

Gerüstet für die Zukunft

„Kaplan Bonetti“ startet Pilotprojekt zur Aufbereitung von regionalem Gemüse.

DORNBIRN Wenn tausende Mahlzeiten zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig sein müssen, bleibt oft keine Zeit, Karotten zu schälen oder Kartoffeln zu kochen. Daher greifen viele Großküchen auf vorgefertigte Lebensmittel zurück. Diese bequem vorbereiteten, geschälten und vorgekochten Produkte stammen jedoch meist nicht aus der Region.

Das Vorarlberger Sozialunternehmen Kaplan Bonetti hat sich Anfang des Jahres dieser Problemstellung angenommen. Großabnehmer, wie Krankenhäuser, Schulverpflegungen und Kantinen, sollen auch regional gerüstete Gemüsesorten beziehen können. Bislang gibt es in Vorarlberg kein Zentrum für die Gemüseaufbereitung. Landwirte müssen ihre Kartoffeln ins benachbarte Deutschland transportieren, um sie für Großküchen präparieren zu lassen.



In einem Pilotprojekt soll analysiert werden, ob, wie und wo eine regionale Gemüseaufbereitung möglich ist.

FA/DE PRETIS

Harald Panzenböck, Leiter der Arbeitsprojekte bei Kaplan Bonetti. FA/RAINER

Im ersten Halbjahr haben wir uns darauf konzentriert, die Abläufe so zu gestalten, dass wir die optimale Qualität erreichen. Jetzt im zweiten Halbjahr geht es darum, das Projekt für die Zukunft zu dimensionieren“, erklärt Panzenböck.

Drei Fliegen mit einer Klappe

Dazu gehört auch die Suche nach einer geeigneten Betriebsanlage, die alle Anforderungen an Energiebedarf und Infrastruktur erfüllt. Die Rüstküche soll langzeitarbeitslosen Menschen die Möglichkeit

bieten, wieder in den Arbeitsalltag zurückzukehren. Gleichzeitig können regionale Landwirte ihr Gemüse in Vorarlberg aufbereiten lassen, und Großabnehmer aus der Region haben die Möglichkeit, regionales Gemüse in ihre Speisepläne aufzunehmen.

„Der Förder-Call der aws war für uns die Chance, etwas Neues auszuprobieren, das wir ohne finanzielle Unterstützung nicht hätten umsetzen können“, erläutert Harald Panzenböck. Die Zusammenarbeit mit der WISTO und den österreichischen Fördergebern hat ihn begeistert und motiviert, weitere Innovationen anzugehen. An seiner Pinnwand hängt schon die nächste Idee für ein förderungswürdiges Projekt, das arbeitslosen Menschen helfen soll.

Verpackung der Zukunft

Die aws fördert mit dem Programm „Sustainable Food Systems“ nachhaltige Lebensmittelsysteme, wie der Name schon sagt. Projekte, die den Zugang zu gesunder, tierschutzgerechter und umweltfreundlicher Ernährung ermöglichen, können Zuschüsse von bis zu 90 Prozent (maximal 50.000 €) erhalten. Dazu zählen etwa Projekte zur Abfallvermeidung, zu Verpackungsinnovationen oder zur Stärkung regionaler Versorgungssysteme. Die Wirtschafts-Standort Vorarlberg GmbH (WISTO) informiert kostenlos über dieses und andere Förderprogramme.

Eines von 20 Projekten

Kaplan Bonetti betreut in Dornbirn rund 100 Langzeitarbeitslose in verschiedenen Arbeitsprojekten. Seit ein paar Monaten gibt es ein neues Arbeitsprojekt: eine Versuchsküche zur Vorbereitung von regionalem Gemüse für Großküchen. In einem Pilotprojekt soll analysiert werden, ob, wie und wo eine regionale Gemüseaufbereitung möglich ist. Um diesen Versuch überhaupt durchführen zu können, beantragte das Unternehmen die Förderung Sustainable Food Systems - explore der Austria Wirtschaftsservice GmbH (kurz aws). „Dank des Coachings durch die WISTO und vieler wertvoller Tipps zur Antragstellung und Projektstrukturierung wurden wir als eines von 20 Projekten in Österreich für die Förderung ausgewählt“, freut sich Harald Panzenböck, Leiter der Arbeitsprojekte bei Kaplan Bonetti.

„Die Lebensmittelaufbereitung ist für uns eine komplett neue Branche, mit neuen Richtlinien, Kompetenzen, Geräten und Infrastruktur.

MIT UNTERSTÜTZUNG ZUM ERFOLG

Wie Förderungen Innovationsprozesse optimieren

Präsentiert von der WISTO Wirtschafts-Standort Vorarlberg GmbH

WISTO  WISTO.AT