

**Geschichte**                      **siehe Beilage**                      oder [www.zurmuehle-gemuese.ch](http://www.zurmuehle-gemuese.ch)

**Kulturen**                              **siehe Beilage**                      oder [www.zurmuehle-gemuese.ch](http://www.zurmuehle-gemuese.ch)

**Produktionsweise**                      **Integrierte Produktion**                      Beilage

**Arbeitskräfte**                              **siehe Beilage**                      oder [www.zurmuehle-gemuese.ch](http://www.zurmuehle-gemuese.ch)

Abnehmer Produktion	Migros	60%
	Handel	5%
	ca 25 - 30 Gastro Betriebe	35%

Weitere Geschäftsbereiche	Partyraum mit Catering	
	Hofladen	
	Christbaumverkauf ab Ende November	

## Warum dieser 2. Klassifikationsvortrag?

- unser Rotary Club hat viele neue Mitglieder bekommen
- sehr viele Änderungen in der Vermarktung und Ausrichtung unseres Betriebes

**Gründe :** politische Rahmenbedingungen verschlechtert (zB. Weniger Grenzschutz)

härteres Umfeld für die Migros seit dem Markteintritt von Aldi und Lidl

- Preisdruck
- sehr hohe Qualitätsanforderungen

müssen die gleichen Auflagen wie die übrige Landwirtschaft erfüllen  
(sehr grosser administrativer Aufwand) kriegen aber **praktisch keine Direktzahlungen** (ca 2 o/oo vom Umsatz)

### **2005 Migros will Or- Sol Tomaten von mir**

Ich lehne aber ab -- Gründe

- 100% abhängig von Migros Luzern
- Investitionen mit ca 6 Mio Fr. zu hoch
- sehr eintönig und risikoreich auf eine Kultur ausgerichtete Produktion
- Produktion zu Energie aufwendig (Heizöl)
- Or- Sol entspricht meiner Betriebsphilosophie nicht

## **Suche nach Alternativen!!**

### **- massive Vergrößerung unseres Gastrobereiches (sofort)**

Wir beliefern mehr Restaurants

Zusammenarbeit mit 3 Partnerbetrieben aus der Region

(breiteres Angebot)

tägliche Lieferungen in Weggis, Vitznau und 3x wöchentlich alle Übrigen

**Zukauf von Sommergemüse und Früchte über die Winterzeit**

(breiteres Angebot)

- Hofladen ab 2010

- Partyraum am See ab 2011

# Die einzelnen Betriebszweige im Überblick

## Migros Luzern

Mit 60% immer noch unser wichtigster Betriebszweig  
sehr pünktliche Zahlungsmoral (10 Tage)  
gute Geschäftskultur

Steht seit Marktzutritt von Aldi und Lidl unter sehr grossem Druck  
(M- Budget)

**minus 10% Preisdifferenz zu Coop müssen vom Einkauf eingehalten werden**

- das ergibt einen enormen Preisdruck auf unsere Produkte  
(seit über 10 Jahren die gleichen Preise auf meine Spezialitäten wie Kresse, Green Power und lt. Peterlie.)

In der gleichen Zeit haben die Produktionskosten sehr stark zugenommen.  
(zB. Heizöl 400 bis 500%, Strom- und Lohnkosten 25%)

Kulturanbauplan wird wegen der hohen Energiekosten total verändert  
(Pflanzung der Sommerkulturen erst ab mitte April dafür mehr Kopf- und Nüsslisalat)

## Belieferung von Gastro Betrieben

gutes Konzept mit möglichst viel Eigenproduktion und Zusammenarbeit  
mit drei Partnerbetrieben aus der Region. (grösseres Angebot)  
(Marktnähe und Frische)

Wir beliefern keine Kantinen sondern nur Gastro Betriebe die Wert  
auf eine gepflegte Küche legen.  
(zB. Sprossen, Speiseblümchen, frische Küchenkräuter usw.)

Grosse Konkurrenz von Gemüsehändlern aus Luzern und Zürich  
Kann leicht von andern Gemüsebaubetrieben kopiert werden

**In zukunft werden wir versuchen diesen Betriebszweig zu vergrössern**

## **Hofladen**

schönes Lockal mit frischem Gemüse und Früchte. Spezialitäten vom Hof wie Konfituren, Schnapskirschen usw.  
Eier und Honig aus Weggis

Wir haben einige Probleme

- schlechte Lage 3km vom Dorfkern Weggis in einer Sackgasse
- nur am Morgen geöffnet weil wir nur am Morgen in der Rüsthalle arbeiten, am Nachmittag sind wir in den Gewächshäusern
- grosse Konkurrenz -- es gibt in Weggis schon einige Hofläden die besser gelegen sind und zum Teil Bio Produkte anbieten

### **Zukunft ungewiss**

## **Partyraum am See**

Weil unser Betrieb in Zukunft zu klein sein wird um Grossverteiler zu beliefern

Weil eigentlich jeder Gemüseproduzent auch Restaurants beliefern kann, auch einen schönen Hofladen kann jeder halten

### **Aber einen Seeplatz wie unseren kann man nicht Kopieren**

Darum haben wir uns vor ca fünf Jahren entschieden einen Partyraum am See zu realisieren.  
Drei baufällige Gebäude direkt am See werden in zwei Etappen umgebaut.

- Planung und warten auf Baubewilligung 3 Jahre
- 1. Etappe Winter 2011 (Umbau Mosti und Brennerei)
- 2. Etappe Winter 2013 (Umbau Schiffshütte)

Geeignet für Familien- Geschäftsanlässe aber auch für Hochzeiten oder Klassentreffen.

**Das Catering machen nach Möglichkeit selber**