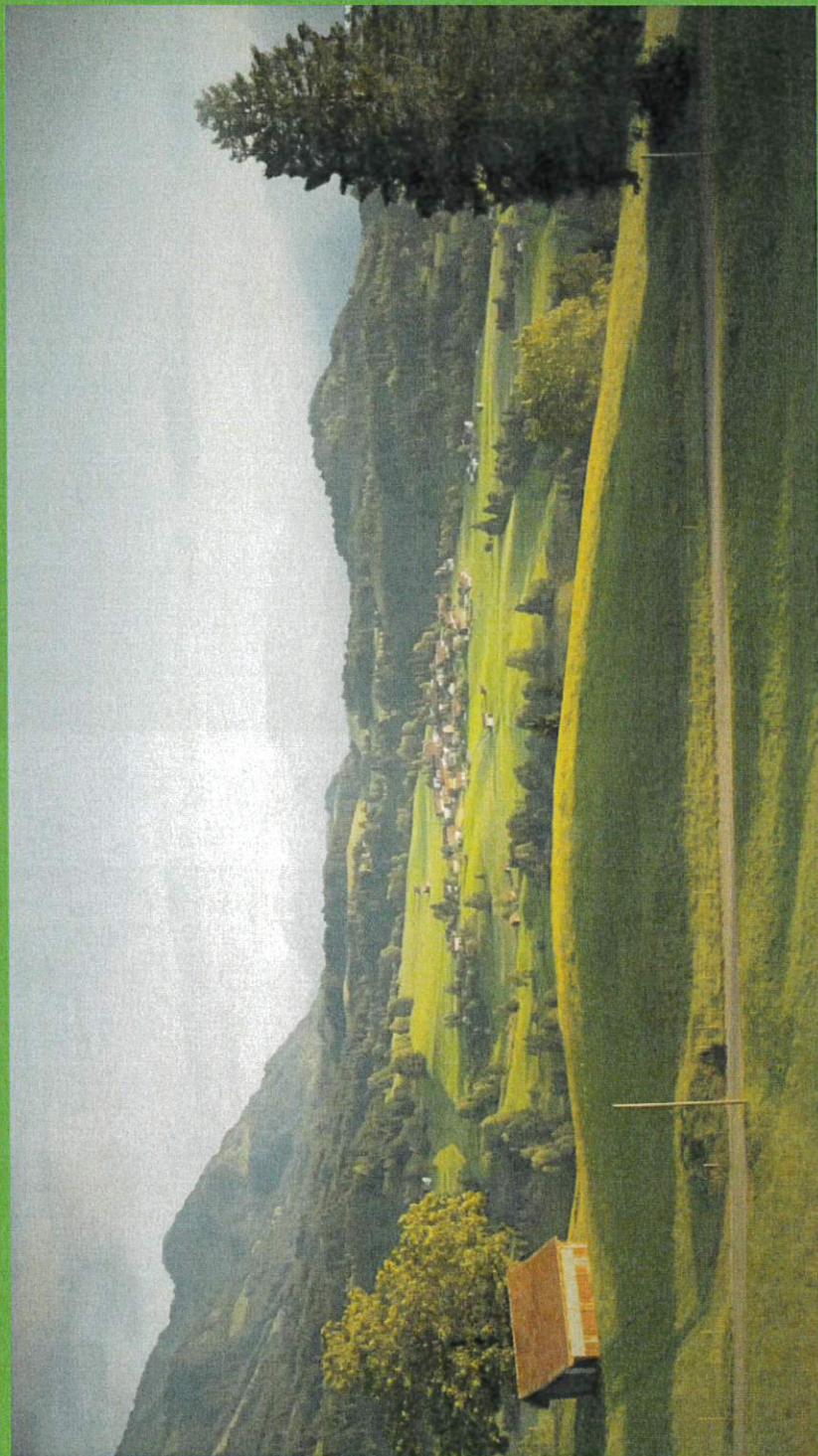
FENEBERG



Feneberg: Ein regionales Familienunternehmen mit Tradition

- Gegründet 1947.
- Firmensitz in Kempten/Allgäu.
- Familiengeführt in der dritten Generation von Christof und Hannes Feneberg.
- 76 Filialen – vom kleinen feinen Nahversorger bis hin zum großen Verbrauchermarkt.
- Aus der Region, für die Region.

