

Projektlaufzeit:	10/2016 bis 10/2017
-------------------------	----------------------------

- Projekttitel:** **Die gläserne Regionalküche Bobingen**
- Projektträger:** **Rainer Naumann Verpachtung (e.K.)**
- LAG:** **Regionalentwicklung Begegnungsland Lech-Wertach e.V.**
- Gesamtkosten:**
- Förderhöhe:** **200.000,00 € (über LEADER)**
- Entwicklungsziel:** **Förderung der Wirtschaftsstruktur sowie von Erwerbsmöglichkeiten in der Landwirtschaft**
- Kurzdarstellung des Projekts:** Es handelt sich um ein Einzelprojekt im LAG-Gebiet des Begegnungslands Lech-Wertach, das über LEADER gefördert werden soll.
Das Projekt umfasst die Planung, den Bau und den Betrieb eines Gebäudes, das sich in zwei Komponenten aufteilen lässt: eine gläserne Küche zur Herstellung und dem Vertrieb von Erzeugnissen regionaler Herkunft (samt Lagermöglichkeiten) und einem Schulungsraum zur Sensibilisierung für regionale Produkte. Besonders die Vernetzung mit regionalen Erzeugern und regionalen Absatzmärkten ist ein Kennzeichen des Projekts. Die im Zuge der Baumaßnahmen ebenfalls zu realisierende Garage sowie ein auf das Gebäude aufgesetztes Penthouse sind aus den Projektkosten bereist herausgerechnet und nicht Teil des Projekts. Aus Transparenzgründen liegen die jew. Kostenberechnungen dem Antrag jedoch bei.
-

<p>Ausgangslage und Problemstellung:</p>	<p><i>Verlust der regionalen Identität durch fehlende regionale Vermarktung</i> Die Region Begegnungsland Lech-Wertach ist gekennzeichnet mit Bevölkerungswachstum durch Zuzug. Die Kommunen weisen regelmäßig neuen Wohnraum aus, es besteht die Gefahr der Anonymisierung, da nur schwer gewährleistet werden kann, dass die Neubürger/innen auch integriert werden können. Ein wichtiger Baustein für die Integration ist deshalb die Identitätsstiftung, diese wird in der Regel zum großen Teil über regionale Produkte erreicht (z.B. Münchner Weißwurst, Wittelsbacher Weideochse, etc.). Die Präsentation und Darstellung von regionalen Produkten als identitätsstiftendes Merkmal ist im Begegnungsland Lech-Wertach allerdings nur sehr schwach ausgeprägt.</p> <p><i>Wertschöpfungsketten für regionale Produkte sind kaum vorhanden</i> Darüber hinaus ist die Versorgungsinfrastruktur im Begegnungsland Lech-Wertach stark auf Supermärkte und Discounter ausgelegt (max. 5 Minuten mit dem Auto zum nächsten Supermarkt), Dorfläden oder Hofläden sind ob dieser Konkurrenz kaum vorhanden, da nicht tragfähig. Somit sind für regionale Erzeuger – die es durchaus in stattlicher Anzahl gibt – kaum Absatz- oder Präsentationsmöglichkeiten vorhanden. Somit bestehen kaum regionale Wertschöpfungsketten für regionale Lebensmittel.</p> <p><i>Veränderte Konsumgewohnheiten der Einwohner</i> Diese Situation begünstigt auch die Veränderung bei den Essgewohnheiten und im Konsumverhalten der Menschen in der Region: Oft wird nur preisbewusst im Discounter am Ortsrand eingekauft, die Transportwege der Lebensmittel und die damit einhergehende Umweltbelastung spielt in der Kaufentscheidung kaum eine Rolle. Oftmals werden nur Fertigprodukte gekauft, die mit künstlichen Geschmacksverstärkern und Aromen arbeiten, einen hohen Zucker- oder Salzgehalt aufweisen, und somit kein natürliches Geschmackserlebnis ermöglichen.</p> <p><i>Kaum Sensibilisierungsmöglichkeiten für regionale Produkte vorhanden</i> Es gibt bis auf wenige Hofläden kaum Einrichtungen, die für regionale Produkte sensibilisieren oder Verarbeitungsprozesse aufzeigen.</p> <p><i>Kaum Möglichkeiten zur Ernährungsbildung vorhanden</i> Die Information über regionale Lebensmittel, deren Ursprung und handwerkliche Verarbeitung erfolgt bisher weder in schulischen Einrichtungen noch in Kindertagesstätten, bzw. nur in geringem Umfang. Es besteht keine Einrichtung, die Erwachsene umfassend über umwelt- und qualitätsbewusste informiert.</p> <p>Aufgrund dieser Ausgangslage die Ziele in der LES der LAG Begegnungsland Lech-Wertach gefährdet.</p>
---	--



