Landwirtschaftskammer Steiermark

Presseinformation

Graz, 26. April 2019

So kann es gehen: Direktvermarkter zeigen es vor

Gemüsebauer Markus Kollmann aus Graz

Markus **Kollmann** verkauft sein Gemüse auf zwei Grazer Bauernmärkten. An Wochentagen bringen dort rund 70 Prozent der Kunden eigene Verpackungen mit, samstags etwa 40 Prozent. Auch wiederverwendbare Netzsackerl aus Zellulose sind stark im Kommen. *„Bei Biokunststoffen ist es unerlässlich, die Kunden über deren Eigenschaften und Entsorgungsweise zu informieren“,* betont Markus **Kollmann**.

Genussbauernhof Markus Hillebrand aus Premstätten

Hochwertige Produkte verlangen hochwertige Verpackungen. Glas hat viele Vorteile. Markus **Hillebrand** verkauft in seinen Läden Frischmilch von Familie **Schöninger**. Vor einem Jahr stieg man auf Glasflaschen um, der Umsatz hat sich seither verdoppelt. Die Kunden bezahlen Einsatz und bringen die Flaschen sauber zurück. *„Die Milchflasche weckt bei den Kunden auch Kindheitserinnerungen“,* so **Hillebrand**.

Direktvermarkterin Sabine Lernpaß aus Rassach

Beim direkten Gespräch mit den Kunden gilt es zu überlegen, bei welchen Produkten und Verkaufswegen es möglich ist, Waren offen anzubieten. Obst lose, in Obsttassen aus Pappe, in Papiertragetaschen oder Kartonsteigen anzubieten, ist hier selbstverständlich. *„Papiertragetaschen mit Eigenwerbung werden kostenlos zur Verfügung gestellt und dienen somit als Werbeinstrument“,* so **Lernpaß**.

Milchdirektvermarkter Markus Gartler aus Lieboch

Familie **Gartler** setzt seit über 20 Jahren in der Joghurtabfüllung auf Mehrweggläser. Auch Rohmilch wird seit fünf Jahren in Mehrweg-Glasflaschen abgefüllt. Gut zwei Drittel der Pfandgläser kommen zurück. *„Waschbare Etiketten bewährten sich besonders“,* sagt Markus **Gartler**. Die persönliche Einstellung zur Müllvermeidung war ausschlaggebend für die Umstellung auf eine nachhaltige Verpackung.

Fleischdirektvermarkter Sigi Koch aus Flattendorf

Je wertiger das Produkt, desto leichter lässt sich eine wertige Verpackung finanzieren. Fleischverarbeitende Direktvermarkter können Plastikbecher für Aufstriche durch moderne, lichtgeschützte Gläser ersetzen. Durch verschiedene Farben, Formen und Motive werden Verpackungen unverwechselbar. *„Die Produkte sind leicht zu unterscheiden und das Lieblingsprodukt gut zu erkennen“,* so **Koch**.

Fleischdirektvermarkter Andreas Hammer aus Hitzendorf

Auf Vakuumbeutel zur Gänze zu verzichten, ist derzeit beispielsweise bei Fleisch und Fleischprodukten nicht möglich. Ist ein Verzicht nicht möglich, geht Sparen allemal. Vakuumbeutel effizient, der Produktgröße angepasst einzusetzen, ist eine Möglichkeit. Oder: *„Frischfleisch in vom Kunden bestellte Portionen zu vakuumieren, um beim Einfrieren einen weiteren Gefrierbeutel zu sparen“,* so **Hammer**.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360