

Hofladen Hinter Musegg



Geschichte Kulturhof Hinter Musegg

- Seit über 400 Jahren landwirtschaftlicher Betrieb
- 2000 Pia und Walter Fassbind übernehmen als Pächter den Hof
- 2013 Gründung der Stiftung Kultur- und Lebensraum Hinter Musegg
- 2015 Eröffnung der Hofbeiz
- 2017 Eröffnung der Heubühne
- 2021 Eröffnung der Hofladen

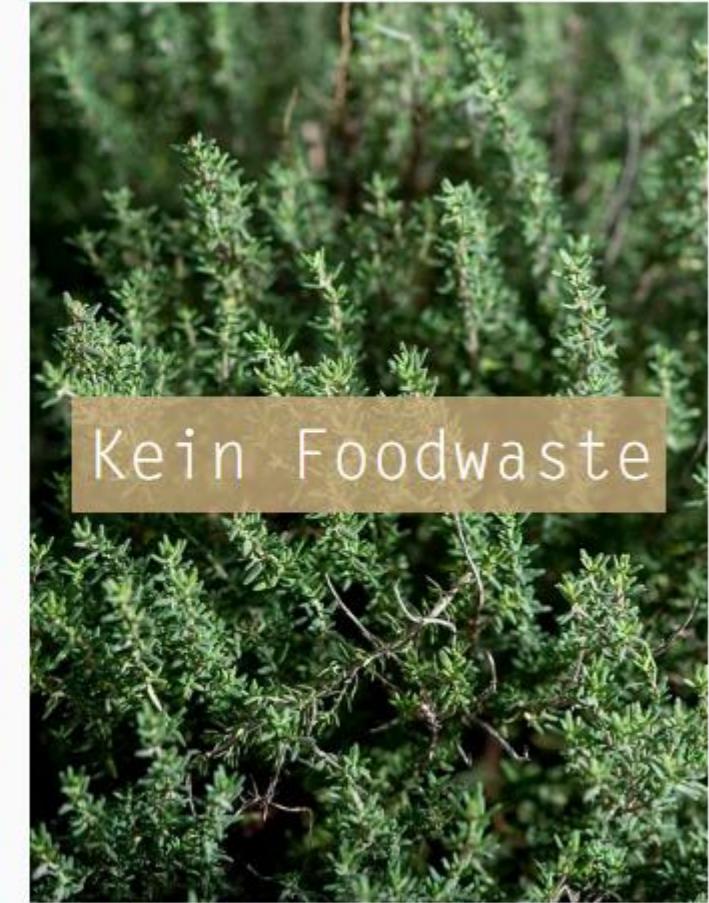
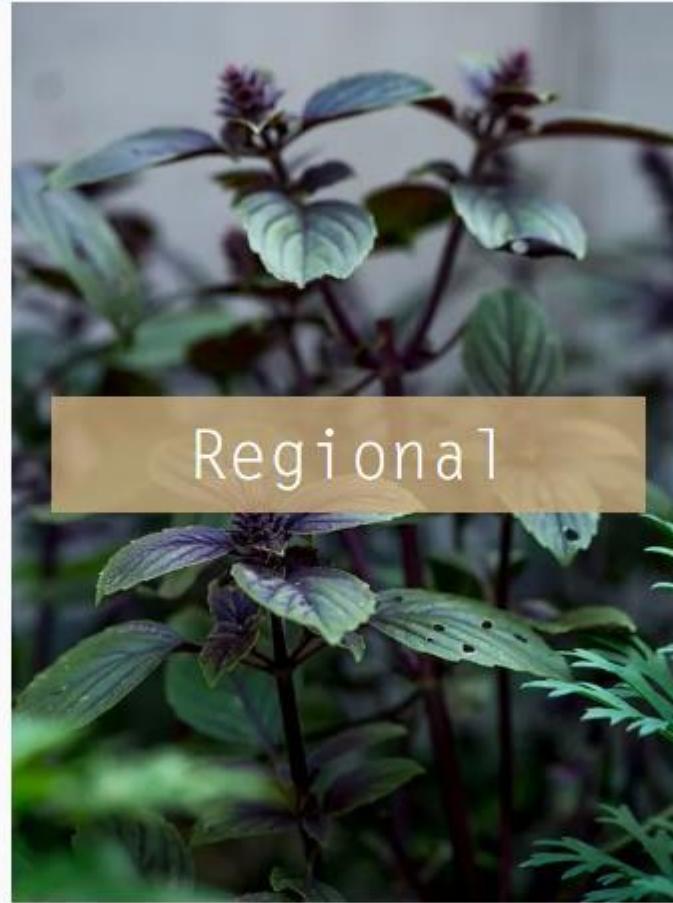
Gründe für die Hofladen Eröffnung

