

„regional ist genial“
**durch Kooperation in eine gute gemeinsame
Zukunft**

ABL Ingo Dörflinger – DV Berater, BBK Gmunden Vöcklabruck
Ing. Gabriela Stein – Referentin für DV, LK OÖ

Ausgangssituation des Projektes in VB

- **Initiatorin: Mag. (FH) Margit Hollerweger**
 - Leiterin des Altenpflegeheimes St. Klara, ehemalige Gesundheitsreferentin der Stadt VB, ehemalige Leiterin der Gesunden Gemeinde VB, Gründerin des Netzwerks der „Gesunden Küchen Betriebe“
- Meierhof/Landwirtschaft der Franziskanerinnen – Hauptlieferant seit 50 Jahren:
 - Fleisch – Milch – Salat – Gemüse – Obst
 - 22 Mitarbeiter/-innen
 - Ca. 500 Mittagessen pro Tag:
 - Bewohner/-innen des Altenpflegeheimes (APH)
 - Seminarhausgäste
 - Krabbelstuben-, Kindergarten- und weitere Schulkinder
 - Lebenshilfe und Essen auf Räder

Projektidee „regional ist genial“

- **Ausbau** der **Belieferung** von Gastronomiebetrieben und Großküchen mit biologischen bzw. konventionellen und regionalen Produkten aus der Landwirtschaft
- Unterstützung durch die Landwirtschaftskammer Vöcklabruck
 - DI Rudolf Stockinger und Ingo Dörflinger (Berater Direktvermarktung)
- Unterstützung durch die Wirtschaftskammer Vöcklabruck
 - Josef Renner – Leiter der WK in Vöcklabruck
- Projektübernahme durch die BBK Vöcklabruck (jetzt BBK GM und VB)
 - Weiterentwicklung in Kooperation mit WKO und APH

Projektgeschichte...

- Bürgermeister VB, Stadtrat und Frau Hollerweger stellen ihre Anliegen bei den Bäuerinnenbeirätinnen, OBO´s in VB im Spätherbst 2015 vor.
- Besprechungen zur Umsetzung beginnen im Jänner 2016 (Projektname wird definiert)
- Start Pilotprojekt Küche APH St. Klara Juni 2016
Gemüse und Obst (Gemüsehof Friedl)
- Präsentation der Ergebnisse mit dem Küchenleiter des APH, Sven Dambauer, bei den bäuerlichen Funktionärinnen und Funktionären im Oktober 2016
- Präsentation bei den Gastronomen mit dem Küchenleiter des APH Sven Dambauer und Erhebung von konkreten Interessenten im November 2016

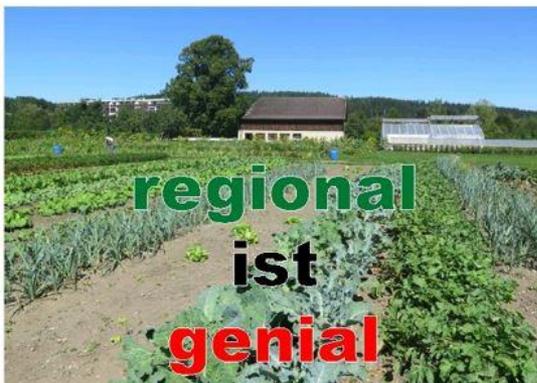


Projektgeschichte...

- Rückmeldung und Erhebung der Betriebe
 - durch WK bei den Gastronomen und LK bei den Landwirten
- Planungsbeginn, Koordination der Betriebe und der Veranstaltung
 - Nicht nur GvB-Betriebe – wichtig: Welches Potenzial an DV gibt es in der Region?
- **Messe „regional ist genial“ mit über 30 Ausstellern am 31.01.2017 in St. Klara**
- Veranstaltungsevaluierung bei Direktvermarktern und Gastronomiebetrieben im Juni 2017
- **Folgeveranstaltung am 05.02.2018**, Seminarhaus St. Klara/Vöcklabruck mit Direktvermarktern und Gastronomiebetrieben aus **Gmunden und Vöcklabruck**

Ausstellerverzeichnis für alle Messebesucher

**UNTERNEHMER
treffen
PRODUZENTEN**



AUSSTELLERVERZEICHNIS

Festsaal Seminarhaus St.-Klara Vöcklabruck



BBK Vöcklabruck
Bäuerliche Lieferanten
Produktblatt



Produzent: Betrieb: Lohninger's Heidelbeergarten und Eierhof
Ansprechpartner: Gerhard Lohninger
Anschrift: 4863 Seewalchen/A., Steindorf 5
H: 0676/5122080
E-Mail: gerhard@lohniners-heidelbeergarten.at
Homepage: www.lohniners-heidelbeergarten.at

Bewirtschaftungsform: konventionell
 biologisch Bioverband:

Qualitätsprogramme: Gutes vom Bauernhof
 AMA-Gütesiegel / Heidelbeeren
 AMA-Biosiegel

Produkt: Heidelbeermarmelade - Gläser zu 200 oder 390 Gramm
Heidelsecco 0,75 lt.
Heidelapfeler 0,33 lt.
Heidelbeersaft 0,25 lt. und 3 Liter Baq in Box
Frische Heidelbeeren in kg
Frischeier aus Bodenhaltung

Produktbeschreibung & Haltbarkeit:

Heidelbeermarmelade	18 Monate
Heidelsecco in 6er Karton	
Heidelapfeler 12 Karton	
Heidelbeersaft 24 Karton	18 Monate
Frische Heidelbeeren in kg	14 Tage
Frischeier aus Bodenhaltung	28 Tage ab Legedatum

Lieferbare Mengen (saisonale Eingrenzung) pro Produkt:
Ganzjährige Belieferung, außer bei frischen Heidelbeeren
Frische Heidelbeeren: Juli - August
Frischeier - ganzjährig

Mindestbestellmenge pro Produkt:
Je Gebindeangabe bei Heidelbeermarmelade, Heidelsecco,
Heidelapfeler, Heidelbeersaft
Frische Heidelbeeren ab 3 kg
Frischeier ab 100 Stück

Lieferbedingungen/Zustellung:
Per Monatsrechnung oder Barrechnung
Zustellung wöchentlich - ganzjährig

Chancen der regionalen Kooperation

- **Handschlagqualität** – keine „Notwendigkeit“ an Zertifizierungen, **kein Risiko** etc.
- Bio ja, aber auch konventionell (wichtig aus der **Region**, Bezirk, Nachbarbezirke, Bundesland)
- Unkomplizierte Abwicklung zwischen Landwirt und Gastronom
- Keine Verpackungsmaschinen und Transport zu Großlagern der Lebensmittelketten...
- Bedarf ist da!!!
- Hofspezifisch – gesundes Wachsen möglich
- Sicherung der Landwirtschaft in unserer Region

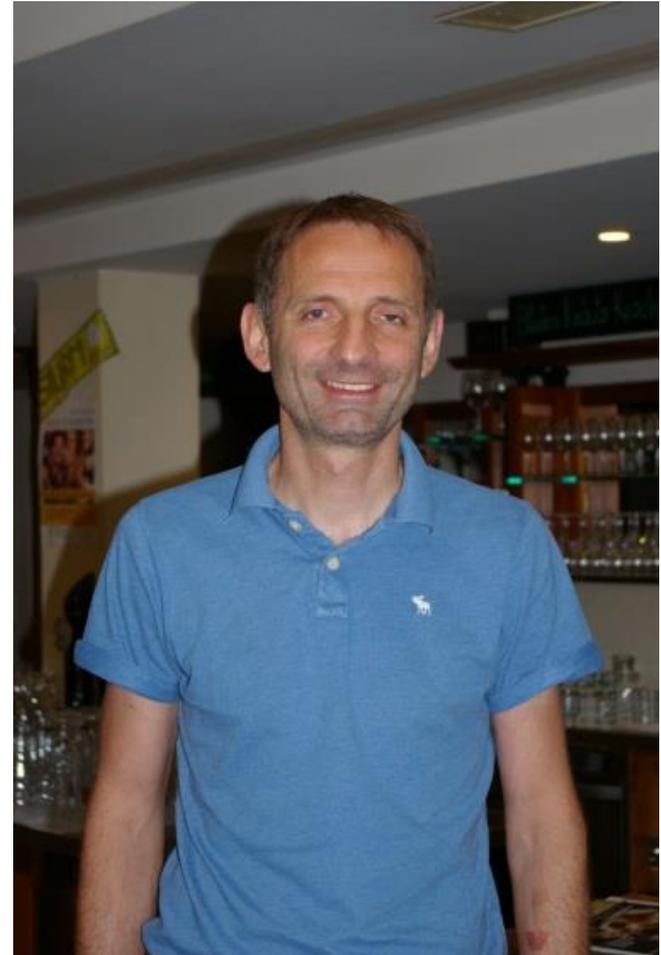
Meinung eines Gastronomen....

Wolfgang Streibl

Gasthof Böckhiasl in Neukirchen an der Vöckla

„Regionalität ist uns sehr wichtig und wird bei uns in vielen Bereichen schon erfolgreich umgesetzt.“

„Sehr interessant für uns wird es sein, zu sehen, welche Anbieter und Produkte es in der Region gibt, die wir noch nicht kennen.“



Medien – Film BTV



http://www.btv.cc/vöcklabruck/sendung/2017_06/Regional_ist_genial/2764



Konzept „regional ist genial“ in Wien.....



