

## Auswertung der Kundenumfrage Gantrisch Goldkorn (316 Antworten)

### Welche Attribute verbinden Sie mit Gantrisch Goldkorn?

Qualität	(303 Nennungen, 96,8 %)
Geschmack	(258 Nennungen, 82,4 %)
Regionalität	(247 Nennungen, 78,9 %)

→ Unsere drei wichtigsten Unternehmens-Werte sind: Qualität, Kohärenz und Transparenz. Es freut uns, dass fast jedermann Gantrisch Goldkorn mit Qualität in Verbindung setzt.

### Wie einfach und gut gelingen Gantrisch Goldkorn Backmischungen?

1 = sehr schlecht, 10 = ausgezeichnet



### Würden Sie zusätzliche Anleitungen/Rezepte in Form von Videos schätzen?

Zwei Drittel würden dies schätzen oder gerne mal ausprobieren.

→ wir bleiben dran! In diesem Jahr werden neue Videos aufgeschaltet.

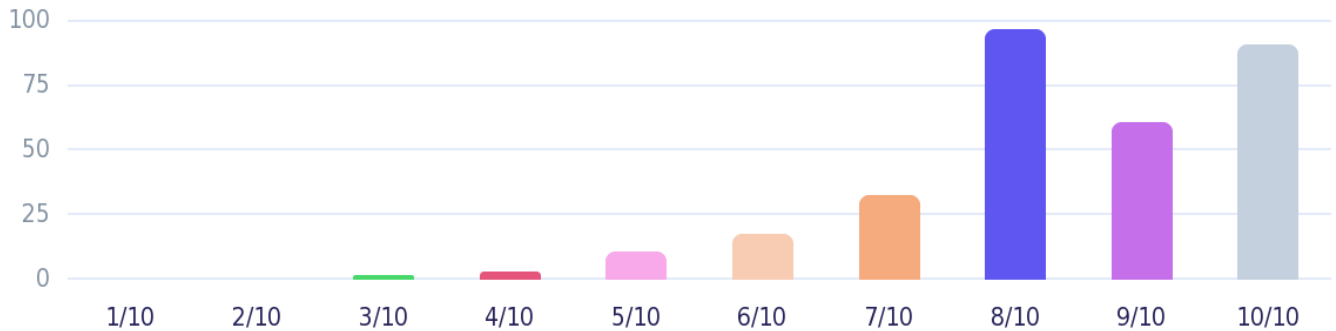
### Wie finden Sie unsere Müesli-Mischungen?

Die Müesli scheinen sehr gut zu schmecken! Einigen sind sie zu wenig süß.

→ Unser Bestreben ist es, gesunde Produkte mit möglichst wenig Zucker zu produzieren. Damit heben wir uns auch von der Konkurrenz ab.

## Wie beurteilen Sie das Preis-/Leistungsverhältnis der Gantrisch Goldkorn Produkte?

1 = sehr schlecht, 10 = ausgezeichnet



→ Es zeigt sich, dass viele Konsumentinnen und Konsumenten bereit sind, für regionale Qualitätsprodukte den erforderlichen Preis zu bezahlen. Dies bestärkt uns darin, den eingeschlagenen Weg weiter zu gehen.

## Backkurse

Ca. 100 Kundinnen und Kunden interessieren sich für einen Backkurs in der Dittligmühle. Viele wohnen aber zu weit weg.

