Chronik

1904
GRÜNDUNG

Wilhelm Franken und seine Frau Henriette (geb. Brouwers) eröffnen einen Handel mit Wild, Geflügel, Eiern, Butter und Käse. Frische und Qualität bestimmen von Anfang an das jahreszeitlich beeinflusste Angebot. So entwickelt sich „Franken, Königstraße“ schon bald zum Markenzeichen, dass - von der Königstraße 123 ausgehend - in und um Krefeld bekannt wird. 1918 tritt Luise Veelemann in die Firma ein und wird später von den kinderlosen Eheleuten Franken adoptiert.

1943
ZERSTÖRUNG UND NEUBEGINN

Bei einem Bombenangriff im Juni 1943 werden die Geschäftsräume völlig zerstört. Aber noch im gleichen Jahr wird das Geschäft wiedereröffnet - in einer Autogarage auf der Lohstraße.

1950
KÖNIGSTRASSE 123

Das Geschäft kehrt in die teilweise wieder aufgebauten Räume auf der Königstraße zurück. Neben dem bewährten Sortiment werden die Kunden nun auch mit hochwertiger Feinkost und internationalen Wurst- und Fleischwaren verwöhnt. Apropos „Verwöhnen“: Delikatessen von Franken werden nun auch nach Hause geliefert - damals noch mit dem Fahrrad.

1954
50 JAHRE FEINKOST

Elisabeth, Tochter der Inhaber Luise und Heinrich Knechten, tritt als Lehrling in die Firma ein. Zur Jubiläumsfeier gönnt man sich etwas: das erste Firmenfahrzeug wird angeschafft.

1962
ERWEITERUNG

Der Wiederaufbau der Geschäftsräume kommt zum Abschluss. Nach einem Jahr Bauzeit ist endlich eine entscheidende Vergrößerung der Verkaufsfläche möglich. Von nun an sind sechs Mitarbeiter Mitglied des Familienunternehmens.

1964
NÄCHSTE GENERATION

Elisabeths Ehemann, Dieter Reiners, tritt zur Unterstützung ins Unternehmen ein. Als gelernter Industriekaufmann lenkt er die finanziellen Geschicke. Elisabeth kümmert sich um die Sortimentserweiterung und die Gestaltung. Die Eheleute haben inzwischen drei Kinder. Reisen nach Frankreich und Italien inspirieren die Sortimentsgestaltung. Das Angebot an Produkten aus der hauseigenen Fertigung gewinnt an Beliebtheit, grade wegen ihrer Frische, hohen Qualität und Originalität.

1970
UMBAU

Die Geschäftsräume werden auf die immer größere Anzahl von selbst hergestellten Produkten zugeschnitten. Die Möglichkeit, auch das Nachbargebäude einzubeziehen, kommt dabei mehr als gelegen. Die wichtigste Veränderung bleibt den Kunden jedoch weitgehend unbemerkt: direkt über dem Verkaufsraum wird eine große Küche eingerichtet – Produktionsstätte und Experimentierfeld zugleich. Immer neue Rezepte werden hier kreiert und bis zur „Serienreife“ verfeinert.

1979
75 JAHRE SPEZIALITÄTEN

Die Küche wird weiter verstärkt. Zum 75-jährigen findet Franken mit dem Slogan „Ihr Restaurant für zu Hause“ eine griffige Formulierung für die Philosophie des Hauses, die unveränderte Gültigkeit hat.

1985
GOLDENER ZUCKERHUT

Für herausragende Leistungen werden wir mit dem „Goldenen Zuckerhut“, einem der renommiertesten Preise der Lebensmittelbranche ausgezeichnet.

1986
UMGESTALTUNG UND ERWEITERUNG

Franken bekommt ein neues Gesicht: die grüne Holzfassade unterstreicht von nun an die zeitlose, elegante Gestaltung der Geschäftsräume, die inzwischen bis zur rückwärtigen Lohstraße reichen.

1992
DIE VIERTE GENERATION

Der zweitälteste Sohn von Elisabeth und Dieter steigt in das Geschäft mit ein. Nach einigen Jahren Berufserfahrung im Marketing übernimmt der Diplom-Volkswirt Oliver 1996 die Geschäftsführung.

1997
NEUGESTALTUNG

Das kontinuierlich wachsende Sortiment an frischen, selbst hergestellten Produkten erfordert die Errichtung weiterer Theken im Verkaufsraum. Gleichzeitig wird der Eingangsbereich umgestaltet: Großzügig und offen lädt er den Kunden zum Bummeln durch die verschiedenen Abteilungen ein. Unscheinbar aber für den weiteren Ausbau des Catering-Service unverzichtbar: die Küche wird modernisiert, in der sich jetzt größere Events problemlos vorbereiten lassen.

2001
FEINKOST-GESCHÄFT DES JAHRES

Wir gewinnen den wichtigsten Branchen Wettbewerb, durchgeführt von der Fachzeitschrift „Lebensmittel Praxis“

2004
100 JAHRE DELIKATESSEN

Das 100-jährige festigt den Bestand einer Institution in Krefelds Herzen. Schon jetzt beginnen David, Lukas und Robin (die 5. Generation) damit, sich am Familienunternehmen zu beteiligen. Die seit 2000 bestehende Königstraßenüberdachung zahlt sich aus, und ist ein toller Erfolg für den Standort Königstraße.

2006
DAS BISTRO

Schon zuvor haben wir darüber nachgedacht, ein Restaurant - nicht nur für zu Hause - sondern auch für die Krefelder Innenstadt zu bieten. Mit der Initiative des Krefelder Stadtmarktes kam dann die perfekte Gelegenheit, diese Idee in die Tat umzusetzen. Der Bau eines Wintergartens und die Errichtung des Pavillons waren der Grundstein unseres Bistros. Susanne Reiners, Ehefrau von Oliver Reiners, übernimmt die Leitung des Bistros. Über die Jahre haben wir mit vielen Ideen unsere Gastronomie erweitert und einen Treffpunkt in der Innenstadt geschaffen.

2015
DIE RENOVIERUNG

Kurz vor der 111. Jubiläumsfeier wird der Verkaufsraum renoviert. Ein moderneres Regaldesign, ein luftigeres Raumgefühl und eine klarere Lichtgestaltung bieten ein offeneres Ambiente und bestimmen die Modernisierung des Ladens. Der Umbau ist geprägt durch eine Reihe ernährungstechnologischer Fortschritte, die zeitgemäß und nachhaltig sind. Ganz im Einklang mit unserer Einstellung, auf artgerechte Tierhaltung und fairen Handel aller größten Wert zu legen.

111. Jubiläum