



So fing alles an..... 1966 - 1968



Friedhelm Dornseifer übernimmt von seinem Vater Otto zwei „Stubenläden“ von 17 und 20 qm in Rothenborn und Schönau. Damit wird der junge Handelsbetriebswirt, Absolvent der Lebensmittelfachschule in Neuwied, mit nur 20 Jahren selbständiger Unternehmer. **1966** eröffnet er seinen ersten Markt in Siegen in der Wittgensteiner Str.71. Mit ca. 140 qm Verkaufsfläche, der ersten Frischfleischtheke und immerhin 7 Angestellten war dieser Markt damals schon modern und fortschrittlich. Zur Eröffnung setzte eine wahre „Sternwanderung“ auf den Giersberg ein. Ganze Scharen von Kundinnen und Kunden strebten dem neuen (damals noch) A&O Markt zu.

Man hatte sich unter anderem eine tolle Attraktion ausgedacht: dafür wurden am Tag zuvor an die Hausfrauen in den umliegenden Straßen Schlüssel verschickt; diejenige, deren Schlüssel passte, durfte damit die Ladentür aufschließen und einen schönen Preis (den früher gerne eingesetzten „Frühstückskorb“) in Empfang nehmen.



Frau Geisenberg war die glückliche Gewinnerin. Über diese Aktion wurde natürlich in allen lokalen Zeitungen ordentlich berichtet und sie war eine gute Werbung für das neue Geschäft.



1967 folgte eine weitere Eröffnung in Weidenau, Känerbergstr. 2, mit einer Fläche von 200 qm, betrieben von 9 Angestellten.

Das erste Firmenfahrzeug zur Auslieferung wurde angeschafft

Ein etwas kleinerer Markt und eine 120 qm große Metzgerei, in der Hengsbach in Eiserfeld kamen dann im Jahr **1968** hinzu. Dort waren derzeit 5 Mitarbeiter beschäftigt. Dies sollte ein entscheidender Wendepunkt in der Firmengeschichte sein. Man entschloss sich nämlich die Fleisch- und Wurstprodukte nicht mehr nur zuzukaufen, sondern begann zusammen mit dem Metzgermeister Elmar Bender aus Netphen in Eiserfeld mit einer eigenen kleinen Fleisch- und Wurstproduktion, um so die Versorgung der Läden zu sichern.



Man hatte damit den Grundstein für die heutigen großen Produktionsbetriebe in Hünsborn und Netphen gelegt. Handel und Produktion wuchsen so mit der Zeit parallel und wurden gleichberechtigte Betriebsbereiche in der Unternehmensgruppe.





So fing alles an..... 1971 - 1979

Nachdem sich die drei neuen Märkte so gut etabliert hatten, blieb Friedhelm Dornseifer dem Siegerland treu und eröffnete den nächsten Laden **1971** in Büschergrund, den Lieblingsmarkt seines Vaters Otto, mit immerhin schon 280 qm und 8 Mitarbeitern.



1973 kommt der von Kaiser & Kellermann übernommene Standort Wenden hinzu (440 qm, 12 Angestellte) mit Schwerpunkt Frischware. Diese Filiale war jedoch nicht nur wegen des guten Umsatzes sondern auch noch aus einem anderen Grund wichtig. Lag sie doch während der bekannten Wendener Kirmes mitten im Geschehen. Es bot sich also an, die Fläche vor dem Laden sowie den Parkplatz für einen eigenen Kirmesstand zu nutzen. Derzeit noch mit Mengen von Obst und Gemüse, heute bekannt als ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt bei kühlen Getränken und vielen Leckereien vom Grill- natürlich aus eigener Herstellung!

Mittlerweile werden dort an drei Kirmestagen *ca. 18.000 Essen* verkauft und diese Atmosphäre macht nicht nur den Kunden sondern auch dem Personal Spaß. Auch heute noch steht der Chef selber am Grill und die Truppe ist ein prima Team. Der Markt an der Hünshorner Straße war auch der erste, der unter dem neuen Namen „D-Märkte“ lief.



Bei der Eröffnung des D-Marktes in Wenden (von links) Gemeindevizepräsident Metzger, Seniorinhaber Otto Dornseifer und Juniorchef Friedhelm Dornseifer.

Erstmals in Wenden Nonfood-Programm

Neueröffnung eines D-Marktes / 400 qm Fläche



Im selben Jahr kam der erste Markt (auch ein ehemaliger K&K-Standort) in der Kreisstadt Olpe hinzu. Am Hatzenberg wurde eine 220 qm große Verkaufsfläche angemietet und Arbeitsplätze für 7 Mitarbeiter, die aus dem alten Laden übernommen wurden, geschaffen.

Was es in Olpe gab, durfte natürlich auch in Attendorn nicht fehlen - nämlich ein D-Markt.

Gesagt –getan – auch der vier Jahre später eröffnete Attendorner Laden konnte sich sehen lassen und wurde in der Kampstraße und Umgebung ein voller Erfolg. Zwar nur 300 qm groß- aber von 7 außergewöhnlich engagierten Mitarbeitern geführt. Zum Abschluss der 70-er Jahre wurden noch ein zweiter Markt in Olpe in der Brabeckstraße (**1978**) und ein 260 qm großer Markt in der Weidenauer Str. in Dreistiefenbach (**1978**) eröffnet.





So fing alles an..... 1980 - 1988



Der 1200 qm große Neubau beinhaltete großzügige Verwaltungsbüros, eine nach modernsten Gesichtspunkten eingerichtete Metzgerei und ein übersichtliches Lager. 20 Mitarbeiter hatten dort von nun an einen neuen Arbeitsplatz, darunter 8 Lehrlinge. Die Tage der offenen Tür am 1. und 2. März 1980 zur feierlichen Einweihung waren ein voller Erfolg. Viele Kollegen, Honoratioren, und vor allem Kunden machten sich ein Bild vom neuen, schönen Betrieb. Im Oktober 1982 wurde der nächste Schritt mit dem Betreiben einer eigenen Bäckerei, damals noch in den Produktionsräumen des bekannten „Weil“ am Kampen in Siegen, gemacht, dessen Ladenlokal als kleiner Markt geführt wurde. Über der Produktion und der Verwaltung wurde jedoch der Handel nicht vernachlässigt und die Expansion parallel weitergeführt.

