

Der Hofladen mit Zukunft

Diplomarbeit zur Agrotechnikerin - Höhere Fachschule Inforama

Kerstin Burri

Ziel

Diese Diplomarbeit beinhaltet das Thema Hofladen. Hierbei wird abgeklärt was sich Kunden bezüglich dem Sortiment, der Produktionsart, dem maximalen Fahrweg sowie ob der Hofladen bedient sein soll oder Selbstbedienung bevorzugt wird. Dank diesem Wissen über die Kundenwünsche soll es möglich sein einen erfolgreichen Hofladen aufzubauen und in der Zukunft zu führen.

Material und Methode

Um alle Grundlagen für einen Hofladen zu kennen, werden verschiedene Literaturrecherchen gemacht. Zusätzlich werden zwei Interviews durchgeführt mit Betreibern von Hofläden. Dies sind die Familie Lehmann von Lyssach und die Familie Badertscher von Madiswil. Die Hofläden sind sehr unterschiedlich und liefern wertvolle Ansichten für die Interpretation der Ergebnisse. Für die Befragung der potentiellen Kunden wird ein Fragebogen erstellt. Dieser wird an verschiedene Personen im Umkreis von 10 Kilometern ab der Wäckerschwend gesendet, oder an geeigneten Orten aufgelegt. Die Daten der Fragebögen werden danach im Excel erfasst und auch ausgewertet. Für die Auswertung sind Total 258 Fragebögen ausgefüllt worden.

Ergebnisse

Die Umfrage hat ergeben, dass sich die Kunden im Durchschnitt 8.4 Produkte in einem Hofladen wünschen und für diesen wären 47% der Befragten bereit einen Fahrweg von 10 Kilometern auf sich nehmen. Für den Besuch in dem gewünschten Hofladen würde eine beachtliche Distanz zurückgelegt. 28% der Befragten kaufen Natura Beef, Fisch und Lammfleisch in einem Hofladen zusammen ein, sofern das Angebot dies zulässt. Für den Fleischkauf in einem Hofladen nehmen mit 29% die meisten Personen einen Weg von bis zu 4 Kilometern auf sich.

Bei der Frage zu der Produktionsart liegt mit 56% die ÖLN Produktion vor der biologischen Produktion. Die Kunden bevorzugen zurzeit die Produkte welche nach dem Standard der Schweizer Landwirtschaft basierend auf dem Ökologischen Leistungsnachweis produziert werden. Die letzte Aussage kann zu der Verkaufsform in einem Hofladen gemacht werden, mit ganzen 55% bevorzugen die Befragten die Selbstbedienung ganz klar. Nur 29% wünschen sich einen bedienten Hofladen und für die restlichen 16% ist es unbedeutend, ob der Hofladen bedient oder nicht bedient ist.

