

# MEHRWERT FÜR ALLE Pilotprojekt

23.11.2018

Angelika Stöckler





#### **DIE MEHRWERT-ZIELE**

- mehr Vorarlberger Lebensmittel in Gastronomie & Gemeinschaftsküchen
- Vernetzung von Landwirtschaft & Küche
- höhere Wertschätzung heimischer Qualitätslebensmittel









#### MEHRWERT FÜR ALLE ...

- wird umgesetzt im Rahmen der Tourismus-, Gesundheits- und Landwirtschaftsstrategie 2020,
- getragen vom Verein für Gesundheit und Regionalität (VRG)
- und gefördert aus Mitteln des Landes, des Gesundheitsförderungsfonds Vorarlberg und des Fonds Gesundes Österreich.











### **DER PROJEKTZEITRAUM**

Nov. 2018

30.4.2019







#### **DIE REZEPTE**

- Vernetzungsveranstaltungen "Küche trifft Landwirtschaft"
- Kochworkshops zur Verarbeitung und Präsentation heimischer Lebensmittel
- Beratung & Rezeptentwicklung





# 10 VERANSTALTUNGEN "KÜCHE TRIFFT LANDWIRTSCHAFT"













# **BÜRGERMEISTERKOCHEN IM WALGAU**











# REGIONAL-GENUSS – MESSE "KÜCHE TRIFFT LANDWIRTSCHAFT"

- 38 Aussteller
- 500 BesucherInnen, davon 100 aus Gastro-Ausbildung.





### **34 KOCHWORKSHOPS**















# BERATUNG/MITWIRKUNG IN 16 GEMEINSCHAFTSKÜCHEN











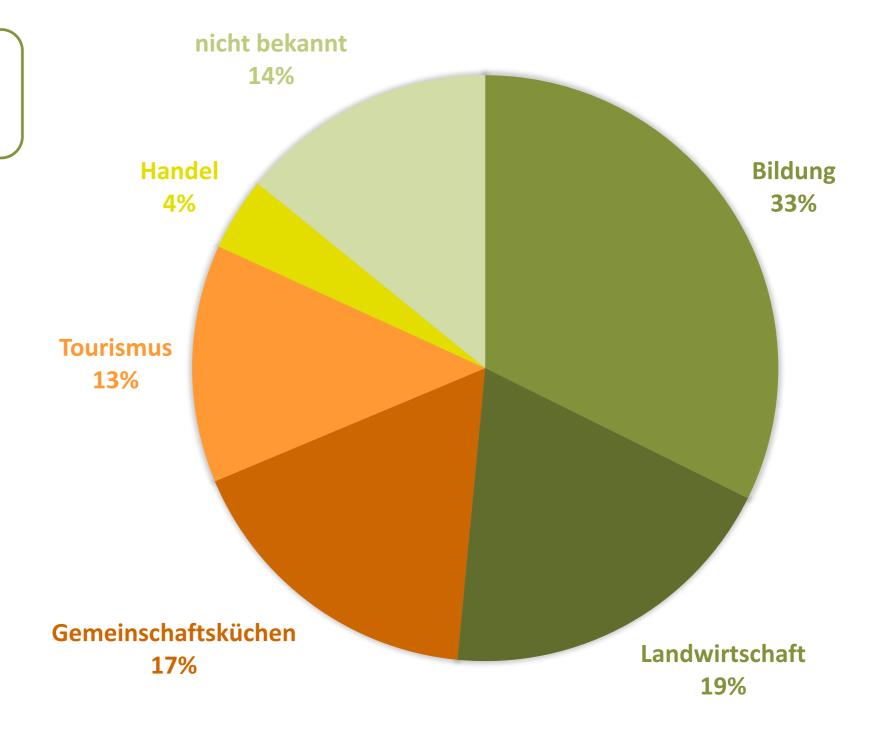




#### **BETEILIGTE ZIELGRUPPEN**

Plan: 600 TN

Ist: >2000 TN





## MITWIRKUNG BEI 17 VERANSTALTUNGEN VON PARTNERN (> 1200 TN)











#### **UNSER NETZWERK**

- Newsletter an 1200 Fachleute aus Küche, Landwirtschaft, Pädagogik, Politik ...
- Vernetzung mit Partnerorganisationen aus Landwirtschaft, Handel, Tourismus,
  Gemeinschaftsgastronomie und Bildung.





#### **VON PRAKTIKERN LERNEN**

- Küchenfachleute lernen von LandwirtInnen und umgekehrt.
- Austausch fördert gemeinsame Weiterentwicklung.





#### MEHRWERT FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT

- Vernetzung ist die Basis vertrauensvoller Geschäftsbeziehungen.
- Austausch und Orientierung für weitere Ausrichtung.
- Anerkennung, Wertschätzung und guter Preis für Qualitätsprodukte.





