

## Start des Genuss-Helden-Programms: Knuspr macht sich für Kleinbetriebe stark

Mit dem kostenlosen Förderprogramm setzt Knuspr ein starkes Zeichen im Kampf gegen das Bauernhofsterben.

München, 26. Juli 2022 – Um dem kontinuierlichen Rückgang regionaler Kleinbetriebe entgegenzuwirken und ihnen den Arbeitsalltag zu erleichtern, hat Knuspr sein „[Genuss-Helden-Programm](#)“ gestartet. Die Initiative unterstützt Kleinbauern und lokale Produzenten mit fünf konkreten Schritten...

- **... übersichtlicher Vertrag:** Für Partner des Förderprogramms werden die Verträge gestrafft – die Lieferantenverträge bestehen aus nur vier Seiten. Der effizient strukturierte Vertrag spart Zeit und stellt sicher, dass Ressourcen nicht unnötig beansprucht werden.
- **... Halbierung des Zahlungsziels:** Gerade für kleine Betriebe ist es wichtig, schnell Zugriff auf Geldmittel zu haben. Deswegen reduziert Knuspr die Zahlungsläufe von 30 auf 14 Tage.
- **... Zugriff auf digitales Datenaustausch-System:** Partner des Genuss-Helden-Programms erhalten Zugang zum Knuspr EDI-Tool, mit dem die komplette Lieferkette von Bestellung, Lieferschein und Rechnung digitalisiert wird. Durch diese schnelle Datenübermittlung lassen sich die Geschäftsprozesse deutlich effektiver gestalten. Für die Einarbeitung in das digitale Lieferkettensystem erhalten teilnehmende Partner kostenlose Schulungen. Die Integration in das EDI-Tool hilft den lokalen Betrieben auch in der Zusammenarbeit mit anderen Partnern, über Knuspr hinaus.
- **... Verpackungslösungen:** Knuspr stellt nachhaltige Verpackungslösungen zur Verfügung, die in großen Mengen zentral eingekauft und auf Wunsch mit dem entsprechenden Branding des Partners versehen werden.
- **... Marketing-Unterstützung:** Im Marketing werden die Genuss-Helden mit einem Vorteilspaket im Wert von über 10.000 Euro gefördert. Es beinhaltet beispielsweise eigene Shop-in-Shop Lösungen auf knuspr.de, inklusive Video- und Fotoproduktion, verbilligte oder kostenlosen Werbeflächen auf der Webseite, sowie weitere digitale Marketingmaßnahmen zur Online-Werbung. Die gemeinsam produzierten Bilder beispielsweise stehen den Teilnehmern kostenfrei zur Verfügung und können auch für andere Partnerschaften genutzt werden.

Für das Genuss-Helden-Programm können sich alle Kleinbetriebe bewerben, die weniger als zehn Mitarbeiter in Festanstellung beschäftigen und deren Unternehmen, Hof oder

Manufaktur in einem Umkreis von 100 Kilometer vom jeweiligen Knuspr-Lagerhaus entfernt liegt.

Bei Knuspr stehen von Beginn an regionale Lebensmittel von höchster Qualität klar im Fokus: Mehr als 30 Prozent des Knuspr-Sortiments stammt von regionalen Anbietern. Knuspr will damit den wachsenden Konsumentenanspruch nach regionalen Produkten bedienen und lokale Kleinbetriebe vollumfänglich unterstützen. Denn insbesondere die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe ist in Deutschland weiterhin stark rückläufig. Laut der Landwirtschaftszählung 2020 sind zwischen den Jahren 2010 und 2020 rund 35.600 Bauernhöfe in Deutschland verschwunden – die Anzahl reduzierte sich um 12 Prozent auf etwa 263.500 Betriebe. Der Rückgang kleiner Höfe ist dabei besonders hoch.

Dazu Erich Comor, Geschäftsführer bei Knuspr: *„Die bestehende Struktur des deutschen Lebensmitteleinzelhandels geht ganz klar an den Bedürfnissen der kleinen Landwirte vorbei – sie werden systematisch aus dem Markt gedrängt. Dabei sind es genau diese Betriebe, die uns die gefragte Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität liefern. Und um genau das langfristig und zu einem fairen Preis bieten zu können, haben wir das Genuss-Helden-Programm ins Leben gerufen. Wir wollen im Gegensatz zum stationären Einzelhandel nicht auf Kosten, sondern gemeinsam mit unseren regionalen Produzenten wachsen und dabei helfen, ihre Produktion durch eine verlässliche Zusammenarbeit unbürokratisch und mit einfachen Mitteln zu steigern.“*

Zu den Partnern, die bereits jetzt von den Vorteilen des Genuss-Helden-Programms profitieren, zählen im Raum München der [Ruasshammer Hof](#) in Ismaning, der Knuspr täglich frische Kartoffeln vom sechs Kilometer entfernten Feld liefert, sowie der [Naturlandhof Brandl](#), der über Knuspr Bio-Rindfleisch und Bio-Getreide vertreibt. *„Der Unterschied zu anderen Vertriebswegen bei unserer Zusammenarbeit ist der Respekt, der uns von Knuspr entgegengebracht wird“,* erklärt Franz Brandl: *„Respekt für unsere Arbeit und die Wertschätzung unserer Produkte.“*