So wurden zwischenzeitlich weitere neue Filialen eröffnet: Mai 1980 in Netphen-Deuz, Kölner Str.2 (120 qm) 1983 in Wilnsdorf-Rudersdorf., 1984 ein wichtiger neuer Standort in Siegen, zentral gelegen in der Innenstadt, und lange Zeit das Vorzeigebild des Unternehmens, der Laden in der Koblenzer Str. 18.

Einige weitere Beispiele:

1985 ein angemieteter Markt der Firma Kaiser & Kellermann in Welschen Ennest, Hagener Str.8, 1986 zwei weitere Läden in Deuz und in Weidenau, 1987 die Filialen Kirchen und Siegen Giersberg neu, Dezember 1988 in Deuz, Albert-Irle-Str.3, ein ca. 530 qm großer Markt, auf den man zu recht stolz war. Ein Nahversorger-Laden, wie man ihn sich vorstellt. Mit allem, was der Mensch so braucht und natürlich, wie in allen neuen Dornseifer-Märkten, mit dem größten Augenmerk auf Frische. Konzipiert im Stil der Zeit mit einem gewissen Hang zu Gemütlichkeit, mit Ecken und Winkeln und einer Kaffeetheke als Service für die Kunden.

Die achtziger Jahre bedeuteten einen Riesenschritt für die Entwicklung des Unternehmens Dornseifer.

In Wenden-Hünsborn wurde im neu angelegten Industriegebiet Ost nach zehnmonatiger Bauzeit im März 1980 eine moderne neue Zentrale eingeweiht. Dadurch war der Grundstein für die Zukunft gelegt. Bedingt durch die kontinuierliche Expansion wurden bald die Verwaltungsräumlichkeiten in Vahlberg, wo sich Wohnhaus und ein kleines Ladenlokal befanden, zu klein. Dasselbe galt für das Lager in Wenden und die Fleisch - und Wurstproduktion in Eisersfeld. Die Wahl des neuen Standorts ergab sich aus Überlegungen zur engeren Konzentration. Er lag sowohl für Lager, Produktion und Verwaltung als auch für die Auslieferung in die Filialen zwischen den Absatzbereichen Siegen-Olpe zentral und war daher ideal. Dazu kam sicherlich auch noch, dass man der Heimatgemeinde Wenden nicht den Rücken kehren wollte.



D M Ä R K T E

Endlich ist es soweit!

Nach zehnmonatiger Bauzeit eröffnen wir
heute, den 29. Februar

unsere Zentrale in Wenden 3-Hünsborn
mit
**Verwaltung
einem der modernsten
Metzgereibetriebe
in Südwestfalen und
Lager**

Zu den Tagen der offenen Tür
Samstag, 1. 3., 10 bis 18 Uhr
Sonntag, 2. 3., 11 bis 14 Uhr
laden wir Sie herzlich ein.

Probieren Sie
unsere Wurstspezialitäten
und nehmen Sie teil an der Verlosung von
3 halben Schweinen

D M Ä R K T E

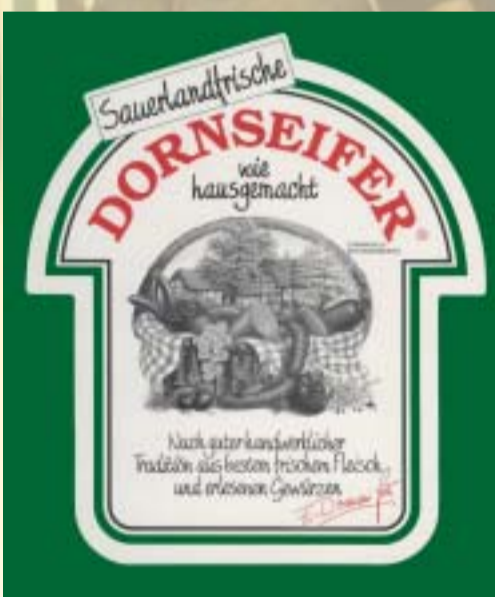
Ihr guter Partner
in unmittelbarer Nachbarschaft
der Garant für
Frische, Qualität und Preis



So fing alles an..... 1988 - 1990



Um nicht nur im eigenen Filialbetrieb im direkten Kontakt mit dem Kunden die Verbindung des Namens Dornseifer mit besonders frischen Wurst-Produkten zu erreichen, wurde parallel zur Betriebsvergrößerung im August **1988** der Markenname: „Sauerlandfrische Dornseifer – wie hausgemacht“ aus der Taufe gehoben. Bildlich dargestellt durch eine Art Gütesiegel mit dem Zusatz: Nach guter handwerklicher Tradition aus bestem frischem Fleisch und erlesenen Gewürzen. Dafür bürgt Friedhelm Dornseifer damals wie heute mit seinem Namen als Unterschrift auf dem Markenemblem. „Sauerlandfrische Dornseifer“ hatte schnell einen gewissen Bekanntheitsgrad erreicht und wurde **1989** zum ersten Mal auf der ANUGA, der größten Messe für Nahrungs- und Genussmittel vorgestellt.



Inzwischen wurden 23 eigene Filialen, 6 Dornseifer-Fleischabteilungen in anderen Märkten, 32 Globus Standorte des Unternehmens Kaiser&Kellermann sowie ca. 50 weitere Kunden im Lebensmittel-Einzelhandel mit Fleisch und Wurstwaren bedient. Die eigenen Filialen wurden bereits täglich, die externen Kunden mindestens dreimal die Woche durch den nach und nach gewachsenen Fuhrpark mit frischem Fleisch- und Wurstwaren versorgt. Geliefert wurde derzeit schon im Sauer- und Siegerland, in Südwestfalen einschließlich des Ruhrgebietes und entlang der Rheinschiene Köln, Bonn-Düsseldorf sowie im Raum Köln-Aachen. Dieser rasanten Entwicklung zufolge, war es notwendig den **1980** bezogenen Produktionsbetrieb bereits **1988** auf 1700qm erweitern. In diesem Zuge wurde auch die neue moderne Bäckerei eingerichtet, die von nun an den Bedarf der eigenen Märkte deckte. Insgesamt 15 Mitarbeiter stellten täglich bis zu 150 Brot- und Backwarensorten her.



