

Früchte Eder: „Jammern hilft nichts“

Gastro als Hauptabnehmer weggefallen – Einzelhandel und Convenience-Food als neues Konzept

Von Christoph Ströbl

Tutting. Gähnende Leere – auf den Ladeflächen der Lkws findet man nichts außer ein paar Kisten Salat. „Normalerweise fährt der Lkw eine Ladung von 2000 Kilo aus“, erzählt Geschäftsführer Robert Eder. „Zurzeit sind es gerade mal 200.“ Von den rund 40 Mitarbeitern, die sonst in den Hallen alle Hände voll zu tun haben, ist gerade einmal die Hälfte da. Die Lagerhallen, in denen sich die frischen Früchte sonst kistenweise stapeln, sind fast leer. Der Firma Früchte Eder in Tutting sind mit der Schließung von Hotellerie und Gastronomie die Hauptabnehmer weggebrochen. Der Todesstoß für einen Früchte-Großhandel, möchte man meinen. Doch hinter den Kulissen tut sich einiges.

Convenience-Food wird immer wichtiger

In einer Halle wird gerade gebaut. Dort entsteht eine Produktion für Convenience-Food. Das heißt: Lebensmittel, die bereits so vorbereitet sind, dass die Gastronomie und Hotellerie sie ohne Zwischenschritte verwerten kann. „Schneiden, Schälen, Würfeln – was Sie sich vorstellen können. Der Kunde bestellt bis zwölf Uhr und hat die Ware am nächsten Morgen“, erzählt Robert Eder, der 55 Jahre alte Unternehmer. 120 Convenience-Artikel bietet der Großhändler an, vom Krautsalat über geschnittene Karotten bis hin zum Kartoffelsalat.

Seit 2012 baut Eder diesen Sektor aus. Schon damals zwang der Mangel an Köchen die Gastronomie zur Nutzung von vorbereiteten Lebensmitteln. In Zukunft, so Eder, wird Convenience eine noch größere Rolle spielen. „Der Notstand an Köchen wird nach der Pandemie noch größer werden. Die Köche werden sich eine sicherere, besser bezahlte Arbeit suchen, bei der sie vielleicht auch an den Wochenenden frei haben. Die Lücke, die sie hinterlassen, füllen wir.“

Hotellerie und Gastronomie sind, neben Schulen und Krankenhäusern, Eders Hauptabnehmer. Gerade deshalb trifft den Unternehmer die Krise hart. Nicht

viele Monate waren ihm im Sommer 2020 geblieben, in denen das Geschäft lief. Besonders bitter: Die sprunghaften Schließungen. „Stellen Sie sich vor, am Samstag wird entschieden, dass ab Montag die Restaurants schließen müssen. Ich als Lieferant muss aber liefern können. Deswegen habe ich am Freitag zuvor noch Ware bestellt. Wenn die am Montag geliefert wird, muss ich theoretisch eine ganze Lkw-Ladung Lebensmittel wegschmeißen.“

