

14. WINTERTAGUNG

Bio-Obst anbauen, verarbeiten und vermarkten

Eine Skizze:

Was verkörpert Voelkel?

Was braucht Voelkel?

- Gründung der Mosterei 1936 durch Margreth und Karl Voelkel in der alten Meierei Pevestorf
- Fokus auf Äpfel, Zuckerrüben, Beeren
- Margreth und Karl lasen Rudolf Steiner, sahen in seinen Ansätzen ihre Zukunft
- Sohn Harm Voelkel erweiterte das Sortiment
- Giesela und Harm Voelkel arbeiteten intensiv mit Joachim Bauck an der Entwicklung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft
- Die LEMIMOs hatten etwas Sakrales für beide. Viel geistige Arbeit.
- 1983 übernimmt Stefan Voelkel die Geschäftsführung.
- Pragmatische Ausrichtung auf Vielfalt. Je mehr demeter, umso besser!



Hochzeitsfoto Karl und Margret Voelkel in Wandevogelkluft



Harm Voelkel mit Auslieferungsfahrzeug



Jurek: Vertrieb, Jacob: Betriebsleiter, Stefan: GF, David, Technik, Boris, Einkauf

Regal im Markt **nach** dem Umbau...



Heute:

2011 wurde das Kapital in Stiftungen übertragen:
90% des Gewinns werden reinvestiert
10% kommen gemeinnützigen Zwecken zu
Satzung schreibt vor: Nicht verkäuflich! 100% Bio!

Umsatz 2016: 60 Millionen €

Mitarbeiter: 200

Getränke-Sorten: 200

Eigene Verarbeitung 2016:

Obst: 10.000 t

Gemüse: 8.000 t

Beeren: 3.000 t

Der Großteil der Äpfel wird in Pevestorf mit einer Bandpresse verarbeitet.

Hauptlieferant für Äpfel ist das Alte Land.

Die Qualität ist sehr hoch, da die Region auf den Frischmarkt ausgerichtet ist.

Die süddeutschen Mitbewerber haben deutlich günstigere Preise, da die Anbauer

mechanisch auflesen oder kleinteilige Streuobststrukturen vorherrschen

Voelkel zahlt je nach Saison zwischen 20 und 32 € / 100 kg ab Station.

Verarbeitet wird: Bio, Bioland, Bio-Streuobst, Demeter







Bio-Apfelsaft ist ein Standardartikel in jedem Supermarkt geworden

Voelkel ist auf Vielfalt ausgerichtet mit seinen über 200 Artikeln

Alle 2 Stunden findet ein Produktwechsel in der Abfüllung statt (jeweils auf drei Linien)

Das ist entgegen dem Effizienz-Prinzip.

Daher bekommen wir viele Private Label Ausschreibungen für Apfelsaft nicht.

Rohware aus Norddeutschland wird knapp, da effizient aufgestellte Mostereien höhere

Preis als Voelkel realisieren können und trotzdem den Fertigartikel günstiger verkaufen.

Voelkel hat den Bio Markt vehement aufgebaut. Daher steht die Marke gut da.

Bei Voelkel darf keine nicht bio zertifizierte Ware auf den Hof kommen.

2001 hat Voelkel einen Bio-Streuobstverein ins Leben gerufen.

Mitgliedsbeitrag 30 € pro Jahr

Darüber ist die Zertifizierung abgedeckt. Der Verein ist Inhaber der einzelnen Zertifikate.

Kosten werden weitestgehend über Fördergelder gedeckt, welche der Verein für die

Flächen beantragt.

Radius bis jetzt 70 km. Darüber hinaus nur bei großen Mengen sinnvoll.

Liefermenge 2016: Etwa 80 t



Demeter-Äpfel
Ludwigslust



Bio-Rhabarber



Demeter-Sanddorn aus

Dem Verbraucher wird heimische Ware immer wichtiger.

Voelkel baut auf langfristige Beziehungen zu Lieferanten.

... sind denkbar, Gemüse, Obst,



ei





- 100% Direktsäfte
- Schonende und werterhaltende Verarbeitung
- erntefrische Direktabfüllungen, milchsauer vergorene Gemüsesäfte, edle Muttersäfte, köstliche Direktsäfte und erfrischende Fruchtsaftvariationen
- Heute rund 200 verschiedene Produkte

Gemüsesäfte



















Wir zeigen gern Gesichter,...



...kennen unsere Lieferanten,...



...informieren über ihre Besonderheiten..









Wir sind offen für alle:

Chancen des Klimawandels?



Boris Voelkel und Kapila Wellapuri