

**RICHTER**

*Erzgebirge*

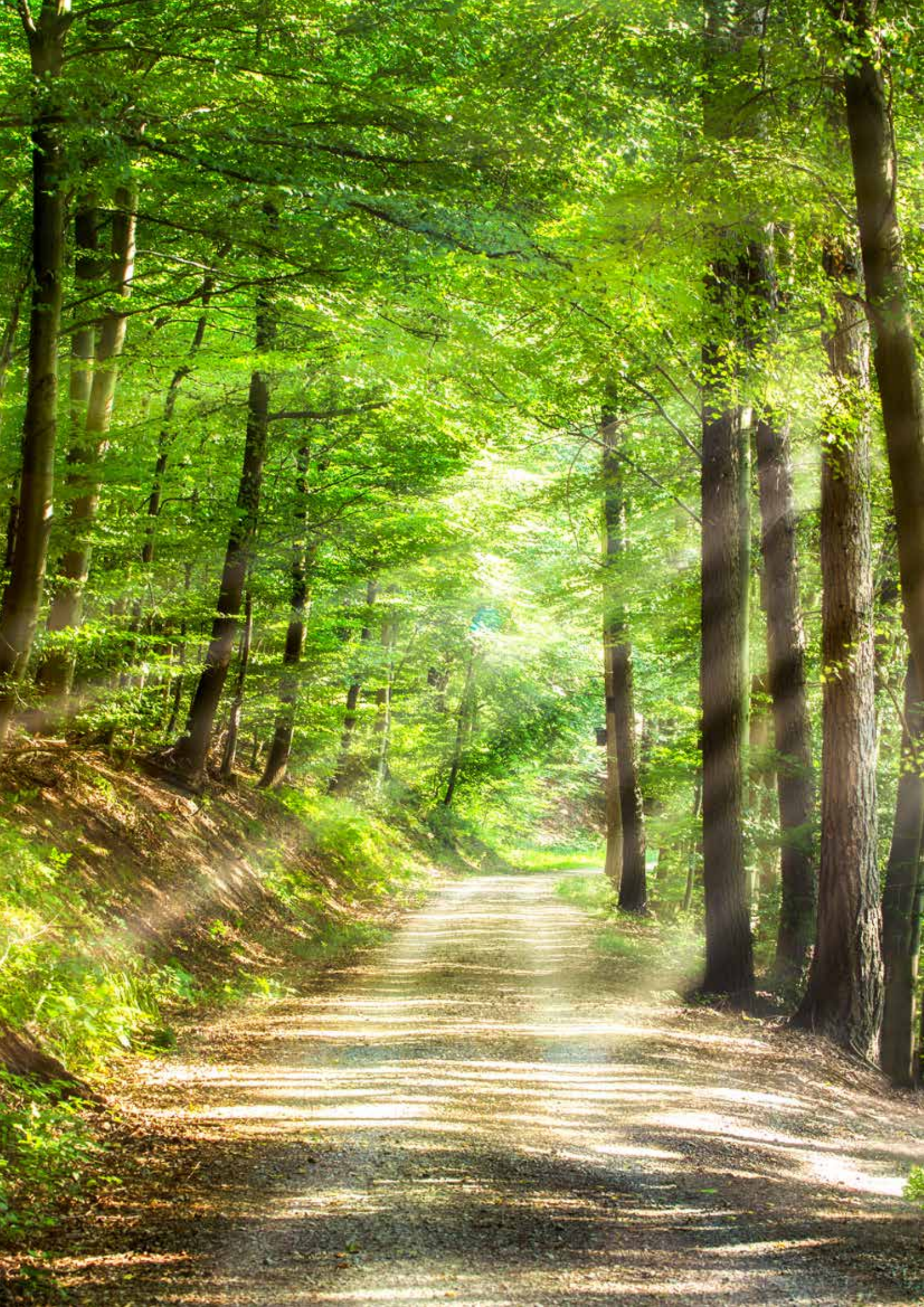
HEIMISCH IM GUTEN GESCHMACK.

# Ihr Weg in die Selbstständigkeit



**WERDEN SIE KOMMISSIONÄR BEIM  
GRÖSSTEN METZGEREI-FILIALISTEN IN SACHSEN**





DENNIS RICHTER Geschäftsführer · DIETER RICHTER Unternehmensgründer · MARCO RICHTER Geschäftsführer

## Herzlich Willkommen bei Richter Erzgebirge!

Wir freuen uns, daß Sie diese Broschüre in den Händen halten. Das zeigt uns, daß Sie ein grundsätzliches Interesse an unserem Unternehmen haben und vielleicht mit uns gemeinsam den Weg in die Selbstständigkeit gehen möchten. In dieser Broschüre haben wir alle wichtigen Fakten zu unserem Kommissionärs-System zusammengefasst. Für detaillierte Fragen stehen wir Ihnen natürlich gern zur Verfügung.

