



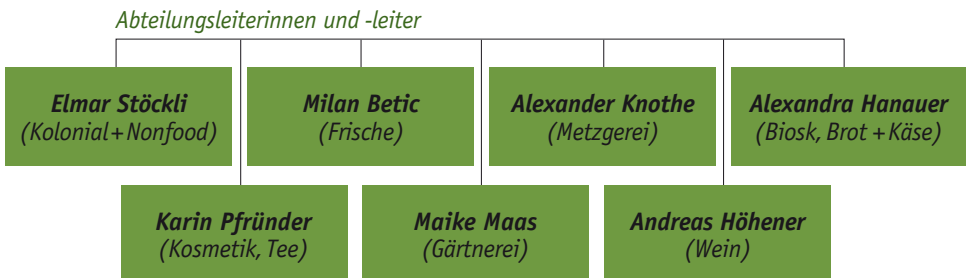
« Gut aufgestellt für die Bio-Zukunft. »

Die Geschäftsführung von Höheners ist neu organisiert.

Besuchen Sie uns auf  facebook.

Liebe Kundin, lieber Kunde

Jetzt ist sie wieder da, die grüne, vitaminreiche Salatpracht, wie sie uns nur Frühling und Frühsommer schenken. Unsere Salat- und Gemüsetheke ist üppig gefüllt. Damit wir Ihnen alles täglich appetitlich präsentieren können, braucht es ein eingespieltes und aufgestelltes Team. Wie schon länger geplant, haben wir deshalb die Organisation unseres Fachgeschäfts etwas angepasst. Seit April hat Alexandra Hanauer (49) die operative Geschäftsleitung übernommen und ist verantwortlich für das Personal und weitere Bereiche wie Marketing, Warenwirtschaft und Promotion. Ruth Nussberger (60) ist verantwortlich für Ausbildung, Qualitätssicherung und Hygiene, während Andreas Höhener (60) Inhaber bleibt. Die dreiköpfige Geschäftsleitung wird weiterhin von Karin Pfründer (62) und neu auch Maaike Maas (38) unterstützt. So garantieren wir zusammen mit den Abteilungsverantwortlichen Stabilität und Kompetenz:



Glutenfrei fein Zuwachs beim glutenfreien Gebäck: Neu führen wir die «Biokömmlich Brötchen» von Soyana: Sie enthalten weder Mehl noch Hefe oder Backpulver. Immer am Mittwoch treffen die kernigen Leckerbissen in den drei Geschmacksrichtungen «Natur», «Nuss & Frucht» sowie «Gewürzt» ein. Sie sind problemlos eine Woche haltbar.



Faire Kondome Transparent, sozial, umweltverträglich und vegan – so lässt die alternative Handelsorganisation Fair Squared produzieren. Die bei uns neu erhältlichen Kondome in drei Größen bestehen aus Naturkautschuk aus Südindien und werden ohne Kasein produziert. Ebenfalls im Sortiment führt Höheners wasserlösliches Gleitgel, Produkte für die Intimpflege und Haarentfernung sowie Periodentassen.

Transparenz liegt uns nicht nur bezüglich unserer Produkte und unserer Führungsstruktur am Herzen. Auch die wirtschaftlichen Kennzahlen legt Höhener seit jeher offen auf den Tisch. Die gute Botschaft zuerst: 2018 schlossen wir umsatzmässig mit einem minimalen Plus von 2000 Franken gegenüber dem Vorjahr ab und lagen bei 3,156 Millionen Franken. Diese Stabilität bereits im dritten Jahr in Folge hat uns beruhigt durchatmen lassen. Denn nicht nur der Jahresumsatz, sondern auch die saisonalen Schwankungen sind stabil und damit für uns meist planbar. Das hilft, möglichst präzise Mengen zu bestellen.

Doch in der Jahresbilanz 2018 steckt auch ein Wermutstropfen: Anders als 2017 ein Gewinn von 14'500 Franken resultierte letztes Jahr ein Minus von 33'000 Franken. Wir haben die Detailzahlen sorgfältig analysiert und sind auf eine Vielzahl von Gründen für das rote Ergebnis gestossen: So registrierten wir 2018 aussergewöhnlich viele und lange Krankheitsfälle, was die Personalkosten anwachsen liess. Zu Buche schlug auch die unterjährige Umwandlung der Einzelfirma in eine Aktiengesellschaft und ein ungeplanter Wechsel in der Metzgerei.

