

Angela Mittermayr

DAHOAM - Einkehrt

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK

UNTERGLIEDERUNG | KULINARIK | GASTRONOMIE | WERTSCHÖPFUNG |
TOURISMUS | UMWELTSCHUTZ | KLIMASCHUTZ | BILDUNG & LEBENSLANGES
LERNEN | WISSENSTRANSFER

PROJEKTREGION | OBERÖSTERREICH

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 08.10.2018-31.03.2019

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 77281,05

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 30912,42

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 | ANGELA MITTERMAYR

KURZBESCHREIBUNG

Das Projekt ist die zweite Ausbaustufe zum bereits bestehenden Projekt "DAHOAM - Regionaler Laden", welches im selben Haus umgesetzt wurde. Das Grundprinzip aus dem ersten Projekt wird konsequent fortgesetzt. Es werden nur Lebensmittel verarbeitet, die auch von den ProduzentInnen im DAHOAM Laden verkauft werden. Alle Produkte werden in traditioneller Handarbeit hergestellt und wo möglich wird auf Verpackungsmüll verzichtet.

Angeboten wird ein Mittagmenü, eine Jause, Kaffee und Kuchen, sowie auch Catering- bzw. Plattenservice, auf Vorbestellung Bradl, Ganserl und Enten in der Rein. Als weiteres Element wird eine Schauküche mit den regionalen Lieferanten bespielt. Dabei werden die regionalen Produkte mit und vor den Gästen verarbeitet.

AUSGANGSSITUATION

Da im Geschäft "DAHOAM - Regionaler Laden" bereits Speisen zum Mitnehmen und zum sofort essen angeboten wurden, ist man ständig an die Kapazitätsgrenzen gestoßen, da es nur acht Sitzplätze gab. Es mussten immer wieder Gäste abgewiesen werden.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziel des Projektes ist es, den Kunden die Möglichkeit zu bieten, regionale Produkte nicht nur unter einem Dach kaufen zu können und eine fachgerechte Auskunft zu erhalten, wo und wie diese Produkte hergestellt wurden, sondern diese auch vor Ort zu konsumieren. Es besteht auch die Möglichkeit zur Ausrichtung von Weihnachts-, Geburtstags- oder anderen Feiern.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Ein zweites Geschäftslokal wurde angemietet. Man investierte in Lüftung, Gastro-Küche und

Gastraum. Die Website und der Wirkungskreis in Sozialen Medien wurde erweitert. Bei der Auswahl der Menüs achtet man darauf, dass auch immer ein vegetarisches Gericht dabei ist. Es werden kalte und warme Speisen angeboten, die wiederum ausschließlich mit regionalen Lebensmittel zubereitet werden.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Mit diesem Projekt konnten die heimischen Produzenten gestärkt und ein zusätzliches Angebot für Tourismus und Besucher von Schärding geschaffen werden. Das Lokal ist auch Treffpunkt für Gespräche und Austausch.

Man leistet einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz durch alternative Verpackungen und kurze Lieferwege sowie Bewusstseinsbildung.



Angela
Mittermayr