



Lokale Kreisläufe der Wirtschaft

Projekt FLOW KiWi der Plattform Land Unterstützt von der Handelskammer Bozen





Vinschger Gerichte Die Idee

- 2019 gemeinsam mit Experten des Lebensmittelsektors entwickelt
- Gerichte nur mit Zutaten aus dem Vinschgau (außer Salz, Zucker, Gewürze)
- Zutaten ganzjährig im Vinschgau erhältlich
- Einfach zu produzieren für Bars, Restaurants, Hotels
- Mehrwert für Gastronomie, Einheimische, Gäste, Landwirtschaft
- Tischsteher, Plakat, Lieferantenliste, unverbindliche Preisempfehlung wurden zur Verfügung gestellt und das Projekt beworben

Der Vinschger Bua Die salzige Variante

Fürs herzhafte Frühstück und als warme kleine Mahlzeit den ganzen Tag über

- Vinschger Paarl (aus Vinschger Getreide)
- Stilfser Käse (oder anderer Käse nachweisbar aus dem Vinschgau)
- Vinschger Sauerkraut
- Optional: Vinschger Speck (Schweine auch im Vinschgau geboren und aufgewachsen)
- Marillensenf



Das Marillen-Madl Die süße Variante

Zum Frühstück, als Dessert oder Zwischendurch

- Vinschger Dinkel
- Vinschger Butter
- Zucker
- Vinschger Marillenmarmelade



Projektablauf Vorgehensweise & Akteure

1. Entwicklung der Gerichte

Zusammenarbeit mit Lebensmittelexpertin



2. Praxispilottest

In den Gemeinden Schlanders und Glurns



3. Ausweitung des Projektes auf den Obervinschgau

Identifikation von Gastronomiesowie Hotelbetriebe, die in das Projekt eingebunden werden indem sie die Gerichte anbieten

Ziel: Schaffung von lokalen Wirtschaftskreisläufen beruhend auf sektorenübergreifenden Kooperationen

Unterstützende Akteure:

- Übergemeindliche Tourismusorganisationen
- Tourismusvereine und Stadtmarketings
- BGO
- Vertreter der jeweiligen Gemeinden

Vorgehensweise:

- Einbindung der Gerichte bei öffentlichen Veranstaltungen/Events
- Projektvorstellung bei übergemeindlichen Treffen

Unterschiedliche Perspektiven Die Vorteile für Gastronomen



... authentische, lokale Gerichte, die den Gästen angeboten werden können



... Unterstützung in der Vermarktung durch die Plattform Land



... Wiedererkennung durch gemeinsames Werbematerial



... Zutaten ganzjährig im Vinschgau erhältlich



... einfach zu produzieren

Voraussetzungen:

- Ausfüllen der Selbstverpflichtung mit Angabe der Herkunft der Zutaten und Übermittlung an Plattform Land
- Ausstellung des von
 Plattform Land zur Verfügung
 gestellten Werbemateriales
 (Tischsteher, Plakate)

Unterschiedliche Perspektiven Die Vorteile für Gäste



.... Authentisch: Gerichte, deren Zutaten garantiert aus dem Vinschgau kommen



... Allzeit bereit: einfache, gut schmeckende Gerichte zu jeder Tages- und Jahreszeit



... Alles inklusive: Variante für Vegetarier und Fleischliebhaber (mit/ohne Speck)



... "Umweltbewusst" durch die Förderung lokaler Kreisläufe und kurzer Wege (0-km)

Unterschiedliche Perspektiven Die Vorteile für Landwirte



... Abnahme der landwirtschaftlichen Produkte zu einem fairen Preis



... gesteigerte Wertschätzung der lokalen Produkte und der bäuerlichen Arbeit



... durch kurze Wege bleibt die Wertschöpfung bei den Produzenten

Teilnahme der Betriebe

Voraussetzungen



Selbstverpflichtung ausfüllen mit Angabe der Herkunft der Zutaten



Selbstverpflichtung an die Plattform Land schicken



Tischsteher, Plakat werden zur Verfügung gestellt



Loslegen!

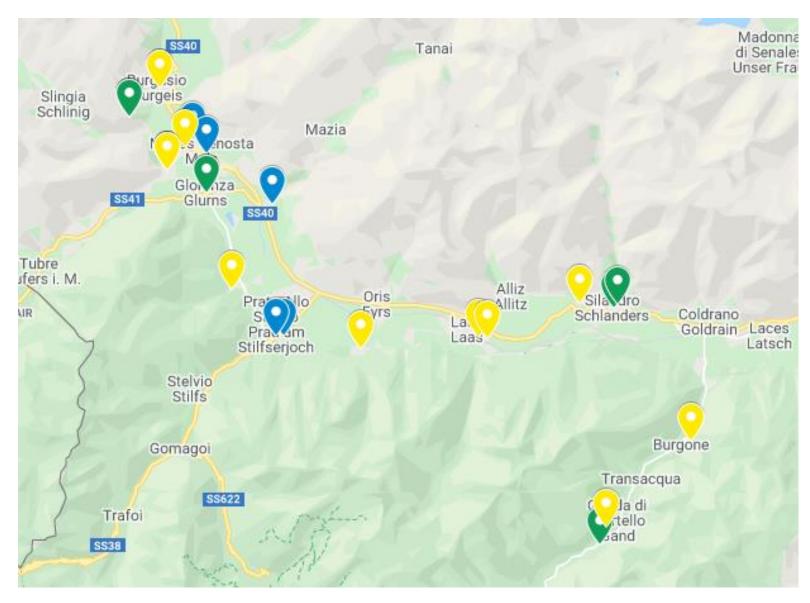


Um Missbrauch zu vermeiden, erfolgen Stichprobenkontrollen der Vinschger Zutaten

Teilnahmebetriebe

Übersicht

- Produzenten
- Abnehmer Pilottest
- Zusätzliche Abnehmer



Lessons Learned

Eine Adaptation der Zutaten auf die jeweiligen Erfordernisse der Gastronomiebetriebe wurde erwünscht. Diesbezüglich wurde die Zutatenliste des Vinschger Buas mit einigen lokalen Produkten erweitert

Öffentliche Veranstaltungen/Events stellen eine sehr gute Möglichkeit dar, die Gerichte bei der lokalen Bevölkerung sowie den Touristen zu bewerben Viele Betriebe im Vinschgau basieren bereits ihre angebotenen Gerichte auf lokale Produkte, unabhängig von der Kategorie des Betriebes

Schwierigkeit der Einbindung der Gerichte innerhalb einiger Gastronomiebetriebe, da diese oftmals erheblich zu dem Alleinstellungsmerkmal letzterer beitragen





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



eurac research