

Konzept Dinos' Bio Hof



Modul 150

2019

Projektarbeit Webshop

Gianluca Frongia & Valentino Rusconi

Konzept Dino's Bio Hof	4
Rahmenbedingungen	4
Ausgangssituation	4
Ziel der Seite	4
Zielgruppe	4
Zielplattform	4
Medieneinsatz	4
Umfang und Funktionen	5
Technologien	5
Technisches	6
WebShop	6
Bezahlung und Versand	6
Hosting	6
Preise und Rückerstattung	6
Kategorien	7
Produktionshandbuch	8
Hauptnavigationspunkte:	8
Startseite	9
Wir über uns	10
Kurvorstellung	10
Geschichte	10
Kennzahlen	11
Jobs	12
Unsere Produkte	13
Hauptseite	13
Amber	13
Blond	13
Schwarz	14
Aypiey	14
Fleisch	15
Gemüse	15
Bezugsquellen	15
Getränkehandel	15
Gastronomie	15
Kontakt	16

Produkte	17
Design	29
Daten zum Design	29
Responsive Verhalten	29
Software Einsatz	30
CMS - DropEdit	30
WebShop - DropShop	31
Payment - DropPay	32
Design der Inhaltsseite	33
Design einer Hauptseite	34
Design vom WebShop	34
Header:	34
Kategorien:	34
Content:	35
Login / Registrieren	35
Warenkorb	36

Konzept Dino's Bio Hof

Rahmenbedingungen

Ausgangssituation

Das Familienunternehmen Dinos Bio Hof wurde vor einem Jahr durch die neue Generation übernommen. Diese plant das Verkaufen von Bio Produkte aus dem Hof, sowie die Biere von Unser Bier online zu verkaufen.

Ziel der Seite

Das Ziel der Seite ist es News und Informationen zu den Produkten anzubieten. Sowie einen Online-Shop für Produkte und weiteres.

Zielgruppe

Die Zielgruppe sind Kunden welche einen grossen Wert auf Bio und schweizer Produkte geben. Nebst einfachen Kunden werden auch Restaurant und Restaurant Ketten angeworben.

Zielplattform

- Gängige Smartphones
- Alle Browser wo Flexbox supporten
- Retina Bildschirmauflösung

Medieneinsatz

Es werden Bilder, PDF und Videos benutzt. Mit regelmässigen News werden die Kunden über die neusten Produkte informiert. Solche News enthalten Bilder und Videos. Zu jedem Produkt gibt es mindestens ein Bild dazu. Der Header Bilder der Seite ändert sich von Seite zu Seite.

Umfang und Funktionen

Besucher der Seite sollen einen Überblick über Dinos Bio Hof kriegen. Nebst Informationen zu der Geschichte von Bio Hof werden news zu neuen Bier Sorten und Events angezeigt. Über den WebShop können die Besucher Produkte.

Technologien

Für die Seite selber benutzen wir HTML, CSS, Javascript und PHP. Nebst den benutzen wir DropEdit, DropShop und DropNews um den Content zu pflegen. Gehostet wird die Seite bei DropNet. Nebst dass alle Daten in der Schweiz sind, ist der enge Kontakt zu Dropnet wichtig.

Technisches

WebShop

Es werden nur Produkte in Basel und umgebung verkauft. Die Bezahlung wird über Rechnung und Paypal durchgeführt. Für diese Anforderungen benutzen wir den WebShop DropShop. Diese Funktionalitäten bietet der DropShop von DropNet.

Bezahlung und Versand

Folgende Zahlungsmittel werden akzeptiert:

- Kreditkarte
- Postcard
- Paypal

Es werden nur Schweizer Franken angenommen.

Versendet werden die Produkte über die Schweizer Post. Die Grundkosten betragen 9.00 Fr.

Hosting

Die Daten müssen in der schweiz bleiben. Dazu sollte der Hoster in der nähe von Basel sein. Dino's Bio Hof legt einen großen Wert auf schweizer Qualität und die Nähe mit dem Hoster.

Preise und Rückerstattung

Das es sich um biologische und organische Produkte handelt, werden Rückerstattung angenommen. Die Preise von den Bieren wird mit der Zusammenarbeit von Unser Bier abgewickelt.

Kategorien

Die Produkte werden in Folgenden Kategorien erfasst.

- **Bier**

Der Bio Hof bietet verschiedene Biere an. Diese werden mit der Zusammenarbeit von Unser Bier hergestellt. Jedes Bier hat ein Bild und eine Beschreibung.

- **Fleisch**

Das Fleisch vom Dino Bio Hof wird artgerecht und biologisch Hergestellt. Anhand von Bilder und einer Beschreibung wird diese dem Leser schmackhaft gemacht.

- **Gemüse**

Sobald das Gemüse geerntet wird, wird diese im online Shop reingestellt zum verkaufen.

- **Geschenke**

Für Geburtstage und Feiertage können Geschenkkörbe gekauft werden. So ein ein Warenkorb beinhaltet.:

- Verschiedene Biersorten
- Whisky Schokolade

- **Whisky**

Dieses Produkte gibt nur einmal im Jahr.

Produktionshandbuch

Hauptnavigationspunkte:

- Home

Hier befinden sich die neuesten News zu Bio Hof

- Wir über uns

- Kurzvorstellung

Eine Kurzvorstellung der Website von Dinos Bio Hof.

- Geschichte

Die Entstehung Geschichte von Dinos Bio hof.

- Kennzahlen

Wichtige Zahlen welche über die Jahre gesammelt wurden.

- Jobs

Offenen Stellen

- Unsere Produkte

Hier werden alle Produkte beschrieben.

- Amber Bier

- Blond bier

- Schwarz Bier

- Aypley

- Fleisch

- Gemüse

- Shop

Hier werden die Produkte verkauft,

- Bezugsquellen

Hier werden Händler aufgelistet wo man Dinos Bio Hof Produkte kaufen kann.

- Gastronomie

Restaurants welche mit den Produkte von Dinos Bio Hof kochen.

- Online Handel

Andere Webshops welche Dinos Hof Produkte verkaufen.

- Kontakt

Die Kontakt Seite von Dinos Bio Hof.

Side Navigationspunkte:

- Öffnungszeiten Restaurant

Die Öffnungszeiten von Bio Hof Restaurant.

- Galerie

Hier befinden sich Bilder Alben von Anlässen.

Startseite

Auf der Startseite befinden sich die neusten News zu Dinos Bio Hof. Diese News werden anhand von den Navigationspunkten erstellt. So wird die Seite spielerische den Kunden gezeigt.