Unser Stammsitz und Produktionsbetrieb befindet sich in Oederan im Erzgebirge. Wir stellen unsere Produkte selbst nach traditionellen, erzgebirgischen Rezepturen her. Die Qualität unserer Produkte ist unser Erfolgsrezept.

Durch eine klare Verkaufsstrategie, die mit einem einheitlichen Marketing-Konzept einher geht, haben wir uns in den letzten Jahren immer stärker entwickelt.

Unser Geschäftsmodell einer ehrlichen Metzgerei haben wir mit einer systemgastronomischen Ausrichtung mit Tagesgerichten und Snackartikeln, Kalt- und Heißgetränken ergänzt.

Wir können mit Stolz auf eine 50-jährige Firmenhistorie zurückblicken. Unser Filialnetz ist stetig gewachsen und Sie können sich auf eine stabile, verbindliche Partnerschaft freuen.

MARCO RICHTER  
Geschäftsführer

DIETER RICHTER  
Geschäftsführer

DENNIS RICHTER  
Geschäftsführer







Werden Sie  
Selbständiger Kommissionär  
mit Richter Erzgebirge





## UNSERE FILIALEN – METZGEREI & MAHLZEIT

DAS KOMMISSIONÄRSKONZEPT VON RICHTER ERZGEBIRGE



OEDERAN Filiale am Firmenstandort (Ansicht Bistro-Theke)

Die Fleischerei Richter GmbH & Co. KG ist der führende Metzgereifilialist in Sachsen. Mit unserem Filialnetz in Ballungsgebieten wie Dresden, Chemnitz, Leipzig und Halle sind wir in der Lage unsere tagesfrischen Produkte in Mitteldeutschland zu verkaufen. Unser Filialnetz mit mittlerweile 140 Filialen erstreckt sich auch im Erzgebirgsraum und in sächsischen Kleinstädten mit Kundenpotential.

Unsere Filialen sind nach Lage des Standortes und nach Ladenfläche vom Innenausbau entsprechend konzipiert.

Im Jahr 2017 haben wir einen Markenrelaunch vollzogen, bei dem wir unser Logo modernisiert haben. Wir stellen uns künftig vom Markencharakter her noch regionaler im Hinblick auf unsere erzgebirgischen Wurzeln auf.

Aus diesem Grund gibt es in unserem derzeitigen Filialbestand noch Filialen im ehemaligen Logo und neu gebaute Standorte mit neuem Markenauftritt.