Dennoch sind wir optimistisch: Denn der stabile Umsatz ist ein Indiz dafür, dass wir auf viele Stammkundinnen und Stammkunden zählen dürfen, die an uns glauben und uns treu sind. Bio liegt in der Schweiz generell im Trend. 2018 wurde mit Biolebensmitteln erstmals mehr als drei Milliarden Franken Umsatz erwirtschaftet. Auch wenn der Löwenanteil auf die Grossverteiler entfällt, uns freut die Entwicklung. Wir Biopioniere vom Fachhandel setzen die Akzente nicht auf Wachstum, sondern auf Qualität und kleinbetriebliche Produktionsstrukturen. Das ist nur mit Beratung und Bedienung möglich. Und diese leisten wir gerne auch weiterhin für Sie, liebe Kundin, lieber Kunde. Herzlichen Dank, wenn Sie uns regelmässig besuchen und uns weiterempfehlen.

Andreas Höhener

Intelligentes Take-away



Plastik ist out, doch gerade beim Essen im Freien und unterwegs ist es anspruchsvoll, abfallarm zu picknicken. Höhener bemüht sich, praktikable Alternativen anzubieten. Ein Beispiel ist das Bienenwachstuch, das wir neu auch aus Biobaumwolle führen: Als Alternative zur Plastik- oder Alufolie dient es als Verpackung für Sandwiches, Käse oder Wurst. Nach Gebrauch lässt sich das Bienenwachstuch problemlos abwaschen, trocknen und erneut verwenden. Statt Plastikröhrli offerieren wir zudem neu Mehrweg-Trinkhalme aus Bambus.

Weiterhin können Sie Käse oder Fleisch an der Theke gerne in Ihr eigenes Tupperware abfüllen lassen oder das Brot in Ihrem Baumwoll-sack mitnehmen. Unser Obst oder Gemüse dürfen Sie offen wägen oder in einen eigenen Beutel füllen. Und wenn Sie den Kaffee oder Tee in Ihren mitgebrachten Becher füllen lassen, belohnen wir Sie mit einem Rabatt von zehn Prozent.

Auf Bio-Kaffee wachsen Bio-Pilze

Seit Anfang 2018 finden Sie in unserem Sortiment regelmässig Austernpilze aus dem Kleinbasel: Der findige Kopf Ignazio Giordano hat sich an die heiklen Kerlchen herangewagt und eine erfolgreiche Zucht aufgebaut.

Der Clou ist der Rohstoff: Giordanos Firma «sym-BIOse sustainable Mushrooms» sammelt bei einem Dutzend Basler Cafés den biologischen Kaffeesatz ein, so auch bei Höheners. Über eine Tonne des Substrats kommt pro Monat zusammen. Dieses lässt im feuchtwarmen Keller in der Aktienmühle im Klybeck die zarten Seitlinge gedeihen. Ist die hellbraune Delikatesse reif, landet sie in der Basler Gastronomie und unter anderem im Gemüseregal von Höheners – ein perfekter Kreislauf also.

Bereits kommt mit Microgreens, also jungen Gemüsekeimlingen, ein weiteres Produkt aus Giordanos Keller hinzu. Selbstverständlich nehmen wir auch dieses Bio-Produkt ins Sortiment auf.



PS: Wollen Sie selbst Vitamine auf Ihrem Balkon oder in Ihrem Garten ziehen? Vor unserem Geschäft finden Sie neben Blumen- auch laufend neue saisonale Kräuter- und Gemüsesetzlinge.



Viktor Berger, Höheners-Kunde

«Bio ist Standard»

«Ob bio, gesund, saisonal oder fair entlohnt – wenn ich bei Höheners einkaufe, kann ich mir den Stress sparen. Denn hier ist all das Standard, und immer in einer hervorragenden Qualität.»

Höheners

Voll bio!

Der Basler Bioladen

Öffnungszeiten:

Mo – Do 8.30 – 12.30

14.00 – 18.30

Fr 8.30 – 18.30

Sa 8.30 – 17.00

Schützenmattstr. 30

4051 Basel

Telefon: 061 274 02 60

Metzgerei: 061 274 02 63

www.hoeheners.ch