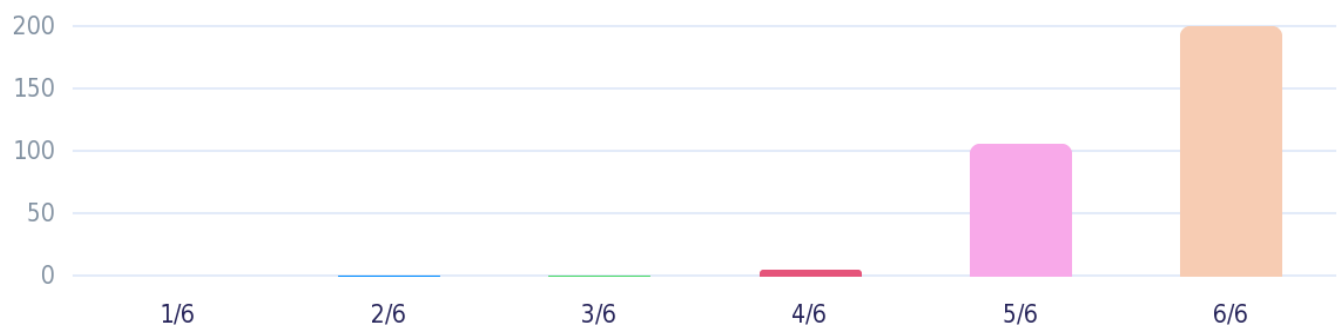
125 interessieren sich für einen online Backkurs und 175 für online Tutorials.

Am meisten interessieren die Themen Backen mit Sauerteig und Spezialbrote.

→ Wir werden dieses Jahr wieder Backkurse durchführen. Je nach Corona-Situation physisch vor Ort. Aufgrund der hohen Nachfrage ziehen wir auch in Betracht, online Kurse und/oder Tutorials anzubieten.

## Welche Gesamtbewertung (Note) würden Sie unserem Unternehmen geben?

Sternebewertung



→ Ein herzliches Dankeschön für die überaus positive Bewertung!

## Möchten Sie uns noch etwas anderes mitteilen?

Eine kleine Auswahl – und dazu unsere Antworten:

- **Mehr Zahlungsmöglichkeiten** im online Shop / Der **Webshop** könnte eine Überarbeitung vertragen  
→ Wir sind dran! Noch dieses Jahr erneuern wir unsere Website und den online Shop, und es wird auch weitere Zahlungsmöglichkeiten geben. Auf Rechnung verschicken wir nicht, da wir schlechte Erfahrungen gemacht haben.
- Die **Verpackung** beim Versand dürfte besser sein, zum Schutz ihrer wertvollen Produkte!  
→ Neu versenden wir grössere Mengen in den Dispoboxen der Post. Diese ökologischen Mehrwegboxen können Sie einfach dem Postboten zurück geben. (Bitte tun Sie dies, wir müssen sonst die Box teuer bezahlen).
- **Porto Kosten** hoch / Portofreie Sendungen anbieten  
→ Uns ist bewusst, dass das Porto hoch ist, bedingt durch das hohe Gewicht der Pakete. Wir schätzen den Service und die Qualität der Schweizer Post. Die Konkurrenz ist zudem nicht günstiger. Da unsere Marge auf den Produkten nicht so gross ist, würde uns der Versand nicht rentieren, wenn wir das Porto selber übernehmen würden. Wir haben uns zu einem Kompromiss entschieden: ab einer Bestellmenge von 10 kg beteiligen wir uns zu 50% an den Verpackungs- und Portokosten. Dies ergibt eine neue Tarifliste:

Regeln nach Gewicht

0.00 kg bis	1.80 kg		CHF	10.00
1.81 kg bis	4.00 kg	📦	CHF	13.00
4.01 kg bis	26.00 kg	📦	CHF	15.00
26.01 kg bis	53.00 kg	📦	CHF	25.00
53.01 kg bis	63.00 kg	📦	CHF	33.00

Falls Sie mehr bestellen möchten, kontaktieren Sie uns per Email oder Telefon. Wir besprechen dann eine individuelle Lösung mit Lieferung per Lieferwagen oder Camion.

