

Neues Marktsegment mit der Biokiste

Vom Hof Dinkelberg in Wiechs gibt es Obst und Gemüse nach Wahl in der Biokiste / Individuelle Zusammenstellung möglich

VON UNSEREM MITARBEITER
EDGAR STEINFELDER

WIECHS. Mit der Idee einer „Dreiland Biokiste“ hat sich die Landbauwerkstatt Hof Dinkelberg ein völlig neues Marktsegment erschlossen. Wurden die Hofprodukte bisher lediglich auf dem Schopfheimer Wochenmarkt oder direkt ab Hof angeboten, so können sich die Kunden seit dem 5. Juli zweimal pro Woche, immer mittwochs und freitags, nach vorheriger Bestellung über das Internet oder per Telefonanruf mit der von ihnen ausgewählten Biokiste beliefern lassen.

Hofleiter Markus Hurter und die Projektleiterin Birte Dresler freuen sich, dass diese zusätzliche Absatzidee schon von 100 Kunden aus den Kreisgebieten Lörrach und Waldshut angenommen wurde. Die Interessenten haben die Möglichkeit, aus sieben verschiedenen Zusammenstellungen ihre Wunschliste zu ordern. So gibt es eine „Kombikiste“ mit einer Auswahl an Gemüse, Salat, Kräutern und Obst. In die „Regionalkiste“ werden ausschließlich Produkte des Hofes Dinkelberg und von Betrieben aus der hiesigen Region gepackt. Auch eine „Schonkiste“ ohne Lauch, Zwiebeln und Kohl kann gewählt werden. In einer „fixen Kiste“ findet der Konsument Obst, Gemüse und Salate für die schnelle Küche oder als Vesper für Schule und Arbeit. Aber auch eine reine „Gemüsebox“ und eine „reine Obstbox“ befinden sich im Angebot. Der Kunde hat aber auch die Möglichkeit, sich seine „individuelle Kiste“ zusammen stellen zu lassen. Alle Kistensorten werden auch in verschiedenen Größen zu unterschiedli-



Fortan gibt es die Biokiste vom Hof Dinkelberg in Wiechs.

FOTO: EDGAR STEINFELDER

chen Preisen angeboten. Zusätzlich zu den Angeboten in den verschiedenen Kisten können auch Zusatzartikel wie Kartoffeln, Brot, Eier, Apfelsaft oder auch Wurstsorten mitbestellt werden.

Produktionsraum mit zwei Kühlräumen

Um diese neue Verkaufsidee umsetzen zu können, mussten umfangreiche Baumaßnahmen vorgenommen werden. Der Architekt Roman Bockemühl hat es vorzüglich verstanden, aus dem ehemaligen Schweinestall des Hofes Dinkelberg einen, modernen und hellen Produktionsraum

mit zwei anschließenden Kühlräumen für Obst und Gemüse sowie Fleisch und Wurst zu gestalten. Die mit den verschiedenen Produkten gefüllten Kisten sind übersichtlich in mehreren Regalreihen angeordnet. Auf dem Computerbildschirm erscheint die Bestellung des Kunden. Nach dieser werden dann die einzelnen Produkte in die vom Kunden gewünschte Wahlkiste eingeordnet und zur Lieferung bereit gestellt.

Roman Bockemühl wird die Sortierarbeiten noch über einen längeren Zeitraum beobachten, um eventuell noch ergonomische Verbesserungen für die Mit-

arbeiter bei der Anordnung der Regalreihen oder den Computerstandorten vorzunehmen. In nächster Zeit soll auch ein Laufband installiert werden, das die Kundenkisten von einer zur nächsten Regalreihe transportiert. Vorstellbar sei, dass man in absehbarer Zeit schon 500 Kunden nach diesem ausgeklügelten System beliefern könne, meinen Hofleiter Markus Hurter und Anne Funk, die für den Kundenkontakt zuständig ist.

Bestellungen kann man per Internet unter www.hof-dinkelberg.de oder telefonisch unter 07622/68443443 aufgeben.