

Die Milch kommt sehr gut an

Schüler befragen 1173 Verbraucher zur Qualität von Molkereiprodukten der Stiftung Eben-Ezer

Von Freya Köhring

Im Dezember 2014 haben Abiturienten des Lemgoer Engelbert-Kaempfer-Gymnasiums insgesamt 1173 Kunden zu Eben-Ezers Milchprodukten befragt. Sie werteten aus, ob die Produkte schmecken, wer sie kauft und wie sie noch besser vermarktet werden könnten.

Lemgo. In sieben Lemgoer Supermärkten fragten die Schüler der Zusatz-Sozialwissenschaftskurse: Kennen Sie die Milch vom Meierhof? Wie schmeckt Ihnen der Joghurt? Worauf legen Sie Wert? Auf einem Fragebogen mit noch mehr Fragen, hielten die Schüler die Antworten der Probanden, die auch probieren durften, fest. „Die Befragungen und der Kontakt mit den Menschen haben sehr viel Spaß gemacht“, sagt Abiturient Sven Hoffmann. „Aber auch, was die Menschen über die Produkte denken, war spannend“, ergänzte Mitschülerin Judith Henkel. Im Unterricht werteten sie die Antworten aus und erstellten anhand der Ergebnisse Hypothesen zu den Produkten und dem Kaufverhalten der Kunden auf. Praktische Marktforschung eben.

Heraus kam, dass die Milch den meisten Leuten gut bis sehr gut schmeckt, wie auch die Saure Sahne, lediglich der Joghurt ist vielen zu sauer. Das liege an der Naturbelassenheit. Außerdem zeigten die Erhebungen, dass die Käufer der Produkte Wert auf „Lippequalität“ und die Unter-



Milch macht munter: Zur Präsentation ihrer „Marktforschungsergebnisse“ schenken die EKG-Schüler Judith Henkel, Leonie Türke und Sven Hoffmann (von links) auch die passenden Shakes aus.

FOTO: KÖHRING

stützung der Einrichtung legen. Die Umfrage sei schon eine gute Werbung gewesen, meinten die Schüler bei ihrer Präsentation, allerdings könne man noch mehr für die Produkte werben und vielleicht etwas an der Gestaltung verändern.

„Vielen Dank für die vielen tollen Tipps“, sagte Albrecht Flake, Leiter des „Grünen Bereichs“ der Eben-Ezer Stiftung, mit einem großen Lächeln. Er

freute sich über die umfangreiche Befragung und die Ergebnisse.

Das Projekt fand im Rahmen der Kooperation der Stiftung mit dem Gymnasium statt. „Das ist ein gutes Beispiel, wie so eine Zusammenarbeit mit Leben gefüllt werden kann“, unterstrich Dr. Bartolt Haase, Theologischer Vorstand von Eben-Ezer. „Ich hoffe, dass unsere Produkte dadurch noch besser werden.“

INFO

Der Meierhof

Auf dem Meierhof an der Buchenstraße betreibt die Stiftung Eben-Ezer eine Milchproduktion. Für 30 Menschen mit Handicap ist der Hof mit 75 Milchkuhen Ausbildungs-, Arbeits- und Lebensort. Die

Produkte tragen sowohl ein Bio- als auch das Siegel „Lippequalität“. Zur Produktpalette gehören Milch, Joghurt und Saure Sahne. Beliefert werden Supermärkte, Bäckereien und Kindergärten.