Programm

10:00

Eröffnung, Kurzfilm REGIONAL IST GENIAL,
Bezirks-TV Vöcklabruck

10:05

Reinhard Kainz | Geschäftsführer, Bundessparte
Gewerbe und Handwerk, Wirtschaftskammer
Österreich

10:15

Anton Reinl | Generalsekretär-Stellvertreter
der Landwirtschaftskammer Österreich

10:25

**Vier Beispiele aus der Praxis – Ausgangslage,
Erfahrungen, Problemstellungen**

- Jasmin Haider-Stadler | Whiskydestillerie
Österreichs, Roggenreith
- Willibald Mandl | Fleischerei Mandl, Ternber
- Franz Fenzl | OÖ-Troadbäcker
- Hans Pessl | ALMO-Genussregion

11:00

Herausforderungen für eine regionale Kooperation in der Zukunft

- **Logistik**
 - Mehrere Lieferanten (Lieferscheine/Rechnungen)
 - Bestellplattform – Homepage, etc.
Angebote und Lieferanten koordinieren
 - Errichtung von Lagerräumen

MEDIENberichte... und ZIEL

Messe „Wirt trifft Bauer“: So gelingt Regionalität



Werbung für die eigenen Produkte im persönlichen Gespräch

Ein Vorzeigeprojekt zur Stärkung der regionalen Partnerschaft zwischen Gastronomen und Landwirten hat der Bezirk Vöcklabruck Ende Jänner gestartet: Landwirtschaftskammer und Wirtschaftskammer luden gemeinsam zur ersten Messe „Regional ist genial!“. Deren Ziel war die nachhaltige Vernetzung von Landwirtschaft und Gastronomie.

Die Messe zeigte sich als perfekte Kontaktbörse für rund 40 Gastronomen und 30 regionale Landwirte. Die Bäuerinnen und Bauern präsentierten eine breite Palette an heimischen Produkten: Rind-, Schweine- und Lammfleisch ebenso wie Apfel, Wurst, Bauernbrot, Kürbiskernöl, Teigwaren, Kürbiskräuter, Marmelade, Gepüse, Eier, Dinkel, Reis, Mehl, Leinsamen und Heidelbeersäfte. Den Gastronomen wurde jedenfalls das Angebot sehr schmackhaft gemacht und auch die Küchenchefs der größten Systemgastronomien der Region konnten sich vor Ort von den Vorzügen der regionalen Genüsse überzeugen.

Bei schmackhaften Kostproben funktionierte die Vernetzung zwischen den gewünschten Partnern bestens. Das persönliche Kennenlernen wurde als sehr positiv gewertet und die Beteiligten waren sich einig, dass solche Veranstaltungen helfen, die Wertschöpfung in der Region zu erhalten. Eine Talkrunde zwischen Agrarlandesrat Max Hieglberger, LK-Vizepräsident Karl Grabmayr, Wirt-Obmann der Wirtschaftskammer Thomas Stockinger und Direktorin des ABZ Salzkammergut Barbara Mayr wertete die Veranstaltung zusätzlich auf.

Als Lokalität für die Messe wurde das Altenheim und Seminarhaus St. Klara der Franziskanerinnen Vöcklabruck zur Verfügung gestellt. Deren Küche verwendet in jedem Pilotprojekt für die täglich etwa 500 Mahlzeiten 80 Prozent regionale Produkte. Heimleiterin Margit Hollerweger war deshalb auch Mitinitiatorin dieser Messe.

Foto: U. WÖRLENER

Regionale Lebensmittelproduzenten zeigten sich bei „regional-ist-genial“

VÖCKLABRUCK. Bei der kleinen Messe „regional-ist-genial“ präsentierten sich rund 30 Lebensmittelproduzenten aus dem Bezirk. Gastronomen und Wirte hatten die Möglichkeit direkt mit ihnen ins Gespräch zu kommen und die Chance zu ergreifen, regionale Produkte für ihre Speisekarte auszuwählen.



Talk zum Thema Regionalität (v. l.): Moderatorin Margit Hollerweger mit Karl Grabmayr (Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ), Thomas Stockinger (WKO Gastronomie), Barbara Mayr (Direktorin des Agrarbildungszentrums Salzkammergut) und Landesrat Max Hieglberger



Die regionalen Lebensmittelhersteller präsentierten ihre Produkte.

Mitarbeitersuche
„In der Großküche St. Klara werden derzeit rund 80 Prozent regionale Lebensmittel verarbeitet. Mit dieser Einrichtung wurde daher das Pilotprojekt erfolgreich gestartet“, gab Heimleiterin Margit Hollerweger bekannt, die auch eine Talkrunde der Ehrenliste leitete.

