

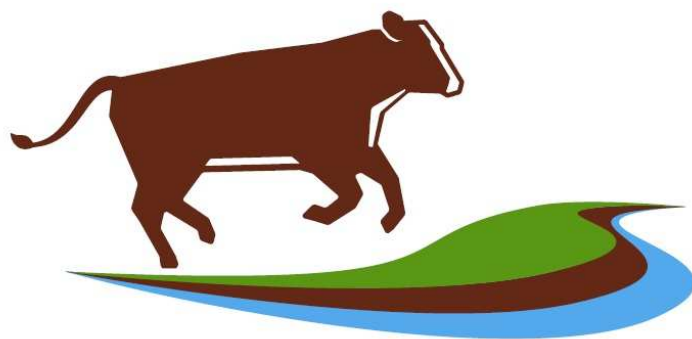


Direktvermarktung mit Weiderindern, Wege aus dem Absatzknick



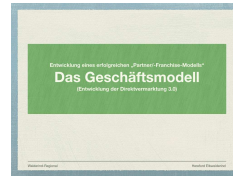
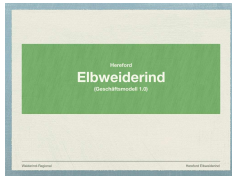


- **Landwirtschaftliche Lehre Rinderzucht/Milchvieh, Köllitsch/Nordsachsen**
- Studium **Agrarwissenschaft/Tierzucht**, Universität Leipzig (plus Informatik/Görlitz, BWL/Rendsburg)
- 1990 Mitgründung 1. Unternehmen (Werbeagentur + IT + Personalberatung)
- 1995 Gründung Softwareunternehmen (Lohnabrechnungssoftware) in Leipzig
- 2000 – 2016 Unit-Manager in internationalem Softwarekonzern
- 2016 Mitpächter Gestüt Graditz: Beginn Hereford Rinder und Vollblut Pferde
- Seit 1.6.2017 **Vollerwerbslandwirt**: Elbweiderind und **Direktvermarktung** (Torgau/Leipzig)
- seit 2019 Marketing- und Vertriebsunterstützung für Landwirtschaftsbetriebe
- **2020-2022 Umstellungszeit auf Bio, seit 2022 BIO-Betrieb/GÄA**



Hereford Elbweiderind

Graditz



Weidenregion	Landgut NEUE ELBE	Hereford Elbweiderind
Regionale Erzeugung	Direktmarkt FOOD	Regionale Leber
Regionale Kommunikation	Lange Kette	Hof-Läden
Qualität der Lebensmittel	Produktqualität	LFM Leber
Bezug und Einzelhandel	Sachverständigen	„Alte Schule“

„FOOD ist das neue TECH“

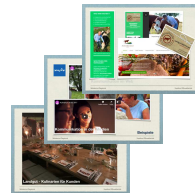
1.0

2.0

3.0

4.0

5.0



- Landwirtschafts-Betrieb
- BIO (Gää)
- 60 ha (20AL/40GL),
- 45 GVE
- (25-30 Mutterkühe)

- Direktvermarktung
- „Partner-System“

- „Denkwerkstatt FOOD“
- „Systemwechsel“ in der Ernährungswirtschaft



Hereford Elbweiderind
Graditz

Strategische Entwicklung seit 2017

Die IDEE vom ELBWEIDERIND

Artgerechte, natürliche Haltung - eine gemeinsame Philosophie

Gemeinsam mit unseren Partnern

Eine Idee bewegt - verantwortungsvolle Landwirte teilen unsere Haltung und sind fester Bestandteil unseres Teams

Seit drei Jahren gestalten wir die Idee vom „ELBWEIDERIND“. Wir wollen einen Beitrag zur Umorientierung in der Landwirtschaft, insbesondere in der Tierhaltung, leisten. Dazu gehört es, transparent zu sein und offen in Veranstaltungen vor-Ort in die Kommunikation mit den Verbrauchern zu treten. Damit wir dies alles tun können, halten wir die Größe unserer Hereford-Herde dauerhaft konstant. Den wachsenden Bedarf unserer Kunden erfüllen wir aus den Herden unserer Team-Partner in Döhlen und Schloßig.

1

Pülswerda
Landwirtschaftsbetrieb
Matthias Schneider

2

Döhlen
Rinderzuchtbetrieb
Jutta Wiegand
Jürgen Schubart

3

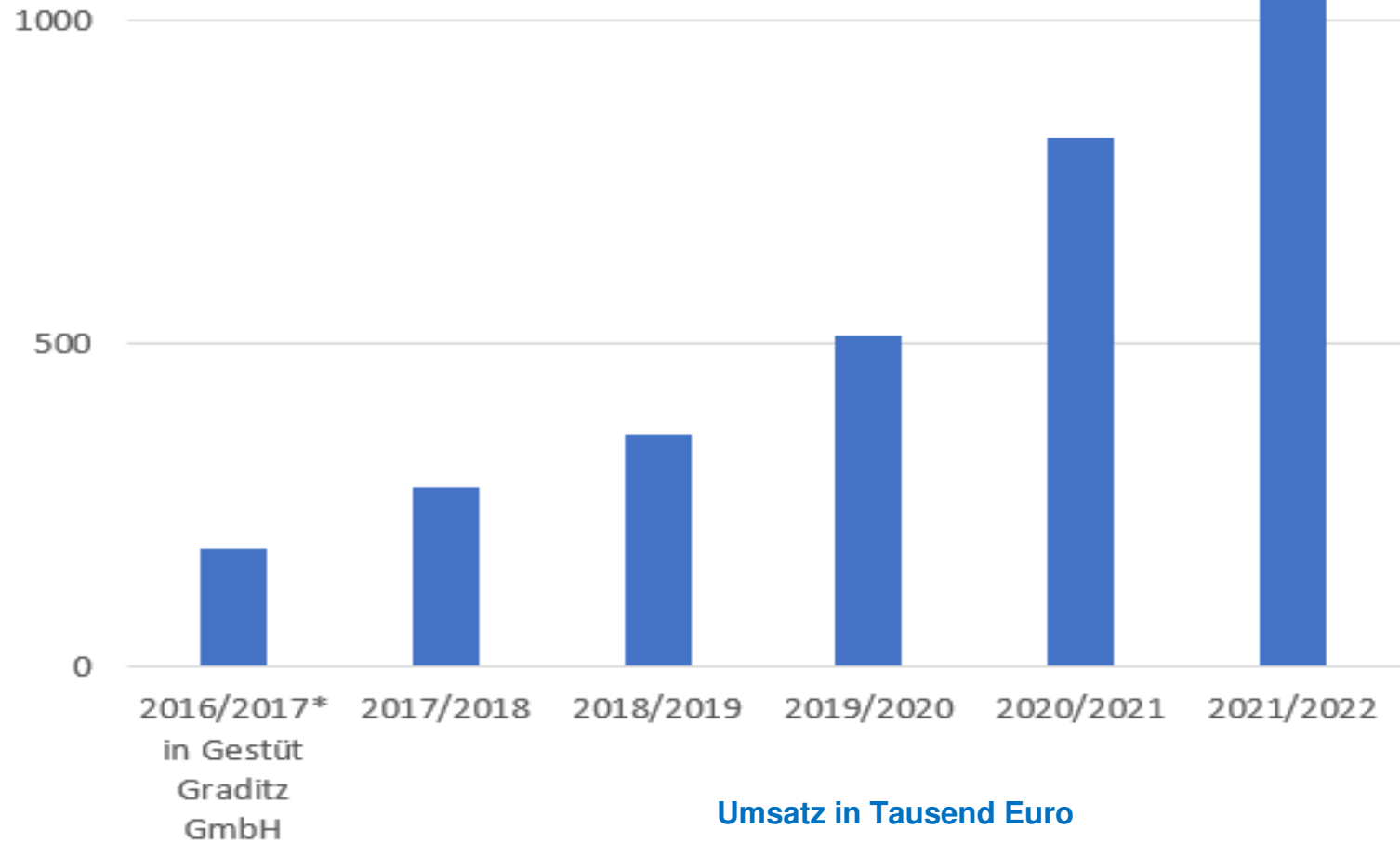
Schloßig
Landwirtschaftsbetrieb
Jörg Franke