- Boom der Hofläden & Bio Produkte durch die Pandemie
- Wunsch, zur Sichtbarkeit vom Bioland Luzern beizutragen
- Wegfallendes Geschäft durch Absagen diverser Anlässe pandemiebedingt

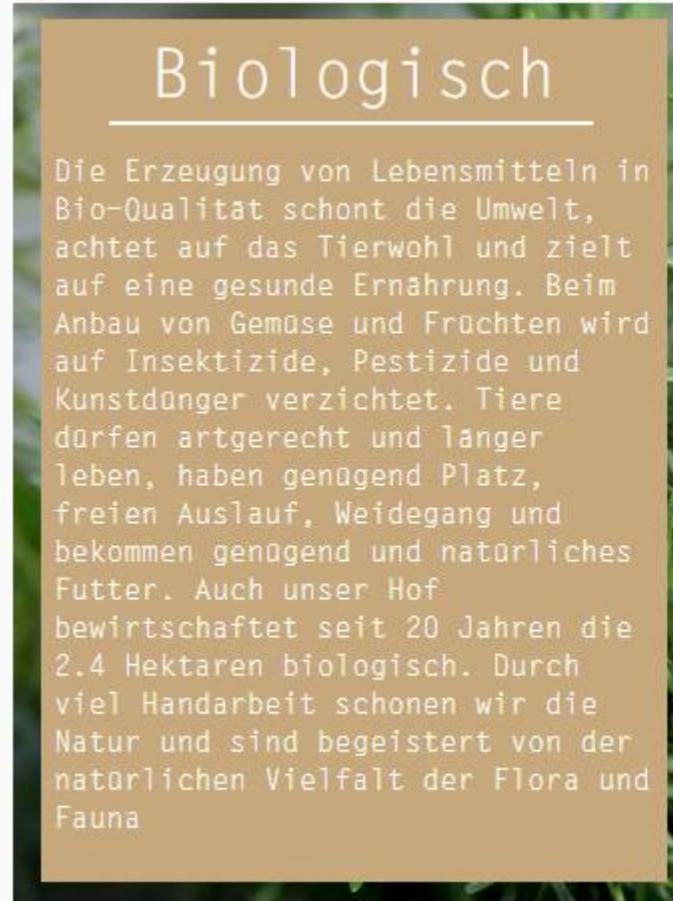
Biologisch, so nah wie möglich, kein Food-Waste:
Dafür machen wir uns stark! Mit unserem Hofladen
wollen wir dir einen Ort bieten, wo du Produkte
aus **direkter Umgebung in Bioqualität** findest.

Transparenz und die Wertschätzung unserer
heimischen Produkte liegt uns am Herzen. Neben
frischem Gemüse und Früchten, manchmal unformig
aber immer gut, findest du bei uns auch
ausgesuchte Fleisch- und Milchprodukte, feines
Brot, unsere hofeigenen Produkte und vieles
mehr.

Unsere Bausteine



Unsere Bausteine



Unsere Bausteine



Regional

Lebensmittel aus der näheren Umgebung haben nicht nur kürzere Transportwege: Vielmehr stärken sie die heimische und kleinräumige Landwirtschaft, fördern die regionale Wertschöpfung und pflegen die traditionelle Ernährungskultur. Wir sind überzeugt, dass regionale Lebensmittel frischer, ausgereifter sind und obendrauf stecken sie voller einheimischem Herzblut und Engagement. Wer regional einkauft, kauft auch saisonal ein!



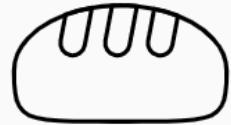
Unsere Bausteine



kein Foodwaste

Im Schnitt geht jedes dritte Lebensmittel zwischen Feld und Teller verloren. Gründe dafür sind unter anderem das Aussortieren von unförmigen Früchten und Gemüse, ungenutzte Nebenprodukte, Lagerungsverluste, abgelaufene Produkte oder Essensreste. Unser Hofladen soll dem entgegenwirken. Zum einen soll er ein Zuhause für Gemüse und Früchte, die nicht der Norm entsprechen, sein. Zum anderen integrieren wir unseren Hofladen direkt in unseren Gastronomie-Betrieb. So verarbeitet unsere Hofbeiz-Küche Produkte weiter, bevor sie in der Tonne landen. Damit vermeiden wir Food-Waste und verbinden die Lebensmittelkette zwischen Landwirtschaft, Detailhandel und Gastronomie direkt.