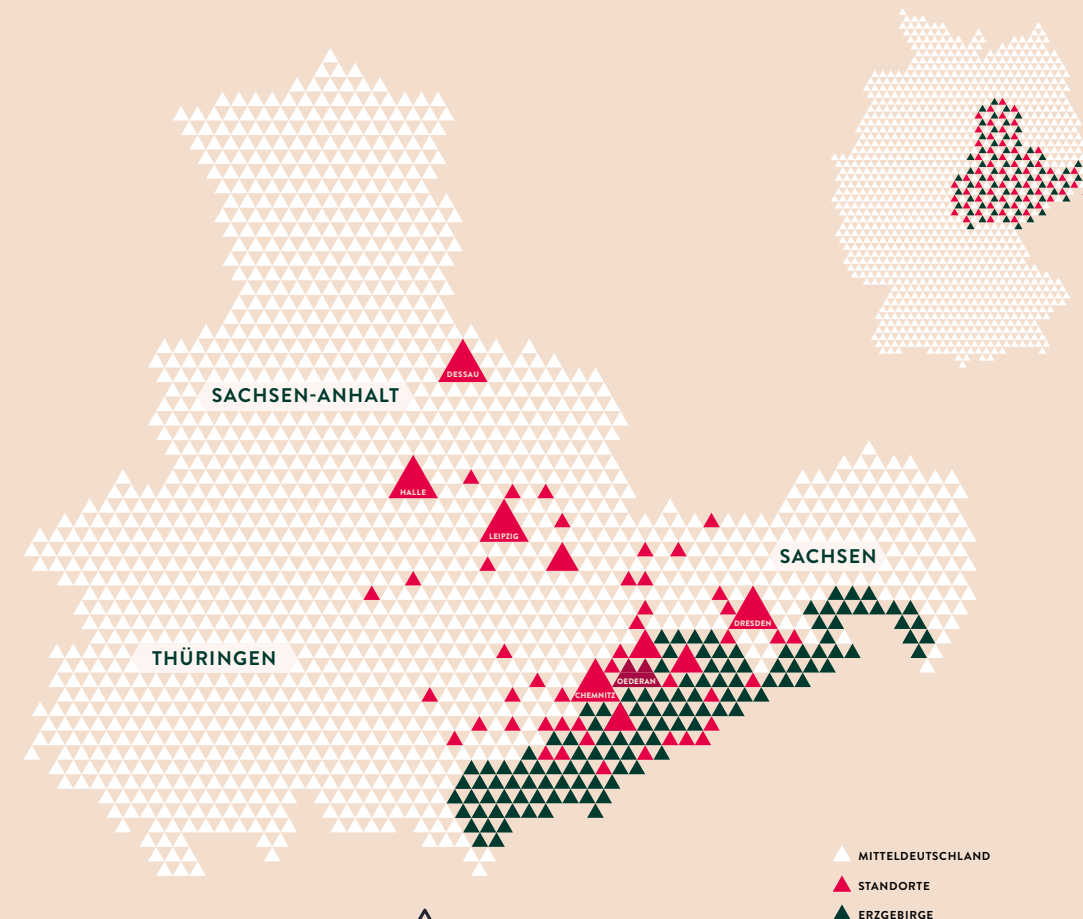
### ZUKUNFT MIT HERKUNFT

RICHTER ERZGEBIRGE ist ein Familienunternehmen mit ebenso langer wie erfolgreicher Geschichte. Gegründet im Jahre 1969 als „Fleischerei Richter“ im erzgebirgischen Oederan, konnte das Unternehmen dort trotzdem als unabhängiger Betrieb geführt werden und auch in den turbulenten Zeiten nach der Wende bis heute eigenständig und in Familienbesitz bleiben.

In nur 5 Jahrzehnten hat sich Richter Erzgebirge vom Fünf-Mann-Betrieb zum „Erzgebirgischen Spezialitätenhaus“ mit über 140 Filialen entwickelt. Trotz dieses enormen Wachstumserfolges, konnte der familiäre Geist des Unternehmens stets erhalten, gefestigt und weitergegeben werden.

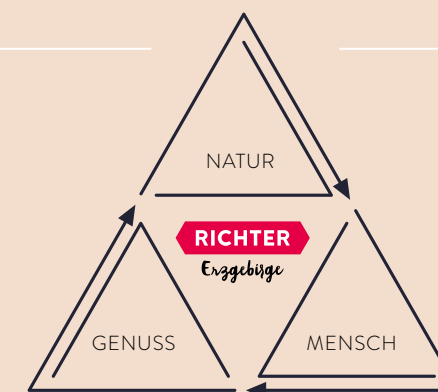
## VON OEDERAN IN DIE WELT

MIT RICHTER WÄCHST DAS ERZGEBIRGE ÜBER SICH HINAUS.



## DAS SCHMECKT UNS

WAS UNS AUS MACHT



- 200.000** Menschen kaufen jede Woche bei uns ein.
- 100.000** Stammkunden sind uns seit Jahren treu.
- 800** engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
- 140** Filialen in ganz Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen.
- 30** junge Menschen sind bei uns in Ausbildung oder im Studium.
- 2** -größter Filialist Deutschlands bei Fleisch- und Wurstwaren.



Wir wachsen mit neuen Produkten und Partnern.



Wir beherrschen die erzgebirgische Küche und ihre traditionellen Rezepturen.



Wir liefern Produktinnovationen, wie „sous-vide“ gegarte Gänsekeulen.



## UNSERE FILIALEN – METZGEREI & MAHLZEIT

DAS KOMMISSIONÄRSKONZEPT VON RICHTER ERZGEBIRGE



Für die neuen Standorte haben wir im Zuge des Markenrelaunchs in Zusammenarbeit mit einem Büro für Innenarchitektur und unseren Partnern im Ladenbau ein Konzept entworfen, wie wir die neue Marke in unsere Geschäfte transportieren.



Alles wirkt aufgeräumt und der Fokus liegt auf der Ware. Es wird Funktionalität, Ordnung und Sauberkeit vermittelt. Die Waren sind übersichtlich in die Gesamt-Optik eingebettet und vermitteln Kühle, Frische und Fleischkompetenz.

Im Thekenbereich wirkt die Ausstattung auf den Kunde durch die Materialien kühl und frisch.



## UNSERE FILIALEN – METZGEREI & MAHLZEIT

DAS KOMMISSIONÄRSKONZEPT VON RICHTER ERZGEBIRGE

Unsere Bistro-Theken bieten unseren Kunden eine gesunde Alternative zu herkömmlichen Fast-Food-Produkten. Das Sortiment umfasst leckere Mittagsgerichte und Snackartikel. Ergänzend dazu Heißgetränke wie Tee, Kaffeespezialitäten und Kaltgetränke. Im Verzehrbereich wird durch die Einrichtungsgestaltung das moderne Erzgebirge sichtbar.



Im Sitzbereich gelingt uns dies mit ansprechenden Lichtstimmungen in Verbindung mit den verwendeten Materialien und Farbharmonien.

Um die Leidenschaft und Herkunft zum Erzgebirge erlebbar zu machen, begeistern wir unsere Kunden ausserdem mit Landschaftsbildern direkt aus dem Erzgebirge.



Holz in neuen Formen als elementaren Bestandteil zu verwenden und damit eine behagliche Atmosphäre zu schaffen ist der Weg, um die Verweildauer zu verlängern. Mit durchdachten Konzepten zum Raumgefühl möchten wir für unsere Kunden ein „Zu-Hause-Gefühl“ schaffen.



