3. Ostschweizer Mostfachtagung 2019

"von der Mosterei zur Mosteria" Erfahrungen und Ziele

> Cornelia Hänni-Bussinger 02/2019



Vorstellung der Mosterei Bussinger Geschichte

- 1955: Julius Bussinger, Pasteurisieren des Süssmostes von Hof zu Hof
- 1966: Pasteurisieren und Abfüllen des Süssmostes nur noch stationär
- 1982: Kauf einer Doppelbettpackpresse, ganzer Verarbeitungsprozess
- 1987: Übernahme der Mosterei von Bruno Bussinger
- 1993: Anschaffung einer neuen leistungsfähigen Siebbandpresse
- 2006: Neubau Werkhof mit integrierter Mosterei



- 2016: Installation des neuen Obstsilos, Schrägförderband und Bürstenwaschanlage.
- Anschaffung einer vollautomatischen Flaschenabfüllanlage und Bag in Box Abfüllautomat.







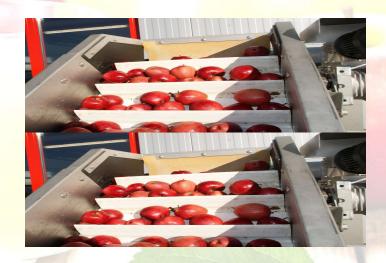
- 2017/2018: Werkhoferweiterungsbau mit Unterkellerung und Neubau von Verkaufs- und Degustationsraum, Büro und Wohnung
- 2018: Gründung der Mosterei Bussinger GmbH durch meine Eltern, meine Schwester und mich.



Vorstellung der Mosterei Bussinger

- Wir produzieren pro Herbst ca. 50`000 Liter Apfelsaft aus regionalem Obst für unseren Direktverkauf und Wiederverkauf
- Obst von ca. 500 Kunden werden pro Herbst zu Süssmost und Traubensaft zur Selbstversorgung im Lohn verarbeitet





Vorstellung der Mosterei Bussinger Unsere Getränke / Redlove Spezialitäten

- Süessmost und Redlove Apfelsaft in Bag in Boxen und Glasflaschen
- Zwei verschiedene Apfelsekte mit wenig Alkoholgehalt
- Redlove Apfelsecco alkoholfrei
- Apfelcider und Apfelweine







Vorstellung der Mosterei Bussinger Neue Spezialitäten seit Herbst 2018

 Fünf verschiedene reinsortige naturtrübe Apfelsäfte in 0.75 Liter Flaschen aus den Apfelsorten Rubinette, Jonagold, Diwa, Jazz und

Redlove

Einen reinsortigen naturtrüben
 Birnensaft in 0.75 Liter Flasche

Hüttwiler Birnencider in 0.75 Liter
 Sektflasche mit 4.5% vol.

Vorstellung der Mosterei Bussinger bisherige Vermarktung und Verkaufskanäle

- Besuch von verschiedenen regionalen Märkten
- Stand an der Wein- und Gourmetmesse Schlaraffia
- Wiederverkauf in lokalen Landi Märkten, diversen Hofläden und Spezialitätenläden
- Redlove Secco in Gastronomien
- Bei uns direkt ab Mostlager

Inhalte des Zertifikatslehrgang Mostsommelier/ière am LFI Vorarlberg

- 15 Kurstage mit 120 Lektionen
- Geschichte und Kultur des Mostes
- Produktion und Verkostungstechniken
- Marketing und Produktpräsentation
- Mostkultur und Kulinarium
- Rechtliche Grundlagen und Kostenstruktur
- Abschlussprüfung mit Produktpräsentation und Verkostung
- Präsentation der Projektarbeit

Marketingkonzept Mosteria Idee und Planung

- Eigener bedienter Verkaufsladen mit Degustationsmöglichkeit neben der Mosterei
- Offener grosser Raum mit viel Licht
- Küche mit Abwaschmaschine und Kühlschränke
- Verkaufsraum beim Eingang
- Degustationsraum im hinteren Bereich
- Verkaufsregale, Korpus und Tische aus Apfelbaumholz





Marketingkonzept Mosteria Einheitlicher Auftritt

- passendes Logo
- Beschriftungen am Haus und Hauptstrasse, sowie Wegweiser
- Blusen besticken und Weingläser bedrucken lassen
- Website angepasst
- Flyer mit professionellen Fotos





- Verkaufsladen
- Betriebsführungen
- Degustationen
- Events



Marketingkonzept Mosteria Angebot Verkaufsladen

- Verkaufsladen mit fixen Öffnungszeiten
- Dienstag 16.00 19.00 Uhr und Samstag 8.00 – 14.00 Uhr
- Unser Getränkeangebot wird mit anderen regionalen Produkten rund um den Apfel und Most ergänzt
- Der Kunde hat die Möglichkeit die Getränke zu degustieren
- Geschenke individuell zusammenstellen



Marketingkonzept Mosteria Angebot Betriebsführung und Degustation

- Degustation inkl. Rundgang durch Mosterei für Gruppen ab 10 Personen nach terminlicher Vereinbarung.
- Dauer ca. 1.5 2 Stunden

Programm:

- Empfang der Gäste vor der Mosteria
- Betriebsführung durch die Mosterei, Abfüllerei und Lager
- Geführte Degustation unserer Getränke in der Mosteria
- Verkauf unserer Getränke

Marketingkonzept Mosteria Angebot Eventlokal

- Für Feste, Weihnachtsessen, Versammlungen, Seminare, Vereinsanlässe, Apéro etc.
- Mosteria bietet Platz für 40 Personen
- Catering wird durch uns organisiert
- Getränkeservice wird von uns durchgeführt



Geplante Veranstaltungen zur Eröffnung

- Festwirtschaft mit traditioneller Mostwurst
- Musikalische Unterhaltung
- Einweihung Mosteria und Degustation
- Schaumosten
- Mosten für Kinder
- Mostkrugschieben
- Herbstmarkt mit diversen Ausstellern (u.a. BBZ Arenenberg)



Erstes Fazit und Ausblick

- Gelungene Einweihung mit dem Mostfest, durch die hohe Besucherzahl konnte gute Werbung erzielt werden
- Im Eventlokal hatten wir tolle Veranstaltungen, z.B. Weihnachtsessen, Familienessen, Versammlungen und Seminar
- Angebot Betriebsführungen und Degustationen wurden schon oft gebucht

Ausblick

- Begeisterte Kunden, die gerne wieder kommen
- Hoher Bekanntheitsgrad erreichen
 Werbung auf verschiedenen Kanälen
- Umsatzsteigerung unserer Spezialitäten Online Shop einrichten

Abschlussgedanke

Das Bewährte erhalten und das Neue versuchen...

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!

Cornelia Hänni-Bussinger



Mosterei Bussinger GmbH Im Letten 14 8536 Hüttwilen

052 747 16 35 mosterei@bussingerag.ch

mosterei-bussinger.ch