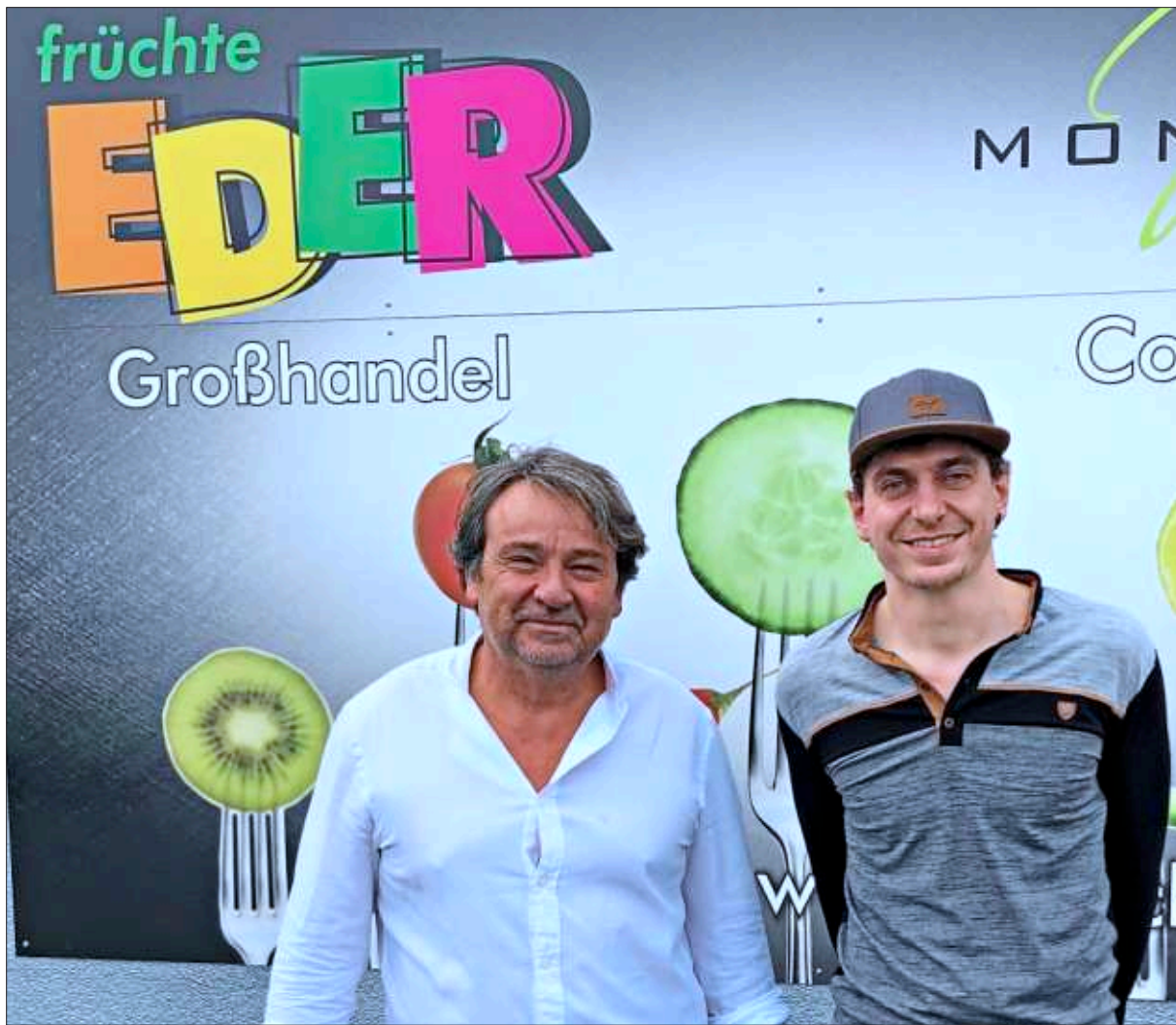
Anzeige

expert THEINER
TELEFONISCH BESTELLEN ODER ONLINE KAUFEN!
 UNSER GESAMTES SORTIMENT:
www.expert-theiner.de
 Telefon: 0 85 31 9 14 14-0
 expert THEINER Pocking GmbH

Dass seine Hauptabnehmer wegen Corona nicht öffnen können, dafür hat Eder an sich Verständnis. „Gesundheit geht vor, man muss Leben retten. Aber man sollte nicht vergessen, dass auch die Wirtschaft eine wichtige Rolle spielt.“ Sein designierter Nachfolger Martin Weber (32) wird deutlicher: „Wenn ich sehe, dass die Hotellerie im Bäderdreieck geschlossen bleibt, während deutsche Urlauber nach Mallorca fliegen, muss ich sagen: Das ist das Allerletzte. Man möchte anscheinend die Touristen lieber in Spanien sehen, als bei uns im Bäderdreieck. Da wird schon mit zweierlei Maß gemessen.“

Eder verkauft jetzt an Endverbraucher

2020 war für die Firma ein Draufzahlgeschäft. In den Geschäftsbüchern klappt ein ordentliches Minus. Was die Zukunft bringt, ist ungewiss. „Ich bin als Lieferant auf meine Abnehmer angewiesen“, erklärt Eder. „Gerade die sind aber durch die Pandemie hart gebeutelt.“ Die Spätfolgen der Pandemie sind für Eder noch nicht abschätzbar. Eins ist aber klar: Die Zahl der Arbeitsplätze, die auf dem Spiel steht, ist gewaltig.



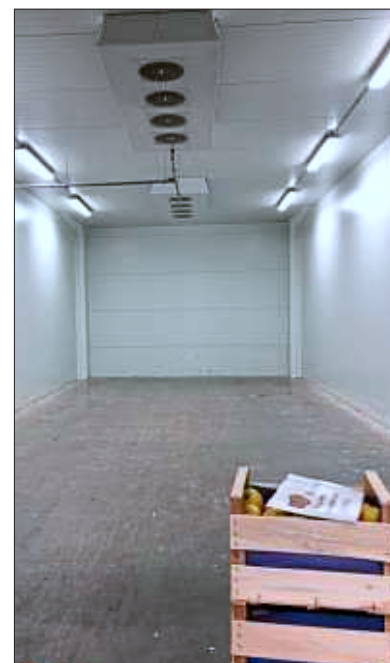
Mit Einzelhandel und Convenience-Food gehen Robert Eder (links) und Martin Weber an den Start. Ein mutiger Schritt in Corona-Zeiten. Doch „Jammern hilft nichts“, sagt Robert Eder. – Fotos: Ströbl



In der neuen Verkaufsfläche türmt sich das Gemüse. „Alles Spitzenqualität“, sagt Martin Weber.