Team-Partner Elbaue Hereford Jutta Wiegand & Jürgen Schubart:

„Wir lieben was wir tun - diese Passion leben wir jeden Tag!“

Seit unserem Beginn 2017 unterstützt unser Team-Partner-Betrieb Wiegand&Schubart unsere Weiterentwicklung der Vermarktung mit Rat und Tat - und den Zuchtieren aus seiner Aufzucht und Pflege. Gemeinsam mit allen unseren Team-Partnern bündeln wir immer die jeweiligen Kernkompetenzen. „Im Prinzip konzentriert sich jeder auf das, was er am besten kann ...“ fasst Matthias Schneider unsere Zusammenarbeits-Philosophie immer wieder zusammen. Damit wachsen für den Kreis unserer Kunden die Attraktivität und Verfügbarkeit des Angebotes ohne bei den Grundsätzen Abstriche zu machen.





Was macht **Direkt**vermarktung erfolgreich ?

Erfolgsfaktoren

Kunden

Storytelling

Geschäftsmodell

Die Regional-Marke

Marketing

Nachhaltigere Ernährung

Regional-Marke

Erfolgsfaktoren

Beispiele für Vermarktung von Rindern aus der Mutterkuhhaltung:

- Verkauf an Schlachthof / Viehhändler nach Tagespreisen
- Direktvermarktung in Fleischpaketen saisonal
- **Direktvermarktung ganzjährig – Regionalmarke(!)**
- Kooperation mit Direktvermarkter oder Handwerksfleischer
- Absetzer-Verkauf an Viehhändler/Mastbetriebe
- Zuchttierverkauf

Welches **Marken-** **Versprechen** haben wir ?



Hereford Elbweiderind
Graditz



Hereford Elbweiderind - 100 % regional



Natürliche und artgerechte Tierhaltung an der Elbe



Hereford Elbweiderind
Graditz

Was ist das Besondere am „Elbweiderind“?

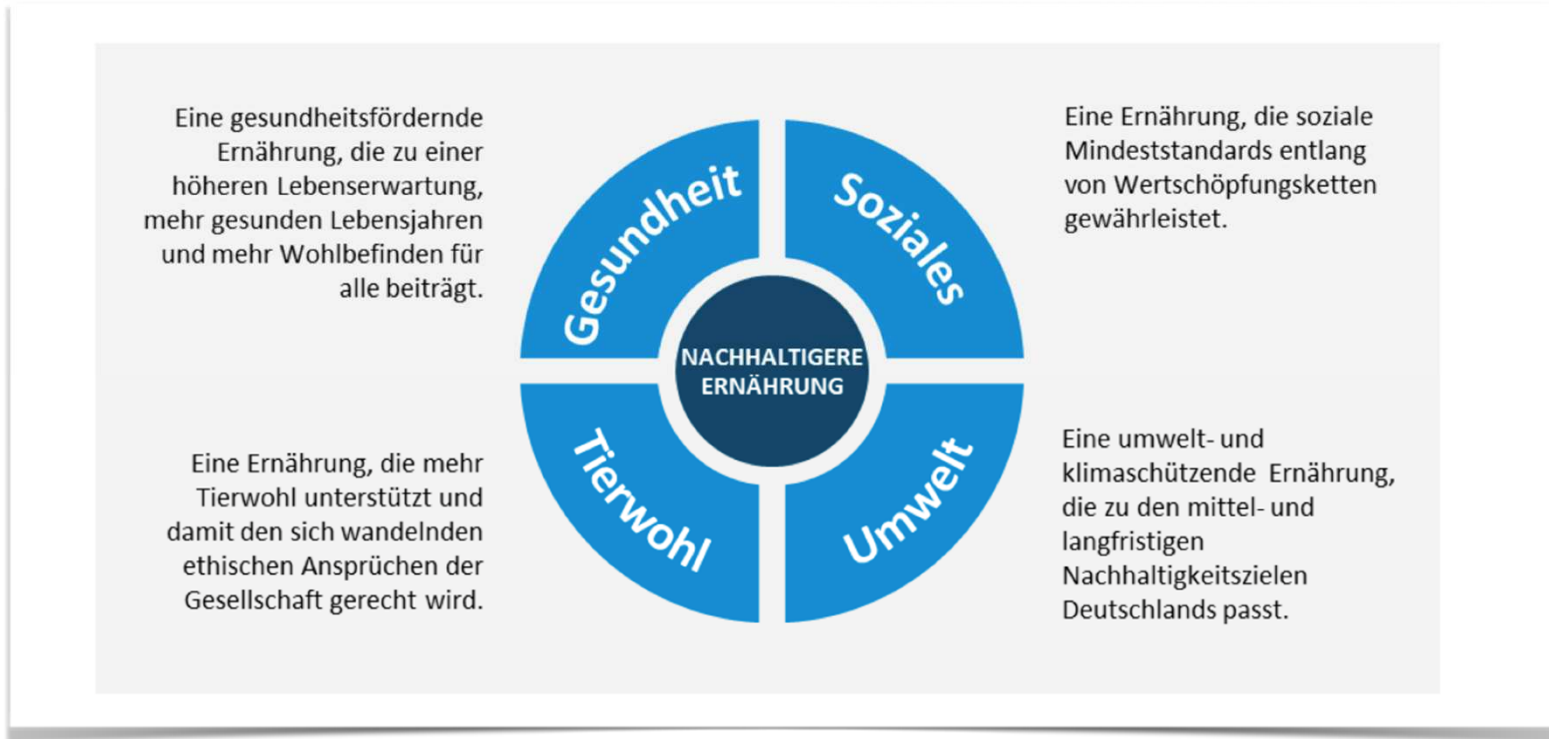
- **Transparenz:** Herdenbesichtigungen/Vorortbesuche jederzeit möglich plus Veranstaltungen
- Artgerechte **Mutterkuhhaltung** – Kälber säugen mind. 5-6 Monate die Milch bei der Mutterkuh
- Anzahl der Weidetage (mindestens 180 Tage) Mai-Oktober, Mutterkühe auch im Winter ohne festen Stall
- Kein vorbeugender Einsatz von Antibiotika, nur explizit tiermedizinische begründet Einzelfallentscheidungen
- **Ganzheitliche Nutzung** inkl. Innereien des Rindes bei der Zerlegung und Verarbeitung, mind.14 Tage trockenreifen, keine Geschmacksverstärker in Wurst und co.
- Erforderliche Tiertransporte – max. 0,5h Dauer



