

Lungauer Genussmobil

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN
UNTERGLIEDERUNG | KULINARIK | LEADER | NAHVERSORGUNG |
GESUNDHEIT | JUGEND | UMWELTSCHUTZ | TOURISMUS |
DIREKTVERMARKTUNG | WERTSCHÖPFUNG |
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG | GASTRONOMIE |
LEBENSMITTELVERARBEITUNG | VERMARKTUNG UND VERTRIEB | BILDUNG &
LEBENS LANGES LERNEN
PROJEKTREGION | SALZBURG
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 06/2021-06/2022 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 110.000,00€
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 66.000,00€
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
PROJEKTRÄGER | LUNGAUER KOCHWERK

KURZBESCHREIBUNG

Die regionalen Lebensmittel unserer Bäuerinnen und Bauern sind hochwertig, innovativ und professionell. Leitsätze betreffend das Lungauer Genussmobil:

- regionale Botschaft
- höchste Hygienestandards
- Motivation und Freude beim Arbeiten
- Leistbarkeit

Das Genussmobil soll vielseitig eingesetzt werden, etwa für Kurse des Lungauer Kochwerks, als Marktstand zur Unterstützung für Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter oder als mobile Küche zum Beispiel für Veranstaltungen im Lungau. Weiters gibt das Genussmobil die Möglichkeit, neue regionale Produkte vorzustellen. Das Lungauer Kochwerk legt außerdem großen Wert auf die Wichtigkeit und Einhaltung des Lebensmittelschutzgesetzes. Durch den Einbau moderner Küchentechnik entspricht das Genussmobil allen hygienerechtlichen Anforderungen und Standards.

Zielgruppe sind die Lungauer Bäuerinnen- und Bauernschaft und Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter, Vereine, Wirtschaftsbetriebe, Schulen und Kindergärten, die Gastronomie, Tourismus und Privatpersonen im Lungau.

AUSGANGSSITUATION

Wenn es im Lungau gilt, bei Festen und dergleichen große Menschenmengen zu versorgen, wird der Einfachheit halber gerne auf einfach zuzubereitende Gerichte wie Brathendl zurückgegriffen. Die Herkunft der Lebensmittel wird oft nicht berücksichtigt. Dabei gäbe es im Lungau zahlreiche kulinarische Alternativen. Für veranstaltende Vereine aber auch für Bauern und

lebensmittelverarbeitende Betriebe ist es schwierig, Versorgungsangebote mit regionalen Lebensmitteln anzubieten, da die dafür nötige Infrastruktur nicht vorhanden ist. Der Aufwand, vor Ort zu kochen und dabei alle hygienerechtlichen Vorschriften einzuhalten, ist enorm. Der oft mühevollen Aufbau verschiedener Komponenten wie Zelt, Strom, Wasser, Abwasch und Kochstelle stellt die Verantwortlichen vor große Herausforderungen.

Durch das Lungauer Genussmobil soll eine Komplettlösung für dieses Problem geschaffen werden.

Das Lungauer Kochwerk möchte mit dem Lungauer Genussmobil auch vorwiegend die Förderung der Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung für regionale Lebensmittel (bereits ab dem Kindergartenalter) forcieren.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Zielgruppen im Projekt sind vor allem:

- Lungauer Bäuerinnen- und Bauernschaft und Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter: ihre Produkte sind die "Hauptdarstellerinnen und Hauptdarsteller" und ausschließlich diese werden im Kochmobil verwendet, gekocht und ausgegeben
- Vereine: sie können das Genussmobil bei Veranstaltungen mieten
- Wirtschaftsbetriebe: Verarbeitung und Verkauf von regionalen Lebensmitteln
- Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Tamsweg: Marketingschulung und Produktplatzierung von Innovationsprojekten
- Kindergarten und Schulen zum Beispiel "gesunde Jause"; Bewusstseinsbildung für den Wert regionaler Produkte bei Kindern und Jugendlichen
- Gastronomie und Lungauer Tourismuswirtschaft: sie können das Kochmobil mieten, wenn sie regionale Lebensmittel verwenden - Regionalität hat einen hohen Wert!

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Ankauf des Genussmobils
- Installation des Lungauer Genussmobils auf der Website des Lungauer Kochwerks
- Marketing
- Erstellung der Einsatzregelung
- 12 Grundschulungen und Gerätevorführungen in den Gemeinden
- Vier Gerätevorführungen bei den Gewerbebetrieben und dem Tourismus (TVB's)
- Pressearbeit und Bewerbung des Lungauer Kochwerks beziehungsweise der Kochkurse mit dem Lungauer Genussmobil

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Das Genussmobil wurde vor zwei Wochen der Öffentlichkeit präsentiert und vorgestellt. Die Besucherinnen und Besucher konnten bereits köstliche Speisen aus dem Lungauer Genussmobil genießen und auch Grundschulungen und Gerätevorführungen wurden bereits durchgeführt.

Es gibt bereits jetzt schon zahlreiche Anfragen verschiedenster Vereine und Veranstalterinnen und Veranstalter, die das Lungauer Genussmobil noch dieses Jahr mieten möchten. Die Auslastung ist bereits sehr gut.

ERFAHRUNG

Große und wertvolle Unterstützung von Seiten des LAG-Managements. Hervorragende Synergien, die sich im Zuge des Projektes mit der Landwirtschaft, Tourismus, UNESCO Biosphärenpark Salzburger Lungau und dem Regionalmanagement Lungau, sowie mit den heimischen Schulen (wie LFS Tamsweg, MultiAugustinum in St. Margarethen) entwickelt haben. Die Freiwilligenarbeit von Hannes Schreilechner (Projektverantwortlicher des Lungauer Kochwerk) war einfach großartig und vorbildlich!



Hannes Schreilechner

LINKS

[Website des Lungauer Kochwerks \(https://www.lungauerkochwerk.at/\)](https://www.lungauerkochwerk.at/)