

ZURMÜHLE
GE  SE

6353 *Weggis*



Etwas Geschichte.....

- Zuerst Schnaps, Most, Vieh und Schweine
Alles wird selber Vermarktet
- Ab ca 1925 beginn mit dem Anbau von Gemüse im Freiland oder Treibkästen. Später beginn mit der Produktion unter Glas (Saisonverlängerung)
Vermarktung >Direkt und über den Handel
- Ab 1960 Bau der grossen Glas- und Folienhäuser
Vermarktung neu durch Grossverteiler Migros
Hauptkulturen: Kopfsalat, Nüsslisalat, Gurken und Tomaten

Fortsetzung.....

- 1996 kauf der Liegenschaft durch Thomas Zurmühle
Produktion auf 20`000 M/2 Vermarktung 95 % Migros
- Ab 2001 Umstrukturierung bei der Migros in der Einkaufslogistik
(Gründung von verschiedenen Lieferblattformen)
Plattformen sehr teuer im Unterhalt gehen voll zu Lasten der Produktion
Darum beginn Direktvermarktung an Gastro-Betriebe

Belieferung Gastrobetriebe

- Das Konzept ist sofort ein voller Erfolg
Schon nach 2 Jahren können wir ca. 30 Restaurants mit bis zu 80 Artikel zumeist aus der Region beliefern
- 2011 Eröffnung des Partyraums direkt am See









Produktion
55 %
davon ca.
85 % Migros

Handel
35 %

Party- Service
10 %

Umstellung auf Bio

- ▶ Beginn 2016 mit Bio Produktion
- ▶ Für uns ein Chance
- ▶ Produkte können veredelt werden (Endverpackt)
- ▶ Grösseres Sortiment was wir anbauen können (Risiko Optimierung)
- ▶ grösster ADR Bio Betrieb der Region (Gewächshäuser)

Was heisst Umstellung

- ▶ Keine synthetische Pflanzenschutzmittel verwenden (nur organische erlaubt)
- ▶ Organische Dünger
- ▶ Kein gebeiztes Saatgut (vorbehandeltes Saatgut)
- ▶ Bio- Produktion ab 1. Januar
- ▶ Produkte verkauf ab 1. Mai also Bio Umstellung (Wartezeit 4 Monate)
- ▶ Produkte müssen verpackt werden (somit keine Verwechslung)
- ▶ 2 Jahre Umstellungsbetrieb muss so deklariert werden



Was ist der Unterschied?

IP = Integrierte Produktion

- ▶ Mineralische, synthetische Dünger
- ▶ Chemischer Pflanzenschutzmittel
- ▶ Nützlinge einsetzbar
- ▶ Gebeiztes Saatgut
- ▶ Heizung unbegrenzt
- ▶ Horsole Produktion erlaubt

Bio= Biologisch

- ▶ Organische Dünger
- ▶ Kein Pflanzenschutzmittel oder organische
- ▶ Ein muss Nützlinge einsetzen
- ▶ Beizung nicht erlaubt
- ▶ Heizung frostfrei erlaubt (1. Dez-1. März)
- ▶ Nur Erdkulturen erlaubt

Schwierigkeit Gesetz

- Grösseres Problemumfeld als Produktionstechnisch
- Ganzbetriebliche Umstellung zwingend

Schwierigkeit Produktion

- Pflanzenschutzmittel sind viel weniger Wirksam da nur durch direkten Kontakt wirken (keine systemische Wirkung)
- Bio- Dünger wirken wesentlich langsamer oder kalter Witterung (Winter) gar nicht
- ungebeiztes Saatgut ist nicht gegen Pilzkrankheiten geschützt (habe ich unterschätzt)
- Altlasten können ein echtes Problem werden (Kürbisgewächse)

