

# Essen auf Rädern - Prankherwirt

THEMENBEREICH | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN  
UNTERGLIEDERUNG | KULINARIK | NAHVERSORGUNG | SOZIALE  
DIENSTLEISTUNGEN | KURZE  
VERSORGUNGSKETTEN | WERTSCHÖPFUNG |  
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG | GASTRONOMIE |  
LEBENSMITTELVERARBEITUNG | VERMARKTUNG UND VERTRIEB | LEADER  
PROJEKTREGION | STEIERMARK  
LE-PERIODE | LE 14-20  
PROJEKTLAUFZEIT | 2015-2016  
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 930.000,00€  
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 372.000,00€  
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  
PROJEKTTRÄGER | PRANKHERWIRT - PETER DIETRICH

## KURZBESCHREIBUNG

Bau einer neuen Betriebsküche, damit die Nachfrage von "Essen auf Rädern" abgedeckt werden kann.

Gäste A - Pflegeheime  
Gäste B - Schulen & Kindergärten  
Gäste C - Essen auf Rädern  
Gäste D - Firmen- & Privatkunden

Nutzen für die Kunden:

- Gesunde und regionale Verpflegung.
- Berücksichtigung spezieller Ernährungsformen
- Nachhaltige Produktion durch Umweltzertifizierung
- Aus der Region für die Region.

## AUSGANGSSITUATION

Peter Dietrich und Dipl. Päd. Anneliese Steiner, beides Quereinsteiger in die Gastronomie, haben sich seit Jahren einen renommierten Namen im Catering Bereich aufgebaut. Insbesondere die gesunde und traditionelle Küche mit regionalen Produkten von Anneliese Steiner kommt bei den Kunden sehr gut an. Die stetige Weiterbildung hat den beiden zu einem umfangreichen Fachwissen verholfen. Anneliese Steiner hat sich zur Ernährungsberaterin und Kräuterpädagogin weitergebildet und Peter Dietrich hat inzwischen die Ausbildung zum Küchenmeister abgeschlossen.

Der bisherige wirtschaftliche Erfolg gibt ihnen Recht: Catering mit dem Fokus der Nahversorgung ist ein Zukunftsmarkt jedoch stößt die Infrastruktur an Kapazitätsgrenzen. Insbesondere in der

Gemeinde und dem Murtal wird der Markt zukünftig wachsen. Seit 10 Jahren bestehen Kooperationen mit den regionalen Seniorenwohnheimen. Als Nummer 1 im Bereich Nahversorgung mit einheimischen Produkten will sich der Prankherwirt im Markt positionieren. Diese Grundauslastung soll professionell aufgebaut werden. Mit einem neuen Produktionsstandort auf dem Gelände des Prankherwirt, wird die Basis für die Zukunft geschaffen.

Es soll im Murtal ein Leitbetrieb entstehen, der...

- Angebot „Essen auf Rädern“
- Nahversorgung mit gesunder Küche und einheimischen Produkten,
- Produktsicherheit im Catering mit regionalen, steirischen Produkten,
- Informationstransparenz mit Zertifikat gegenüber dem Verbraucher,
- Prozesseffizienz durch modernste Infrastruktur und Arbeitsmittel,  
....garantiert.

Zusätzlich werden:

- Arbeitsplätze im Murtal geschaffen.
- Langfristige Absatzmöglichkeiten für die Landwirtschaft und für einheimische Produktionsbetriebe geschaffen.
- Menschen mit Einschränkungen beschäftigt.

In den bisherigen Räumlichkeiten ist dies nicht umsetzbar. Eine modere, prozessorientierte Infrastruktur soll aufgebaut werden, damit der Betrieb expandieren kann.

Auf dem Areal des Prankherwirts soll die neue Betriebsanlage entstehen. Ein neues Betriebsgebäude für die Cateringproduktion wird nach den neuesten Produktionsmethoden, effizienten Arbeitsprozessen und hygienischen Standards gebaut.

## ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Die Zielgruppen wurden durch permanenten Einsatz erreicht. Die weitergehende Akquisearbeit bezüglich der Pflegeheime und Essen auf Rädern wird weiter vorangetrieben. Es zeichnen sich jedoch bereits weitere Kooperationsen mit Jugend- und Seniorenheimen ab. Erfolgreich ist der Betrieb ebenfalls bei der Firmen- und Privatkundenakquise. Hier konnten dank der hohen Medienpräsenz zusätzliche Kunden gewonnen werden.

Pflegeheime, Schulen und Kindergärten, Firmen und Privatkunden

Nutzen für die Kunden:

- Gesunde und regionale Verpflegung
- Berücksichtigung spezieller Ernährungsformen
- Nachhaltige Produktion durch Umweltzertifizierung
- Aus der Region für die Region

## PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Auf dem Areal des Prankherwirts ist die neue Betriebsanlage entstanden. Ein neues Betriebsgebäude für die Cateringproduktion wurde nach den neuesten Produktionsmethoden, effizienten Arbeitsprozessen und hygienischen Standards gebaut.

## ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Im Moment gibt es Tagesproduktion von durchschnittlich 290 Essen. Die speziellen Ernährungsformen wie Zöliakie, Kau- und Schluckbeschwerden usw. werden berücksichtigt. Die Kooperation mit einheimischen Betrieben konnte gesteigert werden und das kulinarische Angebot besteht zur Zeit ca. aus 70 % steirischen Produkten.

Es wurden 2 Vollzeit-, 2 Teilzeit- und 1 Beschäftigung auf Basis Geringfügigkeit geschaffen. Ein Lehrling wird ebenfalls ausgebildet, der im Mai 2021 mit der Lehrabschlussprüfung abschließen wird.

## ERFAHRUNG

Durch die Förderung dieses Projektes konnte ein perfekter Betrieb geschaffen werden, der ansonsten in dieser Form nicht möglich gewesen wäre.

Gerade in Zeiten von Corona war es der Gesellschaft enorm wichtig, dass auf eine professionelle Verpflegung während der Quarantäne zurückgegriffen werden konnte.



Prankherwirt



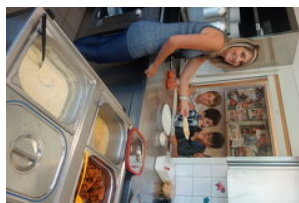
Prankherwirt



Prankherwirt



Prankherwirt



Prankherwirt

## LINKS

[www.prankherwirt.at](http://www.prankherwirt.at/) (<http://www.prankherwirt.at/>)

## DOWNLOADS

Logo Grüne Teller (<https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2320>)

