

Presseinformation

17. April 2019

LFS Gießhübl setzt auf Verkaufsautomaten für selbst erzeugte Produkte

LR Teschl-Hofmeister: Innovativer Weg der bäuerlichen Direktvermarktung

An der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Gießhübl sind seit kurzem die selbst erzeugten Produkte rund um die Uhr erhältlich. Wurst, Fleisch, Käse, Aufstriche, Joghurt und Fruchtsäfte gibt es per Knopfdruck sieben Tage in der Woche 24 Stunden lang aus dem Verkaufsautomaten mit dem klingenden Namen „Manufakturmat“.

„Der Ab-Hof-Laden ‚Gießhübler Manufaktur‘ hat sich in den sechs Jahren des Bestehens zu einer qualitätsorientierten Drehscheibe für den Verkauf von bäuerlichen Spezialitäten entwickelt. Mit dem neuen Verkaufsautomaten kommt man dem geänderten Kaufverhalten der Kunden entgegen und macht den regionalen Einkauf rund um die Uhr möglich“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Die Schülerinnen und Schüler lernen im praktischen Unterricht die notwendigen Abläufe für den Umgang mit einem Warenautomat“, so Teschl-Hofmeister.

„Der Automat erfreut sich bereits hoher Beliebtheit bei den Kunden. Eingekauft wird vor allem am Abend und am Wochenende. Somit ist dies eine optimale Ergänzung zum schuleigenen Hofladen“, betont Direktor Gerhard Altrichter. „Der Ab-Hof-Laden hat jeden Freitag von 13 bis 15 Uhr geöffnet, aber für viele Kunden ist das eine zu kurze Öffnungszeiten. Mit dem Verkaufsautomaten kann man nun völlig unabhängig von der Uhrzeit bequem einkaufen“, so Altrichter. Die konstante Kühltemperatur und die laufende Bestückung mit frischen Produkten sorgen für eine hohe Lebensmittelqualität. Das Sortiment wird laufend erweitert und den Kundenwünschen angepasst. Die Bezahlung erfolgt mit Geldscheinen und Münzen.

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail dieter.kraus@noel.gv.at