Wir über uns

Kurvorstellung

Seit dem 16. Jahrhundert ist unser Name auf demselben Fleck in Kirchdorf zu Hause. Die dazu gehörigen Äcker wurden von unseren Vorfahren höchst nachhaltig genutzt und gepflegt. Anita und Urs Riem konnten im Jahr 1985 den Landwirtschaftsbetrieb von Hans Riem übernehmen und stellten auf biologischen Landbau um. Neben der Milchviehhaltung waren Legehennen, Gemüsebau und Direktvermarktung schon seit mehreren Generationen Tradition. Wir haben Freude und sind motiviert Tradition nachhaltig weiterzuführen.

Geschichte

Fredi Juniors Ur-Ur-Grossvater übernahm im Jahre 1903 den Dinos Bio Hof. Ab 1930 führte Alois Jud-Thoma den Vieh- und Obstbetrieb weiter. Von 1968 bis 1980 leitete Alois Jud-Jud Junior den Betrieb. Per 1. Februar 1980 übernahm Alfred Jud die Leitung des Betriebs und liess 1988 seine Produkte mit einem Bio-Zertifikat auszeichnen.

Mit dem Start der Bio-Zertifizierung zeigte sich, dass der Hof ein grosses Produktionspotenzial von Bioobst und Biogemüse aufweist. Ihren grossen Ertrag an vielfältigsten Gemüse- und Obstsorten konnte die Familie Jud ab September 1992 am Markt in Glarus anbieten. Selbst wenn am Markt manchmal nicht alle Ware verkauft wurde, verstand es Rösli Jud, daraus noch ein qualitativ hochwertiges Produkt herzustellen. Insbesondere daraus resultiert die Angebotsvielfalt bei den verarbeiteten Produkten (Apfelschalensirup, Apfelringe, Tomatensauce, Auberginenbolognaise, Beerenkontifüre und Beerensirup etc.) am Marktstand in Glarus.

Ab 2008 wurde der Betrieb als Generationengemeinschaft durch Dino von Vaekek geführt. In dieser Zeit investierte die Familie von Vaekek massiv in die Gebäudeentwicklung des Hofes. So wurde die Backstube, der Kühlraum wie auch der Rüstraum renoviert oder neu gebaut.

Kennzahlen

Gründung des Bauernhof	Juni 1903
Aufnahme der Produktion	Oktober 1910
Sude à 20 hl Liter im Braujahr 2017	346
Bruttoausstoss 2017	5967 hl
Umsatz 2017	2,68 Mio. CHF
Grundkapital nominal	1,8 Mio. CHF
Anzahl Aktionär/innen (Januar 2019)	9724
Frei verfügbare Aktien (Januar 2019)	179
Vollzeitstellen	6 - 7
Apérogäste von 1997 bis Dezember 2018	ca. 69'914

Jobs

Ihre Herausforderung

Ihre Hauptaufgabe ist die korrekte Verwaltung unserer Waren.

Dies beinhaltet:

- Annahme, Kontrolle und Erfassung von Wareneingängen
- Selbstständige Zusammenstellung von Gütern nach Kundenbestellungen
- Verteilung der Waren an die Zuständigen Abteilungen
- Bedienung von IT Systemen zum Erfassen von Warenbewegungen
- Durchführung von regelmässigen Inventuren

Ihre Kompetenz

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre als Logistiker/in EFZ und konnten idealerweise bereits einige Jahre Berufserfahrung sammeln.

Ausserdem verfügen Sie über folgende Kompetenzen:

- Führerschein Kategorie B
- Selbstständige und robuste Persönlichkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Bereitschaft auch an Samstagen und Feiertagen zu arbeiten

Unsere Produkte

Hauptseite

Gesundheit und Nachhaltigkeit sind heute in aller Munde. Es ist trendy und modern, sein Obst und Gemüse direkt vom Hof erntefrisch zu beziehen. Wir vom Dinos Bio Hof tragen diese Werte in uns und leben sie tagtäglich.

Gleichsam modern ist folgendes: frisches Gemüse online kaufen. Hierzu kannst Du in unserem Shop verschiedene Angebote von der Früchtebox über die Gemüsebox zur gemischten Vitabox auswählen. Diese kannst Du auch als Gemüse Abo, Früchte Abo oder einfach als Einzelbestellung bekommen.

Alle unsere Produkte sind strikt saisonal aufbereitet, denn wir möchten so nachhaltig produzieren wie möglich, auf dem Feld wie auch im Gewächshaus.

In der Schweiz wird unterschiedliches Obst und Gemüse das ganze Jahr über angebaut. Die jeweilige klimatische Saison bestimmt jedoch, wann welches Gemüse angebaut wird. Dies schlägt sich direkt auf eine positive Energiebilanz nieder, da unnötige Kühlung sowie lange Transportwege wegfallen.

Amber

Vollmundiges Bier für jeden Anlass. Die bräunlich-rote, an Bernstein erinnernde Farbe erhält es durch eine Mischung aus drei unterschiedlichen Gerstenmalzsorten. Bereits im Antrunk erkennt man den typisch vollmundigen Geschmack und den weichen, süffigen Körper eines Spezialbieres mit leicht süsslichen, an Getreide und Karamell erinnernden Eigenschaften. Eine fein eingebettete Hopfenbittere verspricht einen harmonischen Abgang. 5,0 vol.%, Stammwürze 12,5%

Blond

Satte gelbe Farbe. Angenehme Hopfenaromen dank unserem Schweizer Biohopfen der Sorte «Perle». Für ein schlankes und trotzdem vollmundiges Aroma sorgen ein helles Karamellmalz. Malzaromatisch, angenehm rezent, mit gut eingebundener Bittere. 5,0 vol. %, Stammwürze 12,3%

Schwarz

Moussierender Antrunk mit einer Fülle von Aromen, angefangen mit einer leichten Süsse, die an Dörrobst erinnert, über Röstaromen, die sich an Kaffee anlehnen bis letztendlich eine leichte Hopfen- und Schokoladenbittere dieses klassisch gebraute Bier abrundet. 5,0 vol. %, Stammwürze 12,1%

