

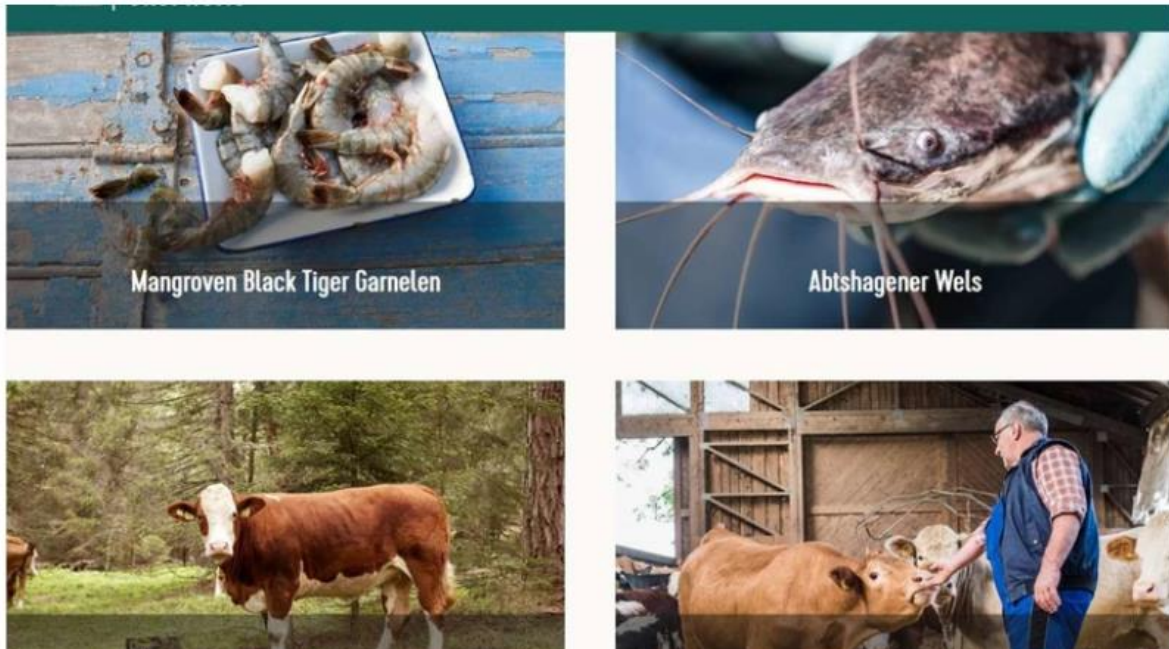
Für Großküchen: Crowdfarming mit Fischaktien

Mit einer „Fischaktie“ will der Lebensmittelgroßhändler Transgourmet nur soviel produzieren, wie auch verkauft werden kann.

29.02.2020 von



Gesa Harms



Transgourmet setzt auf die Fischaktie (Bildquelle: Screenshot)

Nur so viele Fische erzeugen, wie der Kunde vorher zu einem festen Preis bestellt hat – so funktioniert die neue „Fischaktie“ des Lebensmittelgroßhändlers „Transgourmet“, einem der großen deutschen Versorger in der Gemeinschaftsverpflegung.

Unter dem Label „Ursprung“ geht es Transgourmet bei unterschiedlichsten Produkten vom Strohschwein bis zum Bergkäse darum, den Küchenchefs von Kantinen, Kitas, Seniorenheimen etc. die Möglichkeit zu geben, besonders nachhaltig oder vor Ort produzierte Ware für ihre Kundschaft zu verarbeiten.

Mit der Fischaktie wird die Verbindung zwischen Kunde und Erzeuger noch einmal verstärkt und die Geschichte der Erzeugung soweit in den Vordergrund gestellt, „dass ein fairer Preis für die Erzeuger zur Selbstverständlichkeit wird“, so Brain Frank von Transgourmet auf der BioMitmachtagung 2030 in Groß Behnitz.

Er betonte, dass Transgourmet auch noch weitere Erzeuger suche. Besonders entscheidend laut Frank: „Versteht der Gast Ihre Philosophie, wird er sie honorieren. Es ist die Story, die zählt!“

Internet: www.transgourmet-ursprung.de