Auch die Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft bestätigte die bestandenen strengen und ständigen Qualitätskontrollen, durchgeführt von unabhängigen Prüfern, mit der Vergabe des CMA-Gütesiegels „Markenqualität aus deutschen Landen“.



1988 wurde auch die Filiale Siegen, Koblenzer Str.18, das Flaggschiff der Filialbetriebe umgebaut, modernisiert – kurz, auf den neuesten Stand gebracht. Die Kunden honorierten diese Leistung und die unermüdlichen Anstrengungen des motivierten Personals mit überdurchschnittlich hohen Bons und starker Frequenz. Nach dem Umbau kamen täglich ca. 1300 Kunden in den Markt – Tendenz steigend.

Anfang Januar **1989** kamen 4 neue Kontra-Märkte dazu, ehemals von der REWE AG in Regie betrieben, mit Flächen von 700-900 qm. Nun konnten auch die Kunden in Drabenderhöhe, Bielstein, Kierspe und Meinerzhagen vom frischegeprägten Dornseifer-Konzept profitieren. Die Vorstufe, d.h. die Warenbelieferung im Trockensortiment, wurde damals wie heute bereits durch die REWE AG Köln erfüllt. Ein eigenes Großlager anzulegen, wäre zu kostenintensiv gewesen.



Mit Stolz präsentierte Friedhelm Dornseifer seine schönen Märkte auch den Kollegen vom MLF-Mittelständische Lebensmittel-Filialbetriebe e.V. Er trat dem Verband Anfang der Achtziger Jahre bei und lud im September **1989** ins Sauerland ein. Über 100 Teilnehmer tagten, feierten und tauschten sich an 3 Tagen aus. Der Zweck der Übung- voneinander lernen- auch mal ehrliche Kritik üben- und die abschließende Meinung offen äußern dürfen. Einhelliger Tenor: der Junge hat was drauf! Seit **1993** ist Friedhelm Dornseifer der Vorsitzende des MLF und verpasst - immer noch nach dem Motto: man lernt nie aus - keine Tagung.



So fing alles an..... 1990 - 1993



Durch den Zukauf eines weiteren Fleisch verarbeitenden Betriebes, der ehemaligen Metzgerei Stüttgen, in Langenfeld **1990** vergrößerte sich die Produktionsfläche nochmals um 2000 qm; dazu gehörten auch 21 Fleischabteilungen und zwei Heiße Theken im Großraum Langenfeld-Leverkusen-Solingen, die von dieser Zentrale beliefert wurden. Alle Mitarbeiter konnten übernommen werden. Diese Art Wachstum- der Erwerb von „fertigen“ Abteilungen - war auch für Friedhelm Dornseifer neu – bis jetzt war seine Devise immer gewesen, einen Standort nach dem anderen aufzubauen. Jedoch mussten diese Filialen noch dem Dornseifer-Konzept angepasst werden.

Das Jahr **1991** brachte dem Unternehmer Friedhelm Dornseifer eine weitere Bestätigung, dass der eingeschlagene Weg der richtige war und den Lohn für viele Jahre harter Arbeit. Er erhielt den „Goldenen Zuckerhut“, die höchste Auszeichnung in der Lebensmittelbranche – vergleichbar mit dem Oskar beim Film.

Der Preis wird gestiftet vom Deutschen Fachverlag und aufgrund einer Jury-Entscheidung alljährlich verliehen für eine unternehmerische oder persönliche Leistung, die von großem Einfluss und nachhaltiger Wirkung auf die Gesamtentwicklung des Wirtschaftsbereiches Lebensmittel ist. Übergeben wurde die begehrte Trophäe im November des Jahres in Berlin im Rahmen eines festlichen Galaabends im Hotel Interconti. Der Titel der Laudatio lautete: *In einer Zeit harten Wettbewerbs macht sein Beispiel Mut* – und sprach damit sicherlich auch vielen anderen Einzelhändlern aus der Seele. Es folgte eine ganze Flut von Berichterstattungen, Bildern und Interviews in allen Veröffentlichungen der Fach- sowie der Lokalpresse. Auch mit den Mitarbeitern, Geschäftspartnern und Kunden wurde dieser Erfolg gebührend gefeiert. Die Freude darüber sollte sich auch in den Märkten zeigen. Und so wurden viele attraktive Werbekampagnen und Sonderaktionen unter dem Thema „Goldener Zuckerhut“ durchgeführt.



Ebenso sehr werbewirksam, wenn auch kostenintensiv, war die Anschaffung eines eigenen Heißluftballons, der vom Ballonsportclub Nümbrecht von nun an durch die Lüfte „gefahren“ wurde. Zur Ballontaufe und Jungfernfahrt am 19. September **1992** versammelten sich viele Schaulustige und Gäste auf dem Gelände des Hünsborner Flugplatzes. Zu Gast war u.a. auch die Mannschaft des Deutschen Damen-Fußball-Meisters und Pokalsiegers TSV Siegen (damals groß im Rennen und in der Popularität), deren Hauptsponsor die Firma Sauerlandfrische Dornseifer seit August **1990** war. Wendens derzeitiger Bürgermeister Kunibert Kinkel war der Taufpate und wünschte den Piloten „allzeit Glück ab und gut Land“. So sollte der lautlos in der Luft schwebende Gigant mit dem herrlich bunten Dornseifer-Logo im Bergischen, Sieger- und Sauerland noch oft viele Blicke auf sich ziehen - immer wieder ein herrlicher Anblick.

Ohne Fleiß kein Preis – unter diesem Motto wurde weiter expandiert:

1992 - Übernahme von neun ehemaligen Fleischereifachgeschäften der Firma Rosenkranz-Feinkost GmbH im Raum Hagen. Diese wurden auch der Zentrale Langenfeld angegliedert und umbenannt in: *Die Metzgerei Friedhelm Dornseifer*. Alle Fachkräfte konnten übernommen werden.

