

Pressemitteilung vom 26.08.2019

Buur on Tour Freiamt Ein geglückter Start und neue Investitionen.

Seit dem Start des Projektes «Buur on Tour Freiamt» wurden die Produzentinnen und Produzenten vor lauter Aufträgen regelrecht überrannt. Nun sollen Neuerungen bei der Bezahlung das Vermarktungsmodell von regionalen und saisonalen Produkten noch attraktiver machen.

Im Freiamt hatten sich letzten Frühling 13 landwirtschaftliche Berufskollegen zu einer Produzentengesellschaft zusammengeschlossen und gemeinsam den regionalen und saisonalen Online Shop „Buur on Tour“ für die Region Freiamt ins Leben gerufen. Ramon Staubli, Regionalleiter und Lieferant von Buur on Tour Freiamt, ist zufrieden. Obwohl die Betreiber anfänglich mit der riesigen Nachfrage sehr gefordert waren, konnten Sie die Herausforderung dennoch erfolgreich meistern. Kleinigkeiten konnten laufend korrigiert werden, da alle ihr Bestes gegeben und von vielen Feedbacks profitiert haben. Die meisten Rückmeldungen sind überaus positiv, die Produzentengesellschaft freut sich jedoch über alle Rückmeldungen und kann sich dadurch laufend verbessern. Es macht Spass das Angebot zu perfektionieren und im positiven Sinn weiter anzupassen. Ziel ist eine noch einfachere Benutzung des Online Shop «Buur on Tour».

Über diese Erneuerungen können Sie sich ab sofort freuen:

Die Plattform Buur on Tour tritt in einem komplett neuen Design auf. Die gesamte Bestellapplikation wurde überarbeitet und neu gestaltet. Die Produkte im Dropdown Menü sind übersichtlicher und das Hintergrundbild ist neu. Der Bestellvorgang wurde zudem überarbeitet. Neu ist bereits während dem Bestellen eine Zusammenfassung des Einkaufstaschen-Inhaltes ersichtlich. Zudem braucht man neu pro Lieferung für die zweite Tasche keine Versandkosten mehr zu bezahlen.

Noch in diesem Jahr werden die Produkte mit Bildern versehen, was einer besseren Visualisierung dient, diese können mittels Infobutton angeschaut werden.

Das Login ist neuerdings auch mit E-Mail Adresse möglich, was einfacher ist.

Da sich das Projekt auf verschiedene Regionen im Raum Solothurn, Bern und Aargau stützt, kann die Qualität der Plattform laufend gemeinsam verbessert werden. Nachdem interessierte Kunden mit der Postleitzahl prüfen, ob sie im Liefergebiet Freiamt liegen, registrieren sie sich online. Bis anhin hat der Kunde sein Konto nach Erhalt einer Rechnung per Banküberweisung mit einem Betrag aufgeladen. Ab sofort kann er die Bezahlung ganz einfach mit TWINT abwickeln und ab Mitte September dann auch per Kreditkarte.

Kühlkette ist gut gelöst.

Mit den Kühltaschen sind alle Produzenten wie auch die Buur on Tour-Kunden zufrieden. Die heissen Sommermonate konnten gut gemeistert werden, was auch Ramon Staubli sehr positiv stimmt.

Die Buur on Tour-Taschen und Kühltaschen wurden via Post sehr gut retourniert, was ebenfalls überaus positiv ist. In dem das Verpackungsmaterial wiederverwendet werden kann, können sehr viele Ressourcen gespart und die Umwelt geschont werden.

Die 13 Freiämter Produzenten und Produzentinnen auf einen Blick:

- Alikon, Oberfreiämter Buurechuchi
- Benzenschwil, GG Vollenweider/Lindenhof, Familie Vollenweider
- Boswil, Familie Sabrina und Urban Keusch
- Buttwil, Biomobil, Claudia und Kari Gmür
- Buttwil, Käserei Berglinde, Familie Meier
- Islisberg, Regina Stutz
- Muri, Anderhub Schweinezucht, Familie Gabi und Peter Anderhub
- Muri, Neuhof, Familie Maya und Hans Staubli
- Muri, Familie Ruth und Willi Staubli
- Muri, Ramons Biofrüchte, Ramon Staubli
- Muri, Familie Othmar Strebel
- Sins, Brunnenhof, Josef und Edith Villiger-Kneubühler
- Wohlen, Sonnhaldenhof, Maria und Florian Kuhn

Interessiert?

Die Regionalprodukte können über die Plattform www.buurontour.ch wöchentlich bestellt und immer freitags, wahlweise direkt vor die Haustür oder an nahe gelegene Pickup-Stellen geliefert werden.

Marina Ender
Fachmitarbeiterin Öffentlichkeitsarbeit |
Regionalprodukte

Für Rückfragen:

Regionalleiter, Buur on Tour Freiamt: Ramon Staubli, 079 578 24 30, buurontour@staublibeeren.ch
Bauernverband Aargau: Marina Ender, 056 460 50 40, marina.ender@bvaargau.ch