

Die Milchfrauen von Rügen Molkerei „Rügener Inselfrische“

Gliederung

1. Geschichte
2. Molkereivorstellung
3. Produktpalette
4. Vermarktungsstruktur
5. Marketing & PR
6. Ausblick

1. Geschichte

- die Molkerei befindet sich im Südosten der Insel Rügen, nahe der Hansestadt Stralsund
- der Tourismus stellt den wichtigsten Wirtschaftsfaktor dar
- 1996 suche nach einem Standort, Voraussetzung: Milchviehhaltung mit Weidehaltung
- Zusammenarbeit mit der Agrarprodukt Poseritz GmbH, Kauf der leerstehenden Schweinezuchtanlage
- 1997 erfolgte Teilabriss des alten Schweinestalles und Aufbau der Molkerei
- nach 14 Monaten Bauzeit wurde die moderne Anlage zur Produktion von Milch, Quark und Joghurt fertig gestellt
- im Mai 1998 wurde die erste Milch durch die Anlage gefahren, gleichzeitig bekam die Molkerei die erste EU Zulassung



1. Geschichte

- 2008 waren Investitionen wieder möglich, es entstand ein Hofladen mit integriertem Café und Sonnenterasse
- 2013 wurde das Café um einen Wintergarten erweitert
- 2014 Gestaltung der Außenanlage, d.h. alte Betonteile wurden entfernt und Bäume und Sträucher gepflanzt
- aktuell sind 14 Mitarbeiterinnen beschäftigt
- Milch liefert von Beginn an, die Agrarprodukt Poseritz GmbH
- moderner Kuhstall mit 400 Milchkühen, Tierhaltung mit Weidegang
- dieser produziert 3,8 Millionen Liter Milch im Jahr – davon bezieht die Molkerei Poseritz ca. 10 Prozent



