

# Tischlein deck dich!

THEMENBEREICH | KULINARIK

UNTERGLIEDERUNG | KULINARIK | VERMARKTUNG UND  
VERTRIEB | LEBENSMITTELVERARBEITUNG | NAHVERSORGUNG

PROJEKTREGION | OBERÖSTERREICH

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 11.20.21-03.2022

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 5.700,00€

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 4.560,00€

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

PROJEKTRÄGER | ARGE TISCHLEIN DECK DICH - REGIONALES AUS DER ALTEN  
TISCHLEREI

## KURZBESCHREIBUNG

Mit dem Projekt „Tischlein deck dich“ wurde in der Landgemeinde Michaelnbach eine sogenannte „Foodcoop“ eingerichtet. Dabei werden Produkte kleinstrukturierter Erzeugerinnen und Erzeuger gebündelt und den Bürgerinnen und Bürgern von Michaelnbach und Umgebung in unkomplizierter Weise angeboten. Jede/r kann diese Foodcoop nutzen.

Durch das Projekt entstehen neue Absatzmöglichkeiten für Produzentinnen und Produzenten. Durch das Vorbestellsystem über eine Online-Plattform besteht absolute Planungssicherheit, wodurch auch Lebensmittelverschwendung vermieden werden kann. Weiters stärkt dieses Projekt das Bewusstsein für die heimische Landwirtschaft und für eine gesunde Ernährung.

## AUSGANGSSITUATION

Die Corona-Pandemie und in Folge der Lockdown mit leer geräumten Geschäften, nicht mehr erhältlichen Produkten und der Zeit zuhause haben die Bedeutung von Regionalität (beim Einkauf, bei den Produkten, ...) und Selbstversorgung (was kann ich selber herstellen, wie kann ich Lebensmittel haltbar machen, ...) gefördert.

In Michaelnbach und Umgebung gibt es viele Direktvermarkter:innen, die hochwertige Lebensmittel produzieren. Aus einer heurigen Bürger:innencockpit-Befragung geht hervor, dass zwar viele Michaelnbacher:innen bei diesen Direktvermarkter:innen einkaufen möchten, aber nicht die Ressourcen haben, jede Produzentin und jeden Produzenten direkt anzufahren.

## ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Vereinfachter Zugang und Bewusstseinsbildung für hochwertige, regional produzierte Lebensmittel für alle Michaelnbacher:innen und aus der Umgebung
- Klimaschutz und Einsparung von CO<sub>2</sub>: durch den Wegfall von weiten Transporten bei Abholung und Lieferung, durch Schlachtung und Verarbeitung vor Ort

- Nachhaltigkeit: durch Vermeidung von Verpackungsmüll und Verwendung von eigenem Leergebinde der Konsument:innen
- Schaffung einer Begegnungszone: die Halle wird revitalisiert und dient auch als Raum für Austausch und in weiterer Folge für thematische passende Themen. Interessierte Personen können sich für die freiwillige Mitarbeit qualifizieren und wertvolle Erfahrung im persönlichen und lebensmitteltechnologischen Bereich sammeln.
- Schaffung von Arbeitsplätzen: Mittelfristig soll das Projekt so viel Überschuss erzielen, dass unter anderem für die Kommissionierung am Freitagnachmittag eine Teilzeitstelle geschaffen werden kann. Durch die Anbindung der Registrierkasse ist auch ein stationärer Handel denkbar, der ebenfalls Arbeitsplätze schafft.

### PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Foodcoop Software: bis Dienstag Mitternacht kann jede Kundin und jeder Kunde im Onlineshop bestellen, die Lieferant:innen liefern am Freitagnachmittag die Produkte, die später an diesem Tag von den Kundinnen und Kunden abgeholt werden
- Controlling: alle Bestellungen, Umsätze, Gewinne,... werden in der Software dezidiert ausgewiesen
- Raum und Ausstattung: Ein Teil der alten Tischlerei kann unentgeltlich für die kurzfristige Lagerung, Kommissionierung und Verteilung der bestellten Lebensmittel in Anspruch genommen werden. Dieser Raum wird entsprechend adaptiert und mit Kühlgeräten versehen. Eine bestehende Küchenzeile wird aufbereitet und integriert. Holzkisten von einer regionalen Produzentin/einem regionalen Produzenten erleichtern die Kommissionierung der Produkte
- Marketing: Logo, Homepage mit integriertem Onlineshop und Blog, Flyer, Facebook-Seite, Veranstaltungen
- Personal: Das Kernteam stellt bis Projektende (Ende 2021) ihre Arbeitskraft und Expertise unentgeltlich zur Verfügung, danach soll je nach Wachstum eine bezahlte Teilzeitkraft unterstützen

### ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

„Tischlein deck dich“ möchte gemäß dem Grundsatz von Friedrich Wilhelm Raiffeisen „Was dem Einzelnen nicht möglich ist, das vermögen viele“ aktiv werden. Gemeinsam bündeln wir die Produkte kleinstrukturierter Erzeuger:innen und bieten sie unkompliziert den Bürger:innen von Michaelnbach und Umgebung an. Jede/r kann dabei mitmachen, egal ob Kundin oder Kunde oder Lieferant. Dadurch entstehen neue Absatzmöglichkeiten für Produzent:innen und absolute Planungssicherheit durch das Vorbestell-System. Ein wertschätzender Umgang der Gründer:innen miteinander, wo sich jede und jeder mit ihren/seinen Talenten und Fähigkeiten einbringen kann, ist für uns selbstverständlich. Das gleiche gilt für die Produzent:innen und Kund:innen.

Den Konsument:innen wird der Zugang zu hochwertigen, regional produzierten Lebensmitteln und nonfood-Produkten wie zum Beispiel Kunsthandwerk erleichtert. Es wird das Bewusstsein gefördert, dass die besten Lebensmittel direkt in der Region wachsen beziehungsweise hergestellt werden und diese eine Ergänzung und Alternative zu den herkömmlichen Produkten im Supermarkt darstellen. Das trägt auch zu einer größeren Lebensmittel-Unabhängigkeit bei. Da die Produkte aus der unmittelbaren Nähe stammen, ist die regionale Wertschöpfung dementsprechend hoch.

Durch Lieferant:innen aus der Nähe werden weite Transportwege vermieden und CO<sub>2</sub>-Emissionen verringert. Wenn möglich und notwendig, werden umweltfreundliche Verpackungen bevorzugt und tragen somit zur Müllvermeidung bei. Die Halle der alten Tischlerei wird ressourcenschonend und durch Upcycling zum Strahlen gebracht. Es wird ein schöner Raum mit Atmosphäre gestaltet, in dem sich Lieferant:innen und Kund:innen wohlfühlen und etwas Zeit miteinander verbringen können.

Weiters ist es wichtig, Produzent:innen und Abnehmer:innen zu vernetzen, zum Beispiel durch Betriebsbesichtigungen, Wandertage, Verkostungen und so weiter. Geplant ist, dass durch die mittelfristige Schaffung von ein bis zwei bezahlten Teilzeitstellen das Projekt auch nach Projektende weitergeführt, und der Einsatz freiwilliger Stunden reduziert werden kann.



Tischlein deck dich