

"Stainzer Kaffee" geröstet im Schilcherland

THEMENBEREICH | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER,
GEMEINDEN | INNOVATION | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | KULINARIK | VERMARKTUNG UND
VERTRIEB | LEBENSMITTELVERARBEITUNG | GASTRONOMIE | HANDEL | KMUS, GEWERBE
& WIRTSCHAFT | LEADER
PROJEKTREGION | STEIERMARK
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 2019-2021
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 131.519,39€
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 52.607,75€
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 | HUBMANN KAUFHAUS GMBH

KURZBESCHREIBUNG

Die Kaffeekultur mit ihrer Gemütlichkeit ist ein Stück Tradition in Österreich. Stainzer Kaffee ist eine regionale Marke, die als erste Kaffeerösterrei im Schilcherland für regional und biologisch veredelten Kaffee steht. Dazu zählt neben der Röstung als Handwerk auch die Schaurösterei, die als Ausflugsziel dient. Die Durchführung von Verkostungen vor Ort, die Teilnahme an zahlreichen Events und die Kooperation mit Hotels, Gastronomiebetrieben und Unternehmen in der Region konnte das Produkt schnell an Bekanntheit erlangen.

Konkret wurden dadurch bereits bis mehr als 20.000 Kilo Stainzer Kaffee verarbeitet und verkauft, zwei Mitarbeiterinnen beschäftigt, rund 15 Kooperationspartnerinnen- und partner gewonnen, sowie zahlreiche Schauröstungen durchgeführt beziehungsweise an zahlreichen Veranstaltungen in der Region teilgenommen.

AUSGANGSSITUATION

85 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher konsumieren täglich Kaffee. Sie trinken über 900 Tassen pro Jahr – und das am liebsten aus dem Kaffeevollautomaten mit frisch gemahlene Bohnen.

Die Kaffeekultur mit ihrer Gemütlichkeit ist ein Stück Tradition in Österreich und erlebt – nicht zuletzt wegen des hohen Werbeeinsatzes von internationalen Konzernen – in den letzten Jahren einen internationalen Hype.

Echter Stainzer Kaffee ist regional und biologisch veredelt und wird in der neuen gläsernen Schaurösterei im stimmungsvollen Innenhof vom Kaufhaus Hubmann händisch verarbeitet und verpackt. In Verbindung mit dem Charme der kleinen Rösterei mitten im Ort hat der Stainzer Kaffee hohe Sympathiewerte für die Region geschaffen.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Verbesserte Kaufkraft und Gästebindung durch mehr Qualität und Erlebnis
- Stärkung des Tourismus
- Bewusstsein für Regionalität und soziale sowie ökologische Gerechtigkeit stärken
- Qualitätsverbesserung sowohl im Produkt als auch in der Mitarbeiterinnen- und Mitarbeiterqualität
- Durch den Verkauf außerhalb der Region die Bekanntheit erhöhen
- Region durch Produktinnovation weiter als Qualitätsführer positionieren
- Ein weiteres Highlight in der Region Schilcherland, das auch Touristinnen und Touristen mit Führungen und Schauröstungen zur Verfügung steht.
- Belebung des Ortskernes von Stainz und damit Steigerung der Frequenz im Ortszentrum
- weitere Förderung der Inklusion: zwei schwerbehinderte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten im Café und werden in das Projekt miteingebunden.

Das Unternehmen Hubmann ist Vorzeigunternehmen bezüglich Inklusion und sozialer Gerechtigkeit und bietet im Moment vier geschützte Arbeitsplätze. Die Hälfte der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist über 45 Jahre. Der Frauenanteil im Unternehmen liegt bei 97 Prozent. Zielgruppe: Kaffeetrinkerinnen und Kaffeetrinker und Genießerinnen und Genießer. Somit umfasst die Zielgruppe einen Großteil der Bevölkerung.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Zeitgleich mit der Errichtung der Kaffeerösterei direkt im Kaufhaus/Café Hubmann, mitten im Ortszentrum von Stainz mit gut vom Parkplatz und Eingangsbereich einsehbarer und attraktiver Glasfront wurden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu kompetenten Kaffeerösterinnen- und röstern ausgebildet, erfolgte die Analyse verschiedenster hochwertiger Rohkaffees und die optimale Entwicklung qualitativer Röstungen. Ein Umfassendes Marketingkonzept, Partnerinnen- und Partneraquisie für Kooperationen mit Gastronomie und Hotellerie sowie Unternehmen beziehungsweise Büros, die Stainzer Kaffee ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zur Verfügung stellen, stellte die erfolgreiche Einführung und den Vertrieb des Stainzer Kaffees sicher.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Durch die Errichtung der kleinen, gläsernen Rösterei direkt im Kaufhaus/Café Hubmann, der Kaffeeentwicklung- und Verarbeitung wird den Konsumentinnen und Konsumenten noch mehr Schilcherland Qualität in einer ganz neuen Produktgruppe geboten. Die Sympathiewerte der Region werden gesteigert, ebenso die Identifikation mit deren Produkten und dem Bekanntheitsgrad. Die Frequenz im Ortszentrum von Stainz, mitten im Schilcherland, wird erhöht und somit der Ort belebt - durch einheimische Gäste und Touristinnen und Touristen.

Bereits im ersten Jahr wurden über 20.000 Kilo Kaffee verarbeitet, rund 14.700 Kilo im Handel verkauft und allein im Kaufhaus Hubmann in Stainz rd. 70.000 Tassen Kaffee ausgeschenkt.

Mit der Markteinführung des Stainzer Kaffees wurden trotz der Covid-Pandemie sieben Partnerschaften mit Gastronomie und Hotellerie abgeschlossen. Zusätzlich konnten Lieferverträge mit elf Büros realisiert werden und fanden in den ersten Monaten auf diesem Wege 1.140 Kilo Stainzer Kaffee ihren Weg zu den Konsumentinnen und Konsumenten. Für die teilnehmenden Betriebe bedeutet dies eine qualitative Aufwertung, sie bieten mehr an Schilcherland Qualität und stärken die Identifikation mit der Region.

Mit der Rösterei entstand ein neues Ausflugsziel für Tages- und Nächtigungsgäste in der Region, sie wertet Veranstaltungen in der Umgebung auf. Im Projektzeitraum wurden auf 18 Veranstaltungen und in Schauröstungen inklusive Verkostungen der Stainzer Kaffee vorgestellt.



Frau Zirngast Manuela

DOWNLOADS

[Verkostung](https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2891) (https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2891)

[Marketing](https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2892) (https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2892)

[Veranstaltungen](https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2893) (https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2893)