Transparenz und Kundennähe als Erfolgsfaktor

Nachhaltigere Ernährung

Erfolgsfaktoren



REGIONALE LEBENSMITTEL

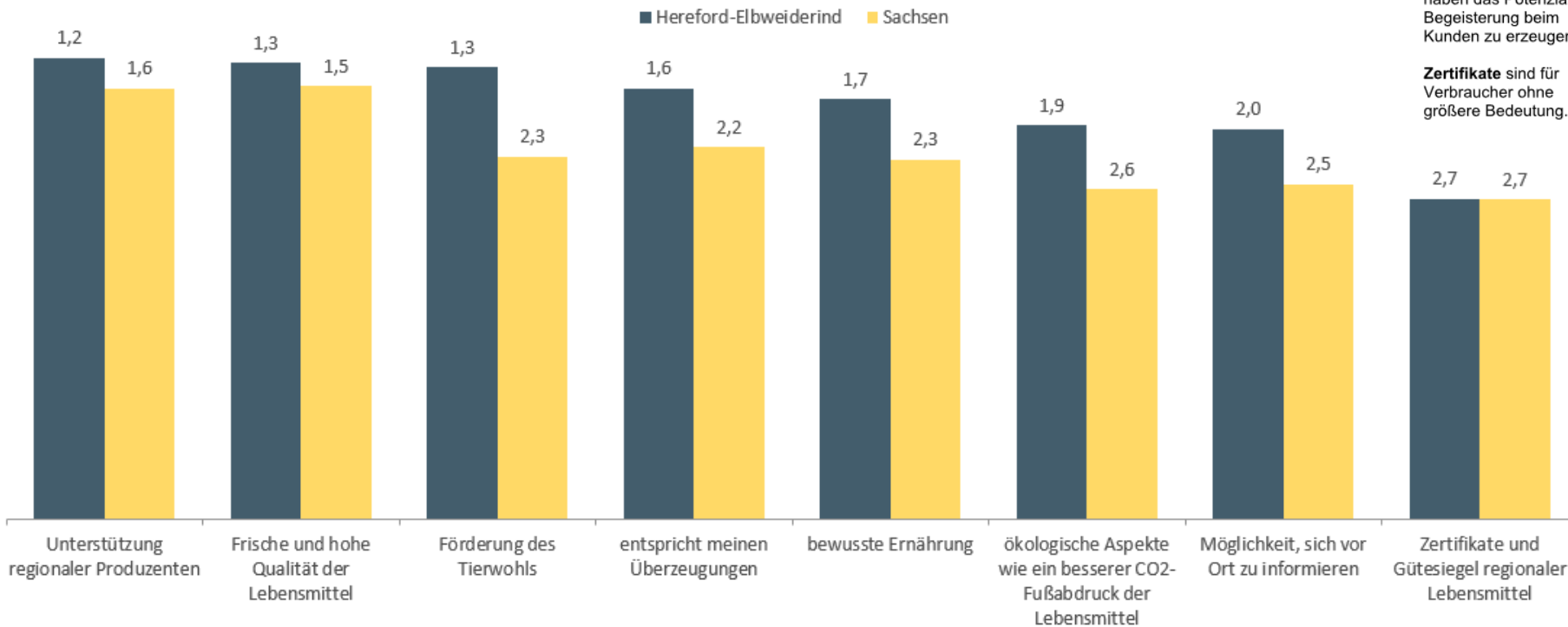
Wie wichtig sind für Sie die folgenden Argumente für den Kauf regionaler Lebensmittel? Vergleich



Frische und Qualität sind Leistungsfaktoren.

Tierwohl, die Möglichkeit nach **eigenen Überzeugungen** zu handeln und **bewusste Ernährung** haben das Potenzial Begeisterung beim Kunden zu erzeugen.

Zertifikate sind für Verbraucher ohne größere Bedeutung.



Hereford-Elbweiderind: N=417, alle Befragten, die regionale Lebensmittel einkaufen ohne „keine Angabe“ | Angaben: % und Mittelwerte Skala 1-6
Sachsen: N=1.000, alle Befragten, die regionale Lebensmittel einkaufen ohne „keine Angabe“ | Angaben: % und Mittelwerte Skala 1-6 | Daten gewichtet

16

Marketing und Kundenbindung in der landwirtschaftlichen Direktvermarktung



„Marketing ist eine Schlüsselkompetenz in
gesättigten Märkten ... !



Hereford Elbweiderind
Graditz

Uns allen bekannt, bei fast allen in der Umsetzung
vernachlässigt:

Der Kundenfokus ist das zentrale und wichtigste
Element für den Erfolg der Vermarktung

Kommunikation auf sehr hohem Niveau halten (Qualität und Quantität!)

Bsp.: Newsletter

Liebe Freunde der Elbweiderinder,

unsere Leselektüre für Euch zum Wochenende:

1. Das erste Elbweiderind-Kalb ist da
2. „Sächsisches SURF & TURF 2.0“ am 27.03.2021 mit Sachsens Landwirtschaftsminister
3. Verkaufs- und Liefertage vor Ostern: Bestellungen für nächste Woche
4. Unsere Tipps zu Ostern: Geschenkideen und Grillpakete

....



	Anzahl Newsletter zum Ende 12	
2017		1.906
2018		2.652
2019		3.557
2020		4.988



Entwickeln Sie
„Erlebnisse“ für
Verbraucher als
Grundstein für Ihre
Kundenbeziehung.

Newsletter sind ein
wichtiges Instrument der
Kundenentwicklung.

Kundenbindung **permanet** weiterentwickeln



Transparenz und Kundennähe als Erfolgsfaktor

Der HERBSTMARKT 2021
in Pülswerda / 10.10.2021 ab 10 Uhr





Elbweiderind ~ Zuhause ~ Gourmetkochen

Profi-Koch Nils Jorra und Elbweiderind-Chef Matthias Schneider kochen gemeinsam mit Euch ein 3-Gänge-Gourmet-Menü aus unserem leckeren Elbweiderindfleisch, ergänzt mit tollen Beilagen aus der Region. Unser Elbweiderind-Zuhause-Gourmetkochevent ist die Gelegenheit einen tollen, interessanten und vor allem genussreichen Abend mit Familie und Freunden zu verbringen.

Und so einfach geht's:

Ihr bestellt bei uns eine Kochtüte mit einem Teil der Zutaten vom Elbweiderind-Hofladen, holt sie ab oder lasst sie Euch liefern. Für die anderen Zutaten schicken wir Euch vorab eine vollständige Einkaufsliste.