FENEBERG



FENEBERG



FENEBERG

Heimat. Qualität. Vertrauen.

Unsere Werte

Heimat

Verwurzelt und gewachsen im Allgäu, sind wir heute in der gesamten Feneberg-Region daheim. Heimat heißt für uns Verbundenheit. Wir setzen uns ein für die Region und die Menschen, die dort leben.

Qualität

Frische und guter Geschmack sind die Grundvoraussetzungen für hochwertige Produkte. Nur wenn wir selbst von der Qualität eines Lebensmittels überzeugt sind, findet es den Weg in die Feneberg-Regale.

Vertrauen

Transparenz schafft Sicherheit. Wer weiß, wo ein Produkt herkommt, kann auf dessen Qualität vertrauen. Deshalb pflegen wir bei Feneberg enge Beziehungen zu Erzeugern und Lieferanten und produzieren vieles selbst.

FENEBERG

Marken von Feneberg

FENEBERG

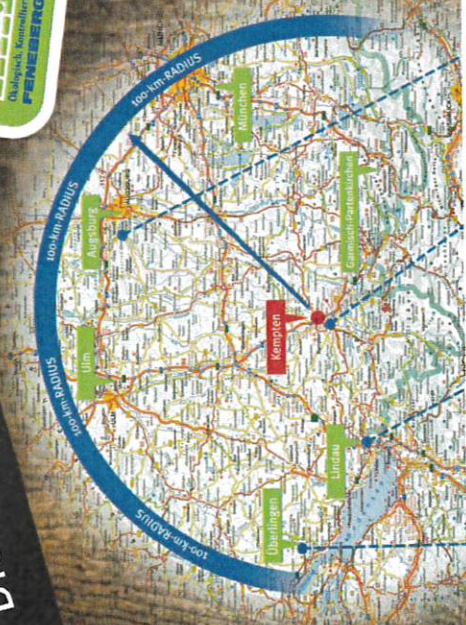
VonHier

- Seit 1998 vertreiben wir die regionale Bio-Eigenmarke VonHier.
- Alle Produkte stammen von Betrieben aus der VonHier-Region und sind ökologisch erzeugt – nach Verbands-Kriterien von Bioland, Naturland oder Demeter.
- Ein hausinternes Kontrollsystem schafft zusätzliche Sicherheit.
- Über www.bio-mit-gesicht.de kann jedes VonHier-Produkt bis zu seinem Ursprung zurück verfolgt werden.

FENEBERG



Die VonHier-Region



Christian Richter
Stöckach VonHier-Gemüse



Peter Bentele
Tettwang VonHier-Äpfel



Peter Romer
Kimmrathofen VonHier-Käse



Johannes Spengler
Manggrudon VonHier-Ole

Alle VonHier-Erzeuger stellen ihre Produkte im Umkreis von 100 km um Kempten her.

FENEBERG

VonHier

- Was Region bedeutet, ist genau definiert: **100 Kilometer** rund um den Firmensitz in Kempten/Allgäu.
- Über **600 Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe**, die ihre Produkte mit viel Herzblut herstellen.
- Mit den Erzeugern stehen wir in einem **festen Vertragsverhältnis**.
 - Das gibt den Landwirten Sicherheit durch feste, faire Preise und Abnahmegarantien.
 - Gleichzeitig garantiert es uns die Einhaltung von strengsten Qualitätskriterien.

FENEBERG

VON HIER

Ökologisch. Kontrolliert.
FENEBERG

Konsequent regional

*„VonHier ist die konsequenteste regionale
Vermarktungsstrategie für Deutschland.“*
Institut für ländliche Strukturforschung, Frankfurt



- Wertschöpfungskette konsequent innerhalb der Region:
 - Erzeugung
 - Verarbeitung
 - Verkauf
- Ein VonHier-Produkt legt im Durchschnitt nur einen Weg von 44 Kilometern zurück.