## UNSERE FILIALEN – METZGEREI & MAHLZEIT

DAS KOMMISSIONÄRSKONZEPT VON RICHTER ERZGEBIRGE

▶ TÄGLICHE BELIEFERUNG

▶ EINHEITLICHES LADENKONZEPT

▶ AUSGEZEICHNETE PRODUKTE



FREIBERG - BEBELPLATZ



DRESDEN - LÜBBENAUER STR.



FREIBERG - OLBERNHAUER STR.



DRESDEN - PIRNAER LANDSTR.



OEDERAN - EDEKA



OSTRAU - OSCHATZER STR.



ZSCHOPAU - KAUF LAND



LEIPZIG - PAUNSDORF CENTER

**RICHTER**

*Erzgebirge*

HEIMISCH IM GUTEN GESCHMACK.

*Traditionell  
lecker*





## DAS SORTIMENT

DAS KOMMISSIONÄRSKONZEPT VON RICHTER ERZGEBIRGE

### WURSTWAREN

Unser Erfolgsrezept sind unsere traditionellen, erzgebirgischen Wurstzeugnisse. Das Sortiment umfaßt eine Vielzahl von Wurstprodukten.



Das sind Klassiker wie unsere Erzgebirgische Salami, Hausgemachte Leberwürste, Schinkensorten und Aufschnittzeugnisse.



### FESTMAHL UND FESTBRATEN-GERICHTE

Neben unseren Klassikern halten wir auch für Menschen, die sich und ihre Familie gesund ernähren möchten, aber keine Zeit haben – unsere Richters Festmahl- und Festbraten-Produkte bereit.

Durch schonende Zubereitungsverfahren erhält der Kunde einen tollen Festbraten.



### FLEISCH- UND FLEISCHERZEUGNISSE

Das Sortiment umfaßt selbstverständlich die wesentlichen Fleischarten wie Schwein, Rind, Lamm und Geflügel. Diese bieten wir auch küchenfertig als Steak, Rouladen oder verschiedene Fleischspieße an.





## DAS SORTIMENT

DAS KOMMISSIONÄRSKONZEPT VON RICHTER ERZGEBIRGE

### RICHTERS MAHLZEIT

Gern kommen unsere Stammkunden zum Mittagstisch in unseren Metzgerei-Filialen vorbei. Hier bekommt man noch ehrlichen Genuß zu einem fairen Preis.

Unser Angebot umfaßt vollwertige Menüs mit verschiedenen Braten und Beilagen, Nudelgerichte, Salate und Suppen. Selbstverständlich gibt es alle Gerichte auch zum Mitnehmen für zu Hause.



### HEISS- UND KALT-GETRÄNKE

Ergänzend zu den Gerichten bieten wir unseren Kunden verschiedene Kalt- und Heißgetränke wie Tee, Kaffee und Kaffeespezialitäten.



### SNACKS

Unsere Snacks erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Die Brötchen werden täglich frisch mit unterschiedlichen, leckeren Belägen in der Filiale hergestellt.

Diese können in der Filiale als auch im außer Haus-Verzehr erworben werden.



### PARTYSERVICE

Feierliche Anlässe sind auch immer eine Freude für den Gaumen. Für diese kulinarischen Anforderungen stellen wir unsere Partyservice-Platten mit kalten und warmen Gerichten, sowie belegten Brötchen her.





## ERFOLGSGESCHICHTEN UNSERER PARTNER

DAS KOMMISSIONÄRSKONZEPT VON RICHTER ERZGEBIRGE



**VERENA REHFELD**

seit 2009 Selbstständige Kommissionärin  
Dresden, Gruna-Park

Jg. 1970

Gelernte Köchin I  
Verkäuferin/Stellv. Filialleiterin I  
Filialleiterin I Ausbilderin

### „ICH WAR AUF DER SUCHE NACH EINEM PARTNER DER MEINE STÄRKEN ZU SCHÄTZEN WEISS.“

DER GEMEINSAME WEG UND DAS GLEICHE ZIEL IST DER ERFOLG!

Ich bin gelernte Köchin, arbeitete in der Gastronomie-Küche ohne jeden Kundenkontakt.

Es stand der Wunsch im Mittelpunkt, sich eine eigene Existenz aufzubauen und eine gewisse Unabhängigkeit zu erlangen. Auf der Suche nach einem starken, erfahrenen und seit vielen Jahren am Markt agierenden Konzept stieß ich auf das Kommissionärs-System der Fleischerei Richter.

Mir wurde die Möglichkeit geboten, eine Richter Filiale in Selbstständigkeit zu führen und übernahm die Filiale in Dresden Gruna-Park. Wichtig sind hierfür grundlegende Eigenschaften wie Mut, Ausdauer, Hartnäckigkeit, Selbstvertrauen, sowie die Bereitschaft stets Neues zu lernen und zu tun. Mit meinem Team sind wir jeden Tag für unsere Kunden da, ob an der Theke oder im Bistro. Meine Mitarbeiter haben Freude an den erzgebirgischen Produkten, welche sie den Kunden mit Fachkenntnis verkaufen.