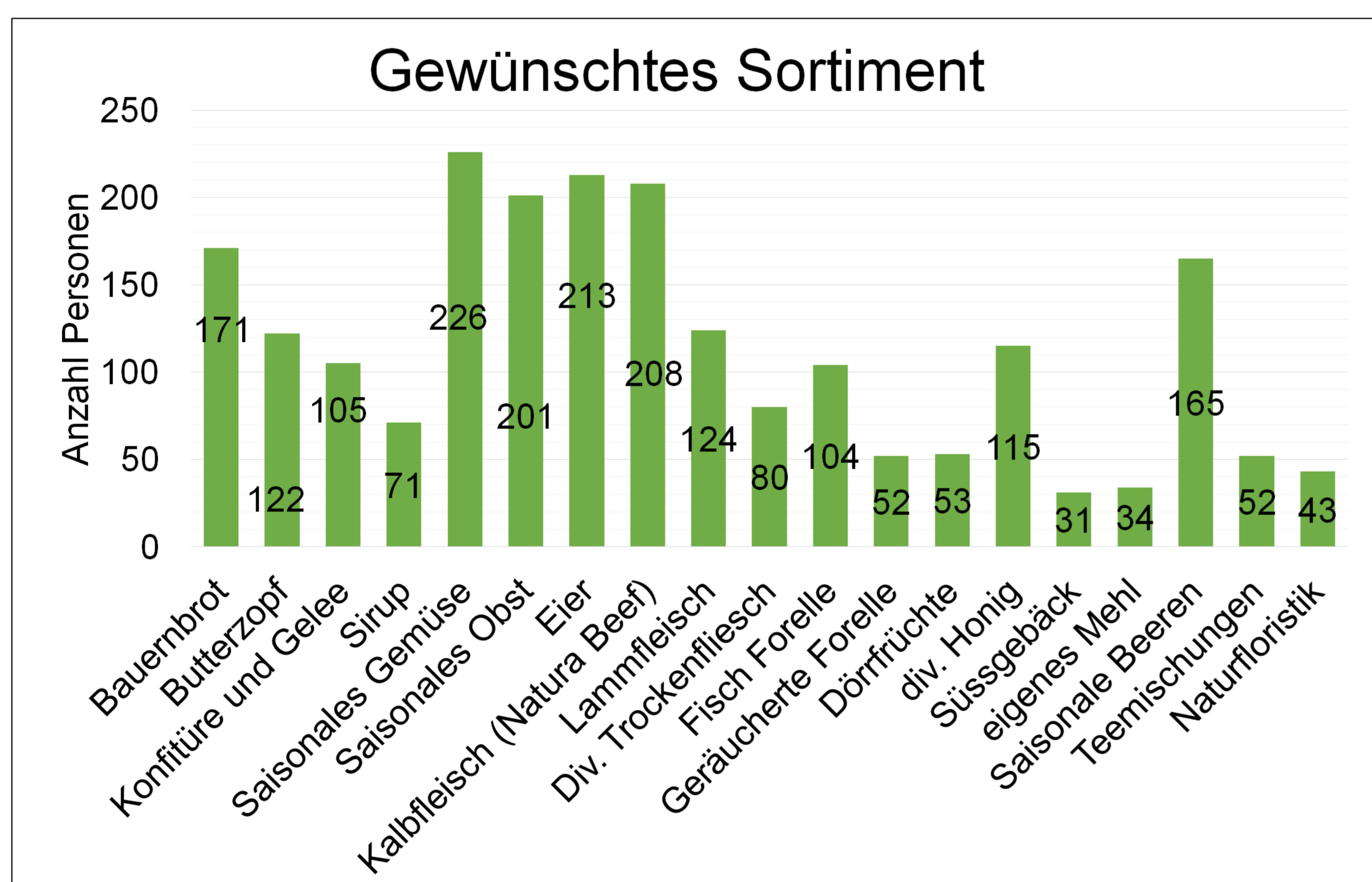


Abbildung 1: Auswertung des Sortiments über alle Kundengruppen.

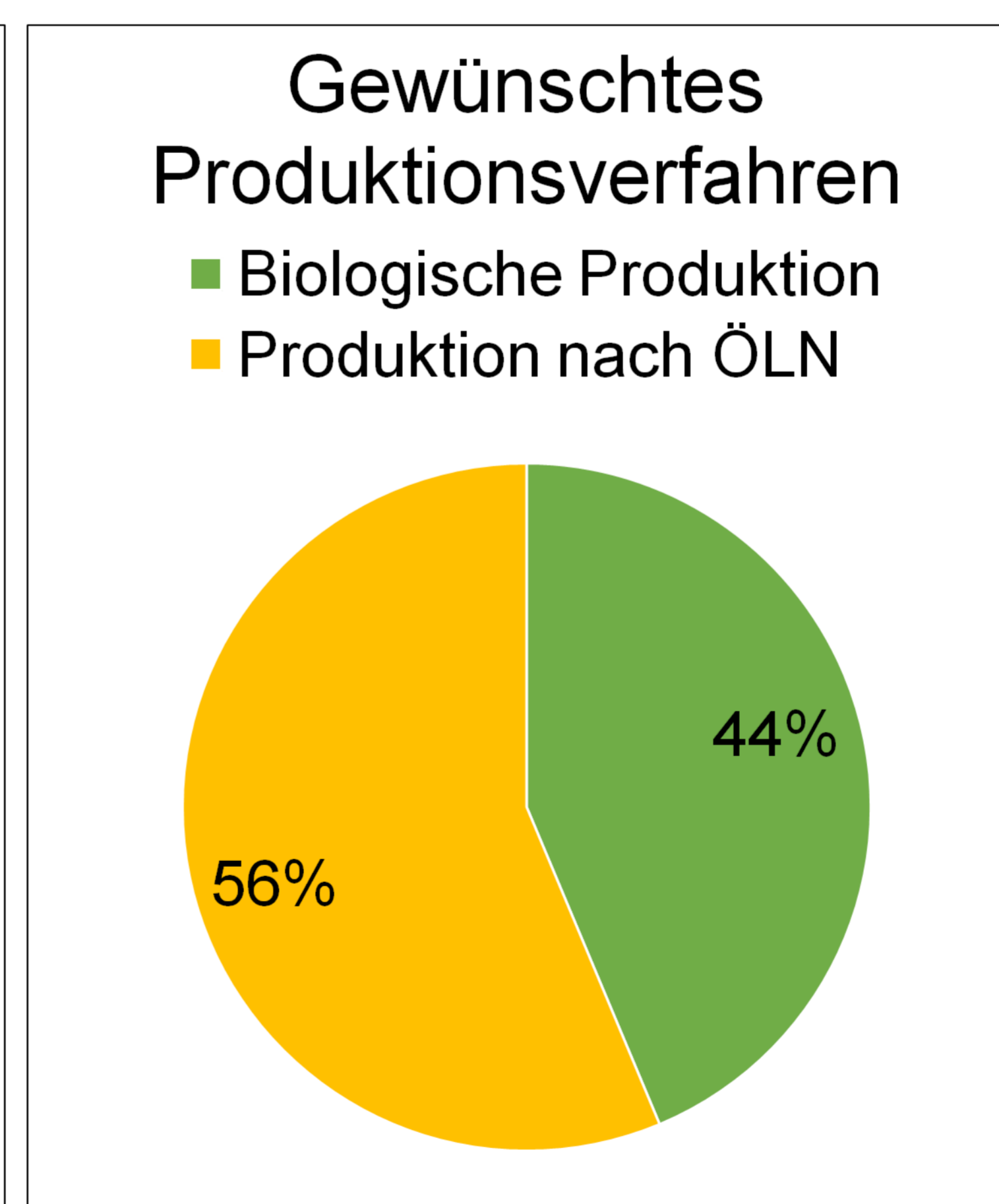


Abbildung 2: Die gewählte Produktionsform.