Grobsortiment



Brot



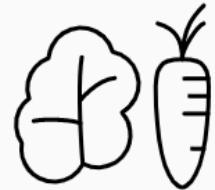
Getreide



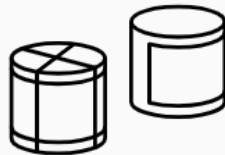
Früchte



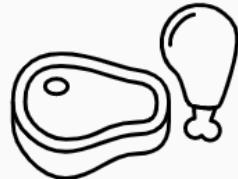
Trockenfrüchte



Gemüse



Eingemachtes



Fleisch



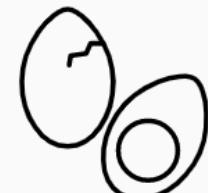
Milchprodukte



Getränke



Öle

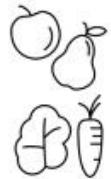


Eier



Geschenkartikel

Unsere Partner:innen



BioMooshof, Adligenswil
Gmüsamtli, Kastanienbaum



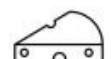
M011, Geuensee
Stalders Demeterhof, Sempach
Pasta Monica, Zug



Uelihof, Ebikon



eigenbrötler Backwerke, Wauwil
Bio-Holzofenbäckerei Stiftung Dreipunkt, Luzern



Trutiger Chäsi, Sempach
Chäschäller, Luzern
Blokässerei Burgrain, Alberswil
Bio Genusskässerei Hofstetter, Ruswil
Molk1, Stans



BioMooshof, Adligenswil
Trutiger Chäsi, Sempach



Bio-Hof Lindenfeldweid, Luzern



Bio-Hof Lindenfeldweid, Luzern
Haldihof, Weggis
Chuderboden, Malters



Blobbijou Wigger, Dierikon
Mühle Briseck, Zell
Haldihof, Weggis



Isehuet, Altbüron
Musegg Garten, Luzern



Vogelsang, Ebikon
Chuderboden, Malters



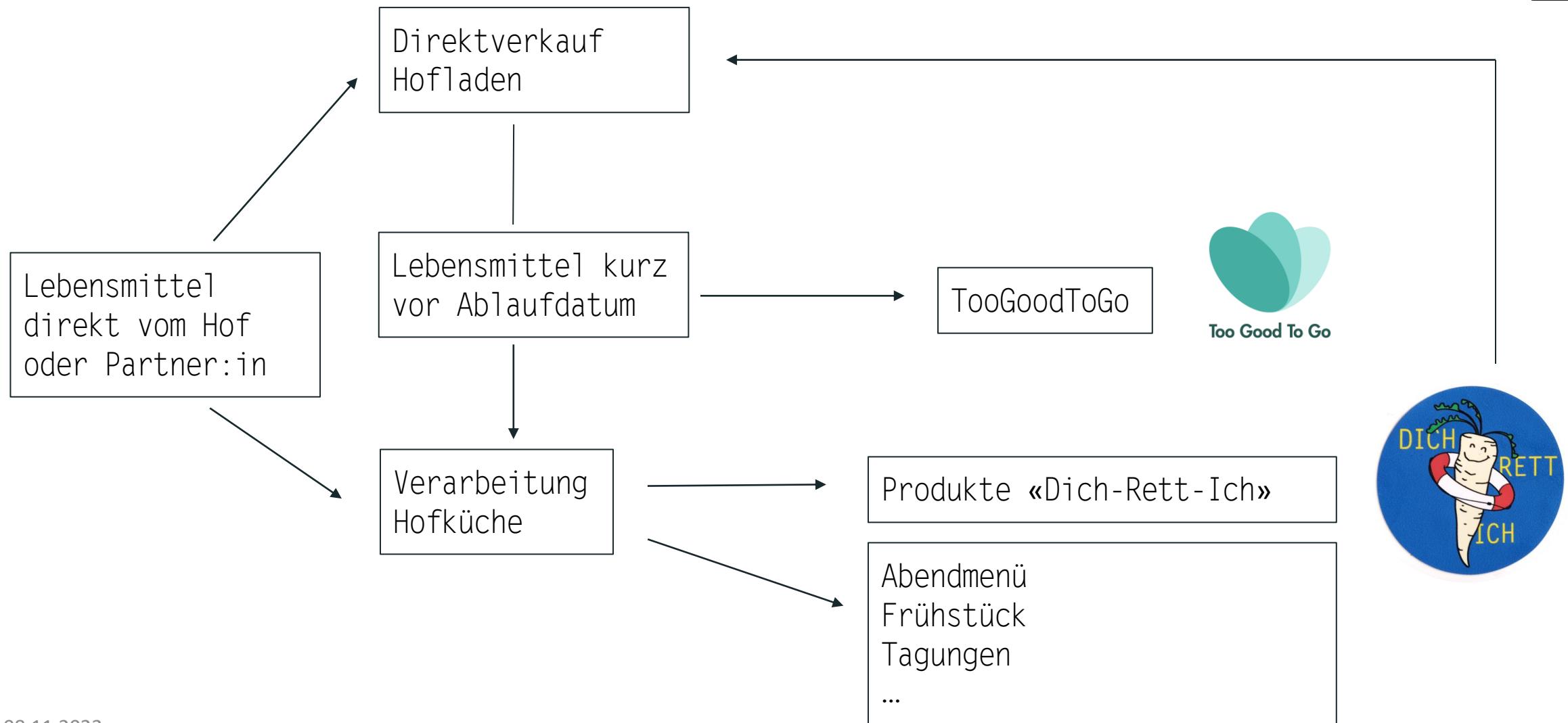
Original Food GmbH - KaffaWerkstatt, Kriens

