

# Fast die Bestwertung

## Vier Sterne für Dorfladen Grafenaschau



Freuen sich über die Zertifizierung: Zweiter Bürgermeister Markus Jais (li., UVV) und David Kramer vom Bundesverband (4.v.re.) mit der Dorfladen-Belegschaft und seinen Gesellschaftern (ab 2.v.l.) Maria Gold, Anne Zehentbaumer, Dietmar Tilch-Becker (halb verdeckt), Monika Auer, Elisabeth Preitl, Stefan Haas, Sandra Zubek, Anna Haas, Kathrin Waldemer, Evi Turek, Barbara Huber, Monika Wolf, Maria Grüner, Geschäftsführerin Leoni Schmid und Hartmut Witte. Foto: herpen

**Grafenaschau** – Strahlende Gesichter gab es am Samstag bei Belegschaft und Gesellschaftern des Grafenaschauer Dorfladens: Ab sofort ist das Geschäft, das im August 2018 eröffnet wurde, mit vier Sternen zertifiziert. Die Prüfung vorgenommen hatten Vertreter des Bundesverbands Bürger- und Dorfläden, wobei Kriterien wie Wirtschaftlichkeit, Sortimentsvielfalt, Teambildung, Marketing und Netzwerkarbeit zählten.

David Kramer vom Bundesverband überreichte Geschäftsführerin Leoni Schmid eine Urkunde. „Der Vier-Sterne-Dorfladen ist die zweithöchste Auszeichnung, die wir vergeben“, sagte Kramer, der fürs südliche Oberbayern zuständig ist. „Der Grafenaschauer Laden ist nur ganz knapp an den fünf Sternen vorbeigeschrammt. Das ist ein Super-Ergebnis. Wir spielen hier wirklich in der höchsten Euroliga.“

Schmid zeigte sich von der Zertifizierung mehr als angetan: „Wir freuen uns sehr, da wir uns ja wirklich um Regionalität bemühen. Die vier Sterne spiegeln auch wider, dass unser Personal eine Gemeinschaft darstellt und hier alles rund läuft.“ Zum fünfjährigen Bestehen im August 2023 „wollen wir die fünf Sterne anzuvisieren“. Heuer schreibe das Geschäft in seinen Bilanzen erstmals eine schwarze Null und verbuche voraussichtlich einen leichten Gewinn, verriet Schmid auf Tagblatt-Nachfrage: „Das war bisher der einzige Punkt, der noch zum fünften Stern gefehlt hat.“ Ein Grund mehr für die vier haupt- und sechs nebenberuflichen Kräfte, weiter ihr Bestes zu geben. Neu im Angebot ist ein Catering: „Bei uns“, sagt Schmid, „wird stets frisch gekocht, und alles ohne Zusätze“. her