Oktober 1992 Filiale Bergneustadt, Breslauerstr.10

Mitte 1993 Filiale Drolshagen, Hansaweg 1, ca. 420 qm



So fing alles an..... 1994 - 1995

Eine große, mutige Investition tätigte Friedhelm Dornseifer in Rothemühle. In der Kölner Str.7 wurde am 8. Juni **1994** nach elfmonatiger Bauzeit ein Geschäftshaus mit insgesamt 1100 qm Fläche eröffnet.



Darin befanden sich neben dem eigenen Markt im Erdgeschoss eine Sparkassenfiliale, diverse Ladenlokale, Büros, Praxen und Wohnungen mit vielen Parkplätzen für die Kunden und Anwohner. Eine echte Bereicherung für das obere Biggetal, die die Lebensqualität steigerte und zusätzlich Wohnfläche und Arbeitsplätze schaffte.

Der nach modernsten Gesichtspunkten eingerichtete Supermarkt bot ein Vollsortiment, das keine Wünsche offen ließ, zu attraktiven Preisen und natürlich tägliche Frische bei Fleisch/Wurst, Brot/Backwaren, Mopro sowie Obst und Gemüse. Der damalige Marktleiter Dietmar Steinbach und sein zehnköpfiges Team bemühten sich, den Kunden jeden Wunsch von den Augen abzulesen. In einer Zeit, in der in den kleineren Ortschaften nach und nach viel Geschäfte schlossen, zeugte der Bau dieses umfangreichen Objekts von Zielstrebigkeit, Geschäftssinn und auch einem Stück Heimatverbundenheit des Sauerländer Unternehmers.



Ebenfalls im Jahr **1994** wurde der ehemalige Zerlegebetrieb Pollmann in Netphen erworben mit einer Arbeitsfläche von ca. 1.100 qm, Verwaltungsräume von 400 qm und einer eigenen Wartungshalle für den Fuhrpark.

Einkaufszentrum öffnet nach elf Monaten Bauzeit die Pforten

Motto der Firma Friedhelm Dornseifer: „Frisch und Freundlich“

Rothemühle. Nach elfmonatiger Bauzeit ist das neue Wohn- und Geschäftshaus in Rothemühle fertig. Die Firma Friedhelm Dornseifer hat dabei einen noch moderneren Markt mit einer großzügigen Ladenfläche geschaffen. Dieser erfüllt als Lebensmittelgeschäft ein attraktives Preisniveau. Die anliegenden Geschäfte sind ebenfalls fertig. Die Firma Dornseifer hat dabei einen noch moderneren Markt mit einer großzügigen Ladenfläche geschaffen. Dieser erfüllt als Lebensmittelgeschäft ein attraktives Preisniveau. Die anliegenden Geschäfte sind ebenfalls fertig.



Dietmar Steinbach ist Leiter im Dornseifer-Supermarkt im Rohemühle. Zehn Mitarbeitern kümmert er sich um die Kunden.



Pantomimen-Show Attraktionen für die Besucher

Kulturwoche. Alle Kinder und Erwachsene sind herzlich eingeladen, die pantomimische Show zu besuchen. Die Show wird am Montagabend um 8.30 Uhr im Kulturhaus in Rothemühle stattfinden. Die Show wird am Montagabend um 8.30 Uhr im Kulturhaus in Rothemühle stattfinden.



Eine Ausweitung ins Hessische ergab sich Anfang **1994** durch die Anmietung einiger Fleischabteilungen in Märkten der REWE Hungen. Und zwar in Biedenkopf, Bad Endbach, Bad Berleburg und Gießen.

Die neuen Kunden hatten jedoch am Anfang Probleme mit einigen Dornseifer-Wurstprodukten, waren doch die Rezepturen der hessischen Metzger gerade bei Hausmacher Spezialitäten völlig anders als bei uns in Sauer- und Siegerland. Mit der Zeit bekam man aber diese kleinen Schwierigkeiten in den Griff und auch dort hielt durch zwei tägliche Lieferungen die bekannte Dornseifer-Frische Einzug. So kamen nach und nach noch die Fleischabteilungen in Wissenbach, Hallenberg, Dautphe und Oberscheld hinzu.



So fing alles an..... 1996 - 1998



Ein weiteres neues Standbein im Unternehmen Dornseifer erhält seinen (Marken)Namen: im Frühjahr 1996 wird die neue Produktrange „Frisch&Fertig“ eingeführt. Dabei handelte es sich um gekühlte, frische Fertiggerichte – gekocht wie bei Müttern, die man nur noch im Wasserbad oder in der Mikrowelle erhitzen musste.

Eine tolle Sache für Kleinhaushalte, Singles oder Senioren – kurz – für Leute, die leckere Gerichte genießen möchten, ohne stundenlang am Herd zu stehen. Man begann mit 15 verschiedenen Menüs ausgerichtet auf die bürgerliche Küche, also gute Hausmannskost wie Roulade, Grünkohl/Mettwurst,



Dicke Bohnen/Kasseler, etc., die gekühlt mindestens 21 Tage haltbar waren. Es brauchte jedoch umfangreiche Werbekampagnen und ein großes Durchhaltevermögen, um den deutschen Verbraucher und auch dem Handel Frisch-Convenience im wahrsten Sinne des Wortes „schmackhaft“ zu machen; England, Österreich oder die Niederlande waren dabei schon viel weiter. Ein Zitat von Friedhelm Dornseifer: “Früher musste man Hungerige satt machen, heute müssen wir die Satten hungrig machen.“

Um irgendwann buchstäblich „in aller Munde zu sein“ waren viele parallel laufende Vermarktungsideen gefragt.