Mit absoluter Frische & freundlichem Service stehen wir täglich mit Leidenschaft hinter der Theke. So konnten wir sehr viele Kunden von unserer Leistung überzeugen. Im täglichen Tun muss man sich immer wieder die eigenen Stärken und Schwächen bewusst machen, sowie Chancen und Risiken erkennen. Die „Richter Marke“, das erprobte vorgegebene Geschäftsmodell mit seinen Vorteilen haben mich überzeugt. Das macht unseren gemeinsamen Erfolg aus.



**KATHRIN SEIDEL**

seit 2018 Selbstständige Kommissionärin  
Filiale Gera-Lusan Kaufland

Jg. 1970

Fleischereifachverkäuferin

### „DIE MÖGLICHKEIT, EINE BEREITS ETABLIERTE KOMMISSIONÄRS-FILIALE ZU ÜBERNEHMEN, HAT MICH BESONDERS GEREIZT. „

Seit vielen Jahren bin ich als Verkäuferin bei der Fleischerei Richter tätig. Ich war bisher in der Filiale Gera Lusan im Kaufland bei einem erfolgreichen Kommissionär im Beschäftigungsverhältnis. Er bot mir bereits vor zwei Jahren an, die Filiale bei seinem Eintritt in die Rente zu übernehmen. Das er dieses Vertrauen in mich setzte, bestärkte mich in meinem Vorhaben und ich konnte in dieser Zeit die Möglichkeit nutzen, mich auch unternehmerisch vorzubereiten.

Seit Mai 2018 habe ich nun endlich meine eigene Filiale. Diesen etablierten, bereits seit Jahren erfolgreich geführten Standort konnte ich somit vom ersten Tag an als Erfolgsmodell übernehmen. Ich konnte auf eine hohe Kundenfrequenz und auf einen gut organisierten Geschäftsalltag aufbauen.

Der Verkauf und der Umgang mit Menschen macht mir und meinem Team richtig Spaß. Ich habe mich von der Kollegin zur Chefin entwickelt und bin stolz, dass alle auch in der Führungsrolle hinter mir stehen. Dafür bin ich meinen Mitarbeiterinnen auch sehr dankbar. Mit dem Start in die Selbstständigkeit lerne ich noch täglich dazu.

Man bekommt auch von der Verkaufsleitung des Familienunternehmens Hilfe und kompetente Unterstützung. Mit Mut zur Veränderung empfehle ich auch anderen den Schritt in die Selbstständigkeit im Kommissionärs-System der Fleischerei Richter. Ich freue mich auf die Herausforderungen und das gemeinsame Wachstum.



**TOM WALTHER**

seit 2015 Selbstständiger Kommissionär  
Hohenstein-Ernstthal Kaufland,  
5 Angestellte

Jg. 1986

gelernter Koch

### „DIE GESCHÄFTSIDEE UND DAS GESAMTE KONZEPT HABEN MICH ÜBERZEUGT.“

Meine Leidenschaft für Lebensmittel begann mit meiner Ausbildung als Koch. Das Zubereiten von regionalen Produkten hat mir schon immer Freude bereitet. Der typische Metzger-Imbiß der Fleischerei Richter ist eine geschmacklich und gesundheitlich hochwertige Alternative zu herkömmlichen Fast Food Ketten.

Mit dem Einstieg 2006 in das Familien-Unternehmen konnte ich meine Fähigkeiten, die ich als Koch habe, einbringen. Ich habe mich schon immer mit Themen wie Ernährung und Gesundheit beschäftigt. Meine Stärken konnte ich besonders im Bereich der Richter-Bistro's im Arbeitsalltag einbringen. Die Wertschöpfungskette vom Rohstoff bis zum Tellergericht ist mir bekannt und somit bin ich in der Lage, die Kunden sicher und fachmännisch zu beraten. Ich suchte eine neue Herausforderung und die wurde mir dann seitens des Unternehmens mit der Idee zum Kommissionär auch geboten. Anfangs habe ich gezögert, da es schon einen großen Schritt bedeutet, selbstständig zu sein. Ich bekam die Möglichkeit, die mir angebotene Filiale kennenzulernen. So konnte ich das Potential der Filiale ziemlich gut einschätzen und die Entscheidung fiel mir leichter. Seit dem Jahr 2015 führe ich nun meine eigene Richter-Filiale an einem Kaufland-Standort mit hoher Kundenfrequenz. Eine Entscheidung, die sich für mich gelohnt hat.

