

Schluss mit dem Käselädele: Alma verkauft jetzt im modernen Käsewagen!

Das Alma-Käselädele in Hard schließt. Käseverkauf erfolgt jetzt aus einem modernen Wagen. Stammkunden vermissen den alten Laden.



Hard, Österreich - Das Alma-Käselädele in Hard hat geschlossen. Ab sofort verkauft der Vorarlberger Käsehersteller seine Produkte aus einem Verkaufswagen, der nur wenige Meter vom früheren Standort entfernt aufgestellt wurde. Der Grund für die Schließung ist ein ausgelaufener Mietvertrag, der die Notwendigkeit von hohen Investitionen in neue Kühlgeräte, Lagerraum und sanitäre Einrichtungen zur Folge hatte. Das alte Gebäude zeigte sich als sanierungsbedürftig, weshalb Alma als Mieter keine weiteren Investitionen tätigen wollte.

In der Umgebung wurden drei alternative Standorte überprüft, jedoch konnte keiner der Optionen als passend empfunden werden. Der neue Käsewagen ist modern und ansprechend

ausgestattet. Er bietet nicht nur Heizung und WLAN, sondern auch eine Stempeluhr für die Mitarbeiter. Die Lage an einer stark befahrenen Kreuzung könnte für eine höhere Laufkundschaft sorgen.

Änderungen und Kundenreaktionen

Trotz des neuen Formats sind einige Stammkunden mit dem Wechsel unzufrieden. Sie vermissen das besondere Einkaufserlebnis im alten Laden, wo das Stöbern im Sortiment ein Teil des Attraktivitätsfaktors war. Dennoch bleibt die Käsequalität unverändert hoch, was einige Kunden dazu veranlasst, weiterhin Käse für besondere Anlässe zu kaufen. Ein Comeback des Geschäfts an dem alten Standort ist allerdings ausgeschlossen; Alma hat mit dem Vermieter eine langfristige Nutzung des Käsewagens vereinbart.

Die Flexibilität des Unternehmens zeigt sich darin, dass weitere Standorte in Betracht gezogen werden. Es könnte gut möglich sein, dass der Käsewagen eine dauerhafte Lösung darstellt.

Vielfalt der Käseprodukte in Vorarlberg

Alma bietet weiterhin eine breite Palette an regionalen und internationalen Käsespezialitäten an. Darunter fallen der vorarlberger Bergkäse g.U. sowie eine Auswahl an Hart-, Schnitt- und Streichkäse. Das Alp- und Bergkäse-Handwerk ist tief in der Vorarlberger Kultur verwurzelt, und jeder Käse, sei es Alpkäse oder Sura Kees, genießt einen hervorragenden Ruf weit über die Landesgrenzen hinaus. In Vorarlberg werden rund 60 % der erzeugten Milch zu verschiedenen Käsespezialitäten verarbeitet, was die hohe Qualität der Produkte unterstreicht.

Die Vielfalt reicht von würzigem Bergkäse, der aus heumilch produziert wird, bis hin zu feinem Emmentaler mit Zitrus- und Muskat-Aromen sowie geschmeidig-cremigem Ziegencamembert. Die Produktion erfolgt in etwa 130 Sennalpen in der Region, wo das traditionelle Wissen um Käseherstellung

weitergegeben wird. Vorarlberger Käse ist nicht nur ein Genuss, sondern auch ein beliebtes kulinarisches Souvenir, das über Käse-Onlineshops bezogen werden kann.

Für Kunden, die Alma-Produkte genießen möchten, stehen weiterhin mehrere Standorte zur Verfügung, wie der Alma Direktverkauf in Hörbranz sowie die Alma Bergsennereien, die für ihre hohe Qualität bekannt sind. Insgesamt zeigt sich die Vorarlberger Käsekultur als ein aufregendes und vielfältiges Erbe, das durch Anbieter wie Alma weiterhin gepflegt wird.

Diese Veränderungen sind Teil einer kontinuierlichen Anpassung an die Bedürfnisse der Kunden, wobei das Kernangebot an Käse und Spezialitäten stets bestehen bleibt. Daher bleibt es spannend, wie sich das neue Geschäftsmodell des Käsewagens entwickeln wird.

Details	
Vorfall	Unternehmensfusion
Ursache	Auslaufender Mietvertrag, hohe Investitionen
Ort	Hard, Österreich
Quellen	• www.vol.at • www.alma.at • www.vorarlberg.travel

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at