Zum Beispiel Messeauftritte auf der Anuga und der Intermeat, Produktmuster an Handelszentralen schicken und immer wieder Verkostungen in den Märkten. Ein schöner Werbeauftritt waren auch die im Zweijahresrhythmus stattfindenden Dornseifereigenen Fachtagungen, wo die Mutter der Nation, Helga Beimer (Marie-Luise Marjan) aus der Lindenstraße mit Frisch&Fertig Chefkoch Detlev Gerndt um die Wette kochte. Man blieb am Ball und der Produktionsbetrieb in Langenfeld, eine moderne Großküche, musste schon bald vergrößert werden. So produzierten ab Oktober 1998 ca. 40 Mitarbeiter auf der neuen Fläche von 1.500 qm zwischen 7.000 und 10.000 Essen pro Tag.

Im Handel ging es auch zügig weiter:

Februar 1996 Wiedereröffnung Siegen, Koblenzer Straße, Juni 1997 Wiedereröffnung Siegen Giersbergstr.35 November 1997 Neueröffnung Stadtmarkt Olpe, Westfälische Straße 25. Das 400 qm große Ladenlokal wurde von der Firma Kaiser&Kellermann angemietet, die dort bereits 17 Jahre lang ansässig war. Nach einer radikalen Modernisierung



bot man als Neuheit vor allem ein umfangreiches im Trend der Zeit liegendes Convenience-Angebot in allen Warenssegmenten.

Für die Klientel rund um den Stadtmarkt sicher wichtig, handelte es sich doch um einen reinen Nahversorgerladen (Parkplätze waren durch die Innenstadtlage leider nur begrenzt vorhanden), der zwischen Wohnungen, Büros, Praxen und City-Geschäften andere Anforderungen erfüllen musste als ein Supermarkt auf der grünen Wiese.

Auch die Filiale in Wenden, Hauptstr.77 wurde nach der Wiedereröffnung (27.11.1997) als reiner Convenience-Store geführt, d.h. keine Bedientheken mehr. Dass dieser „Frische-Express“ für viele Kunden auf dem Land gewöhnungsbedürftig war, zeigte die zunächst zögerliche Annahme dieses Angebotes. Doch aus der Erfahrung lernte man schnell – dieses Konzept verband der Kunde nicht mit dem Namen Dornseifer. Februar 1998 Wiedereröffnung Drabenderhöhe, Zeithstr. 5, übersichtlich neu gestaltet und mit Marktleiterin Frau Zelichowska mit einer wahren „Unternehmerin“ an der Spitze!





So fing alles an..... 1998 - 1999

FRIEDHELM DORNSEIFER

Wir haben ihn gewonnen:

Den Oscar für die beste Fleischabteilung Deutschlands!

Natürlich frisch

DORNSEIFER
Ein Stück vom Besten

Druckbild auf nicht recycelbarem Papier und damit umweltschonend. DRGK ab Montag, 18. März 1999

Die FRIEDHELM DORNSEIFER-Filialen:

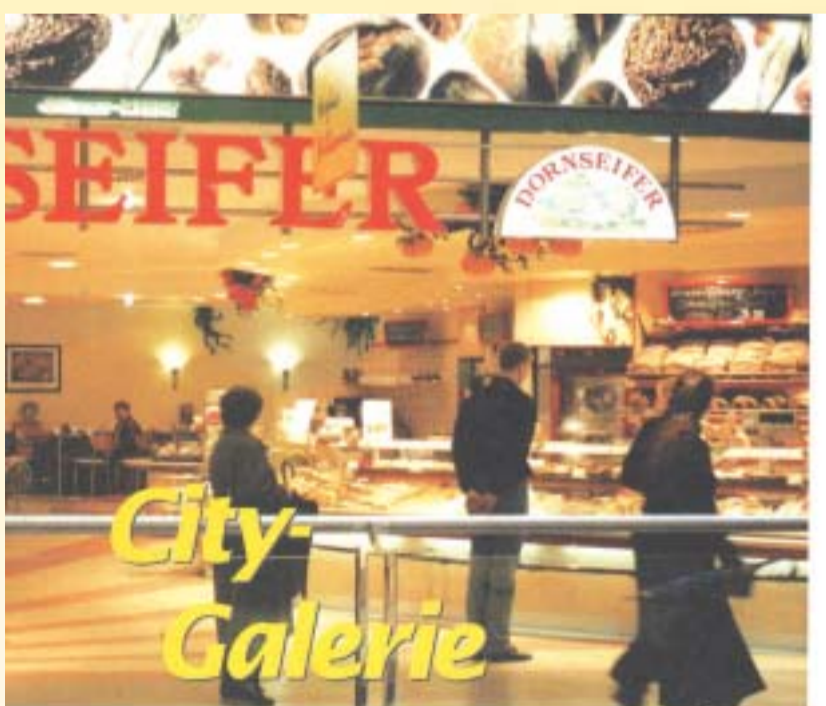
Aachen: Hauptstr. 39, Telefon 043723 1 40 00	Hagen: Westwall 16c, Telefon 05251 8 44 00	Münster: Bismarckstr. 39, Telefon 0521 22 00 00
Aldorf: Hauptstr. 21, Telefon 02273 28 71	Halle: Altes Rathaus 2, Telefon 0345 22 22 22	Osnabrück: Südstraße 1, Telefon 0521 22 00 00
Bielefeld: Hermannstr. 1, Telefon 0521 22 00 00	Helmstedt: Hauptstr. 2, Telefon 05228 22 22	Oldenburg: Hauptstr. 17, Telefon 0421 22 00 00
Bonn: Luxemburgstr. 10, Telefon 0228 22 00 00	Hildesheim: Hauptstr. 10, Telefon 05121 22 00 00	Recklinghausen: Hauptstr. 7, Telefon 051 22 00 00
Düsseldorf: Hauptstr. 20, Telefon 021 22 00 00	Krefeld: Hauptstr. 10, Telefon 0203 22 00 00	Salzgitter: Hauptstr. 17, Telefon 05343 22 00 00
Essen: Hauptstr. 10, Telefon 0201 22 00 00	Leipzig: Hauptstr. 22, Telefon 0341 22 00 00	

Ein weiteres „Highlight“ im Frühjahr '98 war die Verleihung des „Fleisch-Oskar“ an die Dornseifer-Fleischabteilung im GROKA-Markt Solingen. Dieser höchste Branchenpreis wird vom Fachmagazin „Lebensmittel Praxis“ nach Auswertung umfangreicher Bewertungskriterien von einer Jury ausgewählt. Stolz nahm Abteilungsleiter Horst Wupper den Preis stellvertretend für sein ganzes Team entgegen und spornte durch diese Leistung auch andere Abteilungen zur Teilnahme im nächsten Jahr an.