FENEBERG



„Ich finde es gut, dass es bei Feneberg eine Marke gibt, die 100%ig regional und 100%ig Bio ist und auch den Erzeugern Preise bietet, mit denen alle gut leben können. Außerdem herrscht ein guter Umgangston miteinander, das ist wichtig. Als Verbraucher muss ich einfach nur aufs Logo schauen und ich weiß, was ich kaufe. Regional ist da wirklich regional.“

Christian Heitmeier, Altomünster
VonHier-Spargel, VonHier-Erdbeeren

FENEBERG



„Im Regionalen liegt für uns die Zukunft.
Dies war auch der Grund, warum wir uns
für das VonHier-Programm entschieden
haben. Kurze Wege vom Erzeuger zum
Verbraucher sind für uns entscheidend.“

Familie Großmann, Pasenbach
VonHier-Gemüse für Sauerkonserven

FENEBERG

FeBio

- 2008 in Ergänzung zu VonHier eingeführt.
- FeBio bietet Bio-Produkte in Feneberg-Qualität, deren Ursprung die VonHier-Region überschreitet.
- Alle Produkte tragen das EU-Bio-Siegel, viele davon auch die Siegel von Verbänden wie Naturland.
- Darüber hinaus setzen wir eigene Qualitätskriterien voraus.
 - Zuverlässige Herkunft von vertrauenswürdigen Lieferanten, mit denen langfristige Geschäftsbeziehungen bestehen.
 - Transparenz und Kontrolle.

FENEBERG





Die Feneberg-Metzgerei

- Seit 1959 stellen wir eigene Fleisch- und Wurstwaren her.
- Qualität und Geschmack durch:
 - Gesicherte Herkunft des Fleisches von Vertragslandwirten aus der Region.
 - Professionelle Verarbeitung der Rohstoffe in der eigenen Metzgerei.
 - Eine hausinterne Qualitätssicherung.
- Derzeit entsteht mit dem Umbau und Ausbau der Metzgerei in der Ursulasrieder Straße in Kempten eine der modernsten Metzgereien Deutschlands.

FENEBERG



Prima-Markenfleisch- Programm

- Qualitätsfleisch aus unserer Region
- Ca. 260 Vertragslandwirte
 - PrimaRind
 - PrimaKalb
 - PrimaSchwein
 - PrimaHuhn
 - PrimaPute
 - PrimaEnte

FENEBERG





Hans Bechteler,
Niedersonthofen

PrimaRind

- Rund 200 Landwirte aus der Region.
- Fleischerzeugung ermöglicht es vielen Landwirten, ihre Landwirtschaft weiter zu betreiben und so ihre Höfe und unsere Allgäuer Landschaft zu erhalten.



FENEBERG



Gourmella

- Unsere Marke für fertig zubereitetes, gutes Essen.
- Hergestellt in der unserer eigenen Convenience-Küche.
- Aus ausgewählten Zutaten wie frischem Feneberg-Markenfleisch, heimischem Gemüse und abgestimmten Gewürzen.

FENEBERG





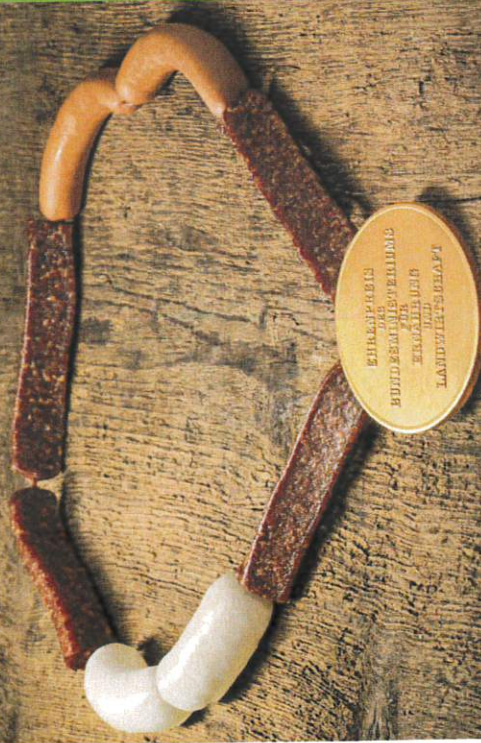
Die Feneberg-Bäckerei

- Na,Pur: Wir backen Klartext!
- Seit 2011 verzichten wir in unserer Bäckerei auf industrielle Backhilfsmittel und arbeitet **ohne künstliche Zusatz- oder Hilfsstoffe**.
- Stattdessen setzen wir auf natürliche Zutaten und traditionelles Bäckerhandwerk.
- Rohstoffe aus der Region, z. B. Voigtmühle, Engelhardmühle

FENEBERG

30
31
32

Bundesehrenpreis für
die Feneberg-Metzgerei



Qualität gewinnt!