Ihr kocht zu Hause in Eurer Küche oder an Eurem Grill. Wir kochen parallel und übertragen alles via Livestream auf Euren Laptop oder Euer Tablet

Fragen und Anregungen könnt Ihr uns gerne live via Chat über Whatsapp schicken oder auch anrufen. Nils gibt dann direkt Antworten und Tipps in Eure Küche zurück.

Wir bereiten die 3 Gänge in 2 bis 3 Stunden gemeinsam zu, so dass Ihr das köstliche Menü im Anschluß sofort gemeinsam genießen und den tollen Abend ausklingen lassen könnt.

Termine 2023: 28.Januar/ 25.Februar/ 25.März

Anmeldung und weitere Infos unter: erlebnis@elbweiderind.com / 01516 5144478



**Kunden-Feedback
28.Januar 2023**

Online-Kochevents Elbweiderind-Zuhause-Gourmetkochen

Positive Effekte auf Neukundengewinnung und
Bestandskundenbindung

Datum	Teilnehmende Personen	Umsatz
28.11.2020	84	1680 Euro
12.12.2020	119	2380 Euro
16.01.2021	154	3080 Euro
06.02.2021	245	4900 Euro
06.03.2021	217	4340 Euro
27.03.2021	245	4900 Euro





Hofbesuche von Kunden

Beispiele für Kundenloyalität und Kundenansprechbarkeit:

1. 23.12.2020 Markt: Kundenloyalität und Mailadressen
2. Aufräumaktion am 14.03.2021

Elbweiderind-Aufräum-Aktion auf den Elbwiesen
(14. März 2021)



Fotos: Gitta Martini, Matthias Schneider, Franziska Krentz



Zu Besuch bei den Elbweiderindern



Zu unserem Konzept von der artgerechten Weidehaltung gehört auch, dass sich alle Interessierten vor Ort über unsere Rinderherde informieren können. Regelmäßig finden Wanderungen zur Herde statt. Hier können Menschen aus der Stadt und vom Land nicht nur einen wunderschönen Ausflug in die reizvolle Elbaue unternehmen, sondern gleichzeitig viel Wissenswertes zur Mutterkuhhaltung erfahren und unsere Rinder und Esel persönlich kennenlernen. Nach einem kleinen Spaziergang erwartet die Besucher ein zünftiges Picknick neben der Koppel, je nach Jahreszeit mit kalten oder warmen Kostproben vom Rind. Kinder und Erwachsene haben Gelegenheit, uns mit ihren Fragen zu löchern; die Kühe und Esel zu streicheln und den Kälbern beim Spielen zuzuschauen.

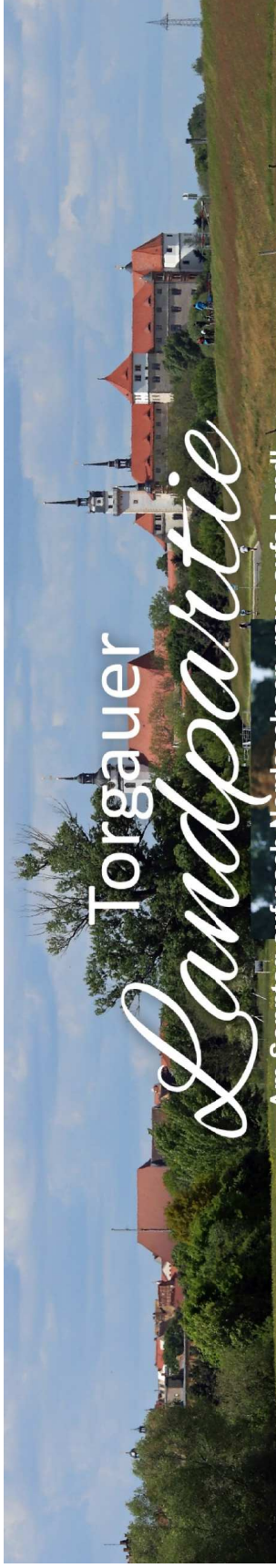


Die Teilnahme ist kostenfrei, es wird jedoch um eine kleine freiwillige Spende gebeten.

Termine 2023: 03.06./ 24.06./ 26.08./ 09.09.

**Anmeldung und weitere Infos unter:
erlebnis@elbweiderind.com / 0151 65144478**





Torgauer Landpartie

Am Sonntag auf nach Nordsachsen, raus aufs Land!

"Früher" war der Sonntag der einzige freie Tag der Woche und nach der Kirche ging oder fuhr man aufs Land oder in eine Leipziger Gastwirtschaft ins Grüne.

Wir wollen diese Tradition wieder aufleben lassen! Auf unserem Landgut Neue Elbe in Pülswerda bei Torgau und den benachbarten Rinderweiden im Naturschutzgebiet "Alte Elbe Kathewitz" bieten wir einen interessanten und genussvollen Sonntag für die ganze Familie.



Was steckt in der Torgauer Landpartie?

- Geführte Wanderung oder Fahrt im Elbweidernd-Safari-Mobil zur Rinderherde (inkl. Wachese!) im Naturschutzgebiet "Alte Elbe Kathewitz"
- Kleine Bildungstour in unserer "Denkwerkstatt Food": spannende Informationen zu regionalen Lebensmitteln, zur Landwirtschaft in Nordsachsen und zu gesunder Ernährung
- Individuelle Spaziergänge über die Elbwiesen und entlang des Elbuferes
- kleine Kinderspielwiese am Landgut
- Torgauer Landpartiemenu (von 11 - 15 Uhr) liebevoll von uns zubereitet mit regionalen Lebensmitteln -hauptsächlich aus Nordsachsen
- leckeres Frühstück, ein kulinarisches Sonntagsgessen und echter Oma-Kuchen zum Abschluss erwarten Euch



Was zieht man auf dem Land an?

Die Landpartie ist am Sonntag, dem Festtag der Woche - also kleidet Euch gerne dem Tag angemessen. Neudeutsch würde man wohl mindestens "smart casual" schreiben. Fazit: Wie es Euch gefällt, gern sonntäglichster...

Wann?

An folgenden Sonntagen laden wir Euch herzlich zur Landpartie ein:

04.06./ 25.06./ 27.08./ 10.09.

jeweils ab 11.00 Uhr - gern bis 15 Uhr

**Anmeldung und weitere Infos unter:
erlebnis@elbweidernd.com.de / 0151-65144478**



Wo?

Landgut Neue Elbe, Am Schloßpark 9, 04886 Arzberg/ OT Pülswerda

Wie weit ist das denn?

