

Mit den Verkaufsautomaten auf Erfolgskurs: Stefan Lässer setzt auf Automaten von Bischof

Bereits in dritter Generation bewirtschaftet Stefan Lässer den Schlösslehof in Hard in Vorarlberg. Seit 16 Jahren vermarktet der Hof seine Erzeugnisse direkt. Einen Großteil seines Umsatzes macht Lässers Schlösslehof mittlerweile über Warenautomaten.



Hier gibt es für jeden Bedarf den richtigen Verkaufsautomaten. © Bischof

Der Hof beheimatet 35 Milchkühe plus den Stier „Hulk“, gut 500 Legehennen sowie 200 Masthennen im Sommer. Über das Jahr verteilt hält er außerdem rund zehn Schweine sowie zwei Ziegen. Die Kühe bekommen nur das zu fressen, was von den Grünlandflächen kommt, die Stefan Lässer bewirtschaftet. Kraftfutter ist für seine Tiere tabu. Eine Kuh auf dem Schlösslehof gibt pro Jahr etwa 6000 Liter Milch – in industriellen Betrieben geben Milchkühe oft doppelt so viel. Qualität statt

Quantität ist, was für Stefan Lässer zählt. Er sieht es deshalb als seine Aufgabe, seine Erzeugnisse so gut wie möglich zu veredeln und zu verkaufen. Die Produktpalette reicht von pasteurisierter Milch, über Rohmilch, Trinkmilch, Joghurt, Topfen, Frisch- und Weichkäse, Käse, Butter, Fleisch- und Wurstwaren vom Rind, Kalb, Schwein und Huhn bis hin Freiland-Eiern. Alles wird verwertet, Abfallprodukte gibt es quasi nicht: So enden etwa die Legehennen irgendwann als Suppenhühner. Das Konzept kommt bei den Kunden gut an. So gut, dass der Andrang im Hoflädele irgendwann so groß wurde, dass Lässer Handlungsbedarf sah.



Stefan Lässer ergänzt wochentags seinen Hofladen mit diversen Automaten. © Beigestellt

Automaten als Ergänzung zum Hofladen

Vor etwa sechs Jahren schaffte er die ersten Warenautomaten an, zunächst gebraucht. Kurz darauf stieg er auf **Bischof Automaten** um, die er bereits von einem befreundeten Imker

kannte. Vier Vision XL Verkaufsautomaten plus ein Milchautomat zum Selberzapfen stehen seither vor dem Hofladen. Außerdem verfügt Stefan Lässer über einen mobilen „RollLaden“ von Bischof, mit dem er vor allem im Sommer Passanten am nahegelegenen Radweg anspricht. Was ursprünglich nur als Ergänzung zum Hofladen gedacht war, entwickelt sich zum Selbstläufer. Mittlerweile macht Lässer knapp drei Viertel des Umsatzes über die Automaten. Weitere Automaten sollen folgen: Zum Beispiel ein Tiefkühlautomat für die Suppenhühner oder Eis. „Da müssen wir erst noch umbauen. Mir geht momentan der Platz aus, sonst hätte ich es schon längst gemacht.“

Wochentags beste Waren vom Automaten

Die Rückmeldung seiner Kunden ist laut **Stefan Lässer** weitgehend positiv. Der Hofladen hat nach wie vor am Wochenende geöffnet. Wer aber unter der Woche spontan etwas benötigt, der kann sich rund um die Uhr selbst an den Automaten bedienen. Mittlerweile gibt es keine Berührungsängste mehr. Dass Stefan Lässers Produkte etwas mehr kosten als im Supermarkt, wird von seinen Kunden akzeptiert, der Aufpreis für die Qualität und Regionalität gerne bezahlt: „Die Kunden möchten etwas Gutes kaufen, was Nachhaltiges, etwas ‚G‘höriges‘.“ Und falls man doch einmal länger anstehen sollte, kann man sich auf dem Hof umsehen, die Kälbchen im Stall besuchen oder bei den Hühnern, Ziegen oder Schweinen vorbeischaun. Dabei sieht man direkt, wo die Produkte herkommen.



Stefan Lässer und sein Team füllen mehrmals täglich die Automaten wieder auf. © Beigestellt

Befüllung gehört zum Arbeitsalltag

„Wenn du so eine große Produktpalette hast, musst du schon schauen, dass alles da ist und dass nichts kaputtgeht“, erklärt Stefan Lässer. Daher schauen er und sein Team mehrmals täglich zu den Automaten und füllen sie gegebenenfalls wieder auf. Gerade am Wochenende, wenn viel los ist. Bei seinem mobilen RollLaden verlässt sich Stefan Lässer auf das Telemetrie-System, mit dem er die Verkäufe und Warenbestände am Smartphone überwachen kann. Auch in Zukunft will Stefan Lässer weiterhin auf Automaten der **Bischof Handels-GmbH** setzen. Ihn überzeugen vor allem die große Vielfalt an

verfügbaren Automaten oder Kombinations-Möglichkeiten aus einem Selbstentnahme-Bereich mit Zahlung via Automat. Auch neue Zahlungsmethoden per Karte, Apple Pay, Google Pay und Co. möchte er zukünftig über Bischof Automaten anbieten um vermehrt junge Zielgruppen anzusprechen. Den Service der Firma Bischof findet Stefan Lässer unschlagbar: „Sie gehen mit den Leuten und mit ihren Mitarbeitern ganz familiär um, das freut mich immer. Das ist genau das, was ich auf meinem Hof auch lebe.“

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)