Qualität gewinnt

- 2018 wurde unsere Metzgerei zum 32. Mal mit dem **Bundesehrenpreis** des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet.
- Damit ist unsere Metzgerei das Unternehmen mit den **meisten Bundesehrenpreisen in ganz Deutschland** (Kategorie: mehr als 100 Mitarbeiter).

FENEBERG



2017

35 x Schinken und Wurst
29 x Convenience
4 x Feinkost

DLG-Gold

- Der Bundesehrenpreis ist die höchste Ehrung, die ein Lebensmittelhersteller für seine Produkte erhalten kann.
- Er wird nur an Unternehmen verliehen, die im Vorjahr die **besten Testergebnisse bei den Qualitätsprüfungen DLG** erzielt haben.
- Goldener DLG-Preis 2017:
 - 35 x Schinken und Wurst,
 - 29 x Convenience,
 - 4 x Feinkost
- Weitere Auszeichnungen 2017/2018:
 - 30. Preis für langjährige Produktqualität
 - 12 x Gold für Bio-Produkte

FENEBERG



DLG-Preise Feneberg-Bäckerei

- DLG-Prüfungen 2017
 - 9 x Goldener DLG-Preis
 - 14 x Silberner DLG-Preis

9 x Gold
14 x Silber

2017

FENEBERG

Feneberg als Arbeitgeber

- Mit ca. 3000 Mitarbeitern sind wir einer der größten Arbeitgeber in der Region.
- Zu unserer Unternehmensphilosophie gehört es, das Arbeitsaufkommen möglichst durch eigene Abteilungen und Angestellte zu meistern.
- Dadurch bieten wir Arbeitsplätze in zahlreichen Fachbereichen, u. a. :
 - Filialen
 - Produktion
 - Verwaltung
 - Technik
 - Handwerk
 - Lager
 - Fuhrpark
 - EDV
- Zudem beginnen jedes Jahr ca. 120 junge Menschen ihre Ausbildung bei uns.
- Von unseren Auszubildenden übernehmen wir nahezu 100 % in ein festes Arbeitsverhältnis.

FENEBERG





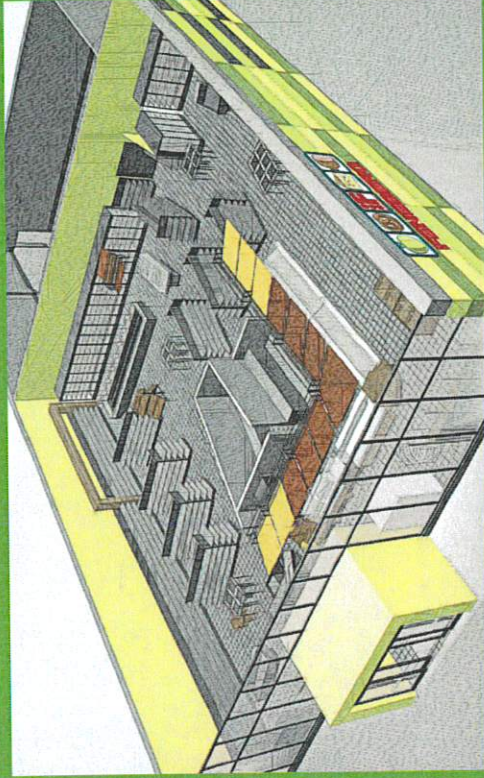
Die Fenebergler
Die Feneberg Mitarbeiter-Zeitung