Nur 60km nördlich von Leipzig gut per Auto, in einer Stunde erreichbar oder ohne Umsteigen per S-Bahn (S4) bis Torgau oder Bellrose plus Landgut Shuttle Service oder von dort per Fahrrad

Erkenntnisse und Erfolgsfaktoren nach 60 Monaten Direktvermarktung

- Falle Komplexität, Falle „Logische Zielgruppe“, Falle Gastronomie, Falle „Großabnehmer, Große Wiederverkäufer“

Erfolgsfaktoren:

- Prio1: IT + Marketing(!) – Invest in den ersten Kundenstamm (Zielgröße plus Datum!), immer wieder Feinjustierung – wer ist der „ideale“ Kunde
- Klare Kommunikation – Kernbotschaften immer treu bleiben
- „Nein“ sagen lernen (Komplexität)
- Kundenbindung! Durch Transparenz und Eventkreierung – Menschen, ehrliche Story....!
- Meinen Kunden kennen! (Bestellverlauf und Planung der Verarbeitung/Schlachtung)
- Man kann nie zu viel kommunizieren!
- Wer die Kunden hat, hat die Macht und die Marge (bei uns Ziel mind. 80% direkt/max. 20% Wiederverkäufer/Gastronomie)
- Alle Beteiligten müssen Spaß haben und auch(!) von der Idee begeistert sein (Landwirt, Verarbeiter, Gastronom, Kunde) = Faire Konditionen

Diversifizierungen, Optimierungen und die Verbesserung der Resilienz im Elbweiderindgeschäft für das „wiedermal besondere“ Jahr 2022

Stand 12 2022



→ Planungen in „guten Zeiten“ beginnen, Trends erkennen

Beispiele:

1. IT Prozesse zur Zeiteinsparung/Steigerung Kundenzufriedenheit
2. Verbreiterung der Produktpalette unter der Marke / plus Markenupdate
3. Optimierungen im CRM z.B. durch Bildung von noch feineren Zielgruppenbereichen
4. B2B Ausbau und Verstärkung: Gastro, LEH und (sogar wieder) Marktschwärmer)
5. Neue Formen der Kundenbindung (z.B. Afterworkgrillen in LE und PW)
6. „Burgermanufaktur“ erneuern für Mengenprodukte plus vegetarisch und vegan(!)
– dadurch z.B. fast exklusiv beim Wasserfest LE
7. Zusätzliche Events im Landgut
8. Produktinnovationen
9. Storytelling im Newsletter schärfen
10. Verkaufsraumgestaltung

1. IT Prozesse (permanent) verbessern – Mehr
Transparenz für den Kunden plus Zeitersparnis

Nutzen der Prozessoptimierungen

Optimierungsebene	Kennzahl	Alt	Neu	Effekt
Kosten: effizienter Arbeitseinsatz	Arbeitszeit	3 Tage Erfassung/Auswertung	1 Tag Admin, Auswertung	ca. 2 Tage Arbeitseinsparung/ Verkaufswochen
Qualität: Fehler in den Kundenbestellungen durch unstrukturierte Eingabe ohne Artikelbasis	Anzahl Bestell-Reklamationen vom Kunden (falsche Mengen, falsche Artikel, vergessene Produkte)	ca. 10-15 %	1-2 %	Transparenz/Kundenzufriedenheit
Qualität: Wareverfügbarkeit beim Lieferanten durch frühere Bestellung	Anzahl Bestelländerungen bei Waren regionaler Partner	2-3	1-2	Aufwandsreduzierung, Qualität, Kundenzufriedenheit
Zeit: Ausreichend Zeit auf Seiten der Lieferanten um Warenverfügbarkeit sicherzustellen	Bestellzeitpunktüberschreitungen durch Elbweiderind bei Bestellungen bei regionalen Partnern	Ad hoc Bestellungen und individuelle Fahrten zur Abholung	Strukturiert, feste Bestelltermine und Abhol- bzw. Lieferzeitpunkte	Reibungslosere Zusammenarbeit, weniger Rückfragen und ad hoc Aktionen
Kosten: Reduktion Lagermengen und Risiko verderblicher Waren	Summe der Nachbestellungen bei Lieferanten nach der Erstbestellung	10-40% Über- bzw. Untermengen	5-20% Über- bzw. Untermengen	Qualität der Ware, Kundenzufriedenheit wegen Verfügbarkeit
Qualität: Vergrößerung des Warenangebots	Anzahl der regionalen Kooperationspartner bzw. Abdeckungsgrad der Basislebensmittel regional	2 Basis regionale Lebensmittel Elbweiderind plus Käse	5 + x Regionale Basislebensmittel Fleisch/Wurst Eier, Gemüse Käse, Fisch, Brot	Kundenzufriedenheit, Umsatz und Ertrag pro Kunde höher

• PROZESSE IN DER WSK

Effekte / Nutzen für Verbraucher

Pos	Typ	Produkt	Bezeichnung	Menge	Einheit	Liefertermin
10	Normal	20	Hackfleisch (ungewürzt, TK) 5x	2,500	kg	17.06.2022
20	Normal	46	Salami Rum-Wacholder 1	0,300	kg	
30	Normal	61	Bürgermeisterstück klein	1,000	kg	
40	Normal			1	St	

10678	Simon	Michael	7001	KONSUM: Wiener	3
			7002	KONSUM: Bockwurst	1
			7004	KONSUM: Paprikaknacker 2x	3
			7005	KONSUM: Salami Kräuter 5x	4
	Timm	Ronny	7001	KONSUM: Wiener	2
			7002	KONSUM: Bockwurst	1
			7003	KONSUM: Knacker	2
			7004	KONSUM: Paprikaknacker 2x	2
			7005	KONSUM: Salami Kräuter 5x	1
	Hampe	Catrin	7001	KONSUM: Wiener	1
			7003	KONSUM: Knacker	1
			7006	KONSUM: Schulterbraten	3
			7008	KONSUM: Grillwurst 1x5	1
	Scheffler	Silke	7001	KONSUM: Wiener	2
			7003	KONSUM: Knacker	2
			7005	KONSUM: Salami Kräuter 5x	1
	Schröter	Jana	7001	KONSUM: Wiener	1
			7004	KONSUM: Paprikaknacker 2x	1
			7005	KONSUM: Salami Kräuter 5x	1

Herr Thomas Lehr
 Käthe-Kollwitz-Straße 60
 04109 Leipzig

Auftrag Nr. 5578
 Kunde Nr. 10322
 Datum 14.06.2022
 Versandart Abholung: Hofladen Pülswerda 14-17 Uhr
 Anzahl Seiten 2

Auftragsbestätigung

Guten Tag Herr Lehr,

vielen Dank für Ihre Bestellung beim Elbweiderind.

Nachfolgend haben wir zur Kontrolle Ihre Bestellung noch einmal zusammengefasst.

Abholung / Lieferung am:	Bezeichnung	Menge	Einzelpreis
17.06.2022	Hackfleisch (ungewürzt, TK) 5x	2,500 kg	31,55
	Salami Rum-Wacholder 1	0,300 kg	9,53
	Bürgermeisterstück klein	1,000 kg	22,43
	Nettobetrag		63,51
	Umsatzsteuer 7%		4,45
	Endbetrag EUR		67,96

Die Preise und Gewichte auf der Auftragsbestätigung sind Circa-Angaben

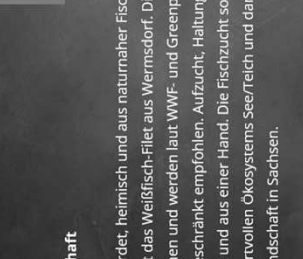
2. Verbreiterung der Produktpalette unter der Marke / plus Markenupdate



Unsere regionalen Lebensmittel-Partner


Wermisdorfer Weißfisch

Praktisch grätenreies Weißfischfilet von der Teichwirtschaft Wermisdorf erfreut sich immer größerer Beliebtheit und gehört deshalb zu unserem Sortiment.



