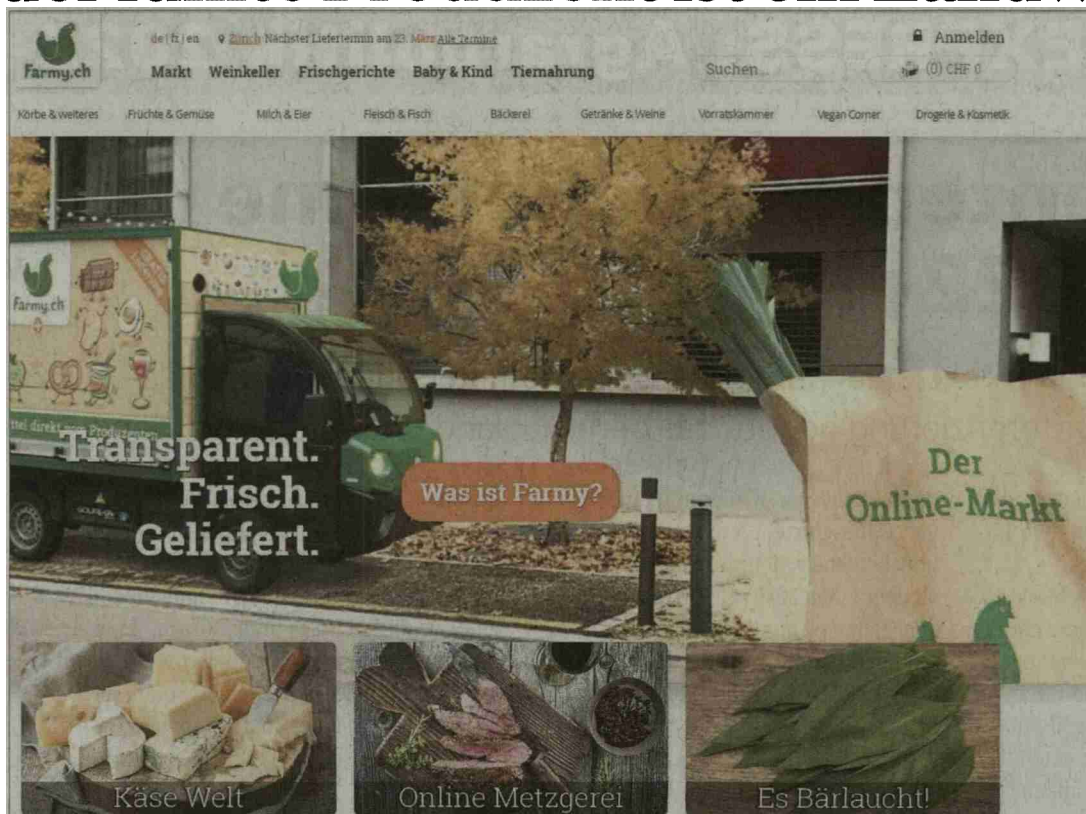




«Jeder fünfte Produzent ist ein Landwirt»



Farmy ist der drittgrösste Onlinehändler für Lebensmittel. (Bild: Screenshot farmy.ch)

Laut eigenen Angaben ist Farmy.ch der grösste Online-Hofladen der Schweiz. Thomas Zimmermann, zuständig für das Sortiment, beantwortet in einem kurzen Interview Fragen rund um das Start-up.

INTERVIEW: DANIEL HASLER

Schweizer Bauer: 2014 hat Farmy mit dem Geschäft begonnen. Wie viele Mitarbeiter sind mittlerweile beschäftigt?

Thomas Zimmermann: Wir sind rund 80 Mitarbeiter. Der grösste

Teil davon ist mit der Auslieferung beschäftigt. Wobei viele als Freelancer für uns arbeiten.



Zudem sind wir zum drittgrössten Lebensmittelonlinehändler der Schweiz gewachsen.

Wie muss man sich den Liefervorgang bei einem so grossen

Onlinehändler vorstellen?

Nehmen wir das Beispiel Stadt und Umland von Zürich. Der Bestellschluss ist jeweils um 24 Uhr. Kurz danach erhalten unsere Zulieferer von Frischprodukten die genaue Bestellung. Bis um 10 Uhr am nächsten Vormittag liefern diese uns dann die Produkte. Alle haltbaren Artikel nehmen wir direkt aus unserem eigenen Lager. So haben wir praktisch kein Food Waste. Ab 15 Uhr sind die Bestellungen so bereits auslieferbereit.

68% des Umsatzes werden mit Bio-Produkten erzielt. Ihr Sor-



timement umfasst rund 7000 Artikel, wie viele davon haben Bio-Standard?

Etwas über 50 Prozent aller Produkte auf Farmy.ch haben ein Bio-Label wie die Bio-Suisse-Knospe, das CH-Bio-Label oder sind sonst zertifiziert wie KAGfreiland, Demeter, EU-Bio, Naturaland oder mit anderen internationalen Bio-Label.

Insgesamt beliefern 900 Produzenten farmy.ch. Wie viele davon sind Landwirte?

Rund jeder fünfte Produzent ist ein Landwirt. Also ein Landwirt im klassischen Sinne wie Gemüsebauer, Winzer etc.

Hat die Anzahl Landwirte zugenommen?

Erfreulicherweise steigt die Anzahl Landwirte kontinuierlich an.

Wie sieht ein typischer Kunde von Farmy aus?

Die Kaufentscheidung wird bei uns online auf Farmy.ch zu rund 70% von Frauen im Alter zwischen 30 und 55 Jahren getroffen.

Welches Gemüse und Fleisch verkaufen Sie am meisten?

Im Bereich «Früchte & Gemüse» sind unsere Top-Seller Äpfel, Rüebli, Gurke und Bananen. Im Fleisch-Bereich begeistert die Pouletbrust und das Hackfleisch vom Rind unsere Kunden am meisten.

Gibt es ein Produkt, das dabei in Sachen Beliebtheit obenausschwingt?

Das Schweizer-Alpen-Zucht-Lachsfilet aus Lostallo GR erfreut sich immer grösserer Be-

liebtheit bei unserer Kundenschaft.

Wie hoch ist der Inlandanteil an den Rohstoffen?

Zwischen 70 und 80%, je nach Saison.

Suchen Sie noch Produzenten?

Zurzeit suchen wir vor allem neue, innovative Produzenten in den Bereichen «Trockensortiment» und «Drogerie & Naturkosmetik».

Wie muss ein Landwirt vorgehen, wenn er via Farmy ein Produkt anbieten möchte?

Am besten informiert er sich zuerst auf unserer Plattform, ob wir das Produkt nicht schon im Sortiment führen. Falls dies nicht der Fall ist, wäre der nächste Schritt, uns via E-Mail eine konkrete Anfrage, beziehungsweise eine Offerte inkl. Produktliste, Preise etc. sowie ein paar Hintergrundinformationen zum Produzenten zu übermitteln. Dann ist etwas Geduld gefragt, bis die Anfrage intern geprüft wird. In der Regel gilt: Je mehr «Fleisch am Knochen» an der Anfrage hängt, desto grösser ist die Chance, als Produzent mit seinen Produkten bei Farmy.ch aufgenommen zu werden.

Zurzeit haben Sie Ihre Schwerpunkte in Lausanne und Zürich. Sind weitere Orte geplant?

Das ist (noch) ein Betriebsgeheimnis. Selbstverständlich werden wir zu gegebener Zeit die Medien über weitere Expansionsschritte von Farmy.ch informieren.