



Projektbeschreibung

Stand (Datum)	01.06.2021
Projekttitle	Baumanns regionale Wertschöpfungskette
Antragsteller / Antragstellerin (Ansprechpartner - Adresse/Telefon/Email)	Baumann GmbH Hofmark 6 84066 Mallersdorf-Pfaffenberg 08772/283 info@baumann-metzgerei.de
Erteilte landwirtschaftliche Betriebsnummer (örtliches Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten)	09 278 148 0560
Projektbetreiber / Projektbetreiberin (falls abweichend v. Antragsteller)	
Projektart: <input checked="" type="checkbox"/> Einzelprojekt <input type="checkbox"/> Kooperationsprojekt	

Kurzdarstellung des Projekts (stichpunktartig: Ausgangslage, Projektbestandteile, Projektbeteiligte, ggf. geplante Eigenleistung, etc.):

- Umbau eines herkömmlichen Metzgereiladens (2021 - 50jähriges Firmenjubiläum) in eine Erlebnismetzgerei mit
 - Ernährungs- und Kochkursen für Jung bis Alt.
 - "Premiumfleisch-Meisterplatz" zur Sensibilisierung der Bevölkerung für hochwertige Lebensmittelgewinnung, hier: Fleischerzeugnisse.
 - Frontcooking: Örtlicher Treffpunkt zur Mittagszeit und weiteren Events mit Angebot frisch zubereiteter Mahlzeiten durch angestellten Meisterkoch.
 - Haltestation für Wander- und Radtouristen zur Essensversorgung und E-Bike-Lademöglichkeiten.
 - Angebot weiterer regional erzeugter Lebensmittelprodukte für den täglichen Lebensbedarf - Vermarkternetzwerk
 - Bestell- und Abholservice für die Bevölkerung vor Ort und Umland - zeitsparendes Einkaufen und unterstütztes Einkaufen (Senioren) - per Telefon, Email, Online
- Neugestaltung und Ausstattung der Büro- und Sozialräume - Zukunftsfähiger Metzgerei-Handwerksbetrieb als sicherer Arbeitgeber vor Ort mit 20 Ausbildungs-/Arbeitsplätzen (Voll- und Teilzeitkräfte - 12,75 Vollzeitäquivalent) und sehr gutem und familiärem Betriebsklima - hier arbeite ich gerne und hier bleibe ich gerne (langjährige Betriebszugehörigkeiten).
- Neugestaltung und Ausstattung der Küche, welche zukünftig auch als Lehrküche dient.
- Ausbau der regionalen Wertschöpfungskette mit unseren Partnerlandwirten sowie eine intensive Vernetzung mit regionalen Lebensmittelerzeugern:
 - Ankauf der Schlachttiere aus regionalen Zuchtbetrieben mit tierfreundlicher Zuchtkultur (ausbaufähiges, bestehendes Netzwerk, kurze Anlieferungswege)
 - Durchführung tierwohltender Schlachtungen für weitere Metzgerei-Weiterverarbeitungsbetriebe in der Region
 - Ankauf von weiteren regional produzierten Lebensmittelprodukten (Milch, Eier, Nudeln etc. - ausbaufähiges, bestehendes Netzwerk) zur besseren örtlichen Daseinsvorsorge im Lebensmittelbereich und Unterstützung regional vermarktender Betriebe in der Region und Umland.



5. Umbau der hauseigenen Stallungen und Schlachthanlagen zum Zwecke des noch besseren Tierwohls und hoher Fleischqualitäten:

- tierwohlgerechter Aufenthalt der Tiere mit Ruhezeiten vor der Schlachtung
- möglichst stress- und angstfreie Schlachtung am Folgetag
- Gewinnung von besonders hochwertiger Fleischqualität als Lebensmittel und damit Grundnahrungsmittel für den Menschen.