Aypiey

Wenn es um den Durst und die Sicherung des alkoholischen Nachschubs geht, dann sind die Briten weiss Gott nicht verlegen. Als zu Zeiten des französisch-englischen Handelskrieges Ende des 17. Jahrhunderts die Briten nicht mehr an die Bordeaux-Weine heran kamen, wichen sie nach Portugal aus. Da aber der Wein die längere Schiffsreise nicht unbeschadet überstand, versetzten sie den Wein bei der Gärung mit Weingeist. Ein Teil des Zuckers blieb erhalten, der Alkoholgehalt stieg auf 19.5%, die Haltbarkeit wurde dadurch massiv erhöht. So entstand der Portwein. Beim India Pale Ale war es ein bisschen anders. Hier stellte sich das Problem, wie im 18. Jahrhundert das helle Bier von England in die indischen Kolonien gelangen konnte, ohne unterwegs zu verderben. Den Suez-Kanal gab es damals noch nicht, die Schiffe mussten durch tropische Breitengrade rund um das Kap der Guten Hoffnung fahren. Kühlanlagen gab es damals auch noch nicht und die Pasteurisation war unbekannt. Abhilfe schuf auch hier der höhere Alkoholgehalt. Das Bier wurde mit einer Stammwürze von 16% eingebraut (zum Vergleich: Lagerbier hat 11% Stammwürze), zudem wurde die Hopfengabe stark erhöht. Alkohol und Hopfen sorgten dafür, dass die Bakterien sich nicht vermehren konnten. Damit das starke und stark gehopfte Bier geniessbar wurde, wurde es in Indien 1:1 mit Wasser verdünnt.

Heute erlebt das IPA eine Renaissance. Zahlreiche Kleinbrauereien in England, Schottland und Amerika brauen das helle Bier mit viel Malz und viel Hopfen. Und damit neben der Bittere des Hopfens auch das Aroma wahrnehmbar wird, greifen sie zum «Hopfenstopfen». Dem reifenden kalten Bier werden Hopfendolden zugegeben. So gelangen ätherische Öle ins Bier, die sonst beim Würzekochen verdampfen. Beim IPA von Unser Bier ist es ein Cascade-Hopfen, ein sehr aromatischer, in Amerika gezüchteter Hopfen, der sich durch intensives Grapefruit- und Zitrusaroma auszeichnet. Die Beschaffung in Bioqualität war anfänglich nicht sehr einfach, mittlerweile beziehen wir den Hopfen von unserem Hopfenbauer Ackermann in Wolfwil (Kt. Solothurn).

Fleisch

Auf dem Dinos Bio Hof bietet wir rund 70 Kühen, drei Schweinen, Kälbern und Rindern ein Zuhause. Sie haben freien Auslauf auf den Weiden und einen gemütlichen Stall. Die Tiere wachsen unter tierwürdigen Bedingungen auf und werden frei von künstlichen und medikamentösen Futtermitteln ernährt. Das Bio-Fleisch gelangt ohne Zwischenhandel und ohne lange Transportwege direkt zum Konsumenten. Natürlicher kann Fleisch nicht auf den Teller gelangen!

Gemüse

Unser stets saisonales und knackig schmackhaftes Gemüse ist erntefrisch und stammt aus eigenem, kontrolliertem Hof-Anbau. Die jeweilige Saison bestimmt, welches Gemüse den Weg in den Korb hinein findet. So kannst Du Dir sicher sein, stets nachhaltige und gesunde Lebensmittel auf Deinem Teller zu haben. Lass Dich überraschen.

Bezugsquellen

Getränkehandel

Alle Läden von Basel und Umgebung haben Dino's BIO HOF Produkte im Sortiment. Und wenn sie eines nicht haben sollten, bei entsprechender Nachfrage werden sie es gerne für Sie beschaffen.

Basel und Umgebung:

[Bio Partner, Gibmit](#)

Gastronomie

Wir verkaufen unsere Produkte direkt und Frisch an verschiedene Restaurants. Damit die Frische bleibt werden nur Restaurant in Basel und Umgebung verkauft.

Kontakt

Dino's BIO HOF

Gundeldingerstr. 420

4053 Basel

Tel. +41 61 338 11 11

Fax +41 61 338 11 11

Nicolas Bopp, Geschäftsführer

Tel. +41 61 338 22 11

nicolas.bopp@gibmit.ch

So finden Sie das Restaurant Dino's BIO HOF

Das Restaurant Dino's BIO HOF ist in der Halle 1 auf dem Gundeldinger Feld, erreichbar über die Dornacherstr. 192 (ganz nach hinten laufen) oder via Bruderholzstrasse über den Durchgang gegenüber dem Rest. Momo vom Altersheim Gundeldingen, wo auch der 15er eine Tramstation hat.


Die Öffnungszeiten sind: Mittwoch ab 17.30 Uhr.


Produkte

Name	Bierschämpis
Bild	
Kategorie	Bier
Preis	17.50 Fr
Beschreibung	<p>Bierschmämpis Brut de Bâle, eine Exklusivität von Unser Bier! Und wie das? Ganz einfach: Man nehme die ungehopfte Bierwürze unseres Blonds. Dann lasse man es vergären und bringe es zur Firma Cava-Tec nach Nenzlingen. Diese ist darauf spezialisiert, nach der traditionellen Methode Schaumwein herzustellen (also Champagner, was aber so nicht genannt werden darf, weil der Name geschützt ist). Dann wird noch ein bisschen Traubenzucker dazugetan und Champagnerhefe. Die Flasche wird verschlossen und die Würze während drei Monaten vergoren. Die toten Hefebakterien, die sich absetzen, müssen aus der Flasche entfernt werden. Dazu rüttelt man die Flaschen aus der Horizontal- in die Vertikallage. Wenn sich die tote Hefe im Flaschenhals angesammelt hat, wird degorgiert. Dazu werden die Flaschen kopfüber in ein Kältebad getaucht, das durch die niedrige Temperatur die Kohlensäure molekular bindet und das Herausschäumen des Weines verhindert, wenn der Kronenkorken entfernt wird. Durch den starken Überdruck schießt der Eispfropfen aus dem Flaschenhals. Der entstandene Verlust wird mit der sogenannten Dosage wieder aufgefüllt. Und wie mundet der Bierschämpis von Unser Bier? Probieren!</p>