FENEBERG



Das VON HIER Magazin
Unser Magazin aus dem Allgäu
Auflage ca. 160.000

FENEBERG

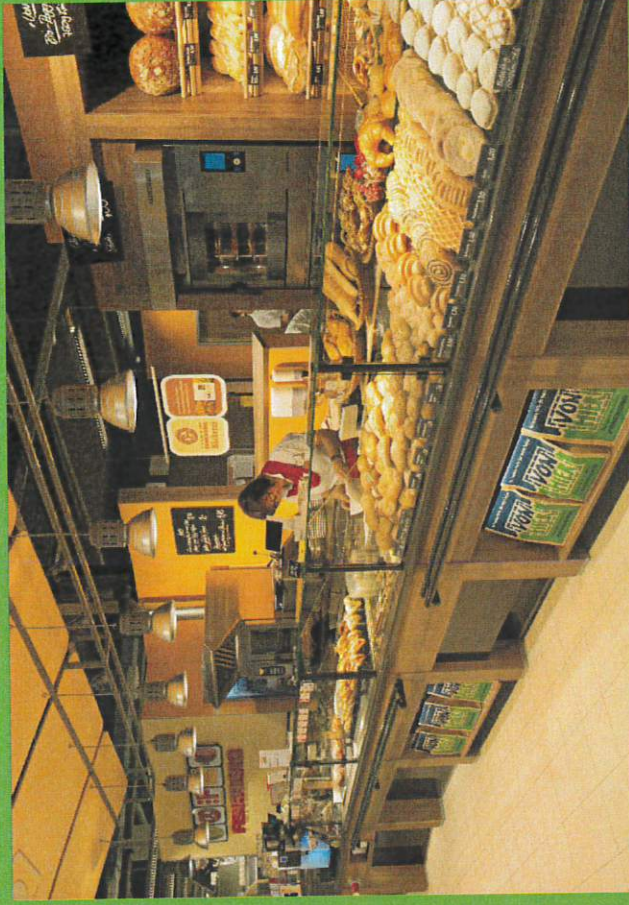
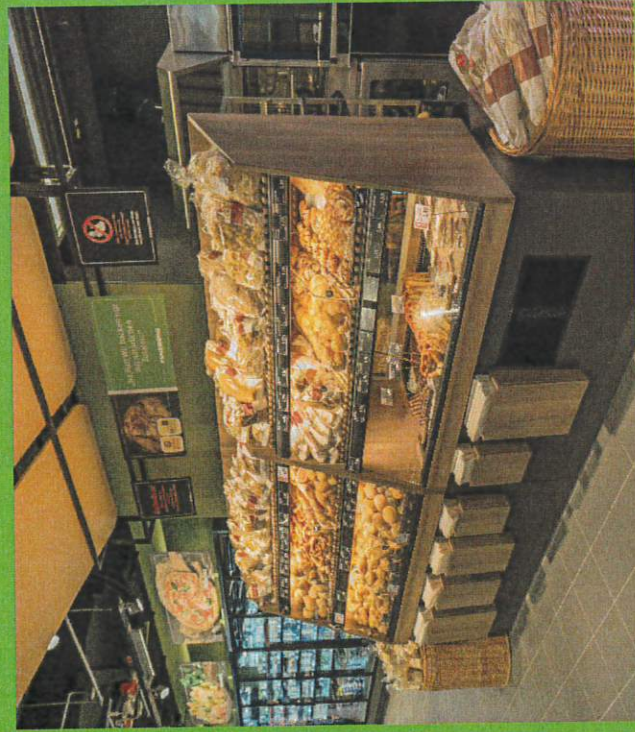


