

WIR FEIERN - HAPPY BIRTHDAY DINNAIR



Der Dinnair Startschuss liegt nun bereits 1 Jahr zurück. Der 05. April 2018 ruht mit besten Erinnerungen im Firmenarchiv. Was man als Jungunternehmer in einem Jahr alles so erlebt, wollen wir dir in diesem Newsletter nicht vorenthalten und erzählen dir aus dem Dinnair Tagebuch ein paar spannende, lustige aber auch nervenaufreibende Anekdoten. Natürlich plaudern wir auch aus dem Nähkästchen, was dich 2019 erwartet.

Wie die Zeit vergeht!

Eigentlich war so ziemlich alles neu, im neuen Berufsleben. Und wenn ich das erste Jahr in meinem Start Up Unternehmen in einem Wort beschreiben müsste, dann wäre das wohl das Wort «Lernen».

So durfte ich zum Beispiel, wohl oder übel, das Autofahren mit Anhänger lernen. Nicht ganz einfach, wie sich herausstellte. Hochkonzentriert ging ich das erste Mal tanken mit meinem Begleiter am Heck und vergass doch prompt zu bezahlen! Das war mir noch nie passiert. Zum Glück bekam ich einige Tage später per Post den Einzahlungsschein mit einer netten Aufforderung

– und staunte nicht schlecht...

Vollgepackt fuhr ich am 05. April erstmals los in Richtung Biberbrugg. Nervös, voller Adrenalin und für eine kurze Sekunde abgelenkt, vergass ich doch tatsächlich die Handbremse vom Anhänger zu lösen. Das gibt es nicht! Der erste Schaden. Und wo sonst, wenn nicht an meinem Anhänger...

Der Start verlief über meinen Erwartungen. Viele Bekannte, Freunde, Nachbarn und auch die ersten vorbeifahrenden Autos legten spontan einen Boxenstopp bei mir ein. Verwöhnt von dem Ansturm der ersten Tage, gestalteten sich die folgenden Wochen nach dem Eröffnungsansturm doch eher auf der «depressiven» Seite meines neuen Berufslebens. Mir wurde zum ersten Mal klar, dass ein Jungunternehmer bei Tag Null anfängt. Besonders wenn man weder in die Fussstapfen eines Vorgängers treten konnte, noch eine etablierte Idee übernehmen konnte. Es schien, als müsste ich da durch...

Und so gab es Tage, wo kein einziger Kunde mich besuchte. Frust pur. Zweifel. Was machte ich falsch? Ich dachte mir, wenn meine klassischen Spezialitäten nicht passen, dann biete ich halt etwas Exotisches an, was sowieso niemand kennt und isst. So kaufte ich aus meiner Wutreaktion heraus 3 Schalen fertigen Hummus im Coop Einsiedeln und schrieb gross und provokativ auf die Tafel «Hummus». Mal schauen was passiert, dachte ich mir und hielt es nicht für möglich, dass innert 20 Minuten 3 Personen wegen diesem Hummus anhielten. Es schien, als hätte ich meine Lektion gelernt... Noch am nächsten Tag machte ich mich auf die Suche nach der besten Hummus Produzentin, die das Produkt nach meiner Philosophie herstellen konnte. Der Hummus sollte bis zum heutigen Tag ein Verkaufsschneider bleiben und wird uns wohl ein Dinnair-Leben lang begleiten...

Und so schrieb das Leben am Strassenrand seine Geschichte. Vom Stammkunden bis zum Holländischen Touristen. Von der Weltmeisterin Wendy Holdener bis zum frisch Verheirateten, der einen Gesprächspartner suchte. Vom "schnell ein Bier trinken" Besucher, bis zum ominösen Investor, durfte ich einige Bekanntschaften machen. Von der Fischzucht, bis zum Wasser-Aufbereitungssystem wurde mir so einiges angeboten. In bester Erinnerung bleibt mir auch jener Herr, der mir sein Trampolin für medizinische Zwecke erklärte. Um mich selbst zu überzeugen, durfte ich eine Minute lang auf dem Trampolin hüpfen. Am Strassenrand, vor aberdutzenden vorbeifahrenden Autos. Was die wohl in jener Minute vom «Dinnair-Mann» dachten? Der muss spinnen...

