

Selbstbedienungshofladen Grüblhof

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | VERMARKTUNG UND
 VERTRIEB | WERTSCHÖPFUNG | KURZE
 VERSORGUNGSKETTEN | DIREKTVERMARKTUNG | NAHVERSORGUNG | LEADER
PROJEKTREGION | OBERÖSTERREICH
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 01.12.2020-30.06.2022 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 207.000,00€
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 82.800,00€
MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)
TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM
 RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR
 LOKALE ENTWICKLUNG
VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE
PROJEKTTRÄGER | BEATRICE CHRISTIN GREUL

KURZBESCHREIBUNG

Es entsteht ein Selbstbedienungshofladen in Container-Bauweise mit einem modernen Konzept an einer stark frequentierten Durchzugsstraße in Anselden. Durch einen modernen Auftritt, einer günstige Verkehrslage, die durchgehenden Öffnungszeiten sowie das One?Stop?Shopping soll Kundinnen und Kunden der Einkauf regionaler Lebensmittel erleichtert werden, da ein direkter Ab?Hof?Einkauf gerade bei exponierter Lage des Betriebes oft zu aufwändig ist und auch die Öffnungszeiten oft nicht zu den Arbeitszeiten der Kundinnen und Kunden passt. Der Laden soll eine bäuerliche Speisekammer sein, die den Einkauf regionaler Lebensmittel für die Konsumentinnen und Konsumenten deutlich erleichtert.

AUSGANGSSITUATION

Der Grüblhof wird als diversifizierter Betrieb mit mehreren Standbeinen geführt. Neben dem Ackerbau wird die Tierhaltung (Schweine, Rinder) und die Direktvermarktung betrieben. Der Ab?Hof?Verkauf hat seit 1960 Tradition. Neben Frischfleisch sind auch viele weitere Erzeugnisse vom Schwein wie Speck, Blunzen, Grammeln, Schmalz und Ripperl erhältlich. Der Hof wird von einem Streuobstgarten mit vielen alten Apfel? und Birnensorten umsäumt. Aus diesen Früchten wird hochwertiger Most und naturbelassene Apfel? und Birnensäfte hergestellt. Im Jahr 2021 kam es zur Betriebsübergabe an die nächste Generation. Der landwirtschaftliche Betrieb soll zukunftsfit umgestaltet werden.

Momentan wird nur ein begrenztes Angebot von Produkten hergestellt, wodurch die Vermarktung im Verhältnis sehr aufwändig ist. Kundinnen und Kunden wünschen sich ein großes Sortiment an einem zentral gelegenen Ort, sowie bequeme Öffnungszeiten. Der Trend zu mehr Regionalität im Kaufverhalten ist deutlich zu erkennen! Dies alles kann eine Anbieterin/ ein Anbieter alleine meist nicht leisten beziehungsweise ist die Tätigkeit aufgrund des großen Zeitaufwandes in der Betreuung des Hofladens nur in den seltensten Fällen wirtschaftlich.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziel ist ein Selbstbedienungshofladen mit einem modernen Konzept - eine bäuerliche Speisekammer - die als One-Stop-Shop an einem zentralen, gut frequentierten Ort den Einkauf von regionalen Lebensmitteln erleichtert. Neben den eigenen Produkten sollen auch andere Landwirtinnen und Landwirte aus der nahen Umgebung die Chance haben ihre Produkte anzubieten (ca. ein Drittel hofeigene Produkte – ca. zwei Drittel Produkte von Partnerinnen- und Partnerbetrieben). Dadurch wird ein rundes Produktsortiment erzielt, damit man „alles für eine Mahlzeit einkaufen kann“. Wichtig ist, dass die Konsumentinnen und Konsumenten bei jedem Produkt sicher sein können, dass es keine Massenware ist, sondern ausschließlich aus bäuerlicher Produktion stammt.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Umsetzung eines Selbstbedienungs-Hofladens in Containerbauweise:

- Die Container-Bauweise sorgt für Unabhängigkeit vom Standort des Bauernhofes und ermöglicht die Errichtung an einem Ort mit hoher Frequenz
- Zutrittssystem mit NFC-Scanner für Bankomatkarte (Sicherheit)
- Self-Service-Barcode-Kasse (wie man sie bereits aus manchen Supermärkten kennt)
- Zahlungsmethode: ausschließlich Kredit-/Bankomatkarte
- Videoüberwachung im Inneren (Diebstahlschutz)
- Ziel: Photovoltaik am Dach für Energieunabhängigkeit



Greul

LINKS

Grühlhof-Speisekammer (<http://www.grueblhof.at/#speisekammer>)