Doch Eder und Weber stemmen sich mit neuen Konzepten gegen die Krise. Mit Eifer wird an der neuen Convenience-Produktion

gebaut. Vor Kurzem kam noch ein weiteres Standbein dazu: ein Einzelhandel. Am Sitz der Firma in Tutting gibt es jetzt auch einen



So sieht Leere aus. Weil die Gastronomie geschlossen ist, kann Früchte Eder nichts liefern.

Verkaufsraum, in dem sich Obst und Gemüse türmen. Nicht nur Äpfel und Birnen werden hier angeboten. Wie auf dem Viktualien-

markt liegen hier Mangos, Passionsfrüchte, Khakis, Kokosnüsse und vieles mehr. „Alles Spitzenware, keine Discounter-Qualität“, betont der Unternehmer. So können jetzt nicht nur Wirte und Hotelbetreiber, sondern auch Endverbraucher bei Eder einkaufen. Auch dort möchte man dem Konsumenten entgegenkommen: „Wir nehmen dem Käufer Arbeit ab und minimieren die Abfallmenge.“ So werden gewürfelte Wassermelonen genauso angeboten wie portionierte Salate. Mit diesem Geschäft kann die Firma zwar noch nicht den weggebrochenen Verkauf an die Gastronomie kompensieren, aber es läuft gut.

Eder: „Man muss weitermachen“

Deshalb will Weber den Einzelhandel weiter ausbauen. Doch eine solche Investition in Zeiten von Corona? „Man muss weitermachen“, sagt Eder. „Vom Staat will ich dauerhaft nicht leben. Wir haben zwar die Hilfen beantragt, doch meine Generation besteht aus Arbeitern. Aktuell arbeiten wir mit unseren Reserven. Aber irgendwann werden Gastronomie und Hotels wieder aufgemacht, dann geht es weiter. Man muss in die Zukunft schauen, jammern hilft nichts.“

Als Optimist sieht Eder auch die positiven Seiten der Pandemie. „Die jungen Leute haben das Kochen verlernt. Dabei ist ein guter warmer Kartoffelsalat doch das Beste, was es gibt. Jetzt in der Pandemie denken die Menschen darüber nach und erlernen, was sie schon vergessen haben.“

Trotzdem sehnt er ein Ende der Pandemie herbei, nicht nur als Unternehmer, sondern auch als Mensch. „Wenn Corona vorbei ist, sollte man einfach mal wieder leben. Zum Wirt gehen, miteinander reden. Es wird Zeit, die Familie zu sehen, neue Leute kennen zu lernen. Und das auch wertschätzen.“ Wenn das soweit ist, hat er vielleicht auch mehr Zeit zum Genießen. Ab dem 1. Januar 2022 übergibt Eder die Geschäfte final an Martin Weber. Dann ist auch mehr Zeit für einen guten alten Kartoffelsalat.

NACHRICHTEN

Gemeinderat macht Vergaben zur Kurgymnastikhalle

Bad Füssing. Wie mehrfach berichtet, muss die Kurgymnastikhalle in Bad Füssing saniert werden. In der Sitzung am heutigen Montagabend stehen die Vergaben der Baumaßnahmen auf der Tagesordnung des Gemeinderats.

Erweitert wird auch das Feuerwehrgerätehaus in Aigen am Inn. Dazu werden heute den Gemeinderäten die Pläne für die Außenanlagen vorgestellt.

Neu kalkuliert wird der Kur- und Fremdenverkehrsbeitrag für das Jahr 2019. Ausgeschrieben werden muss der Stromliefervertrag für die Jahre von 2023 bis 2025.

Neben der Vorstellung der Jahresrechnung für das Jahr 2019 stehen noch die Ortsabrundungssatzung Gögging sowie der Bebauungsplan „Alt Würding“ auf der Tagesordnung. Die Sitzung ist öffentlich und beginnt um 19 Uhr im Kleinen Kurssaal in der Kurallee 19. – red

Pocking: ☎ 08531/9029-0
Redaktion:
 E-Mail: red.pocking@pnp.de
Anzeigen gewerblich:
 E-Mail: anzeigen.passau@pnp.de
Anzeigen privat:
 E-Mail: anzeigen.taa@pnp.de
Aboservice:
 E-Mail: aboservice@pnp.de

Im alten Bahnhof zieht eine Werkstatt für Bürger ein

Ehrenamtliche Tüftler leisten Hilfe zur Selbsthilfe – ILE fördert Einrichtung und Werkzeug



Im alten Ruhstorfer Bahnhofsgelände zieht eine Werkstatt für die Bürger ein. Tüftler leisten hier Hilfe zur Selbsthilfe. – Fotos: red



Viel Licht, viel Platz: Der Handarbeitskreis ist bereit, die Räume mit der neuen Selbstwerkstatt zu teilen. Derzeit wird dort umgestaltet.