6. Technische/maschinelle Ausstattung nach aktuell bestmöglichem Energiestandard

Projektziele (z.B. Beitrag zu Wertschöpfung, Lebensqualität, regionaler Identität etc.):

Die regionale Identität bei Lebensmittelerzeugung und -vermarktung leben und erleben:

- An-/Einkauf aus der Region für die Region von und im Metzger-Handwerksbetrieb Baumann mit erweiterter Lebensmittel-Produktpalette zur Versorgung des täglichen Lebensbedarfs
- Netzwerke erhalten und weiter ausbauen zur intensiven und nachhaltigen Zusammenarbeit von regionalen Lebensmittelerzeugern und Lebensmittelproduzierenden (vom Schlachttier zur Lebensmittelerzeugung hochwertiger Fleisch- und Wurstwaren bis hin zu den weiteren Lebensmittelprodukten des täglichen Bedarfs wie z.B. Brotwaren, Nudeln, Butter, Milch, Eier etc. aus regionaler Herkunft

Wertschöpfungskette optimieren und ausbauen:

- Der Metzgerei-Handwerksbetrieb Baumann setzt hohe Ansprüche an Herkunft und Aufzucht der Schlachttiere, eine tierwohlgerechtere Schlachtung und Produktion von qualitativ hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren. Dies soll intensiviert und weiter ausgebaut werden. Ferner wird zukünftig großer Wert darauf gelegt, die Kunden mit einem erweitertem Lebensmittelsortiment zu bedienen, um möglichst einfach die Versorgung im täglichen Leben der Bürgerinnen und Bürger vor Ort und dem nahen Umland zu ermöglichen. Um dies zu gewährleisten, werden Lebensmittel von regionalen Erzeugern/Produzierenden zugekauft. Großer Wert wird hierbei auf Regionalität und Qualität gelegt, wie die Unternehmensphilosophie wiederkehrend zeigt.
- Ein weiterer Baustein, insbesondere für die Berufstätigen, ist der Bestell- und Abholservice; auch hier wird eine Lebensmittelpalette für eine vollständige tägliche Lebensversorgung angeboten werden. Die Neugestaltung der Homepage soll noch ansprechender und einladender hierfür werden.
- Neu hinzu kommt weiter das Angebot von frisch zubereiteten Mahlzeiten für den Mittagstisch, welcher durch den neuen Frontcooking-Bereich von einem angestellten Meisterkoch bedient werden wird. Dies bietet insbesondere für die Berufstätigen einen hohen Mehrwert für gesunde, nahrhafte Essensversorgung und mit weiterem Mehrwert speziell für die Senioren, welche sich nicht mehr selbst mit warmen Mahlzeiten versorgen wollen oder können. Auch die Schüler- und Arbeitnehmerschaft vor Ort findet schnell Möglichkeiten einer guten Versorgung. Es entsteht ein Treffpunkt für Jung bis Alt. Zwischenmenschliche Kontakte werden gefördert. Die Grundschule St. Martin in Mallersdorf beliefern wir mit kindgerechter Versorgung. Auch hier wird zukünftig das Regionalbewusstsein noch intensiviert werden.
- Neu hinzu kommt ebenfalls das Angebot von Informations- und Kochkursen für Klein bis Groß. Zusammenarbeit mit der Gesundheitskasse vor Ort ist geplant. Es soll Aufklärung für gesunde Ernährung erfolgen mit sukzessiver Einbindung externer Fachreferenten. Zudem wird die Praxis KOCHEN durch den angestellten Meisterkoch gelehrt. Die Chefs des Unternehmens lehren auch an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut. Betriebsführungen im eigenen Unternehmen als auch Hofführungen bei Partnerlandwirten sollen für Kindergarten- und Schulkinder angeboten werden. Die Küche des Unternehmens wird neu gestaltet bzw. ausgestattet, hierbei wird bei den Gerätschaften auf möglichst hohe Energieeffizienz geachtet.
- Die Metzgerei Baumann ist mittelständisches Unternehmen und beschäftigt 20 Mitarbeiter. Hierbei werden nach Möglichkeit auch Schulabgängern aus Förderschulen Ausbildungsperspektiven geboten - enger Kontakt zur ansässigen Förderschule St.



Benedikt Mallersdorf.

