



Case: Frisches Bio-Fleisch direkt an die Tür.

Rouladen vom Angusrind oder ein Bratenstück vom Charolais – wer heute an der Supermarkttheke Fleisch kauft, kennt oft dessen Herkunft nicht. Anders beim Bio-Fleischversand MyCow: Hier stammen das Rind-, Lamm- und Schweinefleisch von ausgesuchten biozertifizierten Höfen in Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg. Das Bio-Fleisch kommt per Mausklick durch GO! Express & Logistics direkt zum Kunden nach Hause.

Seit Februar 2010 können Feinschmecker frisches Bio-Fleisch, insbesondere unterschiedliches Rindfleisch, über mycow.de beziehen. Nicht nur die Rinderrasse – Angus, Charolais oder Galloway – die auf seinem Teller liegen soll, kann der Kunde hier auswählen, sondern auch den Bio-Herkunftshof des Tieres in Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg. Auf allen Partnerhöfen von MyCow werden die Rinder in aufwändiger und liebevoller Arbeit aufgezogen und ausschließlich auf ökologische Art und Weise gehalten. Für MyCow steht als Folge das ökologisch bewusste Konsumieren im Fo-

kus. So bietet das Unternehmen nur Pakete an, die verschiedene Teile des Rindfleisches enthalten. Der Kunde kann aus sieben Fleischpaket-Varianten zu jeweils fünf Kilogramm wählen. Zu jeder Bestellung erhält er eine detaillierte Artikelbeschreibung und den Liefertermin, der von einem entscheidenden Faktor abhängig ist: der Schlachtung des Tieres. Denn die Fleischpakete werden frisch zusammengestellt und nur unter der Voraussetzung der Verwertung des ganzen Rindes. Der Versand der Pakete durch GO! erfolgt somit immer exklusiv an einem ganz bestimmten Tag pro Tier.

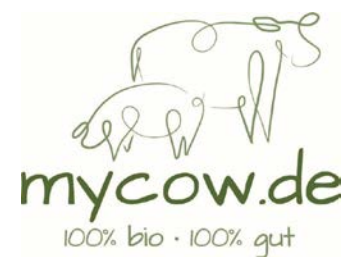
Transparenz bei Produktion und Versand

Wenn das Fleisch gereift ist, wird es vakuumisoliert und gut gekühlt in speziellen Styroporboxen mit Kühlelementen verpackt. In einem festen Umkarton geht das Bio-Fleischpaket mit dem Express- und Kurierdienstleister GO! zum Kunden. GO! holt die gekühlten Sendungen bis 15.00 Uhr direkt bei der MyCow-Bio-Fleischerei ab und realisiert landesweit die Zustellung per Overnight-Express bis spätestens 12.00 Uhr des Folgetages an Kunden. Proaktiv wird MyCow online und zeitnah über den Status des Sendungsverlaufs und die Zustellung informiert.

Auch die Versandvorbereitungen laufen zu 100 Prozent transparent. „Die Qualität von GO! ist klasse, die Zusammenarbeit mit der Station vor Ort sehr persönlich, qualitativ hochwertig und äußerst kompetent“, so die Geschäftsführerin Lisa Sinz. Seit 2011 arbeiten MyCow und GO! zusammen und haben gemeinsam ein individuelles Versand- und Lieferkonzept entwickelt, das dem Kunden die notwendige Flexibilität und Zuverlässigkeit für den Transport seiner sensiblen Sendungen bietet.

Über MyCow

Der Online-Fleischversand MyCow bietet Fleischliebhabern die Möglichkeit, sich ihr Bio-Rindfleisch nach Rasse und Bio-Hof auszuwählen und frisch nach Hause liefern zu lassen. Hierfür arbeitet das Unternehmen seit seiner Gründung 2010 mit Bio-Bauern aus Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg zusammen, die die Rinder in aufwändiger und liebevoller Arbeit ökologisch aufziehen. Kunden können zwischen verschiedenen Fleischpaketen wählen, die professionell zerlegt, vakuumverpackt und sicher gekühlt direkt an sie zugestellt werden.



Über GO! Express & Logistics

GO! Express & Logistics ist Europas größter konzernunabhängiger Anbieter von Express- und Kurierdienstleistungen. Das weltweit operierende Partnernetzwerk wurde 1984 gegründet und umfasst aktuell über 100 GO! Stationen in Europa. Über 1.400 Mitarbeiter und mehr als 1.700 Fahrer und Kuriere sind täglich im Einsatz und sorgen für den Transport der jährlich mehr als 8 Millionen Sendungen (2020).



GO! bietet unter dem Motto „Alles außer_gewöhnlich“ ein breites Portfolio an Logistiklösungen: vom regionalen Kurierttransport bis hin zum weltweiten Expressversand. Von Waren, Dokumenten und besonders zeitkritischen Sendungen bis hin zu sensiblen Versandinhalten oder komplexen Logistikanforderungen. Maßgeschneiderte Lösungen für Branchen und vielfältige Value Added Services runden das Portfolio an 365 Tagen im Jahr rund um die Uhr ab.

© Eine Verwendung des vorliegenden mittels Copyright geschützten Dokumentes ist nur mit ausdrücklicher schriftlicher vorheriger Zustimmung zulässig. Bei Nichtbeachtung behalten wir uns weitergehende rechtliche Schritte vor.