- Ich würde es begrüßen, die Backmischungen auch ausserhalb der Region zu erhalten.  
→ Wir sind bestrebt, Wiederverkäufer in der ganzen Schweiz zu haben. Schon jetzt gibt es in verschiedenen Kantonen Wiederverkäufer (Coop, aber auch kleine Läden. Siehe Website). Es ist unser Wunsch, dass Coop unsere Produkte auch noch in weiteren Kantonen anbietet.
- Internationale Lieferung in die EU wäre wünschenswert, da auch ausländische Kunden die Qualität schätzen  
→ Wir finden dass es ökologisch nicht so sinnvoll ist, das Mehl in die ganze EU zu versenden... Die Portokosten sind astronomisch, und die Abwicklung ziemlich aufwändig.
- Oft sind Produkte im Coop ausverkauft  
→ Lassen Sie die Antwort "die Dittligmühle kann nicht liefern" nicht gelten. Wir konnten noch nie nicht liefern, nicht einmal während dem Lockdown im letzten Frühling. Wenn das Coop keine Produkte mehr hat, haben sie nicht nachbestellt oder das Regal nicht aufgefüllt.

- Warum kein Bio?

→ Wir haben Biomehl (Standardmehle) im Sortiment. Die Coop Hausbäckereien in Bern und Heimberg backen damit ihre Biobrote. Die Backmischungen machen wir nicht aus Biomehl, da die Preise dadurch steigen würden. Die Nachfrage nach Biomehl ist bei uns im Laden gering.

- Glutenfreie Mischungen wären auch no supper

→ Dies können wir nicht anbieten. In einer Getreidemühle hat es überall Spuren von Gluten.

- Ich würd wahnsinnig gern wieder die Mühlbach Brödl Mischung haben wollen 😊😊

→ Kaufen Sie das Chneubrot und machen sie es so wie Sie die Mühlbach Brötli gemacht haben (noch Hefe dazu geben).

- Schade dass es das Gürbitaler Nussbrot nicht mehr gibt seher schade

→ Mit unserem Backzusatz "säuber Gross" können Sie die Mischung selber herstellen. Das Rezept dazu finden Sie auf unserer Website.

- Meiner Meinung nach sind die Angaben für Flüssigkeitszufuhr fast etwas zu hoch

→ Wenn Sie von Hand kneten, können Sie weniger Wasser in den Teig einarbeiten. Die Flüssigkeitsangabe ist für die Knetmaschine gedacht. Nehmen Sie immer so viel Wasser bis der Teig perfekt ist. Das kann etwas vom Rezept abweichen.

- Dank Ihrer Produkte habe ich wieder Freude am Brotbacken gefunden!

- Finde ihr Bistro so super, leichte moderne Snacks bei sehr stimmiger Deko

- Brotbackkurs war ausgezeichnet. Seither gelingen die Brote Tiptop, wie eins vom Beck. Weiter so, ihr gefällt mir.

- Die Mitarbeiterinnen im Laden sind SEHR nett und hilfsbereit

- ein Stück Heimat auf dem Frühstückstisch, merci

- Ich finde es wunderbar, das wir regionales Mehl kaufen können. Das es verschiedene Orte gibt wie Landi und Coop wo man das Mehl und Müesli beziehen kann. Wenn man kein Auto hat zum holen bei euch. Sogar in Bern gibt es einen Laden der die Ware anbietet. Die Brote werden fantastisch man merkt beim vorbereiten des Teiges sofort einen Unterschied zu anderen Mehlen. Beim Essen kommt ein super Gefühl dazu wenn man weiss die Ware ist regional. Weiter so!!! Einfach super guet!

- Unsere Kinder hassen einkaufen, ins Mühlilädli kommen sie jedoch liebend gerne! Das soll was heisse . Danke für die stets freundliche Bedienung!!

