

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 Grundausrüstung 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 moderne, 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 Kooperationsmöglichkeiten 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/>)

DOWNLOADS

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