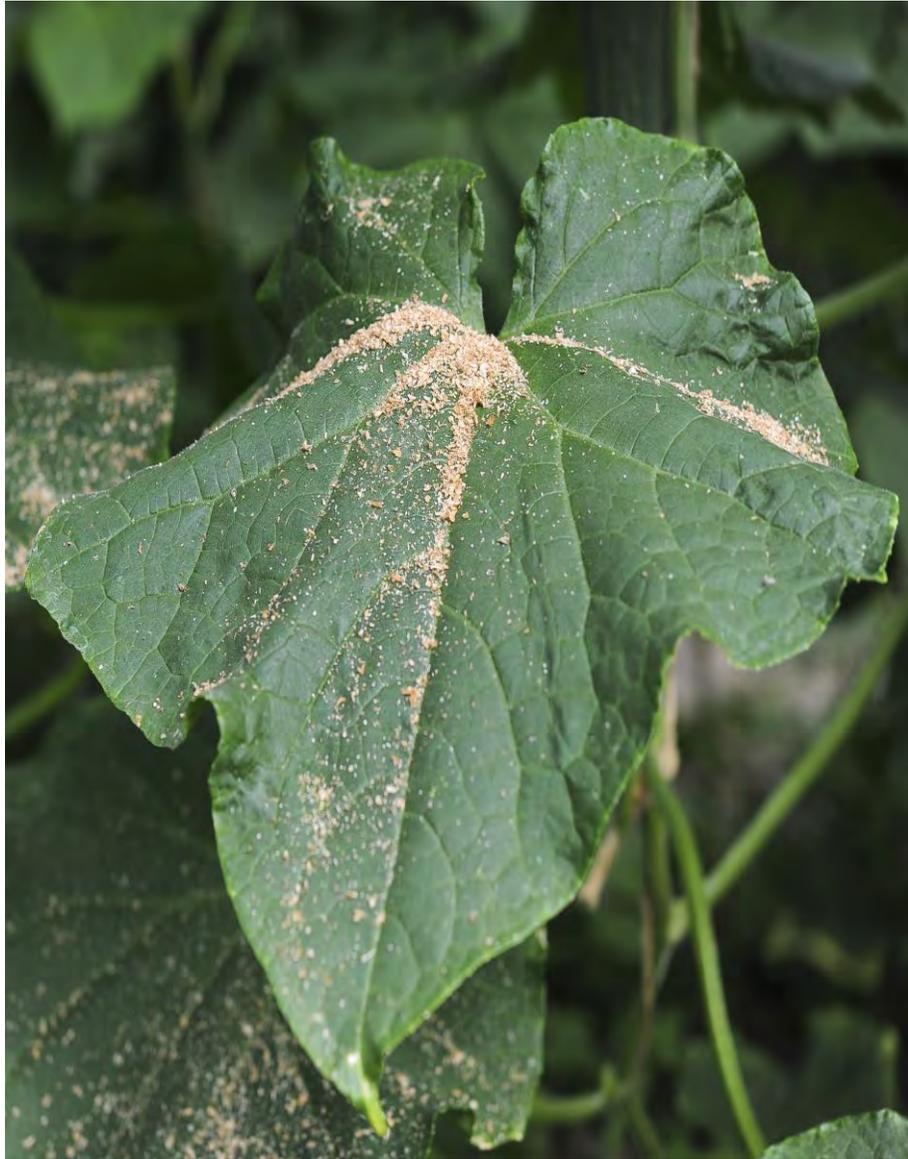
Situation jetzt 2016 zurück zum klumpen Risiko.....



Migros
80 %



Catering,
Gourmera & andere
20 %















Wächst bei schönste Aussicht auf der Halbinsel Hertenstein



Gourmera AG

Gründung Gourmera

- ▶ Warum haben wir eine neue Firma gegründet??
- ▶ Es ist nicht erlaubt auf dem selben Grundstück auch mit konventionellen Produkte zu handeln
- ▶ Für uns war auch klar dass viele Restaurant nicht bereit sind nur noch Bio Produkte zu kaufen
- ▶ Deswegen mussten wir einen neuen Standort suchen und so kam die Firmen Gründung gleich zur rechten zeit
- ▶ Wir durften nicht besonders wachsen weil es ein Nebenerwerb war
- ▶ Wir haben wieder mehr eigene Produkt
- ▶ Jetzt ist es möglich einen Salat aus EP als Bio Salat zu deklarieren

Eigene Produkte

- Tomaten
- Cherry
- Gurken
- Peperoni
- Stangenbohnen
- Zucchini
- Kürbis
- Feigen
- Salat div.
- Kohlraben
- Radieschen
- Nüsslisalat
- Schnittsalat
- Kräuter (Peterli glatt & gekraust, Rosmarin, Thymian, Pfefferminze)
- Sprossen
- Speiseblümchen

Von Partner

- Rucola
- Schnittsalat
- Radieschen
- Lagerware (Kabis weiss, -rot, Knollensellerie, Karotten, Randen)
- Kartoffeln
- Kohlraben
- Wirz
- Lauch
- Fenchel
- Tomaten (frühe Sorte)
- Beeren
- Apfel
- Kirschen
- Bundzwiebeln
- Bundkarotten
- Usw.

Küchenfertige Produkte

- Pommes Nouvelle
- Rösti
- County Cuts
- Kartoffel scheiben
- Randen gekocht (ganz, würfeln)
- Karotten & Pfälzer geschält
- Karotten & Pfälzer Julien
- Kartoffel geschält
- Zwiebeln geschält
- Knoblauch geschält
- Sellerie geschält
- Kohlraben geschält
- Gemüse- Dip
- Fruchtsalat
- usw.

Mitarbeiter

- ▶ Seline Urbancek
- ▶ Tom Zurmühle
- ▶ Lisbeth Zimmermann



Service

Angebot

- ▶ Das Angebot wird 2 x pro Woche zugestellt mit aktueller Preisliste
- ▶ Man kann per Mail, Fax oder Telefon bestellen

Lieferung

- ▶ Tägliche Lieferung frisch Gemüse
- ▶ Küchenfertige Produkte 48 h im voraus Bestellen
- ▶ Küchenfertige Produkte fixe liefertage Montag und Freitag

Die Bestellung muss bei uns bis 23:00 Uhr eintreffen, damit wir sie am nächsten Tag rechtzeitig liefern können.

Sind noch Fragen????





