Projektbeschreibung

Projektbeschreibung:

(Hintergrund, Inhalte und Nutzen des Projekts)

An- und Neubau am bestehenden Geschäftshaus in der Poststraße 30, 86399 Bobingen

Der Bau besteht aus einer Küche inklusive Lager- und Kühlmöglichkeiten und einem Schulungsraum für Kinder- und Erwachsenenbildung

Regionale Küche für Versorgungsnetzwerk (im UG und EG, s. Bauplanung)

- 1 Küche mit 4 Arbeitsflächen
- verschiedene Kühlräume (je für Fleisch-Wurst, Käse, Gemüse)
- Tiefkühlraum
- 1 Spülküche
- 1 Trockenlager, Umkleieräume, Sanitäranlagen
- zusätzliche Schaffung von Arbeitsplätzen (geplant: 1,5 AK auf 4,0 AK)

Produktion von Gerichten aus regionalen Produkten zur Versorgung von: Schulen, KiTa's, Firmen, Vereine und Privatpersonen

Schulungsküche/Kursraum (1. OG, s. Bauplanung):

- 1 große Arbeitsfläche für bis zu 20 Kursteilnehmer
- 2 mobile Küchenblocks für Kochvorgänge (flexibel stellbar und einsetzbar für verschiedene Arten von Veranstaltungen und Kursen, auch extern)
- Tische & Stühle (bis zu 60 Stück), Leinwand, Beamer
- Beschallungstechnik

Schaumetzgerei (s. Bauplanung):

Ist bereits bestand, eine große Glasfront ermöglicht von außen den Blick in die Fleisch- und Wurstproduktion. Konzeptionelle Verknüpfung mit Schulungsküche und den Veranstaltungen ist gegeben.

Veranstaltungen/Aktionen/Sensibilisierung

- eigens beworbene Kurse durch die Metzgerei Naumann
 - z.B. Kurse zur Wurstherstellung, vom Fleisch → zur Wurst → auf den Grill → auf den Tisch; Kochen ohne Zusatzstoffe mit regionalen Produkten
- Kurse für regionale Erzeuger als Veranstalter (Mietbarkeit), vhs-Kurse mit Bezug zu regionalen Produkten
- Kurse für Kindergartenkinder und Schulen, Ferienprogramm
- Seniorenkochen mit regionalen Produkten
- Kochen für Migranten/Asylbewerber mit regionalen Produkten



Projektbeschreibung

	<p>- Single- und Pärchen-Kochkurse</p> <p>Netzwerkpartner/Produkte (anvisiert): Voraussetzung: wo möglich, Produkte aus dem Begegnungsland Lechwertach (nicht zwangsläufig Bio-Standard)</p> <ul style="list-style-type: none">- regionale Eierhändler- Bauern, Landwirte: Gemüse, Fleisch, Kartoffeln (z.B. Frisch-Hof, Pfänder-Hof, Deuringer Hof, Zerrle, Kistler-Hof, etc.)- Obst- und Gartenbauvereine (Mostereien, etc..)- Bäcker, Mühlen (Schuster Mühle, Kunstmühle Hefele) <p>Öffentlichkeitsarbeit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Info-flyer- Tag der offenen Tür- regelmäßiges Kursprogramm- soziale Netzwerke, Homepage, etc...- VÖ in den SonnenSeiten, a.tv
<p>Projektziele:</p>	<p>Allgemeine Projektziele:</p> <p>Sicherung des regionalen Geschmacks in Bezugnahme von regionalen Rezepturen, regionalen Lieferanten und Rohstoffen aus der Lech-Wertach-Region.</p> <p>Förderung der Sicherung des regionalen Handels.</p> <p>Erhaltung der bestehenden Arbeitsplätze durch Ausbau der Kochkompetenz</p> <p>Anpassung der Dienstleistungskompetenz an den neu entstehenden Herausforderungen des regionalen Marktes (demografischer Wandel, Kochkompetenz der einzelnen Haushalte, Bequemlichkeitsdenken der Konsumenten, Schnelllebigkeit – keine Zeit zum Kochen)</p> <p>Schaffung neuer Arbeitsplätze durch Eröffnung weiterer Arbeitsfelder (Koch- und Ernährungsschule, qualifizierte Herstellung von verzehrfertigen Suppen-, Soßen- und Fleischspezialitäten, Umsetzung einer regionalen Linie von Gewürzen und Ölen). Notwendiger Ausbau der bestehenden Geschäftsfelder, wie das Herstellen von frisch gekochten Essen von Kindergärten und Schulen, sowie die permanente Erweiterung unserer Partyservice- und Cateringabteilung.</p>