- Die Neugestaltung und Neuausstattung des Büro- und Sozialraumes einschl. Hygienebereich (WC) fördert das Betriebs- und Arbeitsklima für die Beschäftigten.
- Die Metzgerei Baumann liegt unmittelbar am Labertaler Radweg, welcher sehr gut frequentiert ist. Die Brotzeit-/Essensversorgung warm und kalt lädt ein zum Halt und Aufenthalt am Ort. Während dieser Zeit bieten die neu errichteten E-Bike-Lade-Stationen die Möglichkeit, die Rad-Akkus wieder zu füllen. Diese kurze Auszeit kann somit sinnvoll genutzt werden.

Lebensqualität optimieren und nachhaltig stärken:

- Die Lebensqualität für die Bürgerschaft vor Ort als auch für den Gast/Touristen wird durch hochwertige Lebensmittelerzeugung als auch das "Rundum-Lebensmittel-Versorgungsangebot", den neuen atmosphärischen Aufenthaltsbereich mit Kaminfeuer in der Herbst und Winterzeit sowie die frisch zubereiteten Warmmahlzeiten qualitativ und quantitativ nachhaltig optimiert und gestärkt.
- Der Rad-Tourismus erfährt durch das Aufenthalts-Angebot und den "E-Bike-Radfahr-Service" besonderen Mehrwert.
- Die Aufklärungsangebote zu gesunder Ernährung und optimaler Einkaufs-, Zubereitungs- und Kochprozesse bringen einen besonderen Mehrwert für die Gesundheit des Menschen.
- Die fortschrittliche Unternehmensphilosophie fördert die Zukunftsfähigkeit des Unternehmens und den Erhalt von Ausbildungs- und Arbeitsplätzen vor Ort in einem familiär ausgerichteten Betrieb.
- Der Markt Mallersdorf profitiert von dem fortschrittlichen und zukunftsfähigen Unternehmen und erhält eine örtliche Aufwertung. Ausbildungs- und Arbeitsplätze werden gewahrt bzw. neu geschaffen.

Tierwohl:

- regionsbezogener Schlachttier-Ankauf und damit kurze Transportwege
- Anforderungen an Ankauf: art- und tierfreundliche Aufzucht mit Futtermitteln ohne Gentechnik und Antibiotika und größerem Stellplatz als die tierschutzrechtliche Anforderung.
- tierwohlgerechter Zwischenaufenthalt der Tiere vor der Schlachtung
- stress- und angstreduziertes Schlachtverfahren
- Anschaffung einer Brüh- und Enthaarungsmaschine für Schweine für eine optimale Fleischqualität
- Netzwerk und Schlachtangebot für weitere Metzgerei-Betriebe in der Region und im nahen Umland (Partner-Landwirte)

Bezug zur Lokalen Entwicklungsstrategie - LES

Einordnung unter deren Entwicklungsziel/e mit Handlungsziel/en:

- EZ 1: Da geht`s um Nachhaltigkeit!**
Nachwachsende Rohstoffe, Energie, Landwirtschaft – die Säulen des regionalen Profils

Maßnahme, Beitrag, Projekt...

- HZ 1.1: zur regionalen Öffentlichkeitsarbeit für „Nachwachsende Rohstoffe“ und/oder deren Einsatz in allen Lebensbereichen
- HZ 1.2: zur nachhaltigen Energieversorgung in unserer Region
- HZ 1.3: pro Klimaschutz und/oder Senkung des Energieverbrauches in der Region
- HZ 1.4: zur Sensibilisierung der jungen Generationen für Energie-Themen
- HZ 1.5: zur Stärkung der Vermarktung regionaler Produkte, insbesondere aus bäuerlicher Herkunft



Begründung:

HZ: 1.3

Mit der Neuausstattung der zukünftigen Erlebnismetzgerei mit Schlachtbetrieb (Verkaufs- und Schautheke, Frontcooking, Küche/Lehrküche, Tieraufenthalts- und Schlachtbereich, Beleuchtungen) werden technische und maschinelle Ausstattungen mit bestmöglicher Energieeffizienz angeschafft. Dies trägt zur Senkung des Energiebedarfes bei und wirkt pro Klimaschutz.

