

Schmecktakuläres Almtal

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER,
GEMEINDEN | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT |
LEBENSMITTELVERARBEITUNG | VERMARKTUNG UND
VERTRIEB | KULINARIK | LEADER | TOURISMUS | DIREKTVERMARKTUNG | KURZE
VERSORGUNGSKETTEN | WERTSCHÖPFUNG | GASTRONOMIE
PROJEKTREGION | OBERÖSTERREICH
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 07.08.2015-07.08.2018 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
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 | VEREIN SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL

KURZBESCHREIBUNG

Der Verein „Schmecktakuläres Almtal“ ist eine Kooperation von Almtaler Wirten, Landwirten und regionalen Lebensmittelverarbeitern, die sich der Qualität und der Regionalität verpflichtet fühlen. Im Rahmen des Projekts werden traditionelle und innovative Zubereitungsmethoden aufgezeigt und perfektioniert.

Der Erhalt, alter oder besonderer Haustierrassen, Gemüsesorten oder sonstiger ländlicher Produkte haben einen hohen Stellenwert in der Produktauswahl. Alle Mitglieder zeichnen ihre Lebensmittel und ihre Speisen (Produkte) mit dem Logo „Schmecktakuläres Almtal“ aus, um die neue Marke zu transportieren.

Mehrmals im Jahr werden Aktivitäten durchgeführt: Kochworkshops mit Partnerbetrieben, Spezialitätenwochen mit dem Schwerpunkt „regionale Erzeugnisse“ und deren geschmackvolle Verwendung, Veranstaltungen in Gemeinden und Bildungseinrichtungen, usw. Eine Vernetzung mit den Angeboten des Tourismusverbandes Almtal-Salzkammergut schafft zusätzliche Synergien.

AUSGANGSSITUATION

Frische, Qualität, guter Geschmack und Natürlichkeit heimischer Produkte bewegt Konsument/innen nicht nur dazu regionale Lebensmittel zu kaufen, sie möchten sie auch entsprechend gekennzeichnet auf den Speisekarten der Wirte finden.

Ein Genuss, der mit Gastfreundlichkeit gepaart für das Image und Bewusstsein des Almtals ein wichtiges USP-Merkmal werden kann – als Wegbereitung für eine gelebte, kulinarische Genussregion.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziele:

Neue Produktabsatzmöglichkeiten und partnerschaftlich geplante Produkterweiterungen bzw.

–entwicklungen entstehen. Die beteiligten Gastronomiebetriebe verwenden vermehrt und sichtbar Produkte aus der Region Die Anbieter regionaler Produkte gewinnen mehr Nachfrage und Bekanntheit.

Zielgruppen:

- Die Bevölkerung und die Gäste des Almtals
- Bildungseinrichtungen und AkteurInnen in Gemeindeprojekten z.B. Gesunde Gemeinde
- Gastronomiebetriebe im Almtal
- Erzeugerbetriebe aus dem Almtal und aus dem regionalen Umkreis
- Lebensmittel verarbeitende Betriebe im Almtal

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Projektumsetzung:

- Aufbau einer durchführenden Struktur zu Beginn, die auf alle Beteiligten ausgerichtet ist - Vereinsgründung
- Erstellung eines detaillierten gemeinsamen Konzepts und laufende Vernetzung / Weiterentwicklung / Durchführung des Projekts

Beispielhafte Maßnahmen:

- Aktionswochen / Spezialitätentage / Verknüpfung mit weiteren Schwerpunkten (Schmecktakuläres Festival, Genuss am Almfluss, Almtaler Genussmärkte, ...)
- Entwicklung von CI (Logo, Marke) für Konsument/innen und Gäste
- gemeinsame Vorhaben und Veranstaltungen – z.B.: Workshops für Köchinnen und Köche, Durchführung eines Symposiums, Zusammenstellung eines Kochbuchs etc.
- durchgehende, gemeinsame Öffentlichkeitsarbeit

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Es besteht eine kooperative Struktur (Verein mit Mitgliedern und Partnerorganisationen) für nachhaltige Projektumsetzung. Es gibt eine eigene Marke durch gemeinsame, abgestimmte Umsetzungen und begleitende Öffentlichkeitsarbeit. Es passiert Motivation durch Qualifizierung vor Ort im Almtal und im Austausch mit vergleichbaren Projekten (z.B. KochArt im Brixental). Es gibt zusätzliche Tourismusangebote, die den USP der Region unterstützen. Es gibt eine hohe Affinität mit dem Projektinhalt und entsprechende Bewusstseinsbildung in der Region für ein „schmecktakuläres Almtal“. Umwelt,- und Nachhaltigkeitsrelevante Faktoren prägen das Projekt und werden an Zielgruppen weiter vermittelt.



Verein Schmecktakuläres Almtal/Monika
Löff

LINKS

[Homepage Schmecktakuläres Almtal](http://www.schmecktakulaeres.almtal.at) (<http://www.schmecktakulaeres.almtal.at>)