Im Kommissionärs-System der Fleischerei Richter brauche ich mir keine Sorgen darüber zu machen, ob meine Geschäftsidee funktioniert oder vielleicht doch nicht. Es existieren bereits Lösungen für diverse Problemstellungen. Ich weiß die kompetente Unterstützung zu schätzen. Kurze Entscheidungswege, Offenheit mit Zahlen, Daten und Fakten, sowie ausführliche Schulungen gestalten den Start in die Selbstständigkeit übersichtlich und transparent. Besonders wichtig war mir, daß ich alle Entscheidungen nachvollziehen und mitgestalten konnte. Man profitiert von einem erprobten Konzept und muss somit kein neues Unternehmen aus dem Boden stampfen. Ein direkter Start ist auch ohne großes Kapital möglich. Ein finanzielles Risiko gibt es faktisch nicht. Außerdem werden gute Standorte in innerstädtischen Lagen angeboten, die ein Neugründer so nicht bekommt.

Zusätzliche Vorteile sehe ich in der Einarbeitung und das sogar vor der Gründungsphase.

Hier kann man von anderen Filialen viel lernen und muss nicht alle „Fehler“ selber machen, um zu lernen wie es „besser“ geht.



**ANNETTE VOIGT**

seit 2005 selbstständige Kommissionärin  
Dresden, Kaufland Kesselsdorfer Straße  
seit 2017 Kaufland Dippoldiswalde

Jg. 1973

gelernte Fleischfachverkäuferin

### „BEI FLEISCHEREI RICHTER WIRD DAS KOMMISSIONÄRS- SYSTEM ALS ECHTE PARTNERSCHAFT GELEBT UND NUR SO IST ERFOLG AUF BEIDEN SEITEN MÖGLICH!“

Das Unternehmen Fleischerei Richter liefert das über Jahre optimierte Gesamtkonzept, sowie die traditionellen erzgebirgischen Produkte. In der Filiale werden diese sorgfältig in der Theke präsentiert. 2005 habe ich mich für die Selbstständigkeit im Familienunternehmen Fleischerei Richter gemeinsam mit meinem Mann Dirk Voigt-Damm entschieden. Mich überzeugte das partnerschaftliche Miteinander.

Die Fleischerei Richter übernimmt die Kernbereiche wie Produktentwicklung und Warensortiment. Die Belieferung der Filialen erfolgt täglich. Die Sortimente beinhalten Fleisch- und Wurstwaren, Salate, Feinkost, Finger-Food Artikel und Mittagsgerichte. Damit ist die Qualität für einen erfolgreichen Verkauf mit gutem Service garantiert. Die strategische Ausrichtung der Marke wird professionell mit Verkaufsfördermaßnahmen jährlich zentral für alle Filialen erarbeitet und durchgeführt. Das gibt uns Planungssicherheit und Unterstützung in der Kundenbindung. Mit dem Wissen und der Erfahrung unserer ersten Kommissionärs-Filiale an einem hochfrequentierten Standort in Dresden fiel die Entscheidung für eine weitere Filiale im Jahr 2017 leicht. Beide Filialen gehören zu den Top-Standorten unter den Richter Filialen.

Mittlerweile bin ich seit über 10 Jahren Kommissionärin und betreibe diese mit meinem Mann erfolgreich.



**RICHTER**

*Erzgebirge*

HEIMISCH IM GUTEN GESCHMACK.

*Traditionell  
heimisch*



OFFIZIELLER PARTNER  
VOM TOURISMUSVERBAND  
UND DER INITIATIVE  
HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

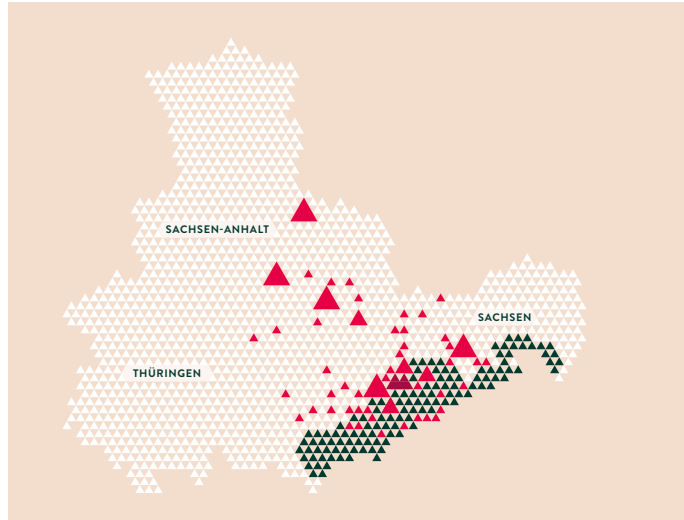


## UNSERE UNTERSTÜTZUNG FÜR SIE

### DAS KOMMISSIONÄRSKONZEPT VON RICHTER ERZGEBIRGE

Wir sind ein großer Familienbetrieb und kein Franchise-Konzern. Das hat für Sie den Vorteil, daß wir auch persönlich für Sie da sind und gemeinsam an einer guten Zusammenarbeit interessiert sind.

