



Bioladen Momo GmbH
Hans-Böckler-Straße 1 - 53225 Bonn
www.bioladen.com - info@bioladen.com
0228 462 765

Die Corona-Auswirkungen bei Momo

Durch Corona haben sich einige Dinge bei Momo und in der gesamten Branche geändert. Weiß gar nicht wo ich da anfangen kann, das alles aufzulisten füllte Seiten. Aber ein paar wesentliche Punkte, die da wären...

- Es gibt nichts zum Probieren im Laden, keine Naschereien, kein Stück Käse, kein Schlückchen Wein- keine offenen Lebensmittel.
- Es fehlen die Kinder im Laden. Nicht dass das *immer* für alle Seiten von Freude begleitet wäre- so ein paar ausgeräumte Regale wieder zu sortieren ist keine Freude, aber das liegt ja nicht an den Blagen sondern an den Erziehungsverpflichteten 😊 (Achtung, Nichtrheinländer: das ist scherzhaft gemeint !!!).
- Die Abstandsregeln schaffen auch sozialen Abstand. So zu arbeiten distanziert von der Materie und beschränkt auf die Erfüllung der Notwendigkeiten. Naja, es hält sich noch in Grenzen, also: kein Drama, denn es wird sich wieder ändern.

- Zur allgemeinen Volksbelustigung wird die Mehrwertsteuer gesenkt. Na toll. Was bedeutet das?

Für Momo *würde* es bedeuten, dass eine Vollzeitkraft 4 Wochen lang nichts anderes täte als Preise neu zu kalkulieren und Schilder an den Regalen auszutauschen. Und das nach ein paar Monaten gleich wieder rückgängig. Das ist also völliger Unsinn. Wenn wir dadurch tatsächlich mehr Ertrag haben werden wir uns schon etwas Sinnvolles einfallen lassen. Was aber fraglich ist, denn 25% unseres Umsatzes machen wir mit Obst & Gemüse, hier werden die Preise sowieso alle Tage neu kalkuliert und dann künftig also nach unten.

Sinn macht das Ganze für hochpreisige Artikel, Sinn im Sinne von finanzieller Ersparnis, Ankurbelung der Wirtschaft. Ob DAS sinnvoll ist, ohne Zweifel Nein. Ich sehe eine Schwemme von E-Autos die den CO₂-Ausstoß regional herunterfahren, aber an anderer Stelle auf diesem Planeten so rigoros in die Höhe schnellen lassen, dass es alles andere als eine gute Idee ist. Ökologisch ist nicht die Neuanschaffung, sondern das möglichst lange Herausögern ebendieser.

- Apropos Wachstum. Das Wachstum bei Momo ist eine Umverteilung von reduziertem Wachstum an anderer Stelle, die Menschen essen ja nicht mehr, sondern anders und besser und ökologischer. Damit ist das gutes Wachstum 😊 Super Argumentation 😊

II

Im Lieferdienst haben wir im März 20%, im April 40% zugelegt. Das sind hohle Zahlen, zum besseren Verständnis: Es gab im April 25.000 Artikel mehr auszuliefern als im Vorjahr. Im Laden 35.000 Artikel.

Bei geschätzten 6 Artikeln pro Karton sind das 10.000 Kartons mehr die eingetütet kartoniert angeliefert ausgeliefert ausgepackt eingeräumt eingekauft und schließlich auch noch durch die Kasse gezogen und letzten Endes hoffentlich auch alle gegessen wurden und werden. Klopapier mal abgesehen.

Pro Laden-Öffnungstag sind das etwa 400 Kartons.

Das haben die bekannten knapp 40 Momos und Momo-Azubis sowie ein knappes Dutzend, aufgrund der Krise neu hinzugekommenen, täglich gemeistert.

Und dies unter erschwerten Umständen, denn um die Wege frei zu halten, zwecks Abstand, arbeiten wir vieles ab wenn keine Kundschaft im Laden ist, also zwischen 20 Uhr abends und 8 Uhr morgens sowie Sonn- und Feiertags.

- Apropos Feiertage. Die der letzten Wochen haben auch manchem Abo-Kunden den letzten Nerv geraubt, schon wieder verkürzte Bestellfristen der verkürzten Bestellfristen. Hintergrund ist, dass wir, seit Corona, deutlich früher bei unseren Vorlieferanten bestellen müssen (denn wir sind nicht die einzigen mit so viel Mehr-Umsatz) und Ware größtenteils am Vortag disponieren (damit morgens die Maschine rollt). Daran wird sich auch so schnell nichts ändern.