In dieser ersten Saison durfte ich auf enormes Wetterglück zählen. Genau am Geburtstag meiner Partnerin überraschte mich aber ein aufkommender Sturm. So musste ich den Stand aus Sicherheitsgründen rund 30 Minuten vorher schliessen. Ich dachte mir, dies ist meine Chance für meinen Schatz als Überraschung zu kochen. Doch der Zufall wollte es, dass mich keine 5 Minuten später ein Kunde anrief, welcher mich vermisste. Genau jetzt! So lieferte ich, völlig durchnässt,

seine Bestellung auf den abgelegenen Hof, bevor ich mich dann zu Hause an den vom Geburtstagskind vorbereiteten Tisch setzen durfte...

Es wurde langsam aber sicher erkennbar, welche Produkte besser oder schlechter liefen. Der absolute Renner in der Sommersaison waren die handgewickelten Capuns. Mit stetig steigender Nachfrage wickelten meine Partnerin und ich Nacht für Nacht Capuns. Um ein weiteres Gemüsebeet musste mit der Schwiegermutter verhandelt werden, um noch mehr Mangoldblätter anpflanzen zu können. Ich bin mir sicher, wir haben in mehr als nur einer Nacht von diesen grünen Rollen geträumt. Capuns, Capuns, Capuns...

Im Winter 2018/19 entschied ich mich, mein gesamtes Verkaufskonzept nochmals anzupassen. Ich wollte meine Spezialitäten im Offenverkauf anbieten und nicht mehr verpackt. So machte ich mich bei den Onlinemarktplätzen auf die Suche nach zwei Tiefkühltruhen. Gekauft, geholt, eingesteckt. Kühlaggregat machte Lärm und lief somit. Dachte ich. Rund 2 Tage verbrachte ich mit der Restauration und dem Umbau für mein Konzept. Fertig! Ich dachte mich trifft der Schlag, als ich schlussendlich eine der beiden Truhen für das Befüllen runterkühlen wollte, und diese trotz laufendem Aggregat nicht kühlte. Minus 2 Tage Arbeit, nicht reparierbar, der Kopf knallrot vor Wut, Arrgggg...

1 Jahr Jungunternehmer macht definitiv Lust auf mehr. So darf ich auch heute, auf unglaublich viele wohlgesinnte Kontakte und ganz viel Unterstützung zurückblicken. 1 Jahr als Lernender durch die Start-Up Welt zu gehen, heisst auch sich immer wieder neu zu erfinden. Keine Woche ist vergangen, wo ich keine Anpassung vorgenommen habe und es wird auch in Zukunft keine Woche geben, wo ich das nicht tun werde.

Aus Überzeugung entwickelt sich Dinnair vom «Menüvorbereiter» zum Anbieter von Tiefkühl-Spezialitäten frei von E-Nummern. Das Einfrieren erlaubt es, konsequent auf die noch so versteckten Zusatzstoffe in unserer Nahrung zu verzichten. Zusatzstoffe, welche mich des Öfteren stören, wenn ich mich hinterfrage, was wir essen. Warum braucht Salz Antiklumpmittel (E536), etc.? Mal mehr und Mal weniger schädlich. Das Zeug hat nichts in unserem Essen zu suchen!

Ich glaube, dass wir uns in einigen Jahren vertieft diesem Thema annehmen. Nämlich dann, wenn es normal ist, dass wir uns unterschiedlich vegan, bio, glutenfrei, regional oder sozial ernähren.

2019 darfst du dich auf einen Sortimentsausbau freuen. Du wirst Dinnair auch an einigen Events finden und zum Jahresende auf dem Weihnachtsmarkt in Einsiedeln. Die Lancierung der Offenverkauf-Spezialitäten im Detailhandel wird bei Dinnair im Fokus stehen. Der Startschuss ist gemacht, im Na-Le unverpackt Laden steht die allererste Dinnair Truhe.

Herzlichen Dank für das Erlebte und einen Toast auf alles, was noch kommen wird.
Peter & Dinnair



Dinnair GmbH

Rinderplätzstrasse 6

8846 Willerzell

Tel. 079 901 99 01

Email: info@dinnair.ch



Möchtest du keine Dinnair E-Mails mehr erhalten?

[Newsletter abbestellen](#)