Mügelher Kartoffeln

Baltic Rose, Gaia, Wendy... zählen zu den beliebten Kartoffelsorten, die uns saisonbedingt in der 2,5kg-Tüte vom Gartenbau Schneider in Mügeln geliefert werden.



Beckwitzer Weidehuhn

Der Biohof Barth liefert uns wöchentlich frische Eier im 6er-Pack und (nach Verfügbarkeit) auch Bruderrahne vom Beckwitzer Weidehuhn.



Bennewitzer Butter & Käse

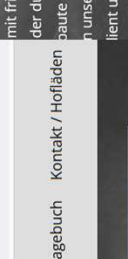
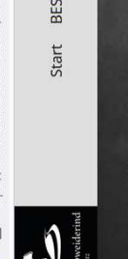
Auch handwerklich gemachte

Gartenbaubetrieb Schneider aus Mügeln

Der Gartenbaubetrieb Gerd-Thomas Schneider in Kemnitz/Landkreis Nord Sachsen baut Kartoffeln und saisonales Gemüse (nach Verfügbarkeit) für unsere Elbweiderrind-Hofläden an.

Hofmolkerei Bennewitz

Seit 1999 stellt die Hofmolkerei Bennewitz qualitativ hochwertige Milch- und Molkeprodukte seit 1999 her. Ihre Produkte werden mit der hofeigenen Milch nach handwerklicher Tradition verarbeitet. Die Käsespezialitäten sind frei von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern.

Lebensmittel

Wermisdorfer Teichwirtschaft

Ehrlich nachhaltig, ungefährdet, heimisch und aus naturnaher Fischwirtschaft. Eine leckere Lachs-Alternative ist das Weißfisch-Filet aus Wermisdorf. Die Fische leben in sächsischen Seen und Teichen und werden laut WWF- und Greenpeace-Fischratgeber 2021 uneingeschränkt empfohlen. Aufzucht, Haltung, Fang und Verarbeitung – alles vor Ort und aus einer Hand. Die Fischzucht sorgt außerdem für die aktive Erhaltung des wertvollen Ökosystems See/Teich und damit der jahrhundertrealen Kulturlandschaft in Sachsen.



Biohof Barth in Beckwitz

mit frischen Eiern und der durch die baute Hühnerhänger. In unseren Rindern für lient unsere jr seine Felder.



Markenupdate – noch stärker Focus auf die Stadtzielgruppe



Social Media



Instagram

Torgau Shop

Gefällt 2 Mal

torgau.shop 🍷 Heute in einer Woche ist Vatertag! Es ist Zeit, ein kleines Geschenk zu besorgen 😊

👉 Hier nur eine kleine Auswahl aus dem Torgau Shop:

- 🍷 die "Männer-Handtasche" mit Meissner-Bierspezialitäten 🍷
- 🍷 Männer-Box mit leckeren Grillsaucen 🍷
- 🍷 herzhaftes Salami vom @elbweiderind Graditz 🍷

Instagram

marktschwaermer.karlheine Westwerk Leipzig

HEREFORD Elbweiderind Graditz
Arzberg, Leipzig - 56 km • Anzeigen

Die beliebtesten Produkte

<p>Knacker: 100% Rind</p> <p>2,10 € 100 g</p> <p>+</p>	<p>Hackfleisch (TK, ungewürzt) in der 500...</p> <p>6,90 € 490 g-510 g</p> <p>+</p>
--	---

Gefällt marktschwaermer.gohlis und 3 weiteren Personen

marktschwaermer.karlheine Bestes Rindfleisch vom @elbweiderind gibt's bei uns alle zwei Wochen. Bis morgen Abend könnt euch beispielsweise Hackfleisch für den Gefrierschrank kaufen.

marktschwaermer.gohlis 11h

@ELBWEIDERIND

HAT EINE FEINE OSTER-TÜTE FÜR EUCH ZUSAMMENGESTELLT, ZUM SELBER GENIESSEN ODER VERSCHENKEN

KLICKT REIN: UNSER VERKAUF IST NOCH BIS MITTWOCH FÜR EUCH GEÖFFNET









Unsere spezielle Geschenk-tüte zu Ostern...

Inhalt:

- Kräuter-Salami im Geschenk-Bonbon
- 1 Glas Grobe Leberwurst
- 6 Eier vom Beckwitz Weidehuhn
- 1 Tüte Knäckebrot (Vollkorn-Roggen-Sauerreig) von der Leipziger Bäckerei Efrich
- Leinöteröl (100 ml) von der Ölmanufaktur vom Huttenberg aus Oberschöna
- Salzrosenpackungen von Sanisal aus Chemnitz
- 1 Elbweiderind-Rezept

Dies in deiner Story posten >

3. Optimierungen im CRM z.B. durch Bildung von noch feineren Zielgruppenbereichen

 Erinnerung Lieferung 11.07.22 #88 • Gesendet am 11. Juli 2022 09:17 Bericht • Vorschau • Mehr ▾	871 100%
 10.07. Sonntag ALLE: PUSH Verkauf / Wanderung #87 • Gesendet am 10. Juli 2022 06:33 Bericht • Vorschau • Mehr ▾	6.181 100%
 08.07. Freitag ALLE: Wanderung / Letzte 2 Verkaufstermine vor Pause #86 • Gesendet am 8. Juli 2022 11:23 Bericht • Vorschau • Mehr ▾	6.185 100%
 06.07. PUSH Verkauf HL Pülswerda #85 • Gesendet am 6. Juli 2022 10:36 Bericht • Vorschau • Mehr ▾	335 100%
 040722 Münch #84 • Gesendet am 6. Juli 2022, zur besten Zeit Bericht • Vorschau • Mehr ▾	478 100%
 05.07. Erinnerung HL Leipzig #83 • Gesendet am 5. Juli 2022 07:48 Bericht • Vorschau • Mehr ▾	1.159 100%
 Erinnerung Lieferung 04.07.22 #82 • Gesendet am 4. Juli 2022 09:38 Bericht • Vorschau • Mehr ▾	874 100%
 Evtl. 02.07. PUSH Verkauf Plagwitz #81 • Gesendet am 2. Juli 2022 07:03 Bericht • Vorschau • Mehr ▾	914 100%

Von : Elbweiderind - REGIONAL <bestellung@elbweiderind.com>

Antwort : bestellung@elbweiderind.com

Betreffzeile : Unser neuer "Hahn im Korb": Deckbulle XXX / Bestellt gern noch vor der Ferien-Pause

Liebe Freunde der Elbweiderinder ...

Die Natur ist faszinierend, aber auch unberechenbar - für Mensch und (Nutz)Tier. Unser bisheriger Deckbulle „Hans-Robert“ musste sich in den vergangenen 2 Jahren so einigen gesundheitlichen Herausforderungen stellen: Im letzten Winter hatte er eine leichte Lungenentzündung und zudem sich im Sommer auf den Elbweiden mehrfach Steine eingetreten. Letzteres führt dann zu Lahmheit auf dem betroffenen Bein. Über die Ursachen kann man hinterher nur spekulieren. Wahrscheinlich hatte er von seiner Genetik her doch etwas weichere Klauen. Hinzu kommt, dass wir die weiblichen Nachkommen des Bullen mit anderen Betrieben tauschen müssten, um Inzucht zu vermeiden. ...