Stärken



- Produkte mit bekannten Geschichten dahinter
- Standort in Stadt Nähe
- Eingebettet ins Bramberg Quartier
- Ausflugsziel
- Einkaufserlebnis im alten Rinderstall
- Gastronomisches Angebot zu Ladenöffnungszeiten
- Eingebettet im Kreislauf Gastronomie

Kreislauf Gastronomie Hinter Musegg



Herausforderungen

- Wenig «Laden» Laufkundschaft
- Geringe Bekanntheit
- Wenig Eigenproduktion
- Geringe Margen im Detailhandel (ca. 30%)
- (Überschaubare Ladengrösse)

Beispiel Milch pasteurisiert

Einkaufspreis CHF 2

Verkaufspreis CHF 2.50 (Marge 25% / CHF 0.50)

Für jede nicht verkauft Milch müssen also mind. 4 Flaschen Milch verkauft werden, um kein Defizit zu schreiben*.

Haltbarkeit der Milch: 7 Tage

Lieferung: 1x pro Woche

*Dabei sind z.B. Lohn- oder Energiekosten noch nicht einberechnet.

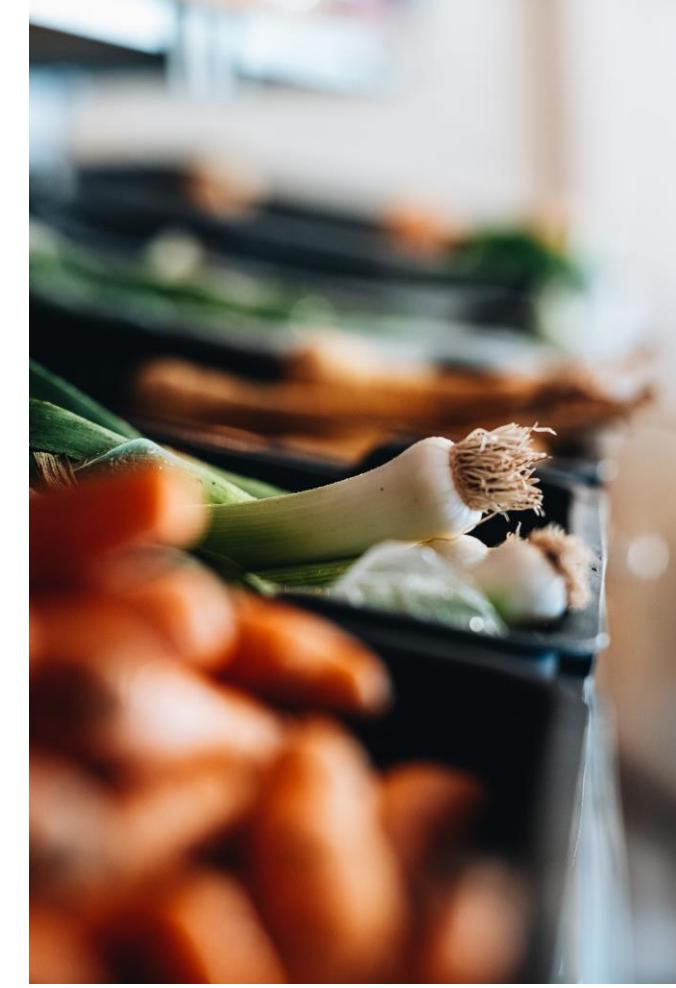
Impressionen



Impressionen



Impressionen



Impressionen



Impressionen



Impressionen



Kontakt

hofladen@hinter-musegg.ch
www.hinter-musegg.ch

Kulturhof Hinter Musegg
Diebold-Schilling Strasse 13
6004 Luzern

041 412 19 31