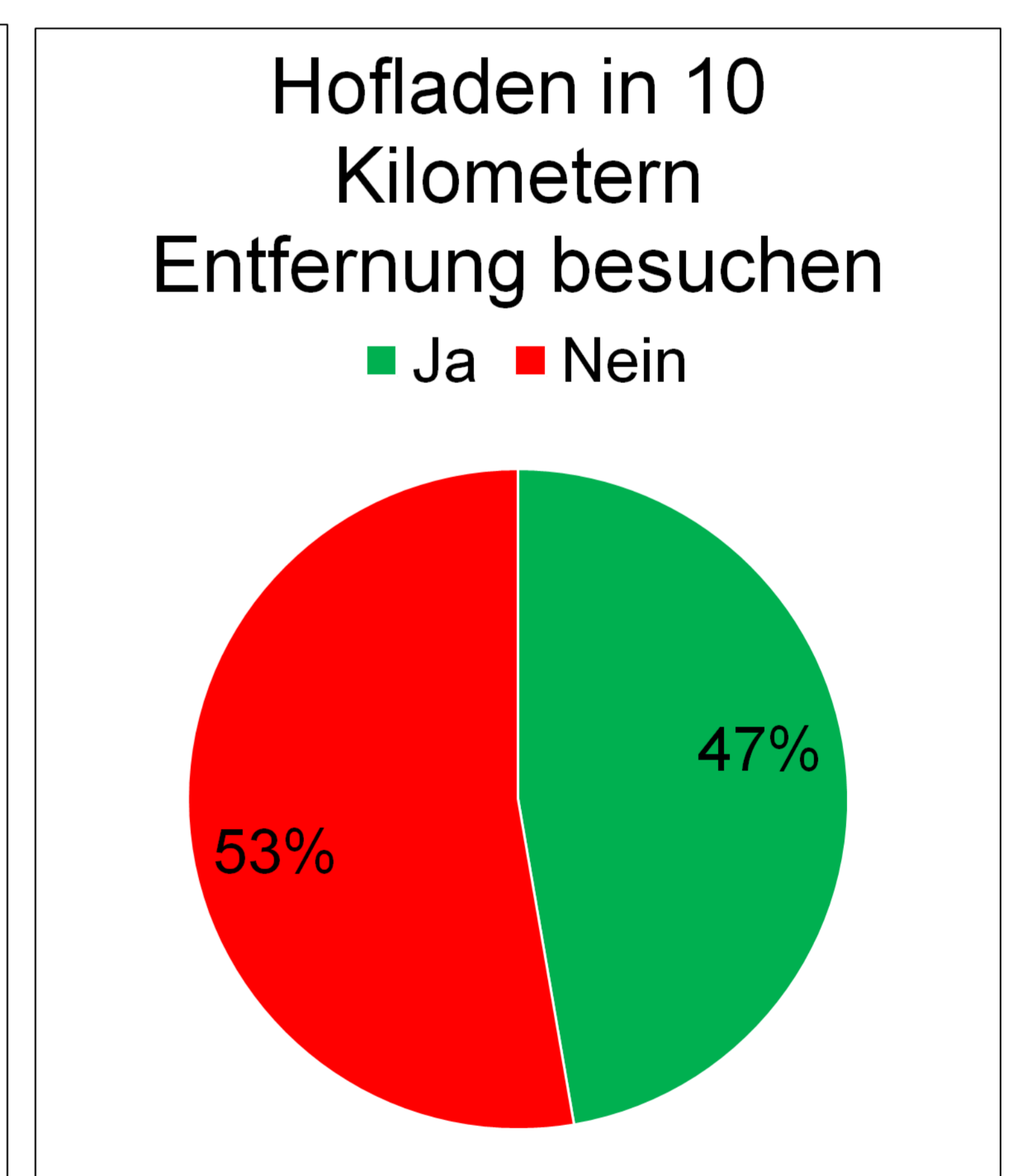


Abbildung 3: Bereitschaft 10 Km zurückzulegen, sofern alle gewünschten Produkte vorhanden sind.

Schlussfolgerungen

- Die Ergebnisse zeigen, dass eher ein breites Sortiment gefragt ist und der Wunsch nach größeren Hofläden besteht.
- Betriebe welche nicht direkt an einer Straße liegen, können mit gutem Marketing, guter Qualität und einem eher breiten Sortiment auch Kunden anlocken.
- Die Mehrheit der Kunden kauft Produkte nach ÖLN Standard ein, die Qualität ist wichtiger als die Produktionsart.
- Es ist wichtig zu wissen, was die Kunden sich wünschen um einen erfolgreichen Hofladen zu führen und um ein gutes Standbein für den Betrieb aufzubauen.