

Seminarraum, Seminarküche, Bioladen

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | INNOVATION | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | VERMARKTUNG UND
VERTRIEB | KULINARIK | ENERGIEEFFIZIENZ | ERNEUERBARE
ENERGIE | TOURISMUS | DIREKTVERMARKTUNG | DIVERSIFIZIERUNG | KURZE
VERSORGUNGSKETTEN | WERTSCHÖPFUNG | LEBENSMITTELVERARBEITUNG
PROJEKTREGION | VORARLBERG
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 2016-2019 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
MASSNAHME | ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE UND SONSTIGER
UNTERNEHMEN
TEILMASSNAHME | 6.4 FÖRDERUNG FÜR INVESTITIONEN IN DIE SCHAFFUNG UND
ENTWICKLUNG NICHTLANDWIRTSCHAFTLICHER TÄTIGKEITEN
VORHABENSART | 6.4.1. DIVERSIFIZIERUNG HIN ZU NICHTLANDWIRTSCHAFTLICHEN
TÄTIGKEITEN
PROJEKTTRÄGER | BIOHOF LINGENHEL

KURZBESCHREIBUNG

Mit dem Umbau vom Zwischentrakt zwischen Wohnhaus und Landwirtschaft haben wir Platz geschaffen für Bioladen, Küche und Seminarraum, sowie im Untergeschoss für Sennerei und Lagerräume. In der Küche finden Koch- und Backkurse zu verschiedenen Themen statt. Unter anderem findet auch immer mehr das Gesellschaftskochen, zu Geburtstagen oder Weihnachtsfeiern anklang, bei dem das Miteinander im Mittelpunkt steht.

Der Seminarraum wird auch vor allem an Vereine, Firmen etc. vermietet, für Seminare, Tagungen, Workshops usw., wobei wir die Verpflegung, vor allem mit hofeigenen Milchprodukten und Bio-Vollmilchkalb anbieten. Der Seminarraum mit Blick auf unverfälschte Natur bietet den Besuchern Natur pur und Inspiration. Im Bioladen werden neben den eigenen Erzeugnissen auch regionale Lebensmittel von der Umgebung angeboten, die ebenfalls nachhaltig und klimafreundlich produzieren. Unsere Räume sind hell, freundlich und aus eigenem, unbehandeltem Weißtannenholz.

AUSGANGSSITUATION

Da wir immer wieder Kurse und Veranstaltungen auf dem Hof abhalten und die entsprechenden Räumlichkeiten fehlten, war unsere Überlegung, dass wir im Zwischentrakt vom Wohnhaus und Stall eine Küche für Kurse und Produktverarbeitung und einen Verköstigungsraum, sowie einen Bioladen in dem neben den eigen erzeugten Produkten auch Zukaufprodukte angeboten werden, errichten. Mit dem Bioladen und Verköstigungsraum war es das Ziel, die hofeigenen Produkte direkt am Hof zu den Kunden zu bringen.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Mit diesem Projekt ging es uns vor allem darum, die hofeigenen Produkte direkt am Hof zu

vermarkten. Dabei aber auch mit anderen Betrieben Kooperationen einzugehen, die ähnlich denken und wirtschaften. Unsere Zielgruppen sind Personen die Bio-Lebensmittel, vor allem auch alte Rassen und Sorten, bevorzugen.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Während der Projektumsetzung ging es uns vor allem darum, die Prozessabläufe zu optimieren und die Qualität der Produkte noch professioneller zu machen. Dies ist recht gut gelungen durch die Errichtung bzw. Einrichtung der passenden Räumlichkeiten.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Da wir während der Bauphase bereits schon die an uns herangetragenen Veranstaltungen durchführten und diese immer wieder zu Begeisterung der Besucher führte, sind wir mittlerweile mit Workshops, Seminare, Kurse, Feste, Feiern mehr als gut belegt. Der Nebeneffekt, die hofeigenen Produkte an unsere Kunden zu bringen, hat dabei unsere Erwartungen übertroffen. Wir leben von der Mundpropaganda der Kunden bzw. Besucher.

ERFAHRUNG

Die größten Herausforderungen stellen die Behördengänge und Genehmigungen dar, die für dieses Projekt benötigt wurden, aber auch die Kosten, die durch Vorschriften und Auflagen in die Höhe trieben.



Elisabeth Sinz

DOWNLOADS

[Flyer](https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=1787) (https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=1787)

[Buffet mit eigenen Produkten](https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=1788)

(https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=1788)