4. B2B Ausbau und Verstärkung: Gastro, LEH und (sogar wieder) Marktschwärmer)

- Gastro Intensivierung (z.B. gemeinsame Planung der Speisekarte)
- LEH Konsum (eigener Verteiler CRM) 4 auf 14 Filialen
- Optimierung Marktschwärmer

Bis Ende 2021 90% Endkunden / 10% B2B

Jetzt 12/2022: 65/35

5. Neue Formen der Kundenbindung (z.B. Afterworkgrillen in LE und PW)

Elbweiderind After-Work-Grillen

7. Juli 2022 von 16 - 20 Uhr

vor dem Elbweiderind-Hofladen in
Liebertwolkwitz (Zum Rosengarten 1, 04288 Leipzig)

Unsere 3 aktuellen Grillwurst-Sorten
(ausgefallen präsentiert)
können Ihr zu kühlem Bier, Wein oder
Alkoholfreiem am Laden in Wolks testen.

Essen und Getränke sind für alle
Elbweiderind-Kunden FREI.

Freiwillige Spenden
sind möglich und willkommen!



ELBWEIDERIND
ELBWEIDERIND-AFTER-WORK-GRILLEN
16-20 Uhr
TODAY
Für unsere Kunden KOSTENFREI!
Bei schönem Wetter kann ja jeder ein Bierfass anstechen.
Hofladen Liebertwolkwitz (Zum Rosengarten 1, 04288 Leipzig)
An diesem Donnerstag (7.7.) laden wir unsere treuen Elbweiderind-Kunden in Leipzig zum kostenfreien 1. "Elbweiderind-After-Work-Grillen" ein. Vor unserem Hofladen wird Elbweiderind-Chef Matthias Schneider unsere 3 verschiedenen Grillwurst-Sorten für Euch grillen und auf besondere Weise präsentieren. Auch Gemüse vom Gartenbau Schneider kommt mit auf den heißen Rost. Dazu gibt es (Fass!) Bier, unseren eigenen Wein, Alkoholfreies und natürlich gute Gespräche mit Euch. Kommt gern vorbei und lasst es Euch schmecken!

6. Burgermanufaktur erneuern für Mengenprodukte plus vegetarisch und vegan(!) – dadurch z.B. „exklusiv“ beim Wasserfest LE



Direkt vom Landwirt  Hereford Elbweiderind Graditz

 **Original-Elbweiderind BURGER**

Klassisch
... mit Beef-Pad aus 100 % Elbweiderind-Fleisch
... Zwiebelchutney aus Bio-Zwiebeln vom Wassergut Canitz / Leipzig
... Tomaten & Gurken von der Gärtnerei Orłowski / Nordsachsen

Vegan
... mit Bio-Leinsamen-Pad von MALA / Leipzig
... Veganes Brötchen von Tom und Hans / Leipzig

Vegetarisch
... mit Grillkäse (Halumi) aus Kitzen / bei Leipzig

 **Elbweiderind GRILLWURST**
... im Brötchen von Bäckermeister Tom Eßrich / Leipzig
... aus 100 % Elbweiderind-Fleisch

Zielgruppe „Familie Stadt“ inkl. vegane/vegetarische Familienmitglieder.....

Torgauer Landpartie 2022



Am Sonntag auf nach Nordsachsen, raus aufs Land!

Mit einem Sonntagsbrunch, der mehr bietet: Leckeres Essen aus der Region genießen, Interessantes über die heimische Landwirtschaft erfahren und dabei im schicken Sonntags-Outfit die Natur an der Elbe genießen.



Landgut-Brunch

mit vielen gesunden und leckeren Produkten unserer regionalen Partner



Tagesaktuelle Änderungen vorbehalten.
Diese Karte kann gern zur Erinnerung mitgenommen werden.



Landgut-Brunch

ZUR

Torgauer Landpartie 2022

Zu Beginn

„Ostelbisches Antipasti“ (Salami und Co. vom Elbweiderind, Torgauer Landkäse, Bergkäse)

Brot/Brötchen
von der Bäckerei Schröder, Großtreben/Torgau

Fassbutter
von der Hofmolkerei Bennewitz

Blumberger Honig, Marmelade von Oma Ingrid

Frisch zubereitete Eiergerichte
vom Beckwitzer Weidehuhn

Kleine Grillwürstchen vom Elbweiderind

Gebackene Tomaten (vegan)

Gemüse-Sticks
von der Gärtnerei Orlowski aus Pülswerda

Zwischendurch

Grüne Zuckererbsen-Velouté
mit Petersilienpesto und gerösteten Sonnenblumenkernen (vegan)

Zum Mittag

Pülswerdaer Kopfsalat
mit selbstgemachten Kräuter-Dressing und Sonnenblumenkernen, Croutons (vegan)

Ragout vom Elbweiderind
an Ostelbischen Spaltkartoffeln (vegan) und Gemüse der Saison, wie :

- * bunte Petersilien-Möhren
- * Kohlrabi in Bennewitzer Rahmsoupe
- * Pülswerdaer Brokkoli/Blumenkohl Gemüse mit knusprigen Panko-Flochen (vegan)

Elbweiderind Second Cuts - kurzgebraten vom Holzkohlegrill (rosa/medium)

Zuckersüßes Finale

Kuchen von Oma Ingrid
mit Bennewitzer Schlagsahne

Das neue Milchweits
Krabat Milchwelt, Wittichenau

8. Produktinnovationen



Wurst-Paket
"7 auf einen Streich"

Zum Probieren ...
oder für die große Vielfalt
mit kleinen Mengen bei
den täglichen Mahlzeiten.

100 % Elbweiderind-Fleisch aus
artgerechter Weidehaltung
& handwerklicher Herstellung

- + Knacker: klassisch
(kurz und "dick")
- + Paprikaknacker: würzig
(lang und "dünn")
- + Bockwurst
- + Wiener
- + Jagdwurst
- + Schinken (geräuchert)
- + Kräuter-Salami: mild

Hier geht's um die Wurst!

