KochArt 2.0

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN | UMWELT, BIODIVERSITÄT, NATURSCHUTZ | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | WERTSCHÖPFUNG | KURZE VERSORGUNGSKETTEN | TOURISMUS | BETRIEBSWIRTSCHAFT | WISSENSTRANSFER | INNOVATION | KULINARIK | VERMARKTUNG UND VERTRIEB | GASTRONOMIE
PROJEKTREGION | TIROL
LE-PERIODE | LE 14–20
PROJEKTLAUFZEIT | 9/15-6/18 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 109.442,00€
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 65.665,00€
MASSNAHME | ZUSAMMENARBEIT
TEILMASSNAHME | 16.3 ZUSAMMENARBEIT ZWISCHEN KLEINEN WIRTSCHAFTSTEILNEHMERN BEI DER ORGANISATION VON GEMEINSAMEN ARBEITSABLÄUFEN UND DER GEMEINSAMEN NUTZUNG VON ANLAGEN UND RESSOURCEN SOWIE DER ENTWICKLUNG UND DER VERMARKTUNG VON TOURISMUS
VORHABENSART | 16.03.1. A) ZUSAMMENARBEIT VON KLEINEN WIRTSCHAFTSTEILNEHMERINNEN - ARBEITSABLÄUFE, RESSOURCENNUTZUNG UND TOURISMUSDIENSTLEISTUNGEN - BMLFUW
PROJEKTTRÄGER | VEREIN BRIXENTALER KOCHART

KURZBESCHREIBUNG

Der Verein KochArt ist eine Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeiten und besonders gekennzeichnet in ihrer Speisekarte ausweisen.

Die KochArt Wirte bieten ihren Gästen mehrmals im Jahr gemeinsame Spezialitätenwochen mit dem Schwerpunkt regionaler Erzeugnisse. In speziellen Kochworkshops werden traditionelle und innovative Zubereitungsmethoden trainiert.

Die KochArt Wirte möchten einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, die Kitzbühler Alpen als kulinarische Region zu positionieren. Heimische Qualitätsprodukte und die Zusammenarbeit mit Bauern vor Ort und dem Tourismus stehen dabei im Mittelpunkt.

AUSGANGSSITUATION

Der Verein Brixentaler KochArt wurde 2008 gegründet. Die Mitglieder des Vereins haben sich dem Thema der Regionalität in ihren Gastronomiebetrieben verschrieben. Die Mitglieder der Restaurantgruppe wissen, dass der Einkauf von regionalen Produkten tarifmäßig höher, jedoch der Gast bereit ist, diesen Mehrpreis zu bezahlen, vorausgesetzt, die entsprechenden Informationen werden in einer glaubhaften und professionellen Weise mitkommuniziert. Erstkontakte mit regionalen Produzenten sowie die gemeinsame Arbeit an logistischen Herausforderungen, waren wesentliche Bestandteile der ersten Projektphase. Parallel dazu wurden begleitenden Kochworkshops sowie die Sensibilisierungsmaßnahmen der Bevölkerung und eine entsprechende Öffentlichkeitsarbeit durchgeführt.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Regionalität verringert den Transport von Lebensmitteln quer durch Europa.
- Regionalität gewährleistet eine artgerechte Tierhaltung.
- Regionalität schafft gesunde wirtschaftliche Voraussetzungen und Arbeitsplätze in der Region.
- Regionalität bedeutet Fairness und Zusammenhalt.
- Regionalität wirkt nachhaltig für kommende Generationen.
- Regionalität schmeckt gut, ist gesund und macht stolz auf die Heimat.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Im neuen Projekt „KochArt 2.0“ soll eine neue Kooperation mit der Arche Austria gegründet werden – welche eine große Unterstützung beim Finden regionaler Produzenten bewirken soll. Die Sensibilisierung der Zielgruppe zum Thema Regionalität im Restaurantbereich soll verstärkt und langfristig abgesichert werden. Einmal jährlich soll ein Symposium mit FachexpertInnen mit begleitenden Podiumsdiskussionen wesentlich dazu beitragen, die Region als „Die Regionale Kulinarische Region“ abzusichern.

Das Thema regionaler Einkauf für Restaurantbetriebe soll verjüngt werden. Eine intensive Zusammenarbeit mit den SchülerInnen und dem Lehrpersonal der Hotelfachschule unserer Region sowie gemeinsame Kochworkshops sollen Bestandteil des neuen Projektantrages sein. Für die Aktionswochen, die ebenso ein wichtiger Bestandteil des Förderantrages sein sollen, werden neue regionale Produkte herangezogen, um den Gästen neue Geschmacksrichtungen präsentieren zu können.

Begleitend soll den Köchen der beteiligten Betriebe wiederum die Möglichkeit für die Teilnahme an Kochworkshops geboten werden. Dies soll langfristig das Defizit für das Wissen der Zubereitung von nicht Edelteilen reduzieren.

Verein Brixentaler KochArt