Auch der Oktober des Jahres hatte es in sich.

Nach nur viertägigen, umfangreichen Umbau-Maßnahmen am neuen Standort zog das Drolshagener Dornseifer-Team um. Und zwar aus dem Hansaweg 1 in die ehemalige Allfrisch-Filiale, Gerberstrasse 22. Noch motivierter wirkte nun die ganze Mannschaft plus zusätzlich übernommener Allfrisch-Mitarbeiter unter Marktleiter Bastian Klein im großen neuen und modernen Laden.



Dann hielt die City-Galerie Einzug in Siegens Innenstadt - natürlich mit Dornseifer-Abteilung.

Seit dem 14. Oktober 1998 für das Unternehmen eine große Investition und auch kein kleines Risiko. Würde man sich mit dem neuen Konzept-Metzgerei, Bäckerei, Snack-Point – alles in einem Laden auf 270 qm, durchsetzen können? Eine hohe Anforderung an Planer und Mitarbeiter. Geboten wurde dem Kunden alles zum Direktverzehr im Sitz-Bereich mit 35 Plätzen oder zum Mitnehmen – und das vom Frühstück über das reichhaltige Mittagmenü-Angebot und leckeren Kuchen bis zum Abendessen. Öffnungszeiten von 7.00 – 20.00 Uhr erforderten auch eine geschickt ausgetüftelte Personaleinteilung der 28 adrett eingekleideten Damen, die unter der Regie von Abteilungsleiterin Frau Yekkache das Dornseifer-Sortiment anboten.

der Anuga präsentierte und das ständig aktualisiert wird. Seine beiden Elemente sind Gourmet-Menüs und die Serie „Gut bürgerlich“. Der Snack-Point im vorderen Teil des Marktes bietet den ganzen Tag Fingerfood Marke Dornseifer, z.B. belegte Baguettes oder Brötchen, Bratwürste oder Spießbraten. Metzgerei und Bäckerei werden wie Fachgeschäfte geführt, kompetent und kundenfreundlich. Zum Metzger-Angebot

gehören neben dem Sortiment in Bedienung viele vorverpackte Wurst- und Fleischwaren, außerdem frische Pizzen und eben jene verpackten „Frisch & Fertig“-Artikel im eigenen Regal. Kassiert wird an sieben Kassen. Verweilungskunden zahlen am liebsten einmal für alles an der Imbiß-Kasse, wo auch Kaffee aufgebrüht, Bier gezapft und Ge-



So fing alles an..... 1999-2002

Taufe des 2. Heißluftballons mit dem neuen Logo „Natürlich Frisch“ am **29. Mai 1999**. Mit einem Massenstart von 20 Ballons wurde der feierliche Akt begangen. Olpes Bürgermeisterin Wilma Ohly fungierte als Taufpatin und durfte als nette Geste den Erlös der Veranstaltung für das neu errichtete Kinderhospiz Balthasar in Empfang nehmen.



Im Oktober des Jahres wurde der erste Markt der neuen Generation eröffnet- er war 1700 qm groß und ist damit derzeit der größte und modernste Markt der Firma Dornseifer. Der neue Laden in Netphen-Deuz ist Teil des Einkaufszentrums „Im Kälberhof“. Zusammen mit Blumenladen, einem Eiscafé und Aldi bot es den Deuzern eine gelungene Mischung an Dienstleistung und Versorgung. Die Resonanz der Bevölkerung war mehr als positiv und die Bemühungen des Teams um Marktleiter Markus Quitadamo wurden mit viel Lob und Begeisterung von den Kunden honoriert. Breite Gänge, niedrige Regale und gut lesbare

Hinweisschilder erleichterten die Orientierung und viele Zusatzangebote, wie liebevoll verpackte Geschenkideen, eine

Postfiliale im Eingangsbereich und nicht zuletzt die flexiblen Öffnungszeiten unterstrichen den



Im Dornseifer Frischemarkt - wie die neuen Läden benannt wurden- richtete man alles an den Wünschen des Kunden aus.



Nach demselben Konzept nur größer (2300qm) eröffnete Friedhelm Dornseifer im August **2001**, zusammen mit dem Bauherren Georg Höller und der REWE den nächsten Frischmarkt in Much. Das REWE Center Höller & Dornseifer bot 16000 Artikel auf 2 Etagen, einen Backshop mit Café in der Vorkassenzzone, eine Retourette, einen Kindergarten mit Betreuung und riesige Parkplätze, um nur einiges zu nennen. Wergelegt wurde in dieser Filiale auch auf die Direktvermarktung von regionalen Produkten; Mucher Obst, Eier, Rindfleisch und Molkereiprodukte wurden gut angenommen. Mit seinem breiten Sortiment und großen Dienstleistungsangebot (täglicher Lieferservice, Öffnungszeiten von 7.00 - 20.00Uhr etc.) war der Markt eine Bereicherung für die ganze Region.



Dass dieses Konzept auch aufging, davon zeugt ein Erfolg der Deuzer Truppe: Im Mai des Jahres **2002** erhält der Markt die größte Auszeichnung im Handel- er wird zum **Supermarkt des Jahres** gewählt. Die fachkundige Jury des Fachmagazins "Lebensmittel Praxis" hob mit diesem Titel die Leistung von Personal und Leitung hervor, die unter dem Motte "*Wir sind für Sie da, wenn Sie uns brauchen*" ihren Kunden

Weitere Neueröffnungen

- Januar **2001** Übernahmen Mülheim und Solingen
- April **2001** Eiserfeld und Eichen
- Oktober **2001** Mudersbach-Brachbach



So fing alles an.

2004 - 2006

Das Jahr **2004** war ein sehr bewegtes Jahr ..

Zwei große neue Filialen an interessanten Standorten wurden in nur dreiwöchigem Abstand eröffnet.