### ALS KOMMISSIONÄR HABEN SIE FOLGENDE VORTEILE:



#### FILIAL-STANDORTE

Unsere über 140 Filialen sind zielgruppenspezifisch aufgewählt und in verschiedene Standorte eingeteilt.

Folgende Kategorien gibt es:

► **Einzelstandorte**

in Innenstadtlagen oder Stadtnähe

► **Filialen in Vorkassenzonen** wie Kaufland,

Penny oder Netto

Die jeweiligen Mietobjekte laufen hauptvertraglich über das Unternehmen Fleischerei Richter GmbH & Co. KG. Die jeweiligen mietvertraglichen Verwaltungstätigkeiten werden von unserem Zentralen Service (Vertragsverwaltung) abgewickelt. Wir schließen mit Ihnen einen Kommissionärsvertrag ab. Profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung im Umgang mit Vermietern. Wir prüfen die Exposés sorgfältig nach klar definierten Kriterien. Zudem überprüfen wir die Kaufkraft und Kundenfrequenz der jeweiligen Standorte.

Die administrative Objektverwaltung, sowie jegliche Kommunikation mit den Vermietern obliegt der Fleischerei Richter GmbH & Co. KG.

#### FILIAL-EINRICHTUNG

Die Einrichtung der Filialen laufen unter kompletter Bauleitung der Fleischerei Richter GmbH & Co. KG. Dies betrifft den Bereich der Verkaufstheke mit allen relevanten technischen Geräten, sowie den Vorbereitungsraum und die Kühlzelle. Weiterhin umfaßt dies die Einrichtung der Gastro-Bereiche mit kompletter Einrichtung.

Wir arbeiten mit unseren langjährigen Partnern im Ladenbau unter Berücksichtigung unserer Systemstandards zusammen und setzen auf ganzheitliche Planung und Umsetzung.

Bei anfallenden Reparaturen, Instandhaltung und Wartungsarbeiten stehen unsere Partnerbetriebe und unsere Systemdienstleister zur Verfügung. Die entsprechenden Aufträge werden dazu in Oederan zentralisiert erfaßt.

#### KOMMISSIONÄRSSYSTEM

Gemeinsam mit unseren Kommissionärspartnern streben wir eine vertrauensvolle, erfolgreiche Zusammenarbeit an. Unsere Kommissionäre sind selbstständige Gewerbetreibende. Es sind keine eigenen Investitionen notwendig. Das Ladenobjekt und die Einrichtung werden komplett gestellt.

Zur Sicherung eventueller Ansprüche der Firma stellt der Kommissionär bei Vertragsabschluss und vor Übergabe der Filiale eine Kautions- oder eine selbstschuldnerische, unwiderrufliche und unbefristete Bankbürgschaft.

Zum Start erhalten Sie eine komplette, fachliche Einarbeitung. Dies beinhaltet Kontaktinformationen zu Ansprechpartnern im Unternehmen. Weiterhin erhalten Sie ein Handbuch mit Produktinformationen, Thekenbelegungen, Preislisten, Bestell- und Inventurhinweisen und Dokumentationsunterlagen für die lebensmittelrechtlichen Anforderungen, Informationen zu Prozessbeschreibungen und Herstellungsanleitungen für Snacks.

Für Ihren Start und während Ihrer Geschäftstätigkeit stehen Ihnen unsere Fachberater und Verkaufsleiter stets beratend zur Seite.

#### PRODUKTENTWICKLUNGEN UND VERKAUFSZIELE

Wir sind stolz auf unsere geschmacklich und qualitativ hochwertigen Produkte. Viele davon sind mit Goldmedaillen von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) ausgezeichnet.

Die DLG ist eine neutrale Fachorganisation der Agrar- und Ernährungswirtschaft.

Jedes Jahr testet das DLG-Testzentrum Lebensmittel Produkte aus fast allen Lebensmittelbereichen.

Wir stehen für unsere Kernkompetenz, aber wir beobachten natürlich auch auf Messen und Branchenveranstaltungen die Ernährungstrends.

Auf dynamische Entwicklungen des Marktes reagieren wir mit entsprechenden Produktinnovationen und Neueinführungen. Diese zeigen, daß wir plausibel am Markt mit agieren und eine entsprechende Modernität im Food-Segment wahren.

Natürlich sind an diese Einlistungen entsprechende Verkaufsziele geknüpft, die wir konsequent umsetzen.



## UNSERE UNTERSTÜTZUNG FÜR SIE

DAS KOMMISSIONÄRSKONZEPT VON RICHTER ERZGEBIRGE



### BETREUUNG DER KOMMISSIONÄRE

Im Geschäftsalltag werden sicher immer mal wieder Fragen auftreten oder es gilt Lösungen für Probleme zu finden. Wir werden Sie hinsichtlich aller Angelegenheiten unterstützen.