Beispielbilder aus
Feneberg-Märkten
FENEBERG



Obst-Gemüse Abteilung

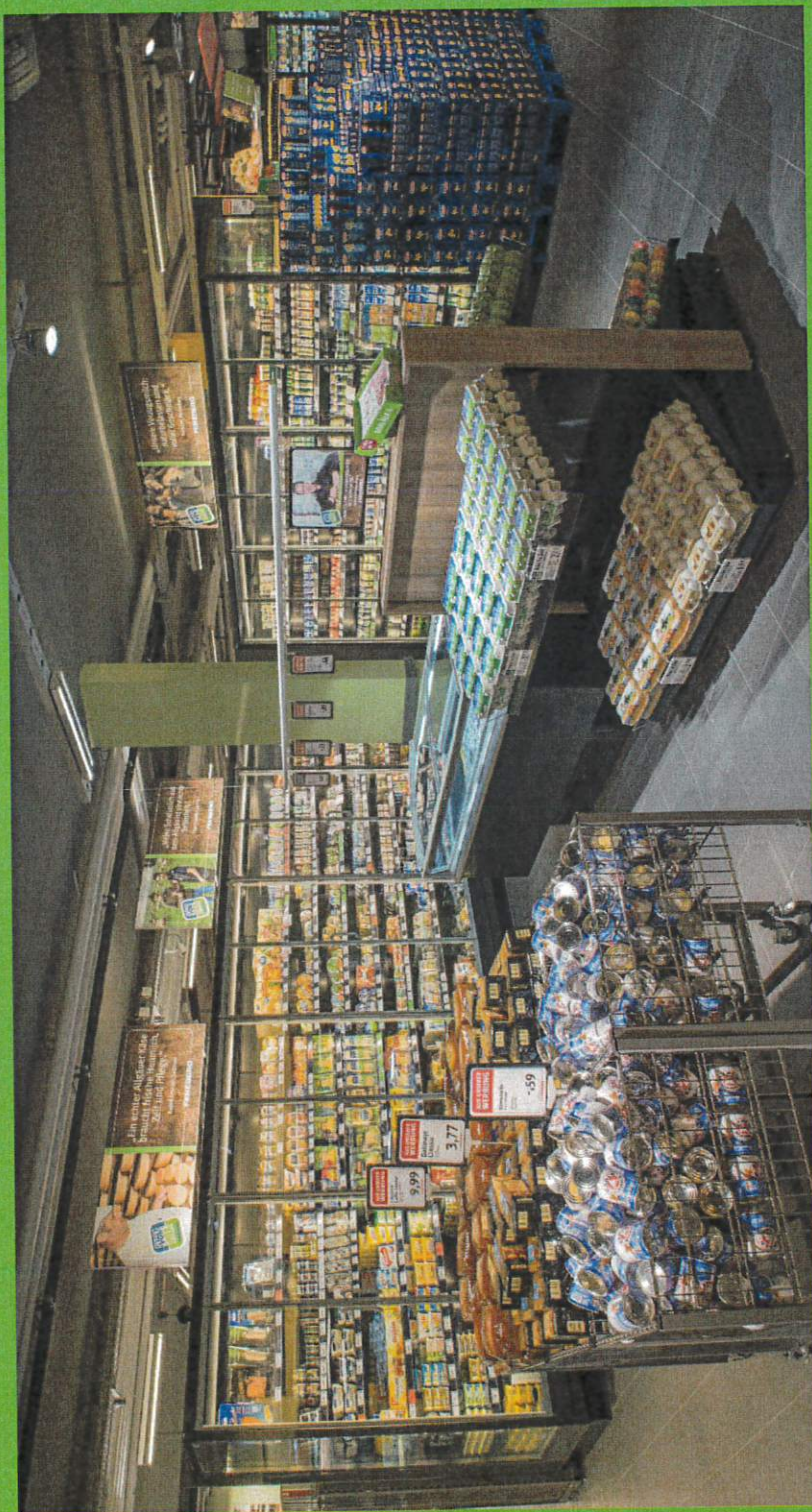
FENEBERG



Brot-SB und Bäckerei
FENEBERG



Bäckerei • Frischeinsel
FENEBERG



Molkereiprodukte

FENEBERG