Ferner sorgen wir für CO²-Einsparung durch gezielte Tierankaufsstrategie: aus der Region und damit kurze Transportwege. Ferner kaufen wir Zuchttiere, welche bis zu 95 % mit Futtermitteln ohne Gentechnik und Antibiotika von Landwirten mit eigener und damit regionaler Fütterung stammen. Mit unserer Ankaufsstrategie sorgen wir von Anbeginn für den Erhalt hoher Fleischqualitäten und stärken die dahingehende Bewusstseinsbildung bei Landwirten.

Die E-Bike-Ladestationen werden aus der Stromerzeugung des bereits bestehenden eigenen Blockheizkraftwerks, welches das gesamte Unternehmen versorgt, gespeist. Die CO²-Einsparung, sprich möglichst energiesparsame Betriebsführung gehört zu unserer Unternehmensphilosophie.

HZ 1.5

Die Unternehmensstrategie der Metzgerei Baumann GmbH setzt auf Regionalität und fördert diese durch den Aufbau von regionalen Netzwerken von Partner-Landwirten und weiteren regionalen Lebensmittelvermarktern. Hier soll ein nachhaltiges Netzwerk mit dauerhafter Zusammenarbeit entstehen und die Versorgung der Bürgerschaft vor Ort und nahen Umfelds als auch Gäste und Durchreisende mit regional erzeugten Lebensmitteln mit hohem Qualitätsstandard gewährleisten. Eine gegenseitig stützende regionale Vermarktungsstrategie soll einen Beitrag leisten für die Sicherung von Unternehmer-Existenzen und einer wohnortnahen Lebensmittelversorgung der Bevölkerung dienen. Transportwege der Unternehmerschaft als auch Einkaufswege der Kundschaft werden zudem reduziert. Durch die geradlinige und konsequente Unternehmensführung wird das regionale Vermarkter-Netzwerk gestärkt.

Das heißt: Wir wollen Unternehmen aus der Region die Möglichkeit geben, ihre Produkte in unserer Metzgerei zu vertreiben. In unserer Theke soll zudem ein separater Bereich mit Bioprodukten entstehen. Hier geben wir unserem Partnerlandwirt aus dem Bayerischen Wald die Möglichkeit, seine Käse- und Milchprodukte zu verkaufen. Auch Bio-Fleisch soll hier noch besser präsentiert werden können. Ebenso verkaufen wir Bio-Geflügel und Geflügelteile von einem Bio-Landwirt. Aktuell haben wir bereits eine Partnerschaft für regionale Eier und Nudelerzeugnisse. Es ist uns ein Anliegen, dass wir gemeinsam mit anderen Unternehmen aus dem Landkreis, die eine ähnliche Philosophie leben wie wir, diesen Gedanken nach außen zu tragen. In unseren Augen können wir nur gemeinsam stark sein.

EZ 2: Da geht`s rund!
Tourismus, Freizeit und Kultur – eine runde Sache

Maßnahme, Beitrag, Projekt...

- HZ 2.1: zum konzeptionellen Ausbau des Radwegenetzes und/oder Schließen von Radwegelücken
- HZ 2.2: zur Aufwertung des Radwegenetzes mit Beschilderung, Erholungs- und Freizeitangeboten etc
- HZ 2.3: zur attraktiven Gestaltung von (Fern-)Wanderwegen und/oder Öffentlichkeitsarbeit hierzu



- HZ 2.4: zur Bewahrung, in Wertsetzung etc regionaler Geschichte und Besonderheiten
 HZ 2.5 für regionale Tourismus-Angebote mit modernen Medien

Begründung:

HZ 2.2

Direkt an unserem Ladengeschäft befindet sich der Labertal-Radweg. In den Sommermonaten machen Radtouristen bei unserem Geschäft gerne Halt und versorgen sich mit Brotzeit. Durch die Ladenneugestaltung entsteht auch ein einladender Aufenthalts-/Sitzbereich mit der Möglichkeit der Essensversorgung mit warmer Küche oder auch Kaltspeisen; auch für Getränke wird gesorgt werden. Eine einladende Atmosphäre im neuen Sitzbereich der künftigen Erlebnismetzgerei, ausgestattet mit Holzmöbeln, bringt eine angenehme Erholungszeit auch für die Radfahrer. Zudem kann in der Zwischenzeit der Rad-Akku in der neuen E-Bike-Ladestation geladen werden.

