

Online-Portal für Fleischer

Die deutsche Online-Plattform www.MyRollbraten.de will eine Brücke zwischen dem regionalen Fleischer-Fachgeschäft und dem Internet schlagen – mit einem Konfigurator für Rollbraten und Grillfleisch.



„Die Idee ist, den Fleischer mit MyRollbraten.de zu stärken“, erklärt Jürgen Maino, Metzgermeister, Filialist und Gründer der Online-Plattform MyRollbraten.de. Er hat nach Angaben von Fleischwirtschaft.de mit zwei Software-Spezialisten ein Jahr lang an der Plattform und dem Konfigurator gearbeitet. Kunden können damit nun im Internet einkaufen und die Ware anschließend beim Metzger vor Ort abholen. Maino will mit der Plattform eine Brücke zwischen dem online-affinen Kunden und dem Fleischer-Fachgeschäft in der Nachbarschaft schlagen.

„Unsere Produkte sind keine Discountwaren!“, heißt es auf der Website. „Sie werden mit handwerklichem Können und viel Liebe täglich frisch von Deinem Metzger vor Ort hergestellt.“ Die Plattform wirbt zudem mit einer Frischegarantie, da es keinen anonymen Versandhandel mit unbekannter Fleischherkunft gebe: „Wir stehen Dir für den persönlichen Austausch an Deiner Frischetheke für Fragen zu Herkunft, Zubereitung und Lagerung gerne zur Verfügung“, erklärt MyRollbraten.de.

Da das Portal erst kürzlich an den Start ging, sind bisher erst wenige Fleischer-Fachgeschäfte angeschlossen. Mitgründer Frank Schmidt erklärte auf Nachfrage allerdings, dass das flächendeckende Angebot in Deutschland bereits geplant sei und MyRollbraten.de viele Anfragen von interessierten Fleischereien erhalten habe. „Wir stellen uns flächendeckend deutschlandweit auf und sind gerade dabei, die einzelnen Fleischereien in das Portal einzupflegen“, so Schmidt weiter. „Deshalb kommt es vor, dass unter einigen Postleitzahlen noch kein Partnerbetrieb gefunden wird.“

Die Bedienung des Konfigurators ist dabei äußerst simpel: Nach der Eingabe des Standorts wählt der Nutzer aus, ob er einen Rollbraten konfigurieren oder Grillfleisch bestellen möchte. Danach kann er zwischen Rind-, Schwein- und Geflügelfleisch wählen und auch auswählen, wie mager das Fleisch sein soll. Beim Rollbraten können anschließend bis zu vier Zutaten für die Füllung und bis zu sechs Gewürze für das Fleisch gewählt werden. Im letzten Schritt gibt der Nutzer an, für wie viele Personen bestellt werden soll. Die Fleischereien stellen dann die optimale Menge her. Eine Bestellung als Gast ist im Übrigen nicht möglich – damit soll laut Schmidt verhindert werden, dass Bestellungen abgegeben werden, die dann nicht abgeholt werden. In diesem Fall würden die Fleischer schließlich auf den Kosten sitzen bleiben.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at