Was viele nicht wissen, den Momo-Warenkorb kannst Du mehrmals abschicken, geliefert wird der LETZTE gesendete Warenkorb. Das vermeidet zumindest schon mal den Totalausfall Deiner Lieferung. Artikel die einen regelmäßigen Rhythmus haben sind ja sowieso im Warenkorb, diese dann im Aktuellen zu löschen ist vielleicht einfacher als jedes Mal neu hinzuzufügen, Eure Entscheidung, zur Info zwecks Erleichterung des Alltags.

Ist die Frist ganz frisch abgelaufen sind wir in der Lage, das dennoch freizuschalten, Anruf genügt. Vorausgesetzt natürlich, dass das nicht zur Gewohnheit wird und jemand auch Zeit für Dich hat.

Was die Feiertage angeht, wir verschieben dann die gesamte Woche so, dass alle eine Kiste bekommen. Andere Betriebe lassen den Liefertag einfach ausfallen, so dass sich für andere Kunden folglich nichts ändert. Ist das eine gute Lösung? Finde ich nicht. Dies zur Info: Wir möchten niemandem den Alltag erschweren, im Gegenteil.

Es gibt noch deutlich mehr über die Auswirkung der Krise zu philosophieren. An anderer Stelle. Hier dies als Hintergrundinformation zu Momo.

Gerne mache ich detailoffenbarende Führungen durch den Betrieb, einfach mal eine Mail an raoul@bioladen.com senden. Oder wie wär's mit einem Praktikum ?!

Bioladen Momo
Hans-Böckler-Straße 1
53225 Bonn

Mail Abo / Laden:
abo@bioladen.com
info@bioladen.com



DE-ÖKO-013
www.bioladen.com • momoshop.de

Lieferdienst 0228 54 90 70
mo 9-12h di+do 19-21h
sa 10-13h
Momo-Büro 46 27 65
Momo-Theke 54 90 73
Metzger Huth 47 83 39
Bistro Odeon 9737 9503

• Bioladen • Gemüseabo • Onlineshop • Biometzger • Bistro • 600 qm • 8000 Produkte • seit 1983 •

KW 25 - 15.-20. Juni 2020

Gemüse:	Mini (2,50 €)	Klein (5 €)	Groß (10 €)	XL (15 €)	XXL (20 €)
Blumenkohl, Bioland, Deutschland			1x	1x	1x
Paprika rot, Naturland, Spanien		280g	300g	300g	500g
Avokado, kbA, Peru	1x	1x	1x	2x	3x
Strauchtomaten, Bioland, Deutschland	200g	250g	250g	450g	750g
Steinchampignons, Bioland, Deutschland				250g	300g

Regionale Kiste: 1 Blumenkohl, 450g Strauchtomaten, 250g Steinchampignons

Obst:	Mini (2,50 €)	Klein (5 €)	Groß (10 €)	XL (15 €)	XXL (20 €)
Banane, kbA, Dominikanische Republik	500g	500g	1000g	1000g	1000g
Pflaumen Red Beauty, Demeter, Spanien	230g	300g	450g	550g	1000g
Pfirsiche flach, Demeter, Spanien				500g	700g
Wassermelone, kbA, Spanien			1x	1x	1x
Nektarinen gelb, Demeter, Italien		280g	280g	400g	500g

• Alle Rezepte für vier Personen • 100% kontrolliert biologisch • regional bevorzugt • Verbandsware bevorzugt • keine Flugware

Brote der Woche:



Powermax Kastenbrot

Zutaten: 70% Weizen, belebtes Wasser, 30% Roggen, Soja, Grünkern, Sesam, Leinsaat, Meersalz, Hefe, Backferment
1000g
anstatt 5,19 €
4,19 €



Wurzel Tomate

Zutaten: Weizenmehl 1050, belebtes Wasser, getrocknete Tomaten, Tomatenmark, Hefe, Meersalz
300g
anstatt 2,89 €
2,49 €

Salat der Woche (griechische Variante)

- * 500g Tomaten
- * 2 Zwiebeln
- * Meersalz
- * 5 milde Peperoni
- * 1 TL frisch gehackte Minzblätter
- * 5 EL Olivenöl
- * Saft von 1 ½ Zitronen

Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Die Stielansätze entfernen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Reichlich Salz über die Zwiebeln streuen und diese 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Zwiebeln kräftig mit der Hand ausdrücken. Die Zwiebeln über die Tomaten legen. Peperoni waschen, in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Minzblätter drüberstreuen. Für die Soße das Öl mit Zitronensaft und etwas Salz verrühren. Alles über die Tomatenmasse geben und gut vermischen. Ergänzt werden kann der Salat mit 2-3 klein geschnittenen Knoblauchzehen und/oder Rosenpaprikapulver.