Ihr persönlicher Partnerbetreuer unterstützt Sie bei allen rechtlichen, organisatorischen und strategischen Fragen. Für Fragen, die das Tagesgeschäft betreffen, steht Ihnen der für ihr Gebiet verantwortliche Verkaufsleiter zur Verfügung.

Weiterhin besprechen wir mit Ihnen Planzahlen, Verkaufsförderaktionen und unterstützen Sie bei der wirtschaftlichen Personalplanung. Sie erhalten Unterstützung bei der Warendisposition und Inventurauswertungen. Wir möchten, daß wir gemeinsam erfolgreich sind.



### MARKETING

Unsere firmeneigene Marketing-Abteilung sorgt mit regelmäßigen Aktions-Maßnahmen für eine gezielte Verkaufsförderung und eine einprägsame Markt- und Markenpositionierung.

Zentral vorgegebene Werbeaktionen sichern einen flächendeckenden Werbe- und Verkaufserfolg. Diese Maßnahmen sind zielführend in jeder Filiale umzusetzen.

Auch saisonale und feiertagsbezogene Verkaufsförderung wird jährlich durch die Marketingabteilung bereit gestellt. Dazu gehören beispielsweise Warenbestellscheine für Kunden und Präsentkataloge für das Osterfest oder Weihnachten. Auch für die Grillzeit gibt es spezielle Broschüren für die Kunden.







## SCHULUNGEN

Sie als Kommissionär sind die entscheidende Schnittstelle zu unseren Kunden. Mit Kompetenz, Ausstrahlung, Fachwissen und markenkonformen Verhalten sind sie der Schlüssel unseres gemeinsamen Erfolges.

In unserer firmeneigenen Richter-Akademie erhalten Sie und Ihre Mitarbeiter Schulungen zu fachspezifischen Themen und Anforderungen.

Auch externe Coaches bereichern unser Schulungsprogramm um Weiterbildungen auf verschiedenen Ebenen.

Wir stehen für lebenslanges Lernen und fachlichen Austausch. Sollten Sie sich für einen Messebesuch oder ein Seminar außerhalb unsere Akademie interessieren, sprechen Sie uns gern an.

## SO WERDEN SIE IHR EIGENER CHEF BEI RICHTER ERZGEBIRGE

1. Schicken Sie uns Ihre Bewerbung per E-Mail an [bewerbung@richter-fleischwaren.de](mailto:bewerbung@richter-fleischwaren.de) oder nutzen Sie unser Bewerbungsformular auf [www.RichterErzgebirge.de](http://www.RichterErzgebirge.de)
2. Wir laden Sie zu einem Erstgespräch zu uns in die Firmenzentrale nach Oederan ein. Dort erfahren Sie alles Wissenswerte zu unserem System.
3. Sie lernen die Arbeit in unseren Filialen an einem Entdecker-Tag kennen und können sich selbst ein Bild von den Abläufen vor Ort machen.
4. Wir führen ein zweites Gespräch und klären ihre offenen Fragen und besprechen gemeinsam die weiteren Schritte.
5. Wir legen gemeinsam den gewünschten Standort (Filiale) fest und es erfolgt der Vertragsabschluss.
6. Wir starten mit Ihnen gemeinsam die Zusammenarbeit und heißen Sie herzlich in Richter Erzgebirge Familie willkommen.

## Was erwarten wir von Ihnen?

Natürlich in erster Linie: Leidenschaft für Ihren Beruf!  
Idealerweise haben Sie eine Ausbildung in folgenden Bereichen oder können eine lang jährige, erfolgreiche Tätigkeit nachweisen:

- ▶ Fleischermeister (m/w) mit Verkaufserfahrung
- ▶ Fleischfachverkäufer (m/w) mit Führungserfahrung
- ▶ Koch / Köchin mit Verkaufs- und Führungserfahrung
- ▶ Systemgastrom (m/w) mit Verkaufs- und Führungserfahrung

Wir geben auch branchenfremden „Machern“ eine Chance, wenn Sie uns von Ihrem Einsatzwillen und Konzept überzeugen können.

## ... UND WEITERHIN:

- ▶ unternehmerisches Denken und Handeln
- ▶ Freude am Kundenkontakt und Servicementalität
- ▶ Teamgeist und Führungskompetenz
- ▶ Organisationstalent und handwerkliches Geschick
- ▶ Gespür für hochwertige Produktqualität und Warenpräsentation

Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.  
Sie werden sehen: **Die Zukunft wird Ihnen schmecken.**

Das Motto der Familie:

„Es ist nicht genug, zu wissen, man muss auch anwenden; es ist nicht genug, zu wollen, man muss auch tun.“

—  
GOETHE





Richter Fleischwaren GmbH & Co. KG · Ringstraße 18-20 · 09569 Oederan  
Telefon: 03 72 92 / 69 90 · Fax: 03 72 92 / 699 – 162 · E-Mail: [info@richter-fleischwaren.de](mailto:info@richter-fleischwaren.de)  
[www.RichterErzgebirge.de](http://www.RichterErzgebirge.de)