Trockensortiment „Mittag“

FENEBERG

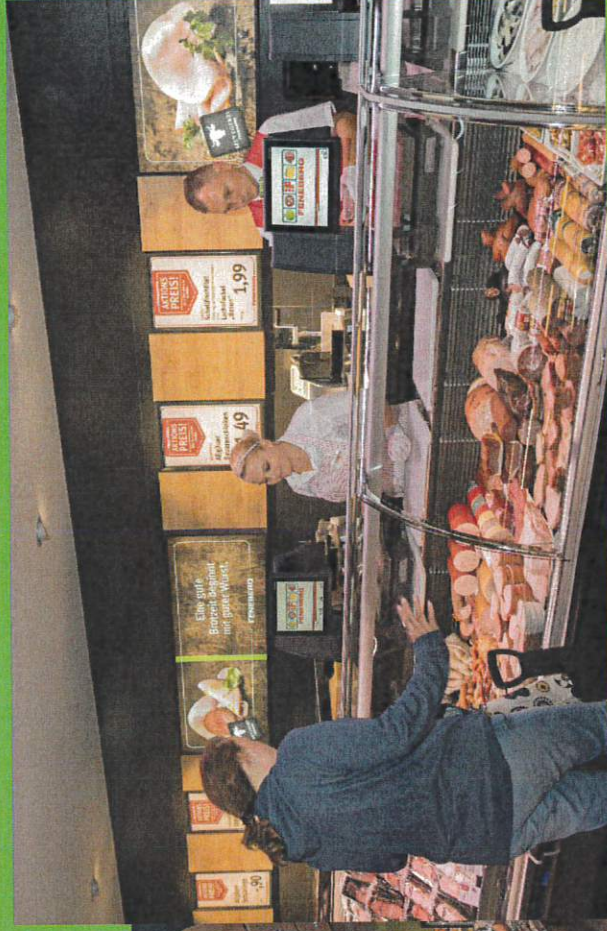
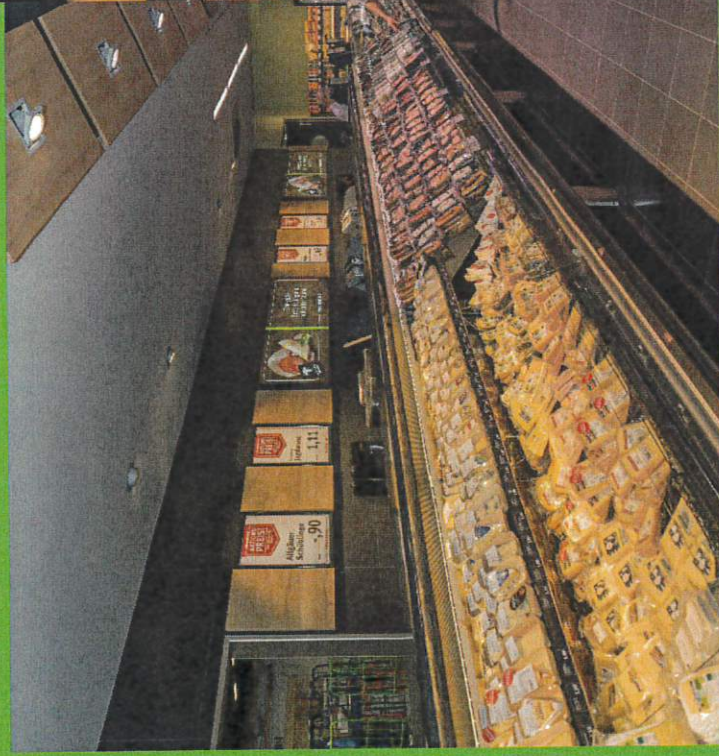


Trockensortiment „Mittag“
FENEBERG



Convenience, Wurst-SB
„Fertige Frischgerichte“
Tiefkühlkost ...