Name	Bierschämpis
Bild	
Kategorie	Bier
Preis	17.50 Fr
Beschreibung	<p>Bierschmämpis Brut de Bâle, eine Exklusivität von Unser Bier! Und wie das? Ganz einfach: Man nehme die ungehopfte Bierwürze unseres Blonds. Dann lasse man es vergären und bringe es zur Firma Cava-Tec nach Nenzlingen. Diese ist darauf spezialisiert, nach der traditionellen Methode Schaumwein herzustellen (also Champagner, was aber so nicht genannt werden darf, weil der Name geschützt ist). Dann wird noch ein bisschen Traubenzucker dazugetan und Champagnerhefe. Die Flasche wird verschlossen und die Würze während drei Monaten vergoren. Die toten Hefebakterien, die sich absetzen, müssen aus der Flasche entfernt werden. Dazu rüttelt man die Flaschen aus der Horizontal- in die Vertikallage. Wenn sich die tote Hefe im Flaschenhals angesammelt hat, wird degorgiert. Dazu werden die Flaschen kopfüber in ein Kältebad getaucht, das durch die niedrige Temperatur die Kohlensäure molekular bindet und das Herausschäumen des Weines verhindert, wenn der Kronenkorken entfernt wird. Durch den starken Überdruck schießt der Eispfropfen aus dem Flaschenhals. Der entstandene Verlust wird mit der sogenannten Dosage wieder aufgefüllt. Und wie mundet der Bierschämpis von Unser Bier? Probieren!</p>

Name	AYPIEY
Bild	
Kategorie	Bier
Preis	3.00 Fr
Beschreibung	<p>Beim India Pale Ale war es ein bisschen anders. Hier stellte sich das Problem, wie im 18. Jahrhundert das helle Bier von England in die indischen Kolonien gelangen konnte, ohne unterwegs zu verderben. Den Suez-Kanal gab es damals noch nicht, die Schiffe mussten durch tropische Breitengrade rund um das Kap der Guten Hoffnung fahren. Kühlanlagen gab es damals auch noch nicht und die Pasteurisation war unbekannt. Abhilfe schuf auch hier der höhere Alkoholgehalt. Das Bier wurde mit einer Stammwürze von 16% eingebraut (zum Vergleich: Lagerbier hat 11% Stammwürze), zudem wurde die Hopfengabe stark erhöht. Alkohol und Hopfen sorgten dafür, dass die Bakterien sich nicht vermehren konnten. Damit das starke und stark gehopfte Bier geniessbar wurde, wurde es in Indien 1:1 mit Wasser verdünnt. Heute erlebt das IPA eine Renaissance. Zahlreiche Kleinbrauereien in England, Schottland und Amerika brauen das helle Bier mit viel Malz und viel Hopfen. Und damit neben der Bittere des Hopfens auch das Aroma wahrnehmbar wird, greifen sie zum «Hopfenstopfen». Dem reifenden kalten Bier werden Hopfendolden zugegeben. So gelangen ätherische Öle ins Bier, die sonst beim Würzekochen verdampfen. Beim IPA von Unser Bier ist es ein Cascade-Hopfen, ein sehr aromatischer, in Amerika gezüchteter Hopfen, der sich durch intensives Grapefruit- und Zitrusaroma auszeichnet. Die Beschaffung in Bioqualität war anfänglich nicht sehr einfach, mittlerweile beziehen wir den Hopfen von unserem Hopfenbauer Ackermann in Wolfwil (Kt. Solothurn).</p>

Name	Schwarz
Bild	
Kategorie	Bier
Preis	5.00 Fr
Beschreibung	<p>Moussierender Antrunk mit einer Fülle von Aromen, angefangen mit einer leichten Süsse, die an Dörrobst erinnert, über Röstaromen, die sich an Kaffee anlehnen bis letztendlich eine leichte Hopfen- und Schokoladenbittere dieses klassisch gebraute Bier abrundet. 5,0 vol. %, Stammwürze 12,1%</p>

Name	Amber
Bild	
Kategorie	Bier
Preis	2.50 Fr
Beschreibung	<p>Vollmundiges Bier für jeden Anlass. Die bräunlich-rote, an Bernstein erinnernde Farbe erhält es durch eine Mischung aus drei unterschiedlichen Gerstenmalzsorten. Bereits im Antrunk erkennt man den typisch vollmundigen Geschmack und den weichen, süffigen Körper eines Spezialbieres mit leicht süsslichen, an Getreide und Karamell erinnernden Eigenschaften. Eine fein eingebettete Hopfenbittere verspricht einen harmonischen Abgang. 5,0 vol.%, Stammwürze 12,5%</p>


Name	Blond
Bild	
Kategorie	Bier
Preis	2.50 Fr
Beschreibung	Satte gelbe Farbe. Angenehme Hopfenaromen dank unserem Schweizer Biohopfen der Sorte «Perle». Für ein schlankes und trotzdem vollmundiges Aroma sorgen ein helles Karamellmalz. Malzaromatisch, angenehm rezent, mit gut eingebundener Bittere. 5,0 vol. %, Stammwürze 12,3%


Name	Emmentaler Lamm
Bild	
Kategorie	Fleisch
Preis	50 Fr
Beschreibung	Das Emmentaler Lamm vom Bagischwand ist zurück. Die Hügel um Langnau bieten der Herde eine typische Emmentaler Heimat. Die Lämmer sind eine ideale Mischung vom kräftigen Juraschaf, dem schwarzen Bergschaf und dem Schweizer Alpenschaf. Sie geniessen seit Beginn eine ausschliesslich grasbasierte Aufzucht, seit zwei Jahre ist der Bagischwand zusätzlich Bio zertifiziert.


Name	Chicken
Bild	
Kategorie	Fleisch
Preis	50 Fr
Beschreibung	<p>Die Hühner auf dem Biohof Blaser haben nicht nur mehr Platz und Auslauf als konventionelle Poulets, ihr Leben dauert auch mehr als doppelt so lange. Die artgerechte Haltung und Fütterung kreiert hervorragend geschmackvolles Geflügelfleisch weit weg vom Gewohnheitsbrei. Eine Tatsache die eine Rückmeldung einer Kundin bestätigt: "Das Poulet war herrlich !!!!! Das zweite habe ich verschenkt und überschwenglichen Dank geerntet."</p>

Name	Schweizer Chicken
Bild	
Kategorie	Fleisch
Preis	50 Fr
Beschreibung	<p>Legen Sie Wert auf beste Qualität? Die Fleisch stammt von glücklichen Tieren aus regionalen Familienbetrieben. Die Kühe, Hühner und Lämmer leben auf Bauernhöfen und weiden auf saftigen Wiesen. Für die Bauernfamilien steht das Wohl von Tier und Umwelt an erster Stelle.</p> <p>Die Hühner auf dem Biohof Blaser haben nicht nur mehr Platz und Auslauf als konventionelle Poulets, ihr Leben dauert auch mehr als doppelt so lange. Die artgerechte Haltung und</p>