Am **31.03.2004** Eröffnung Attendorn:

Der Markt mit einer Verkaufsfläche von 1800 qm befindet sich im neu errichteten Allee-Center, einem modern gestalteten Geschäftshaus am Bahnhof in unmittelbarer City-Nähe. Mit der Schließung des alten REWE-Marktes Trost in der Kölner Strasse wurden alle dort beschäftigten Mitarbeiter von der Firma Dornseifer übernommen. Mit einem konsequenten Frischekonzept will man sich von den Mitbewerbern Globus, Aldi, Lidl und Plus bewusst abheben. Schaut man sich die wachsenden Kundenzahlen an, scheint dies der richtige Weg zu sein.

Ebenfalls im **Frühjahr 2004** war die Unternehmensgruppe Dornseifer zum zweiten Mal Ausrichter der MLF-Tagung. Die MLF (Mittelständische Lebensmittelbetriebe) ist eine Gruppe von deutschen Einzelhändlern und trifft sich zweimal im Jahr bei Kollegen, um voneinander zu lernen. Bei dieser Tagung (24.-28.04.2004) wurden die Märkte in Attendorn, Overath, Deuz und Much besichtigt, die sich bestens präsentierten. Auch vom Zerlegebetrieb in Netphen waren die Besucher begeistert. Abends durfte nach getaner Arbeit auch mal richtig gefeiert werden, z.B. bei einem urigen „Sauerländer Abend“ im Festzelt auf dem Gelände der „Wendener Hütte“.

Im **Herbst 2004** zog unsere Bäckerei in ihre neuen Räume im ehemaligen Brücker-Gebäude. Die Halle mit Verwaltungsgebäude der Firma Brücker (direkt neben dem Firmensitz in Hünsborn) konnte wegen Betriebsaufgabe im Oktober 2002 erworben werden.

Nach kurzfristiger Untervermietung und dreimonatiger Umbauphase begannen dann 2 Jahre später Herr Bothmann und sein Team mit der Produktion in der neuen, großen Bäckerei. Vieles konnte nun dank neuer Maschinen und mehr Platz leichter und besser hergestellt werden.

Auf der ANUGA (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittelausstellung) **2005** in Köln war die Firma Dornseifer (übrigens schon zum 10. Mal) mit einem großen und modernen Stand vertreten.

Auch in diesem Jahr konnte man eine echte Innovation vorstellen: Die neuen Suppenvarianten in einer schicken schwarzen Tasse zum schnellen Erhitzen in Mikrowelle oder Wasserbad. Die Markteinführung dieses neuen Artikels verlief erstaunlich unkompliziert, da sowohl der Handel als auch die Kunden begeistert von der Qualität und der einfachen Handhabung der Dornseifer-Suppentasse waren.



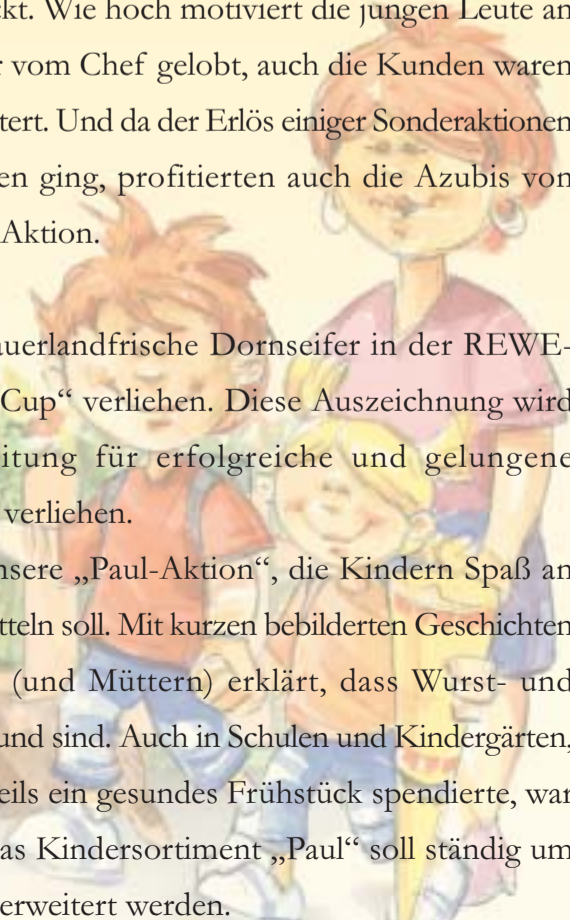
Die Eröffnung der Filiale Overath, Steinhofplatz, fand am **21.04.2004** statt. Ähnlich wie in Attendorn befindet sich diese in einem neu errichteten Geschäftshaus und wurde nach denselben Kriterien aufgebaut. Der Markt ist 1450 qm groß und wirbt neben Edeka, Extra, Aldi, Penny und Lidl um die Gunst des Kunden. Keine leichte Sache! Doch nach einigen Anlaufschwierigkeiten hat sich auch diese Filiale etabliert.



Eine tolle Aktion fand im **Mai 2006** statt. Der Frischemarkt Attendorn wurde eine ganze Woche lang nur von Azubis geleitet. Unter dem Motto „Sturmfrei“ konnten die Lehrlinge einmal den Ernst des Lebens probieren und zeigen, was in ihnen steckt. Wie hoch motiviert die jungen Leute an Werk gingen wurde nicht nur vom Chef gelobt, auch die Kunden waren vom Einsatz des Teams begeistert. Und da der Erlös einiger Sonderaktionen an die örtlichen Kindergärten ging, profitierten auch die Azubis von morgen von der gelungenen Aktion.

Fast zeitgleich wurde der Sauerlandfrische Dornseifer in der REWE-Zentrale in Köln der „Sales Cup“ verliehen. Diese Auszeichnung wird von der Lebensmittel Zeitung für erfolgreiche und gelungene Verkaufsförderungsaktionen verliehen.