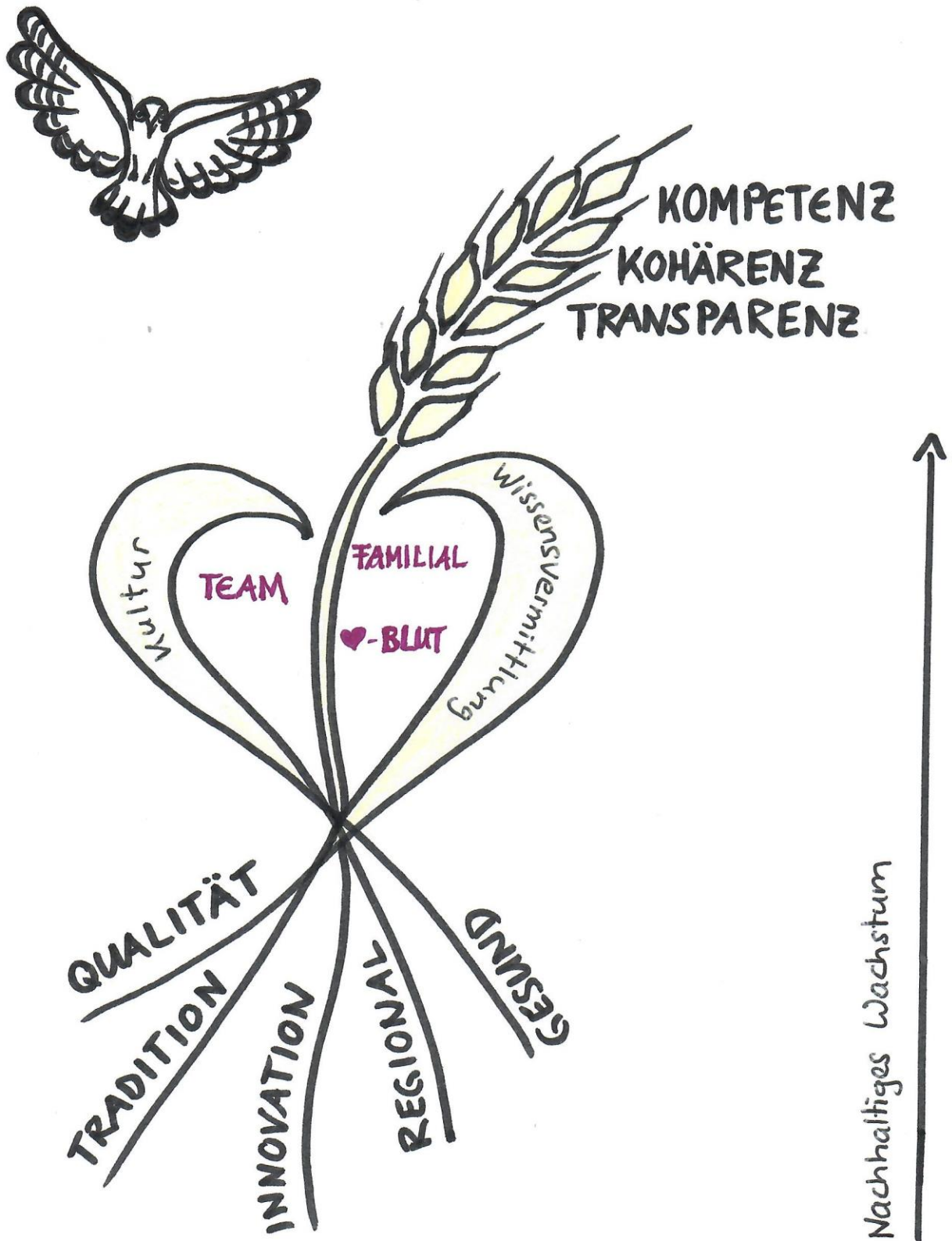
- Sehr idyllischer, innovativer Ort zum die Seele baumeln lassen. Danke und weiter so!

- Eure Backmischungen sind tubelischer. Bitte weiter so.

- Backkurs schon besucht. War sehr lehrreich.

- Ich möchte mich für unsere Familie herzlich bedanken, dass Sie so geile Backmischungen produzieren. Für uns sind das die wertvollsten Produkte in der Schweiz.

...



**Herzlichen Dank an alle die an der Kundenumfrage teilgenommen haben!**