	Fütterung kreiert hervorragend geschmackvolles Geflügelfleisch, weit weg vom Gewohnheitsbrei. Eine Tatsache, die eine Rückmeldung einer Kundin bestätigt: "Das Poulet war herrlich!!!! Das zweite habe ich verschenkt und überschwenglichen Dank geerntet."
--	---

Name	Broccoli
Bild	
Kategorie	Gemüse
Preis	65 Fr
Beschreibung	<p>Frisch aus dem Stammertal vom Biobetrieb Rathgeb. Broccoli ist ein tolles Gemüse für Beilagen, eignet sich aber auch gut für Suppen und schmeckt überbacken mit Brösel und Käse hervorragend.</p> <p>Broccoli, oft auch Brokkoli geschrieben, wird auch Winterblume genannt und ist wegen seiner Röschen auch optisch besonders schön. Broccoli besitzt viel Vitamin A, C, E und B sowie reichlich Kalzium, Kalium, Phosphor, Eisen und Zink. Brokkoli kann gekocht oder roh gegessen werden, aber die beste Art ist den</p>

Name	Paprika
Bild	
Kategorie	Gemüse
Preis	12 Fr
Beschreibung	<p>Paprika wurde im 16. Jahrhundert von den spanischen Eroberern aus Mittel- und Südamerika mitgebracht. Grüner Paprika ist übrigens keine eigenständige Sorte, sondern nicht voll ausgereifte gelbe oder rote.</p> <p>Dieses Gemüse ist eine regelrechte Vitaminbombe – besonders dann, wenn sie ausgereift ist. 100 Gramm roter Paprika enthält bis z 300 mg Vitamin C.</p> <p>Aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft.</p>

Name	Tomaten
Bild	
Kategorie	Gemüse
Preis	22 Fr
Beschreibung	<p>Diese Rispen Tomaten überzeugen mit einem besonders intensiven Aroma und einer tollen Harmonie von Süsse und Säure. Ob als Brotbelag, im Salat oder zu herzhaften Saucen verarbeitet, die Rispen Tomaten überzeugen mit ihrem vollmundigen Geschmack.</p> <p>Tomaten gelten durch ihre Antioxdantien als Anti Aging Frucht und schlagen mit nur 20 kcal auf 100 Gramm zu Buche. Wer sich abends eine schöne Portion Tomaten mit Mozzarella und Basilikum gönnt, der geniesst nicht nur eine schmackhafte Mahlzeit, sondern tut auch dem Körper etwas Gutes.</p>

Name	Geschenkekorb
Bild	
Kategorie	Gemüse
Preis	79.5 FR
Beschreibung	<p>Grosser Geschenkkorb Zwei 5dl-Flaschen Unser Bier (Amber und Weizen) Vier 33cl-Flaschen Unser Bier (variierend) Eine 10cl-Flasche Bierbrand Eine 20cl-Flasche OurBeer-SingleMalt Eine Whisky-Schokolade von Brändli (110g) Zwei Stangen Unser Bier</p> <p>Kleiner Geschenkkorb Identischer Inhalt, aber ohne Spirituosen</p>

Name	OurBeer-SingleMalt
Bild	
Kategorie	Whisky
Preis	74 FR
Beschreibung	<p>Jahr für Jahr führt die Brauerei Unser Bier jeweils im November ihr Whisky-Seminar durch. Im Beisein von rund 60 bis 80 Gästen setzt Braumeister Florian Schmid den Sud für unseren OurBeer-SingleMalt an. Der ausgewiesene Whiskyspezialist Urs Ullrich referiert über die typischen Whiskyregionen Schottlands (mit ausführlicher Degustation), Istvan Akos unterhält mit seiner Diaschau und die Wirtin Yolande Guillaume verwöhnt mit einem guten Nachtessen und feinen Bieren. Am Schluss berichtet Brenner Lorenz Humbel über die Destillation und den Reifeprozess des Whiskys, den die Teilnehmer/innen drei Jahre nach dem Anlass in Form einer Flasche bekommen. Die Flaschen mit 70 cl Inhalt und 43 % Alkoholgehalt kostet 74 Franken. Erhältlich ist der OurBeer-SingleMalt in der Brauerei Unser Bier oder in den Länden der Paul Ullrich AG.</p>

