

Böck-Online-Shop von Null auf 100 – „Wir bringen's“ gemuese-bestellen.de

Corona-Pandemie und ein Boom der Online-Vermarktung gehen Hand in Hand. Rundum positiv spricht die Familie Böck im Shop „gemuese-bestellen.de“ für Gemüse und Jungpflanzen Verbraucher an. Von Elke Hormes

Auf ihren T-Shirts und auf den vier Lieferwagen prangen die Aufschriften „Wir bringen's“ und „Ich bring's“ in Verbindung mit dem bekanntbewährten Firmen-Logo des Betriebs Wilhelm Böck & Sohn, der leuchtend gelben und voll entfaltenen Blüte mit rotem Namensaufdruck und einem nicht minder auffälligen „Aus der Region“-Button. Die Wortwahl (das „wording“) und die Farbgebung transportieren eindrücklich die gewünschten Botschaften. Mit den wiederkehrenden Elementen wird eine Marke geschaffen und es wird eine Identifikation des Kunden mit dem produzierenden und beliefernden Unternehmen erreicht. Juniorchef Florian Böck hat sich mit diesen Erkenntnissen schon länger beschäftigt. Marketing und Werbung sind seine Steckenpferde.

Die Geschwister Florian Böck und Johanna Wolf übernehmen den Betrieb von Vater Wilhelm Böck, bekannt auch als Vizepräsident des Zentralverbands Gartenbau (ZVG) oder als stellvertretender Vorsitzender der Gemüse-Selbstvermarkter, bereits in der fünften Generation. Am Hauptsitz des Betriebs in Neufarn vor den Toren der bayerischen Landeshauptstadt München werden auf 90 Hektar Freiland- und elf Hektar Gewächshausfläche vielfältige Gemüsearten als fertige Produkte und seit 1985 Küchenkräuter sowie Gemüsejungpflanzen für Endverbraucher/Hobbygärtner angebaut. Traditionell werden die Erzeugnisse über die Münchener Großmarkthalle und auch direkt an Gartencenter, Groß- und Einzelhändler verkauft.

Mit diesen Voraussetzungen lag es nicht fern, sich mit den Ansprüchen des Marktes weiterzuentwickeln und die Online-Vermarktung als zusätzlichen Absatzweg einzurichten.

Gestern bestellt, heute geliefert

Nach dem Motto „gestern bestellt, heute geliefert“ installierte Florian Böck schon vor vier Jahren auf Grundlage des Systems der Firma shopware AG, Schöppingen, den Online-Shop „Wir bringen's gemuese-bestellen.de“. Was mit einem Umschlag von 80 bis 100 Gemüseboxen in einer Drei-Tage-Woche ohne Werbung erfolgreich begann, erhielt mit der Corona-Pandemie ungeahnten Aufschwung. Derzeit liefern die weißen Transporter bis zu 1.000 Kisten pro Fünf-Tage-Woche aus, das bedeutet eine Umsatzsteigerung auf das Tausendfache auch noch nach den Corona-Lockdown-Zeiten.

Die Autorin



Elke Hormes, freie Fachjournalistin mit Spezialgebiet Gemüse, war für die TASPO im Betrieb Böck in Neufarn

Auf der Plattform www.gemuese-bestellen.de wählen die Kunden aus über 300 verschiedenen Artikeln aus. Dazu zählen frische Gemüse- und Fruchtgemüsearten (alleine zehn verschiedene Tomatenformen und -sorten) sowie mit Gemüse direkt aus dem Gewächshaus gefüllte Holzboxen der Eigenmarke „böckgemacht“. Das Angebot geht weiter mit Kräutern, darunter Bio-Topfkräuter und Schnittkräuter, sowie Obst. Zudem sind Jungpflanzen für die Fertigungskultur von allen Arten von Gemüse erhältlich und ebenso Pflanzen aus dem Kiepenkerl-Sortiment. „Böck mal anders“ und „La Selection du chef“ heißen Jungpflanzen-Marken. Hinzu kommen Saisongemüse-, Wochen-, Familien- und Tier-Futterkisten. Da Verbraucher Bequemlichkeit lieben und nach zusätzlichen Waren fragten, wurde der Onlineshop um Partnerprodukte erweitert. Dahinter verbergen sich Aufstriche (auch aus Eigenerzeugnissen), Marmelade, Snacks, Wein, Destillate, Kaffee, Tee, Kartoffeln, Nudeln, Reis, Mehl, Eier, Milch, Käse, Tofu, Fisch, Fleisch, Wurst und frisches Brot. Alle Produkte stammen von Kollegen, die so an der Böckschen Online-Vermarktung teilhaben können. Geschenkkörbe sind selbstverständliche Artikel des Onlineshops.

Bei den acht verschiedenen „Kochboxen für 2“, das sind Kisten mit den Zutaten für bestimmte Gerichte, wird die Ansprache auch schon mal schön „bayerisch“. „Hendlsuppe mit Gemüse“ zum Beispiel versteht jeder im Umkreis von 25 km, in dem auf festgelegten Touren die Bestellungen an die Haushalte geliefert werden. Kochboxen sind „in“, auch für Ratatouille, Wildsugo, Bolognese, Thaicurry, Tomatensuppe, Gulasch und Lammragout.

Wie die Menschen, so der Shop

Dass immer wieder neue Produkte für den Onlineshop „aus dem Ärmel geschüttelt werden“, liegt zu einem nicht geringen Teil an Eva Hingerl, die den Shop der Familie Böck leitet. Die gelernte Hotelfachfrau war in London tätig, sammelte Erfahrung beim Sternekokch Alfons Schuhbeck und auf der „Wiesn“ beim Münchner Oktoberfest. Dass das international frequentierte Volksfest wegen Covid-19 nicht stattfand, auch 2021 nicht öffnet, war Glück für die Böcks.

