



# „Unsere Kunden können sich selbst bedienen“

Vor drei Jahren bauten Daniela und Harald Sucher einen Hofladen mit Selbstbedienung. Dadurch wuchs nicht nur die Produktpalette, sondern auch ihr Kundenstamm. Platz 2 beim Wettbewerb „Hofladen des Jahres 2021“ krönt jetzt die Erfolgsgeschichte.

Willkommen im Hofladen! Achtung, der Staubsauger fährt zurück zur Ladestation.“ Diesen Satz kennen die Kunden von Daniela und Harald Sucher aus Liebenfels (Kärnten). Wenn das Licht im Hofladen am Albererhof angeht, vertschüsselt sich der Roboter in seine Ecke, damit sich die Kunden in Ruhe umsehen können.

„Uns war wichtig, dass jeder der reinkommt, immer einen sauberen und ordentlichen Hofladen vorfindet“, erklären Suchers, die Erdäpfel, Zwiebeln, diverse Gemüsesorten, Eier, Säfte, uvm. am eigenen Hof produzieren. Wenn sie z. B. Erdäpfelsäcke einräumen oder Kunden diese mitnehmen, fällt jedes Mal Erde auf den Boden. Beim Selbstbedienungskonzept auf 24-Stunden-Basis würde es dann zu viel Zeit kosten, den Boden regelmäßig zu reinigen.

## GERÄUMIGER HOFLADEN

Doch nicht nur die Sauberkeit ist der Familie wichtig. Sie wollten einen geräumigen Hofladen, damit sich die Kunden gut bewegen können. Außerdem sollte ihr Shop gut einsehbar sein, damit jeder alles gleich findet.

Daher stehen alle Regale an den Wänden, die Produkte befinden sich in

## SCHNELL GELESEN

**Familie Sucher** hat den zweiten Platz bei unserem Wettbewerb „Hofladen des Jahres 2021“ gewonnen.

**Erdäpfel, Zwiebel und Co.** können die Kunden per Selbstbedienung im geräumigen Hofladen rund um die Uhr kaufen.

**Viele Neukunden** konnten Suchers mit ihrem Laden gewinnen, aber auch der Internetauftritt lockt viele zu ihnen.



Fotos: Kraml, Privat (1)

△ Daniela und Harald Sucher vulgo Alberer haben 2018 ihren Hofladen gebaut. Neben ihren Stammgästen sprechen sie mit dem Selbstbedienungskonzept viele junge Leute an.

Griffhöhe und sind einheitlich beschriftet. In der Mitte steht ein Tisch mit der Preisliste, einem Taschenrechner und der Kassa. Den Tisch haben Suchers extra in die Mitte gestellt, damit die Kunden von allen Seiten hinkommen können, um zu bezahlen. „Ein weiterer Vorteil dieser Insel ist, dass sie eine Bremswirkung hat“, erklären sie.

Gebaut hat die Familie den Hofladen um 25.000 € (ungefördert) im Jahr 2018 zeitgleich mit den neuen Kühllager. Außerdem investierten sie in eine Photovoltaikanlage, um den Betrieb umweltschonend mit Strom zu versorgen. Die Kunden können zudem Erdäpfelsäcke und Leergut zurückgeben. Dadurch sparen Suchers ebenfalls Res-

sourcen. „Etwa 75 % der Verpackungen bekommen wir wieder. Vor allem bei der Gastronomie funktioniert das sehr gut“, erklärt Daniela Sucher.

Ihr Gesamtkonzept mit nachhaltiger Energiewirtschaft und einem besonders einladenden Hofladen bescherte Familie Sucher jetzt den zweiten Platz beim Wettbewerb „Hofladen des Jahres 2021“, der von top agrar Österreich und HOFdirekt veranstaltet wurde.

## 30 % MEHR KUNDEN

Die gesamte Familie ist heute froh, den Hofladen im Selbstbedienungskonzept (24 Stunden) errichtet zu haben. „Davor haben wir unsere Produkte direkt aus dem Lager verkauft. Das hat oft



△ ▷ 1) Leergut, wie Erdäpfelsäcke, Gläser oder Eierkartons können die Kunden in diesem Regal zurückgeben. 2) In der Mitte des Hofladens steht der Tisch mit Kassa, der von allen Seiten gut erreichbar ist. 3) Der Saugroboter hält den Hofladen rund um die Uhr sauber. 4) Saisonale Produkte wie z. B. Süßkartoffeln ergänzen regelmäßig das bestehende Produktsortiment, das v. a. aus Erdäpfeln, Zwiebeln, Kürbiskernöl und Eiern besteht.

viel Zeit in Anspruch genommen, da diese an unterschiedlichen Orten am Hof gelagert werden“, erklärt Harald Sucher. Außerdem musste immer jemand zu Hause sein.

Obwohl sich einige gesprächsfreudige Stammkunden noch an den Hofladen gewöhnen mussten, bekommen Suchers jetzt viel positives Feedback. Außerdem kommen vermehrt junge

Menschen auf den Hof. Suchers berichten, dass im Vorjahr 30 % mehr Kunden bei ihnen eingekauft haben. Das liege am Hofladen selbst und an der Öffentlichkeitsarbeit, welche die Familie online betreibt.

Gute Gespräche mit den Landwirten schätzen die Kunden nach wie vor. Dafür nehmen sich Suchers gerne Zeit, wollen aber die dazugewonnene Zeit

für Neues nutzen. Zum Beispiel möchten sie künftig Kindergärten und Schulen am Hof begrüßen und ihnen hautnah zeigen, wie sie Erdäpfel, Kürbisse und Co. produzieren. Außerdem denken sie bereits darüber nach, den Hofladen zu erweitern. Denn neue Produkte wie heuer der Knoblauch sollen das Sortiment nach und nach erweitern.

© beate.kraml@topagrar.at