Mit zukünftig auch frisch zubereitetem warmen Mittagessen (Ausbau auf zwei Tagesgerichte), mit Thementagen, Frühstücksbrunch und einer Versorgung in den Nachmittagsstunden (Brot-und Backwaren und auch Kaffee aus regionalem Zukauf) stellen wir ein breites Versorgungsangebot. Gerüstet mit Brotzeit zum Mitnehmen können sie sich optimal für ihre Weiterreise rüsten. Ein breites Versorgungsangebot für alle!

HZ 2.5

Das Unternehmen ist auf Facebook und Instagram vertreten und wird zum touristischen Aufenthalt und Innehalten von Touristen und insbes. auch Radfahrern zum Zwecke der Rast und Stärkung werben und auch auf die E-Bike-Lademöglichkeiten hinweisen. Die Erlebnismetzgerei soll Treffpunkt für Jung bis Alt werden.

Auch eine Zusammenarbeit mit dem Markt Mallersdorf-Pfaffenberg ist angedacht. Eine gemeinsame Werbeaktion für die Attraktivität unseres Marktes in Zusammenhang mit dem Radtourismus und das Aufenthaltsangebot der Erlebnismetzgerei Baumann soll umgesetzt werden.

- EZ 3: Da gehe ich meinen Weg!**
Bildung und Fachkräftesicherung – passgenau für Mensch und Region

Maßnahme, Beitrag, Projekt...

- HZ 3.1: zur Umsetzung des Bildungskonzeptes
 HZ 3.2: zur Sicherung von Fachkräften in der Region
 HZ 3.3: zur Förderung und/oder Unterstützung von Personen in schwierigen Lebenslagen bzw. mit Handicap
 HZ 3.4: zur Gesundheitserziehung durch regionale Sportförderung

Begründung:

HZ 3.1

Der neue Frontcooking-Bereich als auch die Küche werden nach modernstem Standard und hochwertigen Gerätschaften ausgestattet. Zusammen mit unserem Meisterkoch wird es die ideale Ausgangssituation für die zukünftige Lehrküche mit Küchenpraxis und Lehrkochen für Jung bis Alt bieten. Professionelle Ernährungslehre soll die Kochkurse wiederkehrend begleiten. Hierzu werden Kontakte mit örtlichen Gesundheitskassen geknüpft und Fachreferenten beigezogen. Insbesondere den jungen Generationen sollen diese Kurse Aufklärung und Praxis zu gesunder Lebensweise mit Ernährungs- und Lebensmittellehre, Mehrwert regionaler Lebensmittel,



Lebensmittelzubereitung und die gerechten Kochkünste, Verbrauch und nachhaltiger Konsum etc. und deren Umsetzung im Alltag bieten.
Ferner werden Betriebsführungen sowie Hofführungen bei unseren Partnerlandwirten und regionalen Vermarktern für Kindergarten- und Grundschulkindern durchgeführt, um den Kindern die Nahrungskette bis "zum Teller" bewusst darstellen zu können. Dies, sofern nicht rechtliche Gründe dies einschränken bzw. nicht zulassen.

HZ 3.2

Als Ausbildungsbetrieb ist es uns sehr wichtig, insbesondere Menschen vor Ort eine Ausbildungsstätte mit hohem Ausbildungsniveau zu geben. Hier wollen wir auch Menschen mit Handicap nach Möglichkeit Chancen bieten.
Als Arbeitgeber wollen wir Fachkräfte in und für die Region nicht nur ausbilden, sondern mit attraktiver und zukunftsfähiger Arbeitsstätte in der Region dauerhaft halten bzw. für die Region gewinnen. Dafür werden wir über die sozialen Medien werben und mit unserer Unternehmensphilosophie für das Metzgerei-Handwerk werben.