Design

Daten zum Design

Schriftart : Helvetica Neue

Schriftgrösse: 14px

Schriftfarbe: Schwarz und Orange

Deisgnfarbe: Anhand vom Logo

Grössenanabe: Max. Breite 1400px

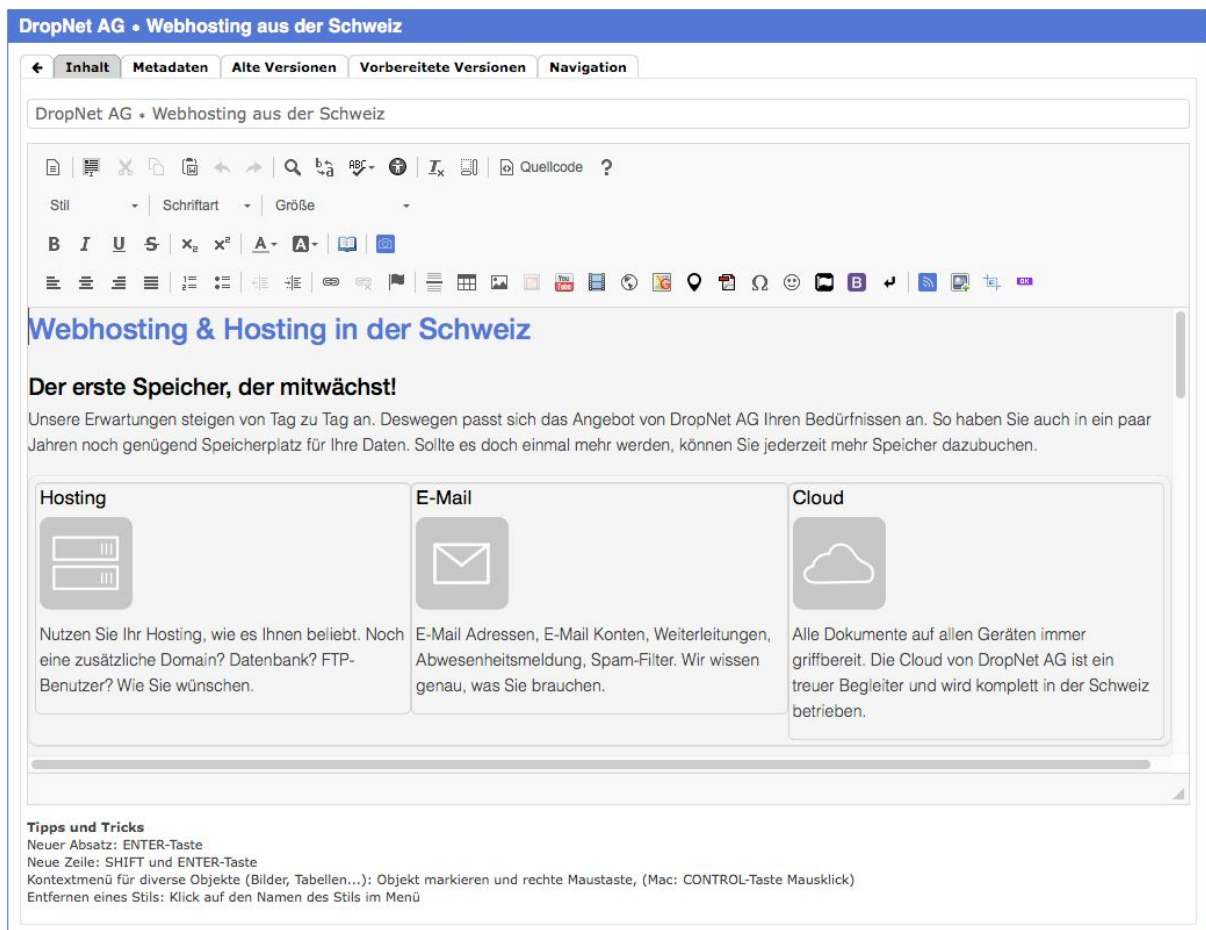
Responsive Verhalten

Das Responsive Verhalten wird primär von Bootstrap gesteuert. Wir nehmen dabei wenig Einfluss.

Software Einsatz

CMS - DropEdit

Mit DropEdit lässt sich jedes Design umsetzen. Selbst Ihr bestehender Internet-Auftritt ist schnell um DropEdit erweitert und schon können Sie Ihre Seiten selber verwalten. Diese Seite wird selbstverständlich auch mit DropEdit aktualisiert. Das Content-Management-System DropEdit kann mehrere Benutzer verwalten. Das heisst, dass mehrere Personen Ihren Internet-Auftritt editieren können. Drop Edit rufen Sie auf, indem Sie hinter Ihrer Internet-Adresse den Begriff «manager» eingeben:



Mit dem DropShop können Besucher Ihres Online-Geschäfts in Ihrem Angebot stöbern und Artikel in einen virtuellen Einkaufswagen legen. Die Besucher können den Inhalt ihres Einkaufswagens jederzeit überprüfen und Artikel nach Belieben hinzufügen oder löschen. DropShop berechnet automatisch die Zwischensumme, Mehrwertsteuer, Versandkosten und Gesamtsumme. Wenn ein Besucher eine Bestellung auslöst, werden die Bestelldaten mit dem Namen des Käufers, seiner Anschrift und Anweisungen für die Rechnungsstellung per E-Mail an Ihre Auftragsabteilung (oder eine von Ihnen bestimmte Person) übermittelt und ein Beleg wird an den Einkäufer gesandt. Wenn Sie Ihren Kunden die Möglichkeit zur Bezahlung mit Kreditkarte anbieten, empfiehlt sich der Einsatz von DropPay.

Produkt bearbeiten

single-malt - OurBeer-SingleMalt

Neues Produkt

Produkt kopieren

←

OurBeer...leMalt

Bilder, Dateien

Meta-Daten

Optionen

Mengenrabatt

Darstellung

Lager, Lieferung

Typ

Referenz / Artikelnummer

single-malt

Erfasst am

07. Feb. 2019 17:18 (dropnet)

Letzte Änderung

-

Bezeichnung

OurBeer-SingleMalt

[erforderlich]

Kategorien

☐ Bier

☐ fleisch

☐ gemuese

☐ Geschenke

☒ Whisky

Jedes Produkt muss einer Kategorie angehören. Kategorien werden im Bereich «Basis Konfiguration» definiert.

Wenn ein Produkt in mehreren Kategorien gelistet ist, kann definiert werden, welche Version von Suchmaschinen verwendet werden soll.

Nicht aktiv

☐

Promotionen

☐ Markteinführung. Das Produkt ist neu im Sortiment.

☐ Das Produkt wird, meist kurz nach der Markteinführung, speziell gefördert.

☐ Das Produkt wird für einen bestimmten Anlass oder saisonal gefördert.

☐ Das Produkt wird bald aus dem Sortiment genommen. Das Lager wird geleert.

Produkte für die Startseite

☐

Aktionen

☐

Liquidationen

☐

Preis

74.00 CHF

Gewicht

g

Herstellernummer (SKU)

EAN-Nummer

Kurzbeschreibung

Jahr für Jahr führt die Brauerei Unser Bier jeweils im November ihr Whisky-Seminar durch. Im Beisein von rund 60 bis 80 Gästen setzt Braumeister Florian Schmid den Sud für unseren OurBeer-SingleMalt an. Der ausgewiesene Whiskyspezialist Urs Ullrich referiert über die typischen Whiskyregionen Schottlands (mit ausführlicher Degustation), Istvan Akos unterhält mit seiner Diaschau und die Wirtin Yolande Guillaume verwöhnt mit einem guten Nachessen und feinen Bieren. Am Schluss berichtet Brenner Lorenz Humbel über die Destillation und den Reifeprozess des Whiskys, den die Teilnehmer/innen drei Jahre nach dem Anlass in Form einer Flasche bekommen.

Die Flaschen mit 70 cl Inhalt und 43 % Alkoholgehalt kostet 74 Franken. Erhältlich ist der OurBeer-SingleMalt in der Brauerei Unser Bier oder in den Ländern der Paul Ullrich AG.