Pascal Kütke vom [Hofgut Kapellenhof](#) ist einer der Genuss-Helden im Rhein-Main Gebiet. Seine 300 Schafe liefern die Milch für seine auf dem Hof gefertigten hochwertigen Bio-Schafprodukte. Auch Matthias Kroll aus Offenbach profitiert vom Programm. Die Produkte seiner [Edelpilzzucht Kroll](#), die für gewöhnlich nur an die Gastronomie und über Bauernmärkte vertrieben werden, sind seit Februar 2022 auch über Knuspr erhältlich. Vom Knuspr-Standort Bischofsheim werden bekannte Sorten wie Shiitake und Kräuterseitling, aber auch seltenen Edelpilze ins Rhein-Main Gebiet geliefert. *„Und da wir das alleine logistisch schwer schaffen, ist die Zusammenarbeit mit Knuspr für uns die perfekte Lösung“,* so Kroll selbst.

[www.knuspr.de](http://www.knuspr.de) . [www.joinknuspr.de](http://www.joinknuspr.de)  
[www.rohlik.cz](http://www.rohlik.cz)

## Knuspr

Der deutsche Online-Supermarkt Knuspr liefert frische und hochwertige Lebensmittel innerhalb von drei Stunden direkt nach Hause. Im Zentrum des Vollsortiments stehen Frischwaren wie Obst und

Gemüse, Fleisch und Fisch, Milchprodukte und Backwaren. Dabei macht unter anderem die Herkunft und Logistik den Unterschied: Über zwei Drittel seines Vollsortiments bezieht Knuspr direkt von Herstellern und Landwirten, nicht von Groß- und/oder Zwischenhändlern.

Mehr als 30 % des Sortiments stammt von regionalen Anbietern, wie Metzgereien und Bäckereien. In München dient das Knuspr Logistikzentrum in Garching als einziger Umschlagplatz aller Bestellungen aus dem Raum München und Augsburg, gleiches gilt für den Knuspr Standort in Bischofsheim und die Metropolregion Rhein-Main. Dadurch können die Produkte in kürzester Zeit – in nur wenigen Stunden nach Ernte oder Herstellung – zu den Kunden nach Hause geliefert werden. Mit diesem innovativen Konzept aus frischen Produkten, dem breiten Vollsortiment und der schnellen Lieferung sieht sich Knuspr als revolutionärer Player im E-Food Business, der in den nächsten drei Jahren rund 30 Millionen Kunden in Deutschland erreichen will. Standorte in Hamburg, Köln und weiteren Städten sind bereits in Planung. Unter Berücksichtigung eines bestimmten Bestellwertes erfolgt die Lieferung kostenfrei. Geliefert wird von Montag bis Samstag zwischen 7:00 und 22:00 Uhr.

### **Rohlik Group**

Knuspr ist Teil der Rohlik Group, einem der führenden Online-Lebensmittel-Lieferdienste in Europa, der 2014 von Tomáš Čupr in der Tschechischen Republik gegründet wurde. Das Unternehmen ist in der Tschechischen Republik (Rohlik.cz), Ungarn (Kifli.hu), Österreich (Gurkerl.at), Deutschland (Knuspr.de) und Italien (Sezamo.it) aktiv und wird 2022 unter der Marke Sezamo in Rumänien und Spanien an den Start gehen. Rohlik besitzt seine eigene End-to-End IT-Infrastruktur, bietet ein hervorragendes Kundenerlebnis sowie die frischesten Lebensmittel von lokalen Landwirten und Erzeugern. Um die große Auswahl an Qualitätsprodukten (mehr als 17.000 Artikel) zu liefern, setzt das Unternehmen weltweit führende Technologien und Logistikkösungen ein und kann in einigen Ländern ein Lieferfenster von 15 Minuten und eine Lieferung innerhalb von 90 Minuten nach der Bestellung anbieten. Das Unternehmen wächst schnell und erreichte 2021 den Status eines Einhorns. Der Umsatz der Rohlik Group stieg im Jahr 2021 um 53 % auf 490 Mio. €. Weitere Informationen unter [www.rohlik.group](http://www.rohlik.group).

### **Pressekontakt**

RING OF FIRE GmbH . Agentur für Kommunikation  
Lena Kubowitsch  
Höchlstraße 2 . 81675 München  
T +49 89 4161 58 696  
[knuspr@ring-of-fire.de](mailto:knuspr@ring-of-fire.de) . [www.ring-of-fire.de](http://www.ring-of-fire.de)

### **Kontakt zum Unternehmen**

Manuel Kalleder  
T +49 157 805 81730  
[manuel.kalleder@knuspr.de](mailto:manuel.kalleder@knuspr.de)