HZ 3.3

Berufsinformationstage an Schulen wie an der Mittelschule in Mallersdorf, der Privaten Wirtschaftsschule PINDL in Straubing und zukünftig angedacht auch an der Förderschule St. Benedikt Schule in Mallersdorf, begleiten wir mit Vorträgen zum Metzgerei-Handwerksberuf und den weiteren Berufsfeldern, welche hier in Zusammenhang stehen.

Durch die vielschichtigen Bereiche unseres Betriebs bieten wir ein breites Spektrum an Arbeitmöglichkeiten. Hier hat für uns selbstverständlich auch der Mensch mit Handicap eine Chance auf einen Ausbildungs-/Arbeitsplatz und findet in unserem familiengeführten Betrieb auch gute Integration.

Ortsansässige Vereine wie z.B. FFW Ascholtshausen, FFW Mallersdorf, TuS Pfakofen und TV Mallersdorf, begleiten wir gerne bei deren Event-Veranstaltungen als Sponsor und auch im Einzelfall Mitorganisator. Hierbei unterstützen wir mit gesunder Essensversorgung und werben für Regionalität.

EZ 4 Da geht's mir gut!

Dem demografischen Wandel begegnen – Lebensqualität für alle Generationen und Gruppen

Maßnahme, Beitrag, Projekt...

- HZ 4.1: zur Förderung der Lebensqualität vor Ort
- HZ 4.2: zur Förderung und/oder Unterstützung von Familien und Senioren
- HZ 4.3: für eine nachhaltige Willkommenskultur
- HZ 4.4: für die Steigerung der Barrierefreiheit im Bereich Mobilität

Begründung:

HZ 4.1

Durch unseren Neubau wollen wir einen zentralen Treffpunkt für Jung und Alt direkt am Markt schaffen. Der neue Laden wertet nicht nur unsere Metzgerei, sondern auch den Markt erheblich auf. Wir wollen dazu beitragen, dass in Mallersdorf, nicht wie in vielen anderen Ortschaften, ein Sterben der Ortskerne einsetzt. Ein gemütlicher Innen-Sitzbereich mit Sitzbänken soll ganzjährig zum Verweilen einladen und in den Wintermonaten durch einen offenen Kamin die Atmosphäre noch bereichern. Durch Vorhaben wie speziellen Themenabenden zusammen mit unserem



Küchenmeister oder einem Brunch am Vormittag und Wochenende etc. wollen wir zur allgemeinen Belebung des Ortskernes beitragen.

Zudem bietet unsere zukünftige "Erlebnismetzgerei" modernes, zeitorientiertes Einkaufen mit Bestell- und Abholservice. Ferner werden wir täglich ein breites Angebot der Essenseinnahme vor Ort anbieten. Damit schaffen wir für die berufstätigen Generationen, die Familien und Schüler/Jugendlichen als auch für den Senior, der den Kontakt und das Gespräch sucht und gerne verweilen möchte, das individuelle Einkaufs- und Versorgungserlebnis.

HZ4.2

Für Familien wollen wir den Einkauf so angenehm wie möglich gestalten. Durch eine breite Aufstellung unserer Waren können wir für jede Altersgruppe etwas anbieten. Fleisch- und Wurstwaren, warme und frisch zubereitete Mittagsgerichte, bis hin zu den weiteren Lebensmitteln des täglichen Bedarfs wie Brot, Milch, Nudeln etc. Es wird für "Jeden" etwas dabei sein, von Klein bis Groß - alles aus der Region und dem nahen Umland und mit Qualität.

Zudem werden in unserem Ladengeschäft zwei Bezahlautomaten für bargeldloses Zahlen und deren Varianten integriert, welche für einen hygienischen Zahlungsablauf sorgen werden.

Auch Seniorennachmittage und Sonderaktionen speziell für Senioren werden wir anbieten. Unser Ladengeschäft soll ein gemütlicher Treffpunkt sein, an dem auch die ältere Generation sich treffen und austauschen kann. Hier achten wir vor allem auf eine barrierefreie Gestaltung der Räumlichkeiten.

