

# Nahversorgung St. Stefan-Afiesl

## Nahversorgung mit regionalen Lebensmitteln sichern

THEMENBEREICH | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN

UNTERGLIEDERUNG | HANDEL | LEADER

PROJEKTREGION | OBERÖSTERREICH

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 2019-2020

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 149.018,00€

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 59.607,20€

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 | BÜRGERGENOSSENSCHAFT ST. STEFAN-AFIESL

### KURZBESCHREIBUNG

Aus dem ehemalige Gasthaus Mayr errichtet die Bürgerinnen- und Bürgergenossenschaft ein neues Begegnungszentrum für die Gemeinde St.Stefan-Afiesl.

Ein Veranstaltungszentrum mit Panoramacafé soll entstehen. Ein Teil des Gebäudes wird die Bürgerinnen- und Bürgergenossenschaft als lokales Lebensmittelgeschäft für regionale Produkte nutzen.

Motto unseres LEADER Projektes: "Kauf im Ort und fahr nicht fort!"

### AUSGANGSSITUATION

In St. Stefan am Walde sperrte 2017 das örtliche Lebensmittelgeschäft überraschend zu. Im Sommer 2019 geht der traditionsreiche Mayrwirt in Pension. Damit verliert die Gemeinde einen weiteren wichtigen Treffpunkt und Veranstaltungsort im Zentrum.

Aus diesen Gründen wurde im Jänner 2019 ein Agenda 21 Bürgerinnen- und Bürgerbeteiligungsprozess gestartet, um die Bevölkerung in die Entwicklung eines Zukunftskonzeptes der „Nahversorgung neu“ einzubinden. Dieser Prozess wurde im Sommer 2019 erfolgreich abgeschlossen.

Im Rahmen eines Agenda 21 Bürgerinnen- und Bürgerbeteiligungsprozesses wurde eruiert, welche Formen der Nahversorgung und der Gastronomie von den Bewohnerinnen und Bewohnern wirklich mitgetragen und gebraucht würden. Das Interesse und der Wille, ein Lebensmittelgeschäft mit vor allem regionalen Produkten, ein Caféhaus und ein Gasthaus mit Veranstaltungssaal im bisherigen Gasthof Mayr zu vereinen, stießen auf große Zustimmung. Daher wurde die Gründung einer Genossenschaft in die Wege geleitet.

Mit der LEADER Region Donau-Böhmerwald sollen nun das neue Lebensmittel-Geschäft, die

Marketing-Maßnahmen für das Geschäft sowie der Aufbau eines regionalen Lieferanten-Netzwerkes gefördert werden. Diese regionalen Produkte werden im Geschäft und dann auch im Café und Gasthaus verkauft beziehungsweise weiterverarbeitet. Damit entsteht ein interessantes Volumen für die regionalen Anbieterinnen und Anbieter.

## ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Die Nahversorgung im Ort mit vor allem regionalen Produkten soll sichergestellt werden.

Die Bürgerinnen- und Bürgergenossenschaft hat den Auftrag von den Bürgerinnen und Bürgern den bisherigen Gasthof Mayr zu kaufen und ein Multifunktionszentrum zu errichten. Dieses Multifunktions- und Begegnungszentrum wird folgende Funktionen abdecken:

- Ein kleines, gut sortiertes Lebensmittelgeschäft mit mindestens 50 Prozent regionalen Lebensmitteln, das im Besitz einer Genossenschaft liegt.
- Ein Panoramacafé – als Begegnungsstätte für die Bürgerinnen und Bürger, insbesondere auch für jüngere Gäste (Frauen, Jugend) – in dem 40 Prozent aller Lebensmittel aus der Region stammen.
- Ein Veranstaltungssaal mit Bewirtungsmöglichkeit ebenfalls mit einer regionalen Lebensmittelquote von über 40 Prozent

Das Lebensmittelgeschäft soll als Selbstbedienungsladen mit einem Kartenzutrittssystem geführt werden, um jederzeit Zugang, zum Beispiel für die zahlreichen Pendlerinnen und Pendler, der Gemeinde zu ermöglichen, aber auch um den regionalen Zuliefererinnen und Zulieferern Zutritt zu gewähren. Angedacht ist zudem die Etablierung eines „Kistlsystems“.

Regionale Anbieterinnen und Anbieter können sich ein Fach für eine bestimmte Zeit lang mieten, um dort ihre Produkte für den Verkauf speziell zu präsentieren. Für ältere Personen im Ort soll es zweimal pro Woche eine Einkaufsunterstützung durch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben. Darüber hinaus wird auch ein Internet-Bestellsystem sowie der Verkauf von Geschenken (wie zum Beispiel „Bschoad-Binkerl“) angedacht, um das Angebot noch attraktiver zu gestalten.

## Zielgruppe:

Konsumentinnen und Konsumenten

Alle Bürgerinnen und Bürger von St. Stefan-Afiesl sowie die Gäste und Wanderinnen und Wanderer in der gesamten Region.

Regionale Produzentinnen und Produzenten

Bäuerliche und gewerbliche regionale Produzentinnen und Produzenten erhalten eine zusätzliche Verkaufsfläche.

Gerade die Gastronomie wird auch die regionalen Produkte im größeren Umfang nutzen. Die Produzentinnen und Produzenten haben damit eine/n regelmäßigen und verlässlichen Abnehmerin/Abnehmer für ihre Produkte.

## PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Um das Geschäft und die Gastronomie mit regionalen Produkten entsprechend zu versorgen und diese auch gut präsentieren zu können braucht es:

1. Aufbau eines Lieferantinnen- und Lieferantennetzwerkes
2. Gestaltung der Produktsortimente beziehungsweise Angebote von Laden, Café und Veranstaltungszentrum
3. Entwicklung eines regionalen Genusspaketes (Geschenkform)
4. Vertriebssystem für das Geschäft (Karten-Zugangssystem, Kassensystem)
5. Präsentationsform für die regionalen Produkte (Kistl- beziehungsweise Kastl-Form)
6. Marketingmaßnahmen mit dem Schwerpunkt auf regionale Produkte für Geschäft, Café und Veranstaltungssaal inklusive Homepage, Werbefolder, Bürgerinnen- und Bürgerinformation, CI- und CD-Linie.
7. Abriss und Installation, Beleuchtung, Lüftung und Kühlung durch regionale Bauherrinnen und Bauherren

### **Fördergegenstand**

- Umbaumaßnahmen
- Beleuchtung/Elektroinstallationen
- Heizungs- und Wasserinstallationen
- Regale, Theken, Vitrinen, Kühlschränke
- Lagerräumlichkeiten
- Kassensystem
- Zugangssystem/Eingang
- Marketing

### **ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN**

- Anzahl der beteiligten Partnerinnen und Partner und Mitglieder: 120
- Anzahl der kooperierenden Betriebe: 15
- Anzahl der regionalen Produkte: 100

Für folgende Lebensmittel wurden regionale Produzentinnen und Produzenten gefunden:

- Getränke (insbesondere Bier – drei Kleinstbrauereien im Umkreis von fünf Kilometern), Säfte
- Fleisch (Schwein, Rind, Henderl) und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Marmeladen
- Obst und Gemüse nach saisonaler Verfügbarkeit
- Mehlspeisen
- Teigwaren, Torten und Mehlspeisen
- Tees
- Geschenkartikel
- Gewürze
- Getreide, Brot und Gebäck
- Textilerzeugnisse.



Stefansplatzler

## LINKS

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