Eva Hingerl stieß zum Team und prägte die „Rette mich“-Kiste (drei Kilogramm B-Ware für sieben Euro, die an gemeinnützige Einrichtungen gespendet werden), die Aroma pur Tomaten-Kiste (zwei Kilogramm Tomaten für fünf Euro), die Wochenkiste Surprise oder die Schule & Kindergarten-Kiste, beide auch im Abonnement zu bekommen.

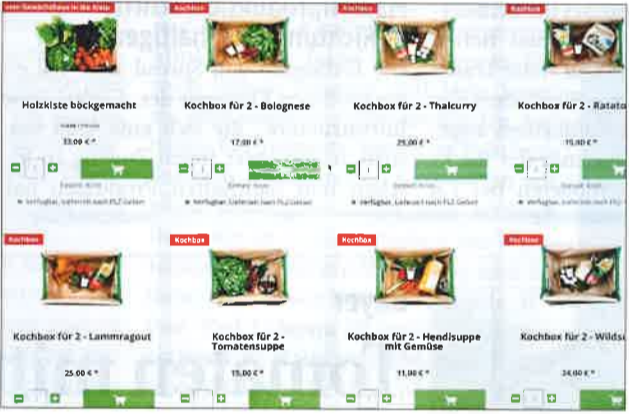
Aktionen in Kindergärten und Schulen, mit denen zukünftige Generationen auf frische Lebensmittel eingestimmt werden, liegen ihr am Herzen. Sie knüpfte Kontakt zur Rektorin einer Grundschule, die mit Geldspenden des Betriebs Böck Hochbeete für den Start eines Schulgartens finanzierte. Gärtnerisch-kochtechnische Betreuung gab es on top.

Online bestellen heißt Klicken

Auf der Bestellplattform ist jedes Produkt mit Foto abgebildet, zusätzlich Name, Preis pro Einheit, die per Mausklick veränderbare Menge, Verfügbarkeit/Lie-



Franz Festl (r.) macht als erfahrener Speditionskaufmann die Tourenplanung des Onlineshops im Umkreis von 25 km. Fotos (4): Elke Hormes



So ordern die Kunden auf der Plattform gemuese-bestellen.de.



Online-Plus für Florian (v. l.), Johanna und Wilhelm Böck. Foto: Böck



Eva Hingerl, die Seele des Shops. Foto: Böck



Als Abholstation dient eine Kühlzelle.



Nach Mustern werden Kochboxen befüllt.

ferzeit nach Postleitzahlengebiet und der Warenkorb-Button. Frische Waren werden online geordert, „Click & Collect“ heißt das Verfahren, das jeder Deutsche in Pandemie-Zeiten gelernt hat. Käufer können auch online ordern und einen Termin vereinbaren, an dem sie ihre Bestellung selbst abholen können. Eine Abholstation wurde direkt am Hof der Familie Böck in einer Kühlzelle eingerichtet. Seit Kurzem gibt es in Erding eine zweite Abholstation.

Früher eine kleine Ecke im Raum, hat sich die Waren-Kommissionierung auf eine mittlere Halle ausgedehnt. In der Mitte und an den Wänden ist das wechselnde Sortiment aufgebaut. Davor laufen Sortierbänder, auf denen die Arbeitskräfte Rollwagen entlang schieben, bestellte Artikel in Mehrwegkisten einsortieren und die ausgedruckten Lieferscheine dazulegen.

Ausgeklügelte Tourenplanung

Um den Onlineshop in der neuen Stärke zu stemmen, braucht es insgesamt zehn bis 15 Arbeitskräfte, darunter vier Fahrer. Bei gemuese-bestellen.de sind fünf Festangestellte beschäftigt, die halbe Tage arbeiten und vor dem Beladen der Transporter noch eine Abschlusskontrolle sicherstellen. Hinter der ausgeklügelten Tourenplanung steht Franz Festl, erfahrener Spediteur und lange in der Luftfracht tätig, außerdem Florian Böcks bester Freund. Connect Transport heißt das Programm, mit dem Festl die Liefertouren zusammenstellt. Mit einem Handheld-PC entgeht ihm nichts. Kunden, die am Morgen bis 10 Uhr online bestellt haben, erhalten am Vormittag geerntetes Gemüse und bereitgestellte Jungpflanzen noch am selben Tag nach Hause geliefert. Ein Onlineshop ist so gut, wie die Menschen dahinter.

Franchise für Kollegen

Wie geht man den Aufbau eines Online-Shops an? Florian Böck hatte sich für die Technik der shopware AG in Schöppingen (www.shopware.com) entschieden. Sie entwickelte das Basismodul, das auf die speziellen Anforderungen des Unternehmens Wilhelm Böck & Sohn angepasst wurde. Florian Böck möchte mit vielen über die Jahre erworbenen Erfahrungen seine Online-Shop-Lösung anderen Gärtnern als Franchise-Konzept inklusive Social Media im Gesamtpaket mit anbieten. Interessierte Gärtner können sich gerne bei Florian Böck in Neufarn melden. Aktuell ist die Software-Version 6.4 von shopware AG, die Lösungen auch für Lebensmittel realisieren. Das sind Voraussetzungen, um mit Gemüsebaubetrieben zusammenzuarbeiten. (ho)