Paketpreis: 15 Euro

Unser Grill-Neuling: 100% Rind & Feta-Käse & Tomaten & Basilikum

FeTo-Grillwurst

Gern reservieren unter: bestellung@elbweiderind.com



Tomahawk Steak

Hereford Elbweiderind
Qualität



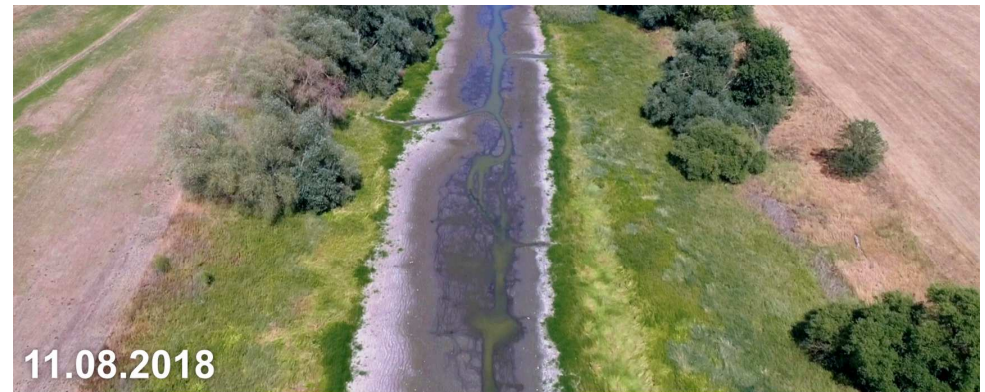
NEU:
Burger-Paket

5 Burger-Pads (100% Rind)
+ 5 Burger-Brötchen
+ 1 Glas hausgemachtes
Elbweiderind-Zwiebel-Chutney

15€



9. Storytelling im Newsletter schärfen



Vor-Ort Einladung direkt danach...

Wollt Ihr unsere Rinder und Esel mal LIVE erleben & anfassen und mehr über Elbweiderind und Naturschutz erfahren?

27. August 2022 (11 - ca. 14 Uhr)

Einladung zur Elbweiderind-Wanderung

Liebe Freunde der Elbweiderinder,

am SAMSTAG, den 27. August, möchten wir Euch herzlich zur 3. Elbweiderind-Wanderung 2022 im Naturschutzgebiet „Alte Elbe Kathewitz“ bei Pülswerda einladen.

Die Wanderung führt zu unserer Mutterkuhherde und den Wacheseln. Gemeinsam laufen wir etwa 2 km entlang der Elbe durch das Naturschutzgebiet bis zum Weidepunkt der Rinder. Dort angekommen, erlebt Ihr unsere Herde hautnah und könnt das rege Tummeln der Kälber sowie unsere drei Esel beobachten. Nebenbei erfahrt Ihr interessante Details zur Herde, der artgerechten Haltung unserer Rinder sowie Besonderheiten unserer Wertschöpfungskette. Anschließend gibt es dann zur Stärkung noch eine kleine Spezialität vom Elbweiderind.

Wir empfehlen festes Schuhwerk. Der Feldweg entlang der Elbe ist für Kinderwagen und Bollerwagen geeignet. Auch Hunde dürfen (angeleint) gern mitwandern.

WAS? Elbweiderind-Wanderung im Naturschutzgebiet „Alte Elbe Kathewitz“
WANN? Samstag, 27. August 2022 – 11 bis ca. 14 Uhr
WO? Landgut Neue Elbe, Am Schlosspark 9, 04886 Arzberg / OT Pülswerda

ANMELDUNG? Bei Interesse meldet Euch bitte unbedingt mit Name und der Personenanzahl per E-Mail an: erlebnis@elbweiderind.com

Die Teilnahme an der Wanderung ist **KOSTENFREI!**
Es wird jedoch um eine kleine freiwillige Spende gebeten.



Dann laden wir Euch herzlich ein ... zur **KOSTENFREIEN** Elbweiderind-Wanderung inkl. Picknick am Samstag, 27. August, im Naturschutzgebiet „Alte Elbe Kathewitz“ bei Pülswerda von 11 bis 14 Uhr. Der Feldweg entlang der Elbe ist für Kinderwagen und Bollerwagen geeignet. Auch Hunde dürfen gern mitwandern.

Ein wirklich tolles Erlebnis für die ganze Familie und den letzten Feriensamstag.

Meldet Euch gern an (mit Name und der Personenanzahl):

erlebnis@elbweiderind.com



022-07-16 Wanderung Film

10. Verkaufsraumgestaltung



06



- ① Anstrich Fassade — frisches grün präziser Farbton ist abzustimmen
- ② Anstrich Soebel — anthrazit präziser Farbton ist abzustimmen
- ③ Wandsports (2 Stk.) zur Ausleuchtung des Logos, Edelstahl
- ④ Wandleuchten analog Pflüßwerda, Edelstahl
- ⑤ Logo Edelstahl, gebürstet, gelasert, mit Abstandhalter montiert
- ⑥ Fensterprint „Kuh“, Rasterfolie
- ⑦ Rasterfolie als Sichtblocker, flächig aufgezogen, Material ist abzustimmen
- ⑧ Belegung des Glasvordachs mit Schilfmatten, geeignete Befestigung



Was läuft (noch) nicht rund:

- Neukundengewinnung (Neue Mailadressen) deutlich zu gering bzw. Abmeldungen unterschätzt
- Wichtige Projekte verzögert (z.B. Abendbrotpaket „regionales Hello-Fresh“) – 1. Schritt zu „ABO“-Modell
- Langfristplanung
- „Nein“ – Sagen
- Controlling, Kalkulation
- Prinzip „Hoffnung“ funktioniert nicht (z.B. Weihnachtsmarkt LE, Marktschwärmer Dezember 2022)

Diversifizierungen, Optimierungen und die Verbesserung der Resilienz im Elbweiderindgeschäft für das „wiedermal besondere“ Jahr 2022

→ Planungen in „guten Zeiten“ beginnen, Trends erkennen

1. IT Prozesse zur Zeiteinsparung/Steigerung Kundenzufriedenheit
2. Verbreiterung der Produktpalette unter der Marke / plus Markenupdate
3. Optimierungen im CRM z.B. durch Bildung von noch feineren Zielgruppenbereichen
4. B2B Ausbau und Verstärkung: Gastro, LEH und (sogar wieder) Marktschwärmer)
5. Neue Formen der Kundenbindung (z.B. Afterworkgrillen in LE und PW)
6. Burgermanufaktur erneuern für Mengenprodukte plus vegetarisch und vegan(!) – dadurch z.B. fast exklusiv beim Wasserfest LE
7. Zusätzliche Events im Landgut
8. Produktinnovationen
9. Storytelling im Newsletter schärfen
10. Verkaufsraumgestaltung

Zusammenfassung:

Chancen:

- Kunden (ca.30-35%) die mehr Geld für Lebensmittel ausgeben wollen sind da und noch nicht „satt“ /max.10% aktuell (nachhaltige Ernährung)
- Markt und Nachfrage nach Regionalität wächst - auch bei Gastro und LEH !

Erfolgsfaktoren:

- Klare Markenbotschaft, viel gutes Marketing, klare Zielgruppe, Salesfokus(Fleiß)
- Kunde muss im Fokus des Denkens und der Kommunikation stehen (LEH = mein KUNDE)
- Transparenz, Ehrlichkeit, Kundenevents
- Planungen in „guten Zeiten“ beginnen, Trends erkennen, Strategie mindestens jährlich prüfen!

Risiken:

- zu schnelles Aufgeben, zu wenig Marketing, kein Sales-Fokus
- Qualitätsprobleme
- Mitarbeiter stehen nicht hinter der Idee

Veränderte Nachfrage-Muster (POS-Profi-Club)

- Regionalität
- Veggie-Alternativen
- Bio
- Gesundheit
- Convenience
- Tierwohl





Fragt mich und meine Kollegen gern an: info@elbweiderind.com
oder matthias@denkwerkstatt-food.de