HZ4.4

Für unseren Umbau ist vor allem die Barrierefreiheit ein wichtiger Punkt. Rollstuhlfahrer, Mütter mit Kinderwagen und Menschen mit Gehhilfen sollen ohne Probleme jeden Bereich unseres Ladengeschäfts erreichen können. Durch Parkplätze direkt am Ladengeschäft ist der noch zu bewältigende Fußweg für ältere Personen unbeschwerlich und barrierefrei. Zusätzlich entsteht ein Behindertenparkplatz.

EZ 5: Straubing-Bogen – Da geht was!
Impulse aufgreifen – Image bilden – Identifizierung schaffen

Maßnahme, Beitrag, Projekt...

HZ 5.1: zur Stärkung der Identität der LEADER-Region Straubing-Bogen
 HZ 5.2: zur Förderung der Ziele des LAG-Managements im Regionalentwicklungsverein Straubing-Bogen e.V.

Begründung:

HZ 5.1

Durch unser Vorhaben stärken wir die Region Straubing-Bogen. Mit der Gründung der Metzgerei Baumann GmbH 2021 ist der Fortbestand und die Unternehmensnachfolge gesichert. Ausbildungs- und Arbeitsplätze werden langfristig erhalten. Die Unternehmensphilosophie als auch die fortschrittliche und zukunftsfähige Unternehmensführung zeichnen das Unternehmen und damit auch die LEADER-Region Straubing-Bogen aus.

Die geführten Netzwerke mit regionalen Landwirten und weiteren regionalen Lebensmittelerzeugern bringen eine starke Identifizierung mit der Region Straubing-Bogen. Die Gesamtausrichtung des Unternehmens trägt zur Imagebildung bei.



Innovative Aspekte des Projekts:

Unsere Erlebnismetzgerei wird:

- Barrierefreier Treffpunkt für Jung bis Alt sowie dem Radwanderer
- Standort für E-Bike-Ladestationen am direkt vorbeiführenden Labertal-Radweg
- Atmosphärischer Verkaufs-, Frontcooking- und Aufenthaltsbereich mit Warm- und Kaltküche mit frisch zubereiteten Mahlzeiten aus regionalen Produkten
- Lehrküche für gesunde Ernährung und gesundes Kochen, insbesondere für die jungen Generationen
- Zeit und Ressourcen sparendes Einkaufen im Onlineshop, Bestell- und Abholservice für die gesamt angebotene Produktpalette regionaler Erzeuger - neue Homepage
- Nachhaltigen Partner-Netzwerken mit Landwirten und weiteren Lebensmittelerzeugern aus der Region und nahem Umfeld
- das Tierwohl achtender Schlachtbetrieb
- zukunftsfähiger Ausbilder und Arbeitgeber
- Bewerbung der Unternehmensphilosophie mit den sozialen Medien und damit auch Bewerbung der Region und deren Erzeuger-Netzwerk

Bezug des Projekts zu den Themen „Umwelt“ und „Klima“:

- Errichtung des Ladengebäudes mit nachwachsenden Rohstoffen (Holzbauweise, Schieferfassade, Dachbegrünung)
- Erlebnismetzgerei-Laden: modernste energieeffiziente Thekenanlage, maschinelle Ausstattung sowie LED Beleuchtung
- Errichtung von Ladestationen für E-Bikes
- Schlachttierankauf aus der Region und nahem Umland, damit kurze Transportwege und Einsparung von CO²
- Modernste Brüh- und Enthaarungsmaschine für Schweine
- Einsparung von Ressourcen durch Produktbündelung im Ladengeschäft: Kunde hat eine große Auswahl an Produkten aus dem weiteren Lebensmittelbereich zum Einkauf zur Verfügung; weitere Einkaufswegstrecken werden reduziert bzw. fallen ersatzlos weg.

