



## Kundeninformation Januar 2021

Geschätzte Kundschaft, da diverse Anfragen an mich herangetragen wurden, möchte ich mit dieser kurzen Info etwas Licht ins Dunkel bringen.

- **Warum eine Preiserhöhung in diesen «schweren» Zeiten bei fast allen Artikeln:**
  - Fast alle meine Lieferanten haben zum Jahresbeginn die Einkaufspreise stark erhöht. Beim Muskelfleisch ist es am schlimmsten.
  - Auch die Betriebskosten sind gestiegen, allein die Preise beim Kraftstoff sind um mehr als 5 Rp/l gestiegen, um nur ein Beispiel zu nennen
  - Das führt dazu, dass ich leider fast alle Artikel im Preis anpassen musste.
  
- **Farbliche Veränderung von Artikeln in nicht korrekt verschlossenen Behältern.**
  - Trotz grösster Sorgfalt bei der Produktion kann es passieren, dass die Schalen nach dem durchfrieren der Artikel, nicht ganz oder nicht mehr ganz verschlossen sind. Eine farbliche Veränderung, gegenüber den komplett verschlossenen Schalen, liegt an der Luftzirkulation und ist ein natürlicher Prozess. Dies beeinträchtigt aber in keinsten Weise den Nährwert oder die Qualität des Futters. Es handelt sich lediglich um einen kleinen Schönheitsfehler.
  
- **Füllmengen Veränderung bei gleichem Preis**
  - Ich habe im letzten Jahr verschiedene Artikel **NEU** eingeführt. Hier musste auch ich Erfahrungswerte sammeln.
  - So kam es, wie z. Bsp. beim Lachs, dazu dass eine ursprünglich angedachte Füllmenge von 500 g beim Durchfrieren zu einer erheblichen Volumenzunahme in der Schale führte, sodass die Schalen fast immer «gesprengt» bzw. die Deckel wieder geöffnet wurden.
  - Zusätzlich kam hinzu, dass mein Lieferant den ursprünglichen Einführungspreis nicht halten konnte und ich somit durch die Reduzierung der Füllmenge auf 400 g bei gleichem VK-Preis beide Differenzen ausgleichen konnte.
  
- **Mehrweg-Gebinde statt Einweg**
  - Sehr gerne würde auch ich auf umweltfreundlichere Mehrweg-Verpackungen umstellen.
  - Leider habe ich bis heute keinen passenden Artikel gefunden, welcher den doch starken Temperaturschwankungen (Einfrieren bei -20°, Auftauen, Reinigen bei min. 60°, wieder einfrieren, usw.) mehrfach und dazu noch preislich vergleichbar mit den aktuellen Schalen standhält. Für Vorschläge bin ich immer offen.
  - Die aktuellen Schalen bestehen bereits zu 80 % aus Recyclingmaterial was vielleicht ein kleiner Trost ist. Ebenfalls versuche ich, wo es geht (z.B. Tüten für Leckerli), auf Plastik zu verzichten.

Ich hoffe mit diesen Informationen einige Fragen beantwortet zu haben, stehe Ihnen aber jederzeit für weitere Wünsche, Anregungen und Fragen zur Verfügung

Herzlichen Dank

**Ralf Faller**