



Case: Bestes Gallowayfleisch per Express auf den Tisch.

Erst im März 2017 wurde das Unternehmen „EinStückLand“ gegründet, das sich seither mit seinem Konzept der bewussten nachhaltigen Tierhaltung im Markt der hochwertigen Online-Fleischanbieter etabliert hat.

Feinschmecker und Hobbyköche sind begeistert von der hohen Qualität des Fleisches. Ein Gallowayrind wird immer erst dann geschlachtet, wenn alle vordefinierten Fleischpakete verkauft sind. Das ist ein Garant für absolute Frische. Seit einigen Monaten gibt es darüber hinaus auch eine Online-Fleischtheke, in der jeder Kunde sein Paket aus tiefgefrorenem

Fleisch selbst zusammenstellen kann. Damit die Ware auch in dieser hervorragenden Qualität beim Kunden ankommt, wird größter Wert auf einen kompetenten Logistikdienstleister gelegt. GO! Express & Logistics trägt durch den pünktlichen und zuverlässigen Overnight-Versand dieser kulinarischen Spitzenprodukte zum Erfolg des jungen Unternehmens bei.

Auswahl der landwirtschaftlichen Partnerbetriebe nach eigenen Standards



Das Erfolgsrezept von Hinrich und Lina Carstensen besteht darin, ein Marktplatz für qualitätsbewusste Kunden und Landwirte zu sein. Artgerechte Tierhaltung ist zeitintensiv, kostspielig und braucht sehr viel Geduld. Die Auswahl der landwirtschaftlichen Partnerbetriebe geschieht nach festgelegten Standards, die sich die beiden Inhaber selbst gesetzt haben. Dazu zählen Nähe zum Tier und Respekt vor ihm sowie Zufütterung mit ausschließlich natürlichen Erzeugnissen. Die angebundenen Landwirte zeichnen sich zudem durch eine Mutterkuhhaltung im Herdenverband aus, d. h., die Kälber wachsen in Begleitung der Mutter auf. Innerhalb kurzer Zeit haben die beiden Gründer ein Netzwerk aufgebaut, das ihre Vision unterstützt.

Für Hinrich und Lina Carstensen wie auch für die beteiligten Landwirte ist Massentierhaltung ein Fremdwort. Die Produkte von „EinStückLand“ erfüllen ein zunehmendes Bedürfnis nach verantwortungsvollem Fleischkonsum, fairer Aufzucht und Regionalität der gesamten Wertschöpfungskette von der Zucht bis hin zur Schlachtung. Immer mehr Kunden möchten diese exquisite Qualität nicht mehr missen und suchen nach entsprechenden Angeboten.



Nachhaltige Online-Bestellung und zuverlässiger Overnight-Versand

Von den jungen Unternehmern aus dem Norden werden vordefinierte Fleischpakete mit unterschiedlichen Galloway-Cuts wie z. B. Filet, Rouladen und Gulasch zusammengestellt, die vorab über den Online-Shop bestellt werden können. Außerdem gibt es auch Boxen mit Hähnchen und Fleisch vom Edelschwein. Beim „Cowfunding“ wird darauf geachtet, das Rind, Schwein oder Hähnchen zunächst in Stücken vollständig zu verkaufen und erst dann zu schlachten. Somit wird kein Stück des Tiers verschwendet. Das führt zusammen mit der natürlichen Haltung zu einem äußerst nachhaltigen Konsum. Bei der Transportverpackung wird komplett auf Styropor verzichtet. Die Versandboxen sind von innen mit gepresstem Stroh ausgekleidet, das genauso gut isoliert wie Kunststoff, aber nach der Verwendung einfach auf dem Kompost entsorgt oder als Winterschutz für die Balkonpflanzen genutzt werden kann. „Viele Kunden schicken uns die Boxen auch wieder zurück, so dass wir sie erneut verwenden können“, so Carstensen. Gekühlt wird lediglich durch gefrorenes Wasser in Beuteln oder bei den Paketen mit tiefgefrorenen Fleisch durch Trockeneis.

Das Wasser kann im Anschluss einfach im Abfluss entsorgt und die Beutel weiterbenutzt werden. Darüber hinaus ist auch der Versand ein wichtiger Qualitätstreiber. Mit GO! reduziert sich der Transport der wertvollen Pakete auf ein minimales Zeitfenster. Die Sendungen werden abends von GO! abgeholt und den Kunden zuverlässig flächendeckend landesweit bis 12.00 Uhr am Folgetag zugestellt. Der Expressdienstleister GO! ist seit Anbeginn ein Partner des Startup-Unternehmens. „Wir möchten bei unseren Kunden ein Bewusstsein für verantwortungsvollen Fleischkonsum schaffen. Fleisch essen sollte wieder zu etwas Besonderem werden. Bei der Wahl unseres Dienstleisters war es uns sehr wichtig, dass er schnell, zuverlässig und flexibel ist und die Sendungen schonend behandelt werden. Wir haben uns für GO! entschieden, da sie die wertvollen Sendungen über Nacht zum Konsumenten liefern. Durch die hohe Professionalität von GO! haben wir keine Retouren oder Beschwerden wegen nicht ausgelieferter oder beschädigter Ware. Dadurch können wir uns zu 100 Prozent auf unser Kerngeschäft konzentrieren“, erläutert Carstensen.

Über „EinStückLand“

„EinStückLand“ wurde 2017 gegründet. Das Unternehmen versteht sich als Vermittler von hochwertigem Fleisch aus fairer Aufzucht zwischen Landwirt und qualitätsbewusstem Konsumenten. Bestes Fleisch von Gallowayrindern aus Schleswig-Holstein wird im Internet in Fleischpaketen zusammengestellt und als „Cowfunding“ angeboten. Erst wenn alle Teile des Rinds verkauft sind, wird ein Tier geschlachtet. Getreu dem Motto „Iss besonders“ garantieren die beiden Inhaber 100 Prozent natürlichen Genuss.

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 10 Millionen Sendungen (2023).



GO! bietet unter dem Motto „Alles außer_gewöhnlich“ ein breites Portfolio an Logistiklösungen: vom regionalen Kuriertransport 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.