

INNOVATION DURCH INSPIRATION

Die Wertschöpfungskette im Austausch: Frischeküche und (Vor-)Verarbeitung

Aus Erfahrungen anderer lässt sich viel lernen. Das gelingt am besten gemeinsam, direkt vor Ort. Daher laden wir Sie zu einer Exkursion in den Bregenzer Wald ein. Dort haben sich in der Gemeinde Doren schon vor einiger Zeit verschiedene Stakeholder aufgemacht, mehr BioRegionales in die Schulmensen zu bringen und eine regionale Frischeküche aufgebaut. Menschen, die etwas gemeinsam verändern wollten – und denen das auch gelungen ist. Wie es dazu kam und was wir daraus für die Bodenseeregion lernen können, möchten wir gerne gemeinsam vor Ort im Gespräch mit den Beteiligten erfahren.

**DÜRFEN WIR SIE DAZU
BEGRÜßEN? WIR WÜRDEN
UNS SEHR FREUEN!**

WAS KÖNNEN WIR LERNEN ?

1. Lernen über die Rahmenbedingungen, Chancen und Herausforderungen zum Aufbau einer Frischeküche (Zielgruppen, Preis, Beschaffung, Logistik etc.
2. Gelingensfaktoren im Zusammenhang mit Ambiente und Esskultur
3. Vorverarbeitung bzw. Verarbeitung von Gemüse: Kriterien für eine professionelle und erfolgreiche Vorverarbeitung; Chancen, Herausforderungen, Logistik, Kosten- und Preisstrukturen etc.

„Frei nach dem Motto ‚von der Praxis für die Praxis‘, für alternative Lösungsansätze inspiriert von bestehenden Betrieben.“



FORMAT

Besuch von zwei Betrieben in Vorarlberg:

- „Schullokal“
<https://www.schullokal.at/>
- „FAIRKOCHT“
<https://www.fairkocht.at/>

mit anschließender Diskussion zu den Erfahrungen

ZIELE

Konzept zum Aufbau einer (kommunal/regional unterstützten) Frischeküche in der Region; Einblick in die Vorverarbeitung und Veredelung von Gemüse

TERMIN

14. Mai 2024

ANMELDESCHLUSS

5. Mai 2024

ORT

Vorarlberg

Gemeinsame Busreise (wir sammeln Sie gerne auf der Strecke ein)