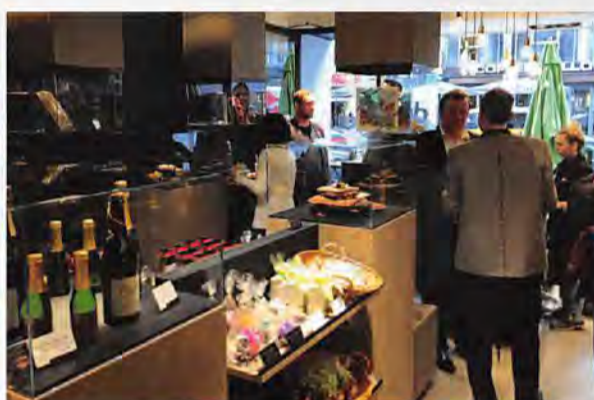
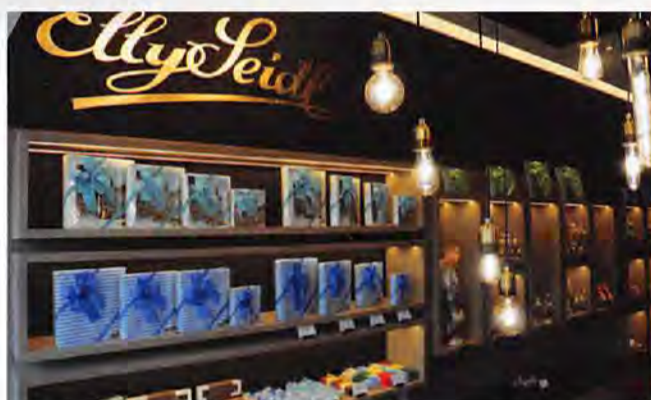


SG

Magazin

INDUSTRIE • HANDEL • MARKETING • VERTRIEB



Exquisites für eilige Kunden

Der traditionsreiche Familienbetrieb Elly Seidl Pralinen, der im nächsten Jahr sein 100-jähriges Bestehen feiert, hat seine sechste Filiale im Herzen der Münchner Altstadt eröffnet. Mit einem neuen Laden-Konzept reagiert die Inhabersfamilie Rambold auf die Bedürfnisse von Kunden, deren Zeit für einen Einkauf begrenzt ist.

Das neue Schmuckkästchen von Elly Seidl „Im Tal 40“ bietet seit April auf einer überschaubaren Fläche von etwa 30 Quadratmetern eine erlesene Auswahl an kulinarischen Präsenten und Souvenirs. Die Kunden können sich im Gegensatz zum bisherigen Konzept, bei dem der Verkauf auf die Theke fokussiert ist, frei im Verkaufsraum bewegen, sich die Waren ansehen, ihre Auswahl treffen und damit direkt zur Kasse gehen. Im Kassensbereich steht ihnen ein Info-Tablet zur Verfügung, das einen schnellen Zugriff auf das rund 100 verschiedene Artikel umfassende Sortiment ermöglicht. Fachkundiges Personal steht beratend zur Seite.

Eine starke Sortimentsausweitung kommt für das Unternehmen nicht in Frage. „Wir haben in und um München einen sehr guten Namen und werden bei der hohen Produktqualität keine Abstriche machen“, so Maximilian Rambold, Geschäftsführer im kaufmännischen Bereich und für Marketing und Vertrieb zuständig, anlässlich der Eröffnung des neuen Geschäfts. Durchschnittliche Massenware werde es bei Elly Seidl auch in Zukunft nicht geben.

In Zusammenarbeit mit einem renommierten Augsburger Spezialisten für Ladenbau entstand ein ebenso modernes wie zeitloses Ladendesign. Decke und Wände sind mit feinem Lodenstoff bezogen, der eine angenehme Raumatmosphäre schafft und gleichzeitig der Lärmdämmung dient. Geweißtes Massivholz und hochwertiger Stein erzeugen einen harmonischen und edlen Gesamteindruck. Besonders ins Auge stechen die

quadratischen und rechteckigen Holzkästen, die die exklusiv verpackten Köstlichkeiten dank der indirekten Beleuchtung perfekt in Szene setzen, und die frei hängenden Säulen mit Glasvitrinen in der Mitte des Ladens. Für ideale Raumbeleuchtung sorgen zeitgemäße LED-Lampen. Dem firmeneigenen Grundgedanken der Nachhaltigkeit entsprechend, ist die Kälte-technik energiesparend ausgelegt.

„Ich kann mir sehr gut vorstellen, einige Komponenten des neuen Ladendesigns auch bei der Renovierung der bestehenden Filialen einzubauen“, sagte Rambold. Die neue Filiale ist nach München-City I (Maffeistraße) und München-City II (Am Kosttor) der dritte Verkaufspunkt in der Innenstadt. Weitere Geschäfte führt Elly Seidl in München-West und Starnberg sowie am Produktionsstandort in Gräfelfing.

„Süße Sünden“ seit 1918

Der Firmenslogan „Süße Sünden seit 1918“ verrät, dass es im nächsten Jahr den 100. Geburtstag zu feiern gilt. Barbara Grathwohl verwirklichte 1918 in einer rein männlichen Geschäftswelt ihren Traum und gründete ein Feinkostgeschäft in der Münchner Maximilianstraße. Benannt wurde es nach Grathwohls Tochter Elly und ihrem Mädchennamen Seidl. Pralinen fanden erst auf Nachfrage der Kunden ihren Weg ins Sortiment. Zu ihrer Volljährigkeit wurde Elly Grathwohl der Betrieb 1928 überschrieben. Bis zur Hochzeit mit dem Konditormeister Herbert Tzschenke wurden alle Pralinen in einer kleinen

Backstube gefertigt. Das änderte sich, als das Paar nach München-Pasing zog und auch die Produktion dorthin verlegte. 1945 wurde dort eine Filiale eröffnet. Ellys Tochter Eleonore zog es in die Fremde, sodass das Unternehmen in der Familie nicht fortgeführt werden konnte. 1972 stiegen Konditormeister Helmut Rambold und seine Frau Beatrice mit ein. Der Konditormeister hatte schon vorher in einer kleinen Backstube Pralinen für Elly Seidl hergestellt.

Das Ehepaar Rambold vergrößerte Sortiment und Kundenstamm, übernahm auch den Laden in der Spiegelstraße in Pasing und eröffnete eine Filiale in der Maximilianstraße. Als 1986 der Mietvertrag des Ladens in der Maximilianstraße nicht verlängert werden konnte, wurden Filialen in der Innenstadt am Kosttor und in der Maffeistraße eröffnet. Als 2000 der Pachtvertrag auslief, entschied sich Familie Rambold, das Unternehmen Elly Seidl zu kaufen. Die Produktion wurde in neue und größere Räume nach Planegg verlagert. 2005 startete die vierte Filiale in Starnberg. Der Firmensitz zog 2012 mit Produktion, Verwaltung und Lager in ein neues und größeres Gebäude nach Gräfelfing. Dort wurde im gleichen Jahr eine weitere Filiale mit Café eröffnet.

Die Söhne traten in die Fußstapfen ihrer Eltern: Oliver Rambold (Jahrgang 1972) ist Konditormeister und seit 2003 Geschäftsführer Produktion. Maximilian Rambold (1978) absolvierte eine Ausbildung zum Kaufmann und ist seit 2009 kaufmännischer Geschäftsführer.

www.ellyseidl.com