

## Projektkurzbeschreibung

<b>LEADER Projekt:</b>	Vorhang auf für junge Lebensmittelhandwerker	
<b>LAG:</b>	Almenland & Energieregion Weiz-Gleisdorf	
<b>Förderungswerber/in:</b>	Fleischerei Pierer GmbH / Peter Pierer Fischteichweg 10, 8162 Passail 0664 9703695 <a href="mailto:peter@fleischerei-pierer.at">peter@fleischerei-pierer.at</a> , <a href="http://www.fleischerei-pierer.at">www.fleischerei-pierer.at</a>	
<b>Ausgangssituation und Problemstellung:</b>	<p>Peter Pierer ist ein junger Fleischer in Passail. In den letzten Jahrzehnten verschwanden viele traditionelle Familienbetriebe des Wurst- und Fleischerhandwerks von der Bildfläche, sodass heute leider nur mehr wenige Fleischer die regionale Landkarte schmücken. Grundsätzlich bietet die Gegend als „Rinderregion“ großes Potential hinsichtlich der Erzeugung vieler Lebensmittel aus regionalem Fleisch.</p> <p>Der bisherige Standort ist überaltert, sanierungsbedürftig und die Kapazitäten sind überlastet. Die Zerlegung und Schlachtung ist derzeit zeitlich nur getrennt möglich, die Parkplatzsituation ist nicht zufriedenstellend. Daneben stehen kaum Verkaufsflächen zur Verfügung.</p>	
<b>Ziele und Zielgruppen:</b>	<p>Das Hauptziel dieses Projektvorhabens ist die Wiederbelebung des Fleischerhandwerks in der Region. Aus heimischem Fleisch sollen tolle Fleischveredelungsprodukte (unter Einbeziehung vieler regionaler Kräuter, Gewürze etc.) entstehen, welcher der Bevölkerung im neu errichteten Zentrum zur Verfügung stehen.</p> <p>Wichtig in dem Zusammenhang ist eine entsprechende Verkaufsfläche für die eigenen und weiteren regionalen Produkte. Mit der Verkaufsfläche sollen auch regionale Produzenten eine attraktive Verkaufsfläche für Ihre Produkte erhalten. Als Zielgruppe ist vor allem die regionale Bevölkerung zu nennen. Zusätzlich soll dieses Projekt auch für TouristInnen bzw. Tagesgäste eine Bereicherung darstellen. Es ist auch eine win-win Situation für die LandwirtInnen, der Regionalwirtschaft sowie für die KonsumentInnen. Durch die Vernetzung mit der Almenland-Wirtschaft sollen Synergieeffekte in punkto Lehrlingsoffensive, gemeinsame Qualitätsorientierung und abgestimmte Vermarktung in Regionalmedien erfolgen.</p>	
<b>Projektzusammenfassung (Geplante