Payment - DropPay

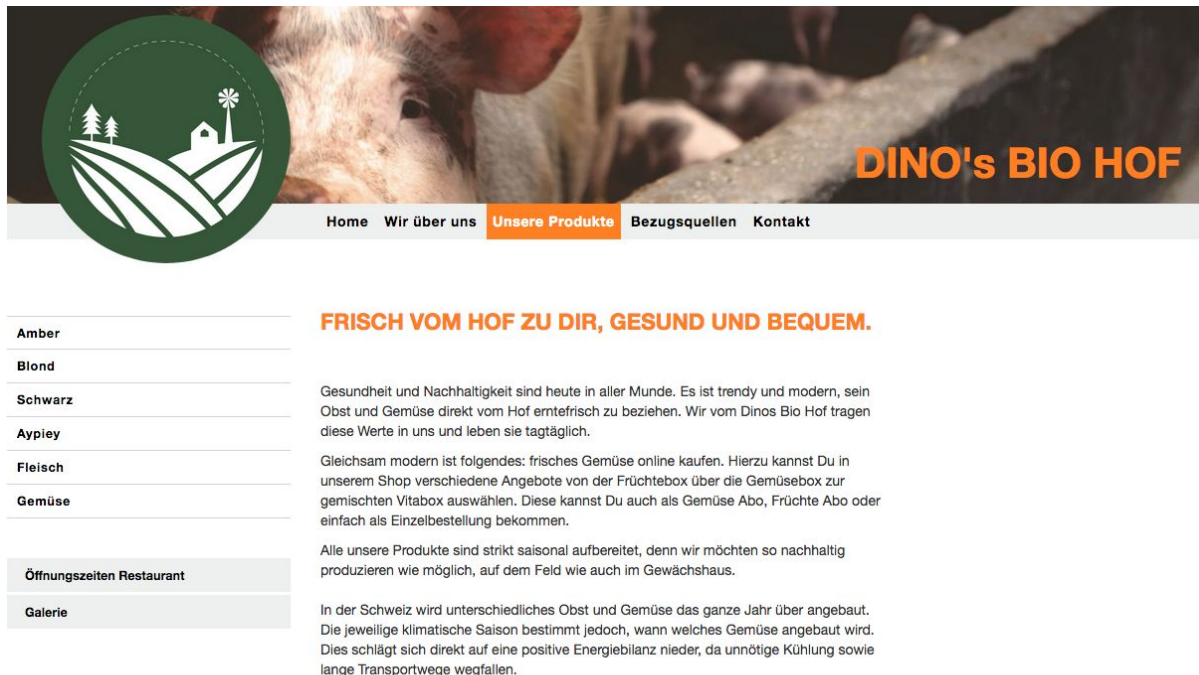
Der Ablauf einer Bestellung im Shop wird folgendermassen abgewickelt:

- Der Endkunde bestellt im DropShop ein Produkt und geht zur Kasse.
- Der DropShop überprüft die Kreditkarte, indem er online die Kartennummer «autorisiert» und den Betrag abbucht.
- Die Bestellung wird im DropShop zur Auslieferung freigegeben.
- Der DropShop-Betreiber liefert das Produkt

Je nach Shop kann die Transaktion direkt beim Einkaufen erfolgen (Transaktion und Autorisation gleichzeitig). Das macht z. B. Sinn, wenn das Produkt eine Software ist, die der Kunde direkt herunterladen kann. Auch bei Produkten, die garantiert ab Lager Lieferbar sind, ist das direkte Abbuchen möglich. So ist keine manuelle Arbeit mehr nötig.

DropPay 2					
Zahlungen	Zahlungsmittel konfigurieren	Bezahlsysteme konfigurieren	Verkäufer	Zahlungsmittel	Bezahlsysteme
Datum	Rechnungsnummer	Referenznummer	Name	Betrag	
 22.02.2016 14:46:19	015	DROPPAY_S8RVVYML55	Fabio Poloni	CHF 2.00	
Datum	Bezahlsystem	Zahlungsmittel		Status-Aktualisierungen	
 22.02.2016 14:46:36	Postfinance	 Swiss PostFinance - PostFinance Card		 22.02.2016 14:46:41	

Design der Inhaltsseite



Header:

Im Header befindet sich das Logo, ein Hintergrundbild und der Firmen Name. Dieses Hintergrundbild ändert von Hauptnavigation zur Hauptnavigation .

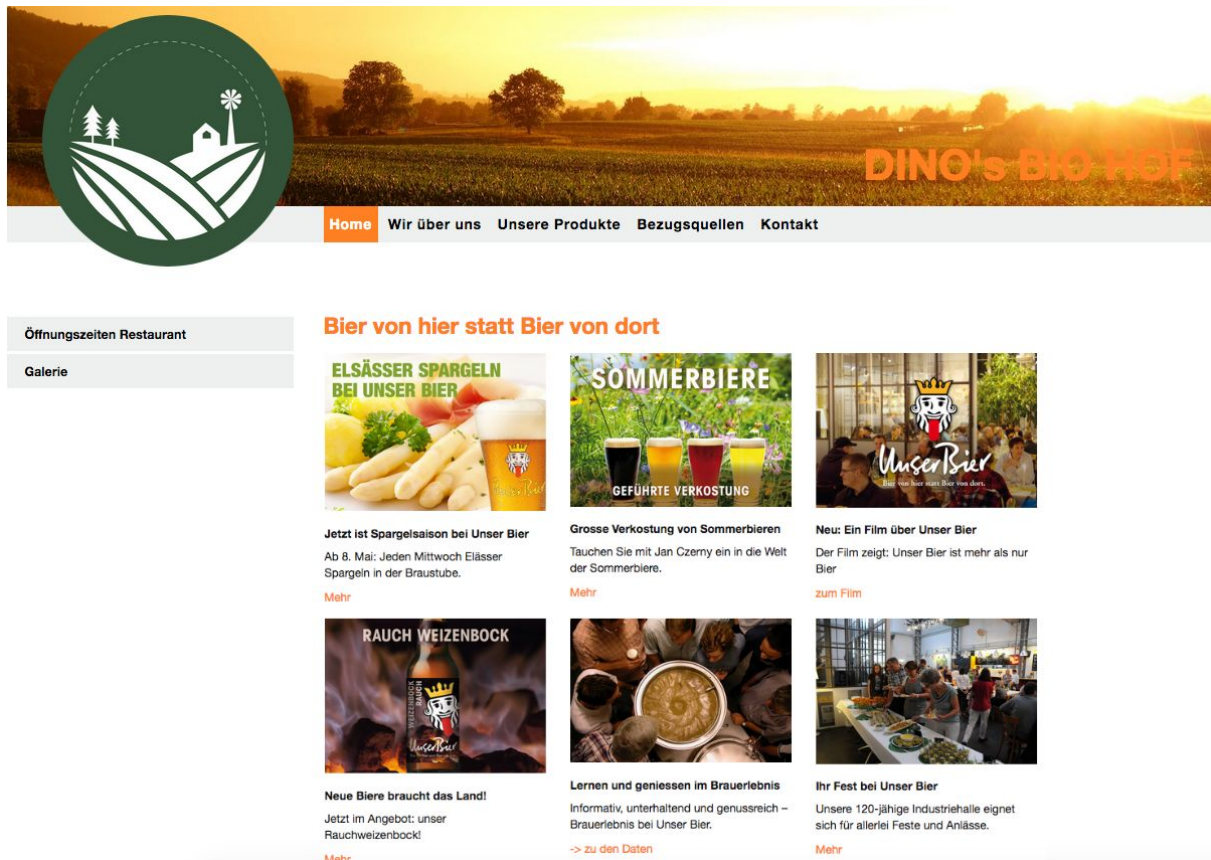
SideNav:

