



« Unser bestes Bio – aber ohne... »

... Einwegbecher, Verpackung, Gluten, tierische Bestandteile,
Laktose, Weizen ...

Besuchen Sie uns auf  facebook.

Liebe Kundin, lieber Kunde

Noch hat der Winter die Schweiz im Griff, aber mit Fasnacht und Ostern stehen schon die ersten Frühlingsboten auf dem Kalender. Zuerst aber präsentieren wir die Bilanz des alten Jahrs – und die lässt sich sehen: 2016 bewegte sich der Umsatz von Höheners mit knapp drei Millionen Franken stabil auf einem ansprechenden Niveau. Wir verloren zwar gegenüber dem Vorjahr 2,3 Prozent. Aber angesichts der Nähe zum Ausland, der gesunkenen Preise für Waren aus dem Euroraum und vor allem der wetterbedingt sehr schlechten Saison für Gemüse und Früchte ist der Rückgang verständlich. Wir danken Ihnen ganz herzlich für Ihr anhaltendes Vertrauen!

«2016 war ein Jahr mit vielen Investitionen.»

2016 war bei Höheners auch ein Jahr der Investitionen: 400000 Franken steckten wir in die dringliche, komplette Erneuerung der Kühlung. Auch der Austausch der Kaffeemaschine fürs Bistro war nötig. Hinzu kamen der Ersatz unserer automatischen Ladentüre und ein neuer Profi-Backofen für die Metzgerei, damit Sie auch in Zukunft nicht auf unseren wunderbar duftenden Fleischkäse, den Hackbraten und die vielen anderen Delikatessen unserer Metzger verzichten müssen. Und zu guter Letzt feilten wir an der elektronischen Warenwirtschaft und begannen, unsere Bestellungen systematisch mit der Kasse und dem Computer zu verknüpfen.

2017 wollen wir nun konsolidieren. Weil das Auszeichnen der Preise wegfällt und das Kassieren einfacher ist, erwarten wir Effizienzgewinne. Die freiwerdenden personellen Kapazitäten verlagern wir dorthin, wo Sie als Kundin, als Kunde einen direkten Nutzen haben: zu unseren Theken für die Beratung und Bedienung beim Offenverkauf von Brot, Käse und Fleisch. Vor allem aber wird im laufenden Jahr unsere bisherige Einzelfirma zur Aktiengesellschaft.

Obulus für Raschelsack

Die Plastiksäcke an der Kasse sind jetzt bei Höheners nicht mehr aus gewöhnlichem Plastik, sondern aus pflanzlichem Rohstoff und nach Gebrauch kompostierbar. Dafür kosten sie neu 20 Rappen – ein weiterer Grund, den eigenen Einkaufssack mitzunehmen.

Bio-Ostern

Die Schützenmattstrasse 30 ist schon seit Jahren dick in der Agenda des Osterhasen eingetragen: Hier bringt er nach der Fasnacht eine enorme Vielfalt an Bio-Schoggihasen in allen Grössen und Geschmacksrichtungen vorbei, dazu Nougateier und andere Leckereien. Wie immer finden Sie bei uns auch das richtige Material, um unsere Freiland-Bioeier mit Naturstoffen selbst zu färben. Und wer seinen Liebsten oder sich selbst ein

Osternest mit herrlich duftendem Heu schenken will, findet alles Nötige bei uns im Laden.



Für Sie ändert sich dadurch nichts – ausser Sie möchten Mitbesitzerin oder Mitbesitzer an unserem Biofachgeschäft werden. Mehr zur juristischen Umwandlung und zur Möglichkeit, sich zu beteiligen, lesen Sie auf der letzten Seite dieses Biobriefs.

In den nächsten Wochen werden Sie bei Ihrem Einkauf eine ganze Anzahl von «ohne»-Schildern antreffen. Dass weniger Verarbeitung oder weniger Pflanzenschutz einen Mehrwert beim Lebensmittel schafft, das wissen Sie als Bio-Kundin oder Bio-Kunde schon lange. «Ohne» ist bei uns schon seit Jahren ein Thema. So setzen wir uns auch weiterhin für minimale Verpackung ein, sei dies mit Mehrwegbechern beim Take-away oder mit einem 10-Prozent-Rabatt fürs Refill von Wasch- und Reinigungsmitteln. Hinzu kommt die Möglichkeit, für Früchte und Gemüse ohne weitere Verpackung den eigenen Korb zu verwenden. Wer mag, kann auch Käse oder Frischfleisch direkt in eine mitgebrachte Dose legen lassen.