Ruhstorf. Im alten Bahnhofsgelände wird gewerkelt und gestrichen, gehämmert und gebaut: Sobald es die Situation erlaubt, zieht unter kommunaler Obhut ein Repaircafé ein, also eine Anlaufstelle für kleinere Reparaturen aller Art. Dort können sich Bürger mit kaputten Gegenständen Unterstützung von ehrenamtlichen Tüftlern holen. Die Einrichtung der Werkstatt und das Werkzeug wird aus dem Regionalbudget der ILE an Rott & Inn gefördert.

Die Jury, die kürzlich in Kirchham über die Förderzusagen entschied, zeigte sich von dem Konzept restlos begeistert. Und

eine Handvoll Reparateure haben schon zugesagt, ihr Wissen und ihre Fertigkeiten zum Einsatz zu bringen (Hilfe zur Selbsthilfe). Möglich wurde das Projekt durch die Mitglieder des Handarbeitskreis Ruhstorf und ihre Initiatorin Christa Örtl: Sie nutzen das Gebäude bereits dazu, alte Handwerkstechniken wie Stricken, Nähen, Häkeln und Klöppeln zu pflegen – und sind bereit, die Räume zu teilen. Mit den eigenen Fähigkeiten etwas zu schaffen, ist auch der Ansatz der Selbstwerkstatt.

„Wer kennt nicht das Gefühl, wenn ein jahrelang treu gedienter Gerät plötzlich seinen Geist

aufgibt? Selbst kann man es oftmals nicht reparieren, weil einem das Werkzeug, die Sachkenntnis oder das Geschick dazu fehlt“, erklärt Initiator Egon Seil den Hintergrund der Idee, „der Fachhandel nimmt sich um so altes Zeug meist nicht an. Also bleibt nur, das geliebte Teil zu entsorgen und sich einen neuen, qualitativ meist schlechteren Ersatz zu kaufen.“

Um der Wegwerfkultur die Stirn zu bieten, haben sich Egon Seil und der Markt Ruhstorf der Selbstwerkstatt des Landkreises Passau angeschlossen und sind mit dem Netzwerk Klimabündnis Österreich in Kontakt. Allen

Gruppierungen gemein ist, dass sie einen Beitrag zur Nachhaltigkeit, Abfallvermeidung und Ressourcenschonung leisten.

„Ziel unserer Selbstwerkstatt ist es, dass wir die Gegenstände in angenehmer Atmosphäre gemeinschaftlich mit unseren Hobby- und Profischraubern reparieren und sie wieder zum Leben erwecken“, sagt Egon Seil.

Parallel zur Werkstatt soll eine Abgabestelle für gebrauchte, weitgehend funktionsfähige Alltagsgegenstände eingerichtet werden, von alten Radios und Lampenschirmen bis hin zu Deko-Artikeln und Haushaltsgegenständen (alles außer Kleidung, Schuhe, Bücher usw.). Diese Gegenstände werden, falls erforderlich, repariert, gereinigt und auf Vordermann gebracht. Anschließend können sie kostenlos oder gegen eine kleine Spende von anderen Mitbürgern verwendet werden. „Das spart Ressourcen, jede Menge Abfall und nebenbei auch Geld“, wirbt Egon Seil für das Projekt. Weiterhin geplant ist eine Anlaufstelle, die bei Problemen mit dem PC unterstützt, egal ob es sich um die

Software, die Hardware oder um die Bedienung handelt. Eine Konkurrenz für die Fachhändler will die neue Werkstatt nicht sein. „Reparaturen, die dort besser aufgehoben sind, lehnen wir grundsätzlich ab“, betont Egon Seil.

Dagegen wünschen sich er und seine Mitstreiter, dass die Werkstatt ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt wird, an dem man miteinander ins Gespräch kommt, Wissen, Können und Fertigkeiten austauscht. Interessierte Hobby-Schrauber und Experten verschiedenster Fachrichtungen, die etwas Zeit übrig und Spaß am Reparieren haben, sind aufgerufen, sich bei Egon Seil zu melden (☎ 08531/913735, Mail: seil-lehner@gmx.de).

„In Städten gibt es derartige Einrichtungen bereits“, berichtet Seil. Anders als in Bayern würden in Österreich derartige Aktivitäten massiv gefördert. „Wir freuen uns, dass auch wir eine Förderung bekommen, das Regionalbudget der ILE macht's möglich“, sagt Bürgermeister Andreas Jakob, der zugleich 1. Vorsitzender der ILE ist. – kus