Transparenz in Bezug auf Lebensmittelkunde durch das Schaffen in der Küche, wodurch Interessenten die Möglichkeit erhalten außerhalb des Hygienebereichs Einblicke in Koch- und Herstellungsprozesse bekommen.

Erhöhung von Effizienz und Volumen durch das Errichten einer zentralen Küche, von der aus die gesamte Lech-Wertach-Region beliefert werden kann.

Ausbau des eigenen Ansehens als nachhaltiger Kompetenzträger für regionale Spezialitäten im Hinblick auf die Herstellung der Produkte und Weitergabe des Know-hows.

Verbesserte Nachhaltigkeit durch Einbezug der Rohstoffe aus der heimischen Region und Unterstützung von Unternehmen, Vereinen und wohltätigen Organisation aus dem direkten regionalen Umfeld.

Wirkung in den Entwicklungszielen der LES:

E2: Förderung der Wirtschaftsstruktur sowie von Erwerbsmöglichkeiten in der Landwirtschaft

HZ1: Umsetzung von drei Maßnahmen zur Vernetzung der Unternehmen im Begegnungsland Lech-Wertach

Die Vernetzung von regionalen Erzeugern und Absatzmärkten ist wesentlicher Projektbestandteil, dies fördert regionale Wertschöpfungsketten im Sinne der LES

HZ2: Umsetzung von mind. drei Maßnahmen zur Stärkung heimischer Erzeuger oder regionaler Produkte

- Sicherung der Erwerbsmöglichkeiten regionaler Erzeuger durch spezielle Ausrichtung auf diese Produkte Erhaltung der bestehenden Arbeitsplätze durch Ausbau der Kochkompetenz
- Anpassung der Dienstleistungskompetenz an den neu entstehenden Herausforderungen des regionalen Marktes (demografischer Wandel, Kochkompetenz der einzelnen Haushalte, Bequemlichkeitsdenken der Konsumenten, Schnelllebigkeit - keine Zeit zum Kochen)
- Schaffung neuer Arbeitsplätze durch Eröffnung weiterer Arbeitsfelder (Koch- und Ernährungsschule, qualifizierte Herstellung von verzehrfertigen Suppen-, Soßen- und Fleischspezialitäten, Umsetzung einer regionalen Linie von Gewürzen und Ölen). Notwendiger Ausbau der bestehenden Geschäftsfelder, wie das Herstellen von frisch gekochten Essen von Kindergärten und Schulen, sowie die permanente Erweiterung unserer Partyservice- und Cateringabteilung.