Nicht nur bei der Verpackung, auch bei den Lebensmitteln selbst finden Sie bei uns häufig Produkte «ohne»: glutenfreie Backwaren, laktosefreie Milchprodukte, eine wachsende Auswahl von vegetarischen und veganen Produkten in der eigens dafür reservierten Kühltheke sowie nitritfreie Fleischwaren.

Ob mit oder ohne, Höheners bleibt seiner Devise treu: Wir beschaffen für Sie beste Biolebensmittel frisch, geschmacklich hochwertig und möglichst regional. Ganz herzlichen Dank, dass Sie, liebe Stammkundin, lieber Stammkunde, unserem Geschäft treu bleiben und auf diese Weise mithelfen, sinnvolle Arbeitsplätze zu sichern und unser unabhängiges Biofachgeschäft in die Zukunft zu begleiten.

Andreas Höhener

**«Bei Bio ist
weniger häufig
mehr.»**



Alte Küchenqualität

Vor Weihnachten boten wir Ihnen eine Auswahl von teils 300 Jahre alten Kerzenständern an – das Echo auf diese Aktion war überwältigend. Nun knüpfen wir daran an und offerieren Ihnen drei Dutzend alte Küchenwaagen, die wir von einem Basler Sammler übernommen haben. Die Waagen messen womöglich nicht aufs Gramm genau, aber sie dürften in mancher Küche zum Hingucker werden. An diesen Küchengeräten sieht man, dass gebrauchte Qualitätsware nicht auf den Schrott gehört.

Fasnacht: Mir pfyffe mit!

Traditionell bleibt unser Geschäft an den drei schönsten Basler Tagen vom 6. bis 8. März geschlossen.

Höheners wird zur Aktiengesellschaft

Gut 20 Jahre ist es her, seit ich das Biofachgeschäft gegründet habe. Heute ist der Laden so modern wie noch nie: Technik und Sortimentsbewirtschaftung sind umfassend erneuert und funktionieren einwandfrei. Unser Bioladen kann sich auf eine treue Stammkundschaft und ein kompetentes, engagiertes Team abstützen. Auch die Erweiterung der Geschäftsleitung mit Alexandra Hanauer und Ruth Nussberger hat sich bestens bewährt. Und vor allem erzielen wir seit drei Jahren einen ansprechenden Umsatz.

Diese Situation ist ideal, um das Geschäft auch juristisch breiter abzustützen. So werde ich die Einzelfirma rückwirkend auf Anfang 2017 in eine Aktiengesellschaft umwandeln. Damit vollziehe ich das, was in der täglichen Arbeit schon längst der Fall ist: Die Verantwortung wird auf mehr Schultern verteilt, damit das Biofachgeschäft langfristig auf eine stabile Basis gestellt ist.

Gerne lade ich Sie, liebe Kundin, lieber Kunde, dazu ein, sich an der Aktiengesellschaft zu beteiligen. Sind Sie daran interessiert, eine Summe ab 10 000 Franken langfristig in ein zukunftsfähiges, nachhaltiges Geschäft zu investieren? Bitte nehmen Sie mit mir Kontakt auf, per Mail an andreas.hoehener@bluewin.ch, auf 079 302 88 75 oder schriftlich an unsere Geschäftsadresse.

Mit dem Wechsel der juristischen Form wird es weder im Geschäftsalltag noch im Sortiment oder bei den Mitarbeitenden zu Änderungen kommen. Das Biofachgeschäft bleibt weiterhin unabhängig von grossen Ketten oder Investoren, weil Unabhängigkeit ideal zu unserem regionalen, vielfältigen Sortiment passt.

Andreas Höhener



Janine Monnerat

Höheners-Kundin, Basel

«Ich wohne in der Nähe des Bioladens und komme täglich für meinen Einkauf hierher. Das Personal ist hilfsbereit und gutgelaunt. Die Auswahl ist gross und schön präsentiert, angefangen von der Brot- und Käsetheke über das Gemüse- und Früchtesortiment bis zur Metzgerei – ein Bioladen, den ich weiterempfehlen kann!»

Höheners

Voll bio!

Der Basler Bioladen

Öffnungszeiten:

Mo – Do 8.30 – 12.30

14.00 – 18.30

Fr 8.30 – 18.30

Sa 8.30 – 17.00

Schützenmattstr. 30,
4051 Basel

Telefon: 061 274 02 60

Metzgerei: 061 274 02 63

www.hoeheners.ch