

Gewürzmanufaktur Life Earth Reisen GmbH

THEMENBEREICH | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER,
GEMEINDEN | INNOVATION | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | WERTSCHÖPFUNG | LEADER | KULINARIK | VERMARKTUNG UND
VERTRIEB | HANDEL
PROJEKTREGION | STEIERMARK
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 17.05.2016-30.04.2018
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 15.928,80 €
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 | LIFE EARTH REISEN GMBH

KURZBESCHREIBUNG

Im Projekt wird Gewürzmanufaktur mit einer Produktionsstätte zur schonenden Herstellung von Gewürzmischungen aufgebaut. Weiters kommen laufend neue Rezepturen auf den Markt. Diese Produkte werden an Bioläden, Fleischereien, Gärtnereien, Österreichischer Handel, Biobäuerinnen und Biobauern, die heimische Gastronomie sowie Arbeitnehmerinnen bzw. Arbeitnehmern in der Region verkauft. Zusätzlich wird es einen Onlineshop geben. Das Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten zu regionalen und Fairtradeprodukten soll gestärkt werden.

AUSGANGSSITUATION

Die Firma Life Earth Reisen GmbH importierte und vertrieb biologische FAIRTRADE Gewürze und Gewürzmischungen, welche händisch gemischt und abgefüllt wurden. Da die Nachfrage immer mehr stieg, entschloss man sich, eine Gewürzmanufaktur in Österreich aufzubauen, um unter anderem heimische Gewürze und Kräuter für diverse Mischungen herstellen zu können.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziele:

- Errichtung einer Gewürzmanufaktur zur schonenden Herstellung von Gewürzmischungen
- Die Wertschöpfung in der Region wird gesteigert.
- Durch die Errichtung der Gewürzmanufaktur werden Arbeitsplätze geschaffen.
- In der Region produziert man biologische Gewürze und Teemischungen aus heimischen Kräutern.
- Zusätzlich soll das Bewusstsein der Bevölkerung für schonenden Umgang mit der Natur und deren Produkten vermittelt werden.

Zielgruppen:

- Bioläden

- Fleischereien
- Gärtnereien
- Österreichischer Handel
- Biobäuerinnen und Biobauern
- heimische Gastronomie
- Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in der Region

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Eine Gewürzmanufaktur mit Produktionsstätte zum Zerkleinern, Mischen, Abfüllen und Verpacken der Gewürze wird errichtet.
- Neue Gewürzmischungen werden ständig weiterentwickelt.
- Verschiedene Kräuter und Blüten aus regionalem Anbau werden zu Teemischungen veredelt.
- Der Aufbau der Wertschöpfungskette vom Bauern bis zur Konsumentin bzw. zum Konsument wird umgesetzt.
- Zusätzlich werden die Gewürz- und Teemischungen auch in einem Onlineshop angeboten.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Eine Vollzeitkraft und vier Teilzeitkräfte sowie eine geringfügig Beschäftigte arbeiten in der Gewürzmanufaktur. Die Endprodukte werden an ca. 250 Geschäfte ausgeliefert.