„Wir müssen unserer Region gesamtheitlich eine Chance geben“, so Landesrat Max Hieglberger, der die Messe eröffnete und sich selbst ein Bild von der besten Angebotsvielfalt machte. Die Besucher konnten außerdem mit Schülern des Agrarbildungszentrums Salzkammergut Kontakt aufnehmen und so künftige Mitarbeiter für ihren Betrieb finden.

DON BOSCO SCHULEN Ein vielfältiges Angebot

VÖCKLABRUCK. Seit Jahren überzeugen die Don Bosco Schulen mit fundierter Allgemeinbildung und Berufsvorbereitung sowie Persönlichkeitsentwicklung und Möglichkeiten zur individuellen Entfaltung.

Das Angebot besteht aus einer fünfjährigen Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe, die nach der Reife- und Diplomprüfung den Zugang zu allen

Universitäts- und Fachhochschulstudien ermöglicht, einer fünfjährigen BAEP (Bildungsanstalt für Elementarpädagogik), einer einjährigen Fachschule für wirtschaftliche Berufe und einer dreijährigen Fachschule für wirtschaftliche Berufe. Anmeldungen für das Schuljahr 2017/18: HLW: 22. bis 30.3., Mo bis Fr 13 bis 16 Uhr; BAEP: 22. bis 3.3., Mo bis Fr 13 bis 16 Uhr. Anzeiger



Ausbildung in den Don Bosco Schulen



GRÜNE Werkstatt für Flucht/Asyl

ATTNANG-P. Die Grüne Bildungswerkstatt Oberösterreich (GBW OÖ) bietet auch neuer wieder eine Projektwerkstatt Flucht und Asyl an, deren Ziel es ist, Ehrenamtliche in ihrer Arbeit mit geduldeten Menschen zu unterstützen. Termin: Samstag, 11. Februar, 9.30 bis 17 Uhr, GBW Büro, Attnang-Puchheim. Anmeldung erforderlich bis 9. Februar unter 07674/64218 oder office.aooe@gbw.at

Salzkammergut Nachrichten

Überblick Ungergarten spendete Damit das Schnitzel beim Wirt'n immer öfter vom Bauern ums Eck kommt

RANKENBURG. Beim Adventcafé ammelte der Frankfurter Kindergarten Spenden. Im Regenböhnenhaus kamen 1340,39 Euro zusammen, die an die OÖ Kinderrehabilitationsgesellschaft spendet wurden. 375 Euro vom Sonnenscheinhaus gingen an die Organisation „HerzKreuz Österreich“.

Taschengeld geteilt

WOLFGEG. Die Schüler der ersten, zweiten und dritten Klasse der neuen Mittelschule Wolfsgegg besaßen ein großes Herz. Beim Verkauf von Bastelarbeiten, herrlichen Keksen und Fair-Trade-Produkten konnten insgesamt knapp 100 Euro gesammelt werden. Nebenbei wurden in den Klassen auch Spendenboxen aufgestellt, die die Schüler mit ihrem Taschengeld befüllen. Das Geld kommt nun einem Kinderprojekt in Indien, betrieblen von dem päpstlichen Missionswerk „missio“, zuge.

Schaching im Altenheim

RANKENBURG. Einen vergnüglichen Nachmittag bereitete der Fachchöreverein den Bewohnern und Mitarbeitern des Frankfurter Alters- und Pflegeheims. Der Chorleiter und Fachchorpräsident Andreas Berger brachten einen Teil des Programms der Bezirksf...



30 Lebensmittelproduzenten aus dem Bezirk Vöcklabruck informierten die Gastro-Vetreter über ihr Angebot. Foto: J. H. H. H.

gen, dass die Landwirte eine professionelle Plattform auf die Beine stellen, damit die Gastwirte als Abnehmer nur eine Ansprechperson für ihre Bestellungen brauchen. „Zum klassischen Landgasthaus gehört Regionalität dazu“, betonte Thomas Mayr-Stockinger, Obmann der Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer. Die Idee zu dieser Messe hatte die Heimleiterin von St. Klara, Margit Hollerweger. „80 Prozent der verkauften Lebensmittel für die 500 Essen zu Mittag kommen von regionalen Produzenten“, betonte Hollerweger. „Regionalität ist in aller Munde“, sagte Karl Grabmayr, Vizepräsident der OÖ Landwirtschaftskammer. Das bietet den Bauern eine große Chance, „mit unseren kleinen Strukturen so viele wie möglich der kleinen Bauernhöfe zu erhalten“.

Regionalität ist in aller Munde, sagte Karl Grabmayr, Vizepräsident der OÖ Landwirtschaftskammer. Das bietet den Bauern eine große Chance, mit unseren kleinen Strukturen so viele wie möglich der kleinen Bauernhöfe zu erhalten.

ZIEL
Direktvermarkter produziert für
Gastronomie und Großküchen
www.kochart.tirol
<http://schmecktakulaeres.almtal.at/>