- bitte wenden -

Avokadocreme

- * 1 reife Avokado
- * 1 Paprika
- * 1 EL Schmand
- * 1 TL Senf mittelscharf
- * 1 TL Zitronensaft
- * 1 TL Kräutersalz
- * frisch gemahlener Pfeffer

Alles zusammen pürieren. Die Paprikaschote in minikleine Würfelchen schneiden und unterheben. Dazu ein leckeres Brot.

Blumenkohlauflauf mit herzhafter Kruste

- * 750 g Blumenkohl
- * 2x 100 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- * 1 TL Kümmel
- * 30g Butter
- * 3 EL Weißwein
- * 250g Roggenbrot
- * Butter, um dieses zu rösten
- * Meersalz, Mühlenfeffer
- * Paprikapulver süß
- * 50g Walnusskerne, gehackt
- * 100g kräftigen geriebenen Käse
- * 150g Creme fraiche

Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. In einem großen Topf 30g Butter erhitzen und 100g Zwiebeln mit dem Kümmel darin glasig dünsten. Blumenkohl dazugeben und so lange mitdünsten, bis er noch bissfest ist. Weißwein dazu geben und das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Brot in winzige Würfelchen schneiden und zusammen mit nochmals 100g Zwiebeln und den gehackten Walnüssen in Butter anrösten, etwas abkühlen lassen und den geriebenen Käse und Creme fraiche untermischen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Blumenkohl in eine gefettete Auflaufform geben, anschließend die Brotmasse gleichmäßig darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten knusprig überbacken bei 180°.

Pizza Caprese

Für ein Blech Teig:

- * 250g Weizenvollkornmehl
- * halber Würfel Hefe
- * halber TL Meersalz
- * 150-200ml warmes Wasser
- * 40g Butter

Für den Belag:

- * 3-4 Tomaten
- * halbes Glas Tomatensoße
- * 1 TL Oregano
- * einige TL Basilikumpesto
- * 1 Mozzarellaabällchen

Für den Teig die Hefe im warmen Wasser auflösen und mit Mehl und Butter verkneten. An einem warmen Ort etwas gehen lassen.

Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Teig auf Backpapier gleichmäßig verteilen. Mit Tomatensoße bestreichen.

Oregano in beiden Handflächen verreiben und auf die Soße rieseln lassen (genießen Sie den Duft des Oreganos - mmh, herrlich!). Tomaten verteilen, kleine Pestoklecks verteilen und am Schluss mit Mozzarellascheiben belegen.

Im Backofen bei ca. 250-300° ca. 10 Minuten backen.

Alternativ: Fertigen Pizzateig aus der Kühltheke kaufen und nur noch belegen. Diese Pizza schmeckt allerdings kalt gar nicht mehr lecker. Die selbstgemachte schmeckt auch kalt am nächsten Tag noch köstlich.

Knabberschnecken -herzhaftes Gebäck-

- * 150g Dinkelvollkornmehl
- * 150g frisch geriebener Emmentaler
- * 1 TL Weinsteinbackpulver
- * 50g Butter
- * 100ml Sahne
- * 1 EL Paprikapulver
- * 2 EL Sesam und/oder Schwarzkümmel

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Diesen dünn ausrollen und die Sesamkörner darauf verstreuen (oder den Teig halbieren. Die eine Hälfte mit Sesam bestreuen und die andere Hälfte mit Schwarzkümmel). Nun nochmals mit der Holzrolle drüber rollen, damit der Sesam (Schwarzkümmel) haften bleibt. Den Teig von einem Ende zum anderen Ende aufrollen. Diese Rolle im Kühlschrank 1-2 Stunden kaltstellen (Sie können den Teig auch abends vorbereiten und morgens abbacken).

Als Beilage zum Salat wunderbar geeignet! Auch als Schul"brot" für die Kinder gut geeignet.

Von dieser Rolle ca. 2mm schmale Scheiben abschneiden und diese auf ein gefettetes Backblech legen. Genügend Abstand lassen, da die Schnecken noch aufgehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225° ca. 10 Minuten backen.