In der ersten SideNav erscheinen die Unter Navigationspunkte.

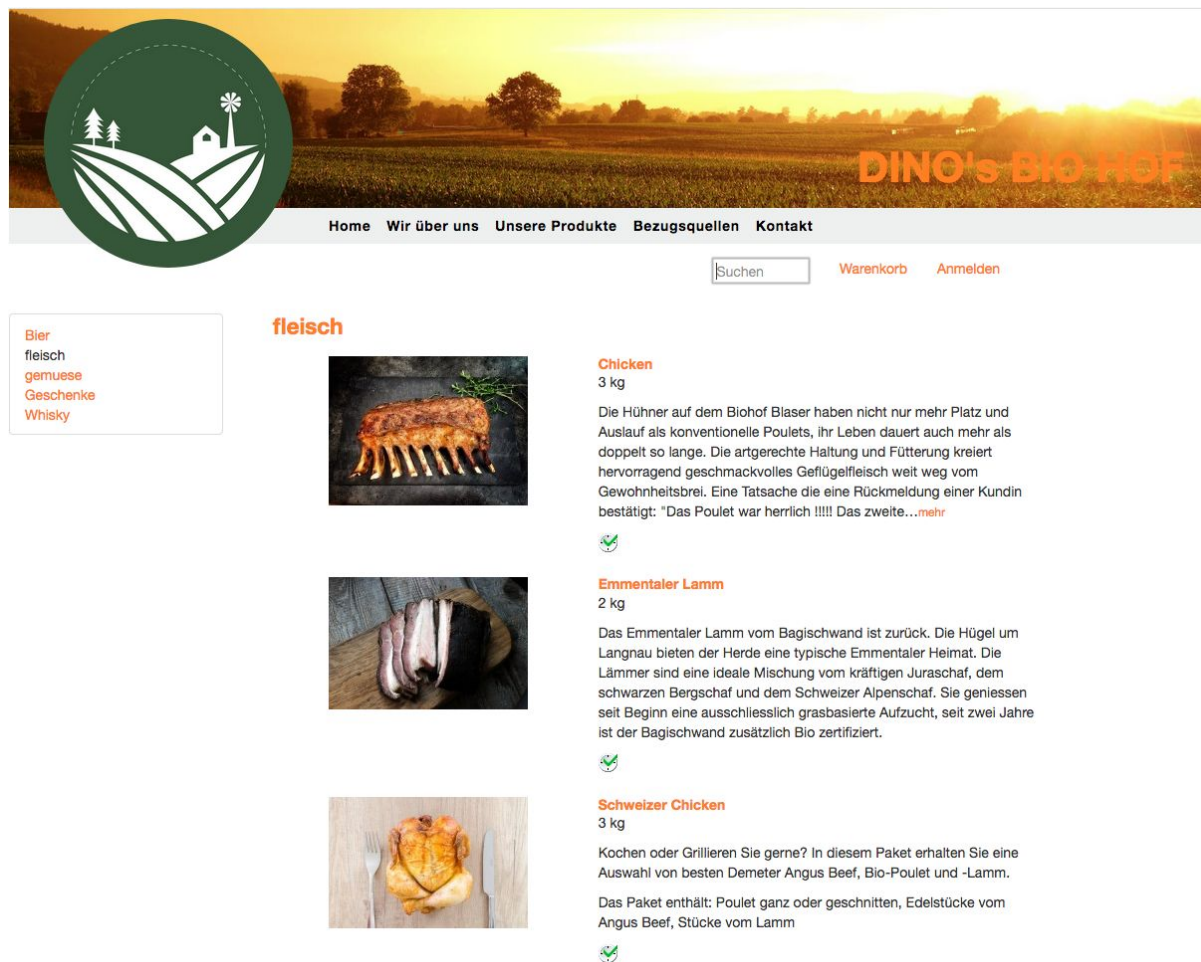
SideNav2:

Diese Navigation erscheint bei jeder Seite. Hier befinden sich die Öffnungszeiten und eine Galerie.

Design einer Hauptseite



Design vom WebShop



Header:

Im Header befindet sich das Logo, ein Hintergrundbild und der Firmen Name. Dieses Hintergrundbild ändert von Hauptnavigation zur Hauptnavigation .

Kategorien:

Links in der Seiten befinden sich die Produkt Kategorien.

Content:

Eine Produktübersicht enthält folgendes:

- Titel
- Preis
- Beschreibung

- Bild
- Lieferstand

Login / Registrieren

Anmelden

Bestehende Kunden

Bitte geben Sie hier Ihre E-Mail Adresse und Ihr Passwort ein:

E-Mail Adresse

Passwort

Anmelden

Neukunden

Wenn Sie zum ersten Mal bei uns bestellen, **brauchen wir ein paar Angaben** von Ihnen.

Passwort vergessen?

Haben Sie Ihr Passwort verlegt oder vergessen? Dann geben Sie bitte hier Ihre E-Mail Adresse ein.

E-Mail Adresse

Senden

Die Seite wo der Kunde sich einloggen oder neu registrieren kann.

Warenkorb

Suchen

Warenkorb **1**

Anmelden

Warenkorb

Bierschämpis

Zwischentotal ohne Steuern und Versand

Details dazu sehen Sie auf den nächsten Seiten.

Einzelpreis
17.50CHF

2 

Gesamtpreis
35.00CHF

35.00CHF



Zur Bestellung

 Weiter einkaufen

Im Warenkorb kann der Kunde entweder bezahlen oder weiter einkaufen. Sowie Artikel löschen oder die Anzahl bearbeiten.