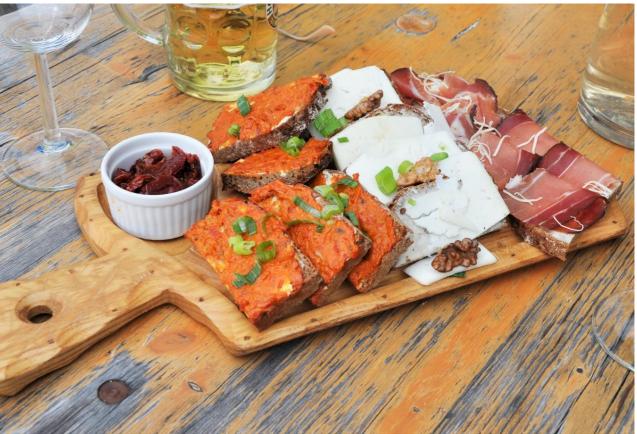




### MEHRWERT FÜR DEN TOURISMUS

- Einzigartigkeit der Region wird kulinarisch erlebbar.
- Genuss auf dem Teller kombiniert mit Ausflugszielen.
- Alleinstellungsmerkmal und Geschichten für die Gäste.







# MEHRWERT FÜR GENUSS UND GESUNDHEIT

- Gesteigerte Essensqualität in der Gemeinschaftsgastronomie.
- Kinder lernen gesunde Lebensmittel kennen und schätzen.
- Gesunde Essgewohnheiten werden geprägt.





## MEHRWERT FÜR PÄDAGOGINNEN UND KÜCHENPERSONAL

- Erweiterung von Kochkenntnissen und Fertigkeiten.
- Neue Rezepturen aus heimischen Zutaten.
- Vernetzung, Austausch, Begeisterung ...









#### MEHRWERT FÜR DAS TEAM

- Wir dürfen einen Beitrag zur Gesundheitsförderung und nachhaltigen Regionalentwicklung leisten.
- Wir sind gut vernetzt und kennen großartige LandwirtInnen, KöchInnen,
  PädagogInnen ...
- Wir erweitern laufend unsere Kenntnisse über die Lebensmittelherstellung ...
- Wir wissen wo es hochwertige Lebensmittel und feine Gerichte gibt ...

Aktuell präsentieren 50 Anbieter ihr Sortiment: www.mehrwert-fuer-alle.at

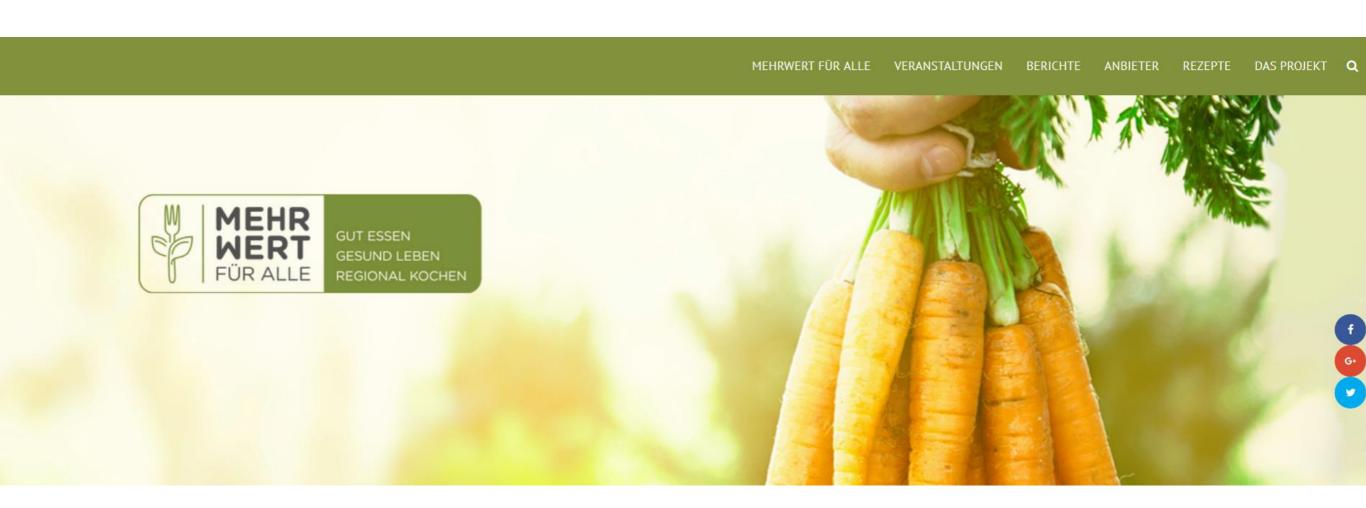








# DANKE FÜR DIE AUFMERKSAMKEIT!



www.mehrwert-fuer-alle.at