

Beromünster

Gut versorgt dank neuem Lieferdienst von «Einkaufen z'Möischerter»

Seit vergangenem Samstag bieten die Detaillisten von «Einkaufen z'Möischerter» einen Lieferdienst an. Die Dienstleistung für die Daheimgebliebenen ist nur dank vielen Fronstunden möglich. Ein Augenschein vor Ort macht deutlich: Hygiene hat höchste Priorität.

Sandro Portmann

In der Notlage zeigt sich, wie kreativ die Gewerbetreibenden der Region mit der neuen Situation umgehen und wie schnell, Lösungen gefunden werden. In Rekordzeit haben die Detaillistengruppe «Einkaufen z'Möischerter» und das Ortsmarketing einen Lieferservice für die Daheimgebliebenen auf die Beine gestellt. Am vergangenen Samstag wurde zum ersten Mal zu den Leuten nach Hause geliefert. Neun Bestellungen gingen am Vortag ein. Kein schlechter Start, wenn man bedenkt, dass zu diesem Zeitpunkt der Dienst erst durch Mund-zu-Mund-Propaganda bekannt war. Die Werbung flattert in diesen Tagen in Form eines Flyers in alle Haushalte in Beromünster. Bereits am zweiten Liefertag gingen 27 Bestellungen ein und es zeigt sich, dass der Dienst einem echten Bedürfnis entspricht. Bestellt wurde aus allen Ortsteilen und querbeet: Wein, Brot, Milchprodukte, Fleisch aber auch Kleider wurden geliefert. Ivo van Herk, der als Präsident der Detaillistengruppe

«Einkaufen z'Möischerter» an vorderster Front den Lieferdienst auf die Beine gestellt hat, ist zufrieden mit dem Start: «Einkaufen z'Möischerter hat wieder einmal bewiesen, dass wir nicht einfach eine Gruppe von ein paar Nasen sind, sondern auch in einer Notlage super funktionieren», so sein Fazit. Den Lieferdienst sieht er mehr als soziales Projekt und weniger als wirtschaftliche Aktivität – denn die Aktion ist nur dank zahlreicher Fronstunden überhaupt möglich.

Richtlinien der Käser

Ein Besuch am Donnerstag und Samstag in der Industrie, wo der Lieferdienst in einer Halle von Keller Kurt eine Zentrale eingerichtet hat, zeigt, dass das Thema Hygiene höchste Priorität geniesst. Penibel wird auch darauf geachtet, dass die Regeln des Bundes zur Eindämmung des Virus eingehalten werden – sei es durch regelmässiges Händewaschen und Desinfizieren oder durch Social Distancing. Zusätzliche Inspiration gibt ein Factsheet des Käseverbandes, denn die Käser haben sich unabhängig der Corona-Epidemie an die höchsten Hygienestandards zu halten. Alle Involvierten vom Lieferdienst erhielten diese Weisungen ausgedruckt – die Fahrer sogar laminiert, um es bei der Lieferung mitzunehmen. Der Appell von Ivo van Herk an das Team: «Jeder hat sich knallhart an diese Richtlinie zu halten». Eben-

falls um die Hygiene in Zeiten der Corona-Epidemie zu gewährleisten werden keine Besucher auf dem Areal geduldet. «Jeder muss sich daran halten, sonst brechen wir hier ab», machte Ivo van Herk am Info-treffen vor dem Start deutlich.

17 Geschäfte nehmen teil

Und so funktioniert der neue Service: Kunden können per E-Mail oder telefonisch zu den Ladenöffnungszeiten bei den teilnehmenden 17 Geschäften (siehe Box) ihre gewünschte Ware bestellen. Egal wo nun bestellt wurde, beim Bäcker, beim Voi oder beim Käser: Die Bestellung wird gesammelt und als eine Lieferung zu den Kunden gebracht. Geliefert wird jeweils am Dienstag, Donnerstag und Samstag zwischen 9 und 11 Uhr. Die Bestellung muss am Vortag erfolgen. Vorerst können nur Bewohner von Beromünster samt den Ortsteilen Neudorf, Gunzwil und Schwarzenbach von dieser Dienstleistung profitieren. Die Geschäfte bringen die bestellten Waren am Morgen des Liefertags zur Zentrale. Dort koordiniert das Ortsmarketing die Lieferung so, dass alle bestellten Waren (egal ob vom Bäcker oder vom Käser) als eine Lieferung beim Kunden ankommt. Dank mehreren Kühltransportern können auch problemlos Produkte geliefert werden, die in den Kühlschrank gehören. Aber: Ein Umtausch ist nicht möglich. Der Lieferant – dank einheitli-



In der Industrie werden die Bestellungen der Kunden sortiert. (Bild: spo)

cher Kleidung mit Logo als solcher erkennbar – klingelt an der Tür des Kunden, stellt die bestellten Waren daneben und tritt sofort ein paar Schritte zurück. Der Lieferdienst erfolgt auf Barzahlung. Das Geld können die Kunden in ein Körbchen legen. So kommt es zu keinem Kontakt und der Abstand ist gewährleistet. Zu Beginn und nach der Bezahlung bieten die Lieferanten dem Kunden an, die Hände zu desinfizieren.

Diese Firmen machen mit

Zust+van Herk Elektro; Landi Beromünster; Huwyler Sport; Urs Hecht; Conditorei Fischer; Blumen Steiger; Fläcke-Chäsi; Metzgerei Galliker; Design by Bole; Brauhaus 531; Swidro Apotheke Drogerie St. Michael; Voi Beromünster; Blüten & Ranken; Kaffee Rösterei Knubel; Lüthi Mode und Frey Bäckerei.