FENEBERG



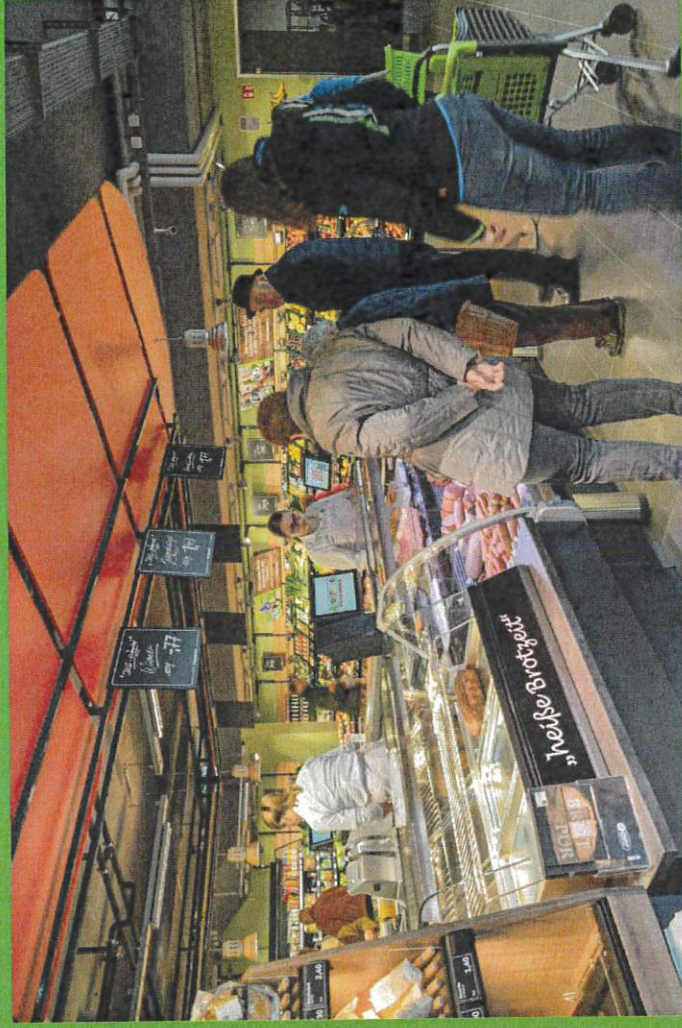
Metzgereiabteilung

FENEBERG



Fisch in Bedienung

FENEBERG



Metzgereiabteilung
Frischeinsel

FENEBERG

Vorkassenbäckerei
Aufenthaltsbereich

FENEBERG





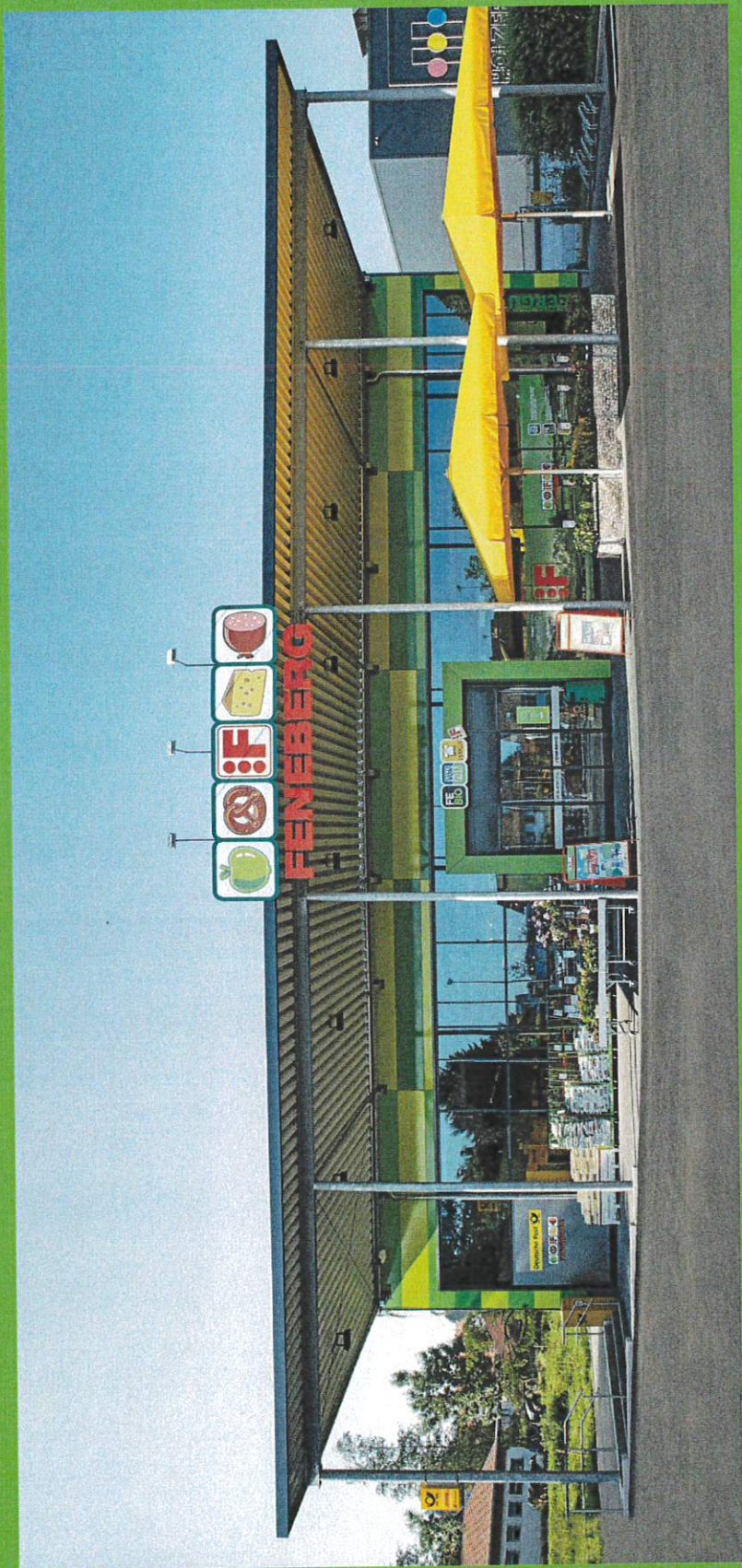
Weinabteilung

FENEBERG



Beispiele
Fassadenansichten

FENEBERG



FENEBERG



FENEBERG



FENEBERG



FENEBERG



FENEBERG



FENEBERG



FENEBERG

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Ich freue mich auf Ihre Fragen.

FENEBERG