Bezug des Projekts zum Thema „Demographie“:

- Treffpunkt für Jung und Alt
- Barrierefreier Zugang zum Ladengeschäft
- Barrierefreie Parkmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe
- Schaffung eines Behindertenparkplatzes
- E-Bike-Ladestationen vor dem Geschäft
- Kochkurse für Jung bis Alt, Gesundheitsförderung
- Bestellservice per Telefon, E-Mail oder Onlineshop
- Frisch zubereitete Warm-Mahlzeiten, Bedürfnisse der Senioren werden berücksichtigt (z.B. salzlos etc.)

Bedeutung des Projekts für das LAG-Gebiet:

- Zukunftsorientierte und nachhaltige Ausrichtung des Unternehmens sichert Ausbildungs- und Arbeitsplätze
- Fortschrittliche und vorbildliche Unternehmensphilosophie: Tierwohl respektierend, hochwertige Fleisch- und Wurstqualitäten, Verantwortungsbewusstsein für gesunde Lebensmittelproduktion als auch für weiter angebotene Nahrungsmittel,
- Bildungsarbeit zu Lebensmittel-Produktion, Ernährung und Gesundheit
- Unterstützung für Menschen mit Handicap, Inklusion



- Aufbau unternehmensbezogenes regionales Lebensmittelvermarktungsnetzwerk und intensive Zusammenarbeit - Beitrag zur Existenzsicherung Dritter

Einbindung von Bürgern, Vereinen o. ä. in das Projekt:

- Bildungsangebote
 - Aufklärung zu gesunder Ernährung und Kochkurse für Jung und Alt - zukünftiges Lehrangebot bei der Volkshochschule Straubing-Bogen gGmbH
 - Betriebsführungen, zur Bewusstseinsbildung zu Lebensmittel-Produktionswegen für Kindergarten- und Grundschulkindern, soweit rechtlich möglich
 - Hofführungen bei unseren Landwirten, soweit rechtlich möglich
- Sponsoring von Vereinsveranstaltungen in Mallersdorf und Umkreis (Geld- und Sachspenden) und Mitorganisation, z.B. geplanter Gesundheitstag, Sportveranstaltungen
- Werbeaktion/en mit Vereinen, mit dem Markt Mallersdorf (Ansprechpartner: Erster Bürgermeister)

Vernetzung des Projekts in der Region / ggf. überregionale Vernetzung (inhaltlich, geographisch):

- Zusammenarbeit mit Partnerlandwirten aus Region und nahem Umfeld
- Zusammenarbeit mit Partnerunternehmen und Verkauf von deren Lebensmittel-Produkten aus der Region und nahem Umfeld
- Eigener regionaler Einkauf von Produkten für die Metzgereiproduktion und Küchen-/Frontcooking-Betrieb
- Einrichtung einer "Regional-Bio-Ecke" mit Produkten unserer Biolandwirte
- Verkaufsfläche für regionale Produkte weiterer Lebensmittelerzeuger

Erwartete nachhaltige Wirkung

- gesicherte Ausbildungs- und Arbeitsplätze
- Tierwohl und Umweltbewusstsein - Unternehmensstrategie mit Außenwirkung
- Wert- und Imagebildung für regional erzeugte Lebensmittel - weg von Großkonzernen und Billigmärkten
- Wertschätzung der Kunden und deren Gesundheit und Wohlergehen
- Imagegewinn für die Marktgemeinde
- Bewusstseinsbildung für Lebensmittelproduktion und Einkaufsverhalten
- Treffpunkt von Jung bis Alt mit vielfältigen Angeboten

Sicherung von Betrieb und Nutzung des Projekts:

- Seit 1971 ist die Metzgerei Baumann ein familiengeführter Betrieb
- Seit 2021 sichert die Metzgerei Baumann GmbH die Unternehmensnachfolge mit dem Einstieg der Söhne Johannes und Christoph

Umsetzungszeitraum:

Nach Erhalt des Zuwendungsbescheides bzw. Genehmigung des vorzeitigen Maßnahmenbeginns, sofortiger Beginn der Umsetzung



Gesamtkosten (ggf. Darstellung der einzelnen Teilkosten):

Finanzierung:

gesichert

Ort, Datum:
Mallersdorf, 01.06.2021

Unterschrift des Antragstellers/der Antragstellerin

Name in Druckbuchstaben