



# Wir zählen auf Sie!

Das Höheners-Team

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir haben uns den Schritt an die Öffentlichkeit nicht leicht gemacht. Doch es war der richtige Weg, Transparenz über unsere wirtschaftliche Lage zu schaffen. Zahlreiche Reaktionen zeigen uns viel Interesse und Betroffenheit.

«Das darf doch nicht sein», «für mich ist die Schliessung von Höheners Bioladen nicht vorstellbar» – solche und ähnliche Aussagen hören wir immer wieder. Etliche Kundinnen und Kunden haben in persönlichen Gesprächen, mit dem Talon, per Brief oder mit Mails reagiert, Vorschläge und Angebote gemacht.

Um den Umsatzrückgang durch den starken Franken und den Einkaufstourismus nach Deutschland wettzumachen, muss der Umsatz um 20 Prozent steigen. Dazu haben wir uns zum Ziel gesetzt, bis Ende Jahr täglich 50 Kundinnen und Kunden mehr bei uns zu begrüssen als heute.

Und tatsächlich: Schon in den ersten drei Wochen nach der Lancierung des ersten Biobriefs stieg der Umsatz um fünf Prozent. Das ist ein Start, der Mut macht.

Ganz herzlichen Dank! Doch das kann nur der Anfang sein. Zudem muss die Umsatzzunahme langfristig stabil bleiben. Deshalb setzen mein Team und ich alles daran, dass Sie bei uns gut beraten sind, schnell bedient werden und Bio-Qualität finden, die Sie anderswo vergeblich suchen.

**«Und tatsächlich:  
Schon in den  
ersten drei  
Wochen nach der  
Lancierung des  
ersten Biobriefs  
stieg der Umsatz  
um fünf Prozent.»**

## **Höheners Produzenten**

*Seit es den Bioladen Höheners gibt, gehören der Quark und das Holzofenbrot vom Bruderholzhof zum Sortiment.*



*«Höheners ist eine Plattform für echte Bio-Regio-Produkte: Vor den Toren Basels gewachsen und veredelt, erreichen sie auf kürzestem Weg den Basler Bioladen.»*

*Rina und Andreas Ineichen, Bruderholzhof, Oberwil*

### **> Zum Notieren:**

- > Quinoa: Das Andenkorn**  
Am Samstag, 15. September, können Sie von 10 bis 16 Uhr eine breite Palette von Quinoa-Produkten in unserem Laden degustieren.
- > Schnelle Vegi-Küche**  
Am Samstag, 22. September, können Sie sich von 10 bis 16 Uhr bei einer Degustation in unserem Laden von der Qualität des Soto-Sortiments überzeugen.

**> mehr Infos unter [www.hoeheners.ch](http://www.hoeheners.ch)**

Danke auch für Ihre wertvollen Ideen, die wir sorgfältig prüfen. Allerdings: Mehrausgaben sind derzeit unrealistisch. Die verschiedentlich gewünschte Öffnung auch über Mittag beispielsweise würde zusätzlich jährliche Personalkosten von 50'000 Franken bedeuten – was eine weitere Umsatzsteigerung von 250'000 Franken voraussetzt.

Die wirksamste Unterstützung ist Ihre persönliche Empfehlung. Nehmen Sie zusätzliche Exemplare des Biobriefs mit. Verschicken Sie den Biobrief per Mail an Ihre Freunde und Bekannten. Oder sponsern Sie ein Inserat, wie es Ende August in der «TagesWoche» und der «Programmzeitung» erschienen ist.

**«Die wirksamste Unterstützung ist Ihre persönliche Empfehlung.»**

Für Anregungen stehe ich im Laden, am Telefon oder per Mail gerne für Sie zur Verfügung. Und falls Sie doch einmal kurz warten müssen, bitte ich um Verständnis, ich rufe Sie so rasch wie möglich zurück.

Andreas Höhener, das Ladenteam und die Lieferanten



**Mein Lieblingsprodukt:**

«Die Wilde» und «Die Sanfte» von Robert & Josiane

«Weil es die sinnlichsten Seifen sind, die ich kenne, sowohl im Duft als auch im angenehmen Gefühl auf der Haut.»

Marita Bachmann,  
Mitarbeiterin bei Höheners

**Monatsaktion  
September**

Im Monat September  
erhalten Sie

**10%**

Rabatt auf unser breites Naturkosmetik-Angebot – garantiert ohne synthetische Zusätze und ohne Tierversuche.

## Besuch bei den Geiss-Käsern

«Crottin de Chèvre», also «Geissbollen», so nennen die Franzosen ihren kleinen, reifen Ziegenkäse. Doch der wenig verheissungsvolle Name täuscht: Wer Geisskäse mag, liebt den kleinen Stinker. Höheners führt Crottins der Familie Fernex aus Biederthal/F im Angebot, zusammen mit einer Auswahl ihrer Ziegenfrischkäse.

Unsere KundInnen können jetzt exklusiv die Produktion im ehemaligen Schloss und Hofgut des Freiherrn Reich von Reichenstein besichtigen:

**Samstag, 22. September, Besammlung um 13.30 Uhr an der Tramhaltestelle «Theater» des 10-er Trams.**



Dann begleitete Tramfahrt bis Endstation Rodersdorf und 20-minütiger Spaziergang nach Biederthal, Durchführung bei jeder Witterung. TeilnehmerInnen, die direkt nach Biederthal kommen, stossen um 14.30 Uhr zur Gruppe. Nach der Besichtigung wird ein reichhaltiger Zvieri serviert und es besteht die Möglichkeit, Ziegenkäse zu kaufen.

Ende der Veranstaltung und individuelle Rückkehr um 17 Uhr, Pass oder Identitätskarte nicht vergessen.

Aufwandentschädigung:

15 Franken (Erwachsene, Kinder kostenlos), Anmeldung und Bezahlung an der Käsetheke – TeilnehmerInnenzahl beschränkt.

## Umzug ins Zentrum?

*Es klingt verlockend: Mit unserem Bio-Fachgeschäft an eine gute Lage in der Innenstadt umziehen und so endlich vermehrt auch die Laufkundschaft erreichen. Der Wechsel von der Peripherie ins Stadtzentrum ist eine Option für uns. Wir halten Ohren und Augen offen und sind an entsprechenden Angeboten sehr interessiert. Allerdings ist ein solcher Wechsel mit hohen Investitionen und beträchtlichem Risiko verbunden.*

*Noch lieber ist uns deshalb, an der Schützenmattstrasse bleiben zu können – und damit weiterhin auch ein Quartierladen zu sein. Dafür muss aber der Umsatz beträchtlich steigen – wir zählen auf Sie.*

**Höheners**

**Voll bio!**

**Der Basler Bioladen**

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8.30–12.30

14.00–18.30

Sa 8.30–16.00

Schützenmattstr. 30,

4051 Basel

Tel. 061 274 02 60

[www.hoeheners.ch](http://www.hoeheners.ch)