Molkerei bekommt
nach 10 Jahren
ein Gesicht,
aktuell hat das Café
40 Sitzplätze

Gliederung

1. Geschichte
2. Molkereivorstellung
3. Produktpalette
4. Vermarktungsstruktur
5. Marketing & PR
6. Ausblick

2. Molkereivorstellung

das Herzstück der Molkerei – die Produktion

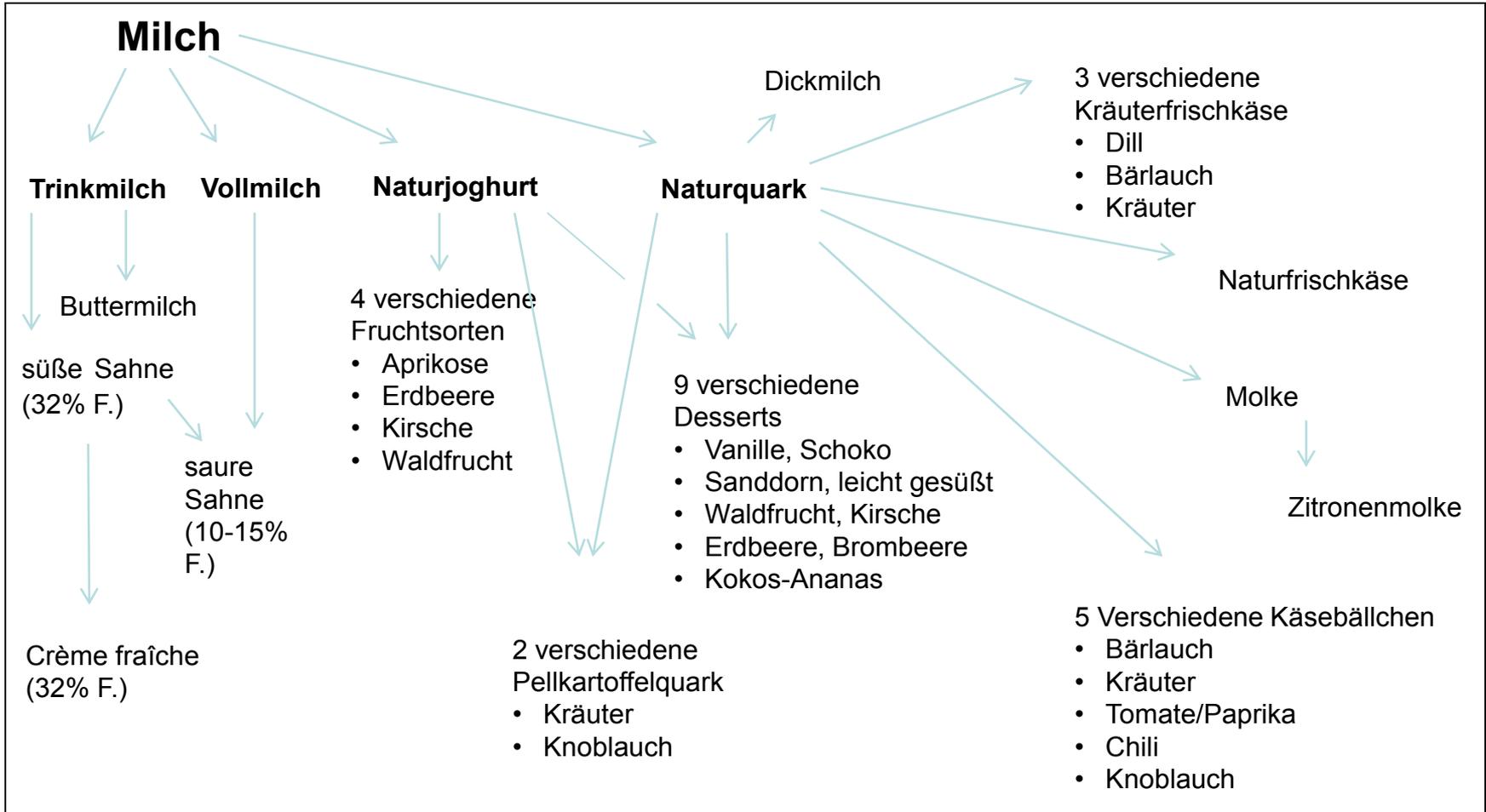
- die Molkerei verarbeitet im Jahr ca. 400.000 Liter Milch, d.h. 5.000 bis 7.000 Liter in der Woche
- in der Produktion steht eine 1.000er Milchanlage mit dazugehörigen Milchleitungen und Zentrifuge
- Milch wird ausschließlich pasteurisiert, d.h. erhitzt auf 74 Grad Celsius
- Produktion: Drei Quarkwannen, Vier Prozessbehälter, Zwei Abfüllpumpen und Zwei Mischer



Gliederung

1. Geschichte
2. Molkereivorstellung
3. Produktpalette
4. Vermarktungsstruktur
5. Marketing & PR
6. Ausblick

3. Produktpalette



eigene Darstellung

3. Produktpalette

- aktuell 33 Milchprodukte

Beispiele:



3. Produktpalette

- Neben den Molkereiprodukten werden wöchentlich bis zu 400 Liter Fruchtsäfte verarbeitet
- dabei werden sowohl konventionelle- als auch Biosäfte verwendet
- die Molkerei produziert 11 verschiedene konventionelle Fruchtaufstriche
- Beispiele:



220 g Glas



110 g Glas



3. Produktpalette

- Bio Zertifizierung seit 2010
- die Molkerei produziert Drei verschiedene BIO Fruchtaufstriche, Bio Sanddornsaft, Bio Sanddorn Nektar und Zwei Bio Punschsorten
- Beispiele:



