

10 mal 5 Minuten - die Bühne der Kulinarik-Pioniere

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | UMWELT, BIODIVERSITÄT, NATURSCHUTZ | KLIMASCHUTZ
UND KLIMAWANDEL | INNOVATION | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | TOURISMUS | LANDWIRTSCHAFTLICHE
DIENSTLEISTUNGEN | KMUS, GEWERBE &
WIRTSCHAFT | UMWELTSCHUTZ | NATURSCHUTZ | BIODIVERSITÄT |
KLIMASCHUTZ | SOZIALE
DIENSTLEISTUNGEN | NAHVERSORGUNG | DIREKTVERMARKTUNG |
DIVERSIFIZIERUNG | TIERWOHL | ALM- &
BERGLANDWIRTSCHAFT | KULINARIK | VERMARKTUNG UND
VERTRIEB | LEBENSMITTELVERARBEITUNG | GASTRONOMIE | NACHHALTIGE
LANDSCHAFTSPFLEGE | WERTSCHÖPFUNG | KURZE
VERSORGUNGSKETTEN | INNOVATION
PROJEKTREGION | BURGENLAND | KÄRNTEN | NIEDERÖSTERREICH |
OBERÖSTERREICH | SALZBURG | STEIERMARK | TIROL | VORARLBERG | WIEN
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | JÄNNER 2021-19.5.2021 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
MASSNAHME | ZUSAMMENARBEIT
TEILMASSNAHME | 16.10. SONSTIGES
VORHABENSART | 16.10.2. EINRICHTUNG UND BETRIEB VON NETZWERKEN
PROJEKTRÄGER | NETZWERK KULINARIK

KURZBESCHREIBUNG

Im Rahmen des Innovationswettbewerbs „10 mal 5 Minuten – Die Bühne der Kulinarik-Pioniere“ wurden Betriebe mit innovativen Ideen, Projekten, Angeboten oder Services mit potenziellen Vertriebs- und Kooperationspartnern zusammengebracht und ihnen eine mediale Bühne für ihren Auftritt geboten.

Die zehn besten Einsendungen durften sich am 19. Mai 2021 vor einer hochkarätigen Fachjury präsentieren und bekamen ein kostenloses Pitch-Training für die Präsentation. Zu gewinnen gab es ein Coaching- und Werbemaßnahmenpaket im Wert von 20.000 Euro für die Top Drei.

Gesucht waren Projekte, die einen der folgenden vier Innovationsbereiche betreffen:

- Neuartige regionale Lebensmittel und deren Produktion
- Innovative Formen der Vermarktung oder Verarbeitung von Lebensmitteln
- Innovative Dienstleistungen rund um regionale Lebensmittel
- Neue Formen der Zusammenarbeit mit anderen Landwirtinnen und Landwirten und/oder Unternehmen

AUSGANGSSITUATION

Die Essgewohnheiten der Bevölkerung ändern sich, Regionalität, Nachhaltigkeit und heimische Produktion nehmen für immer mehr Menschen einen höheren Stellenwert ein. Durch diese veränderten Anforderungen an die Ernährungsgewohnheiten steigt der Bedarf an regionalen

Innovationen entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette. Die veränderte Nachfrage verlangt:

- innovative Lebensmittel und ergänzende Dienstleistungen
- innovative Formen der Verarbeitung
- neue Formen der Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette

Die österreichischen AMA GENUSS REGION Betriebe mit ihren vielfältigen Produzentinnen und Produzenten haben Potenzial sich in diesem Feld als innovative Vorreiterinnen und Vorreiter zu positionieren. Es gilt diese innovativen Betriebe und ihre neuen Ideen und innovative Projekte vor den Vorhang zu holen und ihnen eine Bühne zu geben.

Aus diesem Grund hat sich das Netzwerk Kulinarik zum Ziel gesetzt, innovative Ideen und Projekte zu sammeln und die besten davon zu prämiieren. Diese herausragenden Ideen und Projekte sollen sichtbar gemacht werden und als Best Practice Beispiele für andere gelten.

Vom 8.- 31. März 2021 konnten innovative Ideen und Projekte eingereicht werden.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Einreichen konnten aus den Bereichen Direktvermarktung und Manufakturen bereits zertifizierte AMA GENUSS REGION Betriebe sowie Betriebe, welche die verbindliche Absicht zur Zertifizierung innerhalb des Jahres 2021 haben.

Die zehn besten Einreichungen erhielten ein ganztägiges Pitch-Training (Kommunikation und Selbstvermarktung), um optimal für den Pitch-Auftritt vorbereitet zu sein, der am 19. Mai 2021 im Rahmen der Veranstaltung

„10 mal 5 Minuten: Die Bühne der Kulinarik-Pioniere“ vor einer hochkarätigen Fachjury stattfand. Die Veranstaltung wurde über Live-Stream in Echtzeit übertragen und ist im Internet abrufbar. Alle Betriebe hatten fünf Minuten Zeit, ihr innovatives Produkt/Service vor einer namhaften Fachjury zu präsentieren, die am Ende auch über die Gewinner entschied.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Von derzeit etwa 1.000 qualifizierten AMA GENUSS REGION Betrieben aus den Bereichen Direktvermarktung und Manufakturen hatten 46 eine Einreichung übermittelt. Die Entscheidung über die 10 finalen Teilnehmerinnen und Teilnehmer war nicht einfach, da sehr viele spannende, innovative Projekte und Produkte dabei waren.

Eine hochkarätige Jury ermittelte jene Ideen/Projekte, welche ausgezeichnet werden sollen. Bei der Auswahl der Jury-Mitglieder wurde besonders darauf geachtet, dass sie:

- offen sind und eine Verbindung mit innovativen Vorhaben haben
- Vorwissen aus den Lebensmittelbereich mitbringen
- renommierte innovative Betriebe führen oder dort mitarbeiten
- fortschrittliche Akteurinnen beziehungsweise Akteure in der Wertschöpfungskette sind (zum Beispiel im Bereich Handel, Logistik),

- Förderin beziehungsweise Förderer von innovativen Vorhaben sind und/oder
- aktiv als Multiplikatorin beziehungsweise Multiplikator auftreten.

Den Link zum Beitrag über die Finalistinnen und Finalisten finden Sie rechts in der Linksammlung.

Der Live-Stream zur Veranstaltung kann unter folgendem Link nachgesehen werden: <https://events.streaming.at/netzwerk-kulinarik-20210519>



Netzwerk Kulinarik/pov.at

LINKS

[zum Beitrag über die Finalistinnen und Finalisten 2021](https://www.zukunftsraumland.at/aktuell/447)

(<https://www.zukunftsraumland.at/aktuell/447>)

b2b.amainfo.at (<https://b2b.amainfo.at/kulinarik/netzwerk-kulinarik-aktuelles/blog-detail/article/2021/03/08/jetzt-bewerben-fuer-direktvermarkter-und-manufakturen/>)

DOWNLOADS

[Einladung](https://www.zukunftsraumland.at/index.php?inc=download&id=2570) (<https://www.zukunftsraumland.at/index.php?inc=download&id=2570>)