



„Erweiterung der Nudelmanufaktur (Nudeltrocknung)“

Der Geflügelhof Joseph wurde 1961 gegründet und wird seit 1993 in der zweiten Generation weitergeführt. Der Stall wurde über die Jahrzehnte mehrfach umgebaut, erweitert und modernisiert um den ständig steigenden Anforderungen des Marktes und der Gesetze gerecht zu werden. Heute könne sich die Tiere im Stall völlig frei bewegen scharren, sandbaden und sich wohlfühlen. Die Vermarktung der Eier wurde von Anfang an über eine Direktvermarktung an den Endverbraucher getätigt. Bis heute macht die Direktvermarktung über 50% des Umsatzes, die andere Hälfte wird über den regionalen Einzelhandel, z.B. über den Lokalwarenmarkt am Wendelinushof erzielt. Markus Joseph als Inhaber und Antragsteller hat 1991 mit einer kleinen Nudelmanufaktur im neuen Anbau des Hofes begonnen. Zuerst nur für die private Kundschaft, später auch für den Einzelhandel. Die rege Nachfrage nach regionalen Produkten in den letzten Jahren hat zu einem starken Schub gesorgt. Um diese Nachfrage nach Nudeln über das ganze Jahr für die Kunden zu gewährleisten, ist die Nudelmanufaktur in neue Räumlichkeiten umgezogen um nun täglich Nudeln herstellen zu können. Um weiterhin der Nachfrage gerecht zu werden soll die Tagesproduktion erweitert werden. Durch die Veränderung und Erweiterung der Nudeltrocknung soll dieses Ziel erreicht werden. Es soll auch eine weitere, dauerhafte Halbtagsstelle durch die Maßnahme geschaffen und die Wirtschaftlichkeit der Manufaktur gesteigert werden.

Projektträger

Joseph Der Geflügelhof Delikatess-Nudeln

Handlungsfeld

Lokalwarenmarkt – Vermarktungsprogramm

Projektpartner

Förderzeitraum

2022 – 2023

Gesamtkosten

13.810 € (netto)

Finanzierung

3.452,50 € LEADER (75 % EU, 25 % Landesmittel)

10.357,50 € Eigenmittel