Dabei handelt es sich um unsere „Paul-Aktion“, die Kindern Spaß an vernünftiger Ernährung vermitteln soll. Mit kurzen bebilderten Geschichten im Pixi-Heft wird Kindern (und Müttern) erklärt, dass Wurst- und Fleischprodukte durchaus gesund sind. Auch in Schulen und Kindergärten, denen das Unternehmen jeweils ein gesundes Frühstück spendierte, war die Resonanz sehr positiv. Das Kindersortiment „Paul“ soll ständig um neue kindgerechte Produkte erweitert werden.





So fing alles an.....

2006

Nachdem wir in den vorangehenden Wochen den Werdegang der Firma Dornseifer revuepassieren ließen, möchten wir Ihnen zum Abschluss einmal zeigen, wie das Unternehmen heute aussieht:



Dornseifer Grundstücks- und Beteiligungs GmbH & Co. KG

Industriegebiet Ost
57482 Wenden-Hünsborn

Insgesamt 25 Mitarbeiter

Finanz- und Lohnbuchhaltung
Immobilienverwaltung
Dienstleistungen

Technik
Marketing
Controlling
Qualitätssicherung



Friedhelm Dornseifer GmbH & Co. KG

Industriegebiet Ost
57482 Wenden-Hünsborn

Insgesamt 600 Mitarbeiter

18 Lebensmittelfilialen mit Verkaufsflächen zwischen 350m² und 1800m²,
4 Fleischabteilungen,
1 Getränke Shop



Sauerlandfrische Dornseifer GmbH & Co. KG

Industriegebiet Ost
57482 Wenden-Hünsborn

Insgesamt 250 Mitarbeiter

Wurstproduktion mit SB Verpackung in Hünsborn,
Zerlegebetrieb mit SB Verpackung in Netphen,
1 kombinierter Frische-Shop im ECE Center; Siegen,
Fleischabteilungen,
Back Shop,
Bäckerei in Hünsborn

Eigenständige Unternehmenszweige



Dornseifer GmbH

Industriegebiet Ost
57482 Wenden-Hünsborn

Insgesamt 130 Mitarbeiter

13 Fleisch- und Wurstabteilungen,
Produktionsbetrieb zur Herstellung frischer Fertiggerichte



Höller & Dornseifer GmbH

Wahnbachtalstr. 3
53804 Much

Insgesamt 50 Mitarbeiter

Supermarkt mit 2.500m² Verkaufsfläche

Eigenständige Unternehmenszweige



Dornseifer-Fromm GmbH

Düsseldorfer Str. 209
51063 Köln-Mühlheim

Insgesamt 3 Mitarbeiter

Fachmarkt für Tiernahrung und -Zubehör



In einem Zeitungsinterview der Lebensmittelzeitung wurde Friedhelm Dornseifer einmal nach seinem Erfolgsrezept gefragt. Darauf antwortete er:

„Jeder muss seinen eigenen Weg suchen. Man muss seine eigenen Stärken sowie Schwächen erkennen und daraus eine Strategie entwickeln.“

Seine Strategie ist (wie er selbst) bodenständig. Langsames, wohlüberlegtes Handeln und kontinuierliches Wachstum gepaart mit kalkulierbarem Risiko ist seine Devise. Denn wer zu groß einsteigt, der fällt auch tief runter. Um diese Basis auch firmenintern zu sichern, stellte er darum gemeinsam mit den Mitarbeitern eine „Vision“ auf, nach der im Unternehmen nun schon seit vielen Jahren gehandelt wird. Sicher ist deren Realisierung im Alltag nicht immer leicht und sie wird bestimmt auch nie zu 100% erfüllbar sein; aber es gibt immer einen Leitfaden, an dem sich Führungskräfte und Mitarbeiter orientieren sollen. Sie ist jedoch nicht ein einmalig aufgestelltes Gesetz, sondern an Ihrer Verwirklichung wird ständig gearbeitet – jede Zukunftskonferenz, jede Geschäftsleiter-, Marktleiter oder Abteilungsleiter-Sitzung beschäftigt sich letztendlich mit der Vervollkommnung der Vision.

Unser Zweck

Wir verschaffen Menschen Freude, durch Genuss von frischen, hochwertigen und gesunden Lebensmitteln.

Unsere Vision

- *Der Name Dornseifer steht bundesweit und über die Landesgrenzen hinaus für frische, hochwertige und gesunde Lebensmittel.*
- *Unsere Verkaufsstellen machen Lust auf Genuss.*
- *Wir sind in der Frische der Beste.*
- *Kunden verlangen Dornseifer-Produkte.*
- *Unsere Lieferanten liefern uns frische, hochwertige und gesunde Lebensmittel.*
- *Wir gehen schonend mit der Umwelt und natürlichen Rohstoffen um.*
- *Wir gehen neue Wege und setzen Trends.*
- *Wir sind unabhängig, wirtschaftlich gesund und haben Reserven für Investitionen.*
- *Unsere Kunden, Lieferanten und andere Externe behandeln wir partnerschaftlich.*
- *Wir sind eine Gemeinschaft, die von Vertrauen, Offenheit, Freude und gegenseitigem Anerkennen geprägt ist.*
- *Menschen möchten bei DORNSEIFER arbeiten.*

Liebe Kunden,

wir hoffen, dass wir Ihnen mit den wöchentlich erschienenen Abschnitten der Chronik einen kleinen Einblick in die Firmengeschichte der Unternehmensgruppe Dornseifer geben konnten. Wir haben damit quasi auch ein Lebenswerk revuepassieren lassen. Friedhelm Dornseifer feierte im August seinen 60. Geburtstag und übergibt in Kürze das Unternehmen mit Stolz an seine beiden Söhne Peter (34, leitet die Produktionen) und Jörg (30, kümmert sich um den Handel). Da sich die beiden prima ergänzen und die Firma im Sinne ihres Vaters weiterführen, werden Sie wahrscheinlich, spätestens in 10 Jahren, wieder eine „Dornseifer-Story“ erwarten können – nämlich beim 50-jährigen Jubiläum!!!

Also dann, bis 2016

P.S.

Keine Angst, Friedhelm Dornseifer bleibt dem Unternehmen (hoffentlich) noch viele Jahre beratend erhalten!