230 g Glas



110 g Glas

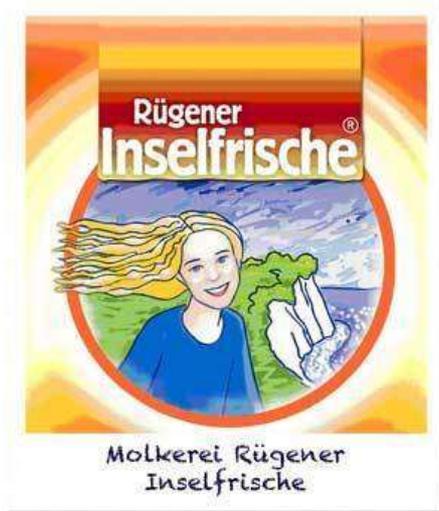


Gliederung

1. Geschichte
2. Molkereivorstellung
3. Produktpalette
4. Vermarktungsstruktur
5. Marketing & PR
6. Ausblick

4. Vermarktungsstruktur

Molkerei wirbt mit der Marke „Rügener Inselfrische“



4. Vermarktungsstruktur

Produkte werden durch Direktvermarktung, Regionale Vermarktung und Überregionale Vermarktung an den Kunden und in den Handel gebracht



1. Direktvermarktung

- Hofladen direkt an der Molkerei, ganzjährig geöffnet
- Rügenmarkt in Thiessow auf Rügen
- Regionale Events, z.B. Regional-Produkt-Messe
- Überregionale Events, z.B. Grüne Woche in Berlin



4. Vermarktungsstruktur

2. Regionale Vermarktung

direkte Belieferung durch firmeneigenen Kühltransporter

Hotellerie & Gastronomie

Mutter-Kind-Kliniken

Edeka & Markant Märkte auf Rügen

Sky, Real & Famila Märkte auf Rügen

Edeka, Real, Citti & Markant Märkte in Stralsund

Molkerei

3. Überregionale Vermarktung

Fremdspedition beliefert Großkunden

Zingst

Rostock

Neuruppin

Greifswald

Rheinsberg

Berlin

Hamburg

eigene Darstellung

Gliederung

1. Geschichte
2. Molkereivorstellung
3. Produktpalette
4. Vermarktungsstruktur
5. Marketing & PR
6. Ausblick

5. Marketing & PR

Fokus liegt auf:

- regionale Produkte
- regionale Herkunft
- regionale Verarbeitung
- schonende Verarbeitung der Milch
- Erhaltung der Inhaltsstoffe
- Zeit für die Reifung
- handwerkliche Produktion
- Verwendung lebender Kulturen
- Gesunde Naturprodukte ohne Konservierungsstoffe
- Lebensmittel ohne Hilfs- und Zusatzstoffe

5. Marketing & PR

- Internetpräsenz: www.ruegener-insefrische.de
- eigene Flyer
- Anzeigen in der regionalen Presse
- Verkostungen im Lebensmitteleinzelhandel und Hotels
- Kontakt der regionaler Stammkundschaft auf Ernte- und Hoffesten
- Mitglied im Rügen Produkte Verein e.V. seit 1999
- Auszeichnung „original Rügen Produkt“
- Auszeichnung „Regionale Eßkultur“ Rügen, diese bürgt für regionaltypische Speisen und in der Region erzeugten Produkte
- Die Küste umsonst mit Jörg Thadeusz - NDR Produktion 2007
- Die Landpartie - im Norden Unterwegs mit Heike Götz, NDR Produktion 2009
- der Tagesspiegel – „Die Milchmädchen“, Bericht 2011
- Typisch! Die Quarktanten von Rügen - „Der Siegeszug der Inseilmilch“, NDR Produktion 2015
- Nordkurier - Inseilmolkerei wird von Klinkenputzerin zur Sternekoch-Lieferantin“, Bericht 2015



Gliederung

1. Geschichte
2. Molkereivorstellung
3. Produktpalette
4. Vermarktungsstruktur
5. Marketing & PR
6. Ausblick

6. Ausblick

- Ziele bzw. Grundideen der Molkerei weiterführen
- Konsequente Definition der Nische
- Erhaltung und ständige Kontrolle der Qualität
- Präsenz vor allem auf regionalen Märkten und Messen
- neue Produktkreierung und Ideen verwirklichen, Marktanpassungen
- Modernisierung der Milchstrecke



Regional-Produkt-Messe
in Stralsund

Vielen Dank!



Molkerei- und Naturprodukt GmbH
Poseritz Hof 15, 18574 Poseritz
Geschäftsleitung: Dr. Rahm-Präger
Tel.: 038307-40429
E-Mail: post@ruegener-inselfrische.de