Projektbeschreibung

	<p><i>HZ5: Stärkung der Ortszentren als Wirtschaftsräume sowie der wohnortnahen Versorgungsinfrastruktur</i> Die geplante Maßnahme wird zentrumsnah in Bobingen umgesetzt; Erhöhung von Effizienz und Volumen durch das Errichten einer zentralen Küche, von der aus die gesamte Lech-Wertach-Region beliefert werden kann.</p> <p>E4: Bedarfsgerechter Umgang mit den natürlichen Ressourcen und den Auswirkungen des Klimawandels Verbesserte Nachhaltigkeit durch Einbezug der Rohstoffe aus unserer heimischen Region und Unterstützung von Unternehmen, Vereinen und wohlthätigen Organisation aus unserem direkten regionalen Umfeld.</p> <p><i>HZ5: Unterstützung von mind. zwei Projekten zur Förderung kurzer Transportwege im Handel</i> Wird erreicht durch Fokussierung auf regionale Erzeuger und Absatzmärkte</p> <p>Weiteres Ziel: - Identitätsstiftung durch Sensibilisierung für regionale Produkte = Beitrag zum LES-Hauptziel</p>
<p>Innovative Aspekte des Projekts:</p>	<p>Der Aspekt einer gläsernen Küche, die nur (wo möglich) mit regionalen Lebensmitteln kocht und parallel einen Schulungsraum anbietet, ist innovativ. Ebenso der geplante umfassende Vernetzungsansatz mit regionalen Erzeugern und Absatzmärkten ist für das LAG-gebiet innovativ.</p>
<p>Bezug des Projekts zu den Themen „Umwelt“ und „Klima“:</p>	<p>Das Projekt fördert kurze Transportwege und sensibilisiert für eine nachhaltigere Lebensweise und Ernährung.</p>
<p>Bezug des Projekts zum Thema „Demographie“:</p>	<p>- Jede Altersgruppe kann am Projekt partizipieren und lernen, - geplante Integrationskochkurse; → somit kann ein mittelbar ein Beitrag zum Miteinander der Generationen und Kulturen durch das Projekt generiert werden</p>
<p>Bedeutung des Projekts für das LAG-Gebiet:</p>	<p>Wichtige Bedeutung, da hier beispielhaft aufgezeigt werden wird, wie regionale Wertschöpfungskreisläufe; durch die Verwendung des LAG-Logos auf jeder projektbezogenen Publikation stärkt das Begegnungsland sein Image als Region mit hochwertigen regionalen Produkten.</p>

Projektbeschreibung

<p>Einbindung von Bürgern, Vereinen o. ä. in das Projekt:</p>	<p>Vereine, Bürger und Unternehmen werden bereits in der Umsetzungsphase beteiligt (Netzwerkpartner aufbauen, z.B. Gartenbauvereine, etc.). Später sind die Räumlichkeiten für alle Interessierten grundsätzlich zugänglich bzw. erlebbar.</p>
<p>Vernetzung des Projekts in der Region / ggf. überregionale Vernetzung:</p>	<p>Die Vernetzung mit regionalen Erzeugern und Absatzmärkten ist wesentliches Merkmal des Projekts.</p>
<p>Erwartete nachhaltige Wirkung / Sicherung von Betrieb und Nutzung des Projekts:</p>	<p>Die Firma Rainer Naumann ist eng in der Region verwurzelt und ein Traditions-Familienbetrieb. Die wirtschaftliche Kalkulation des Projekts ist plausibel. Die Konzeption des Projekts ist darauf ausgelegt, nachhaltig regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken, das Image der Region zu stärken und Netzwerke aufzubauen. Somit ist ein nachhaltiger Betrieb zu erwarten</p>
<p>Voraussichtliche Folgekosten:</p>	<p>Die anfallenden Betriebskosten werden entsprechend des Businessplans durch den Projektträger übernommen.</p>



Projektbeschreibung

<p>Beitrag zur Nachhaltigkeit: (Ökonomie, Ökologie, Soziales)</p>	<p>Ökologie: Förderung von kurzen Transportwegen und Sensibilisierung für die natürlichen Ressourcen der Heimat</p> <p>Ökonomie: Stärkung der regionalen Wertschöpfungsketten</p> <p>Soziales: Bildungs- und Erlebnisveranstaltungen für Kindergärten, Behinderten- gruppen und Senioren (non-profit); Sicherung und Schaffung von Arbeits- plätzen</p>
<p>Faktoren / statist. Merkmale zur Evaluation bzw. für Monitoring (Wie kann die Wirkung des Projekts gemessen werden?)</p>	<ul style="list-style-type: none">- Tägliche Produktionszahlen- Buchungszahlen der Koch- und Ernährungskursen- Betriebswirtschaftliche Auswertung des Unternehmens
<p>Projektträger: (mit Kontakt)</p> <p>Projektleitung: (mit Kontakt)</p>	<p>Firma Rainer Naumann Poststraße 30 86399 Bobingen</p> <p>08234-3625 office@metzgerei-naumann.de</p> <p>Rainer Naumann Poststraße 30 86399 Bobingen</p> <p>08234-3625 office@metzgerei-naumann.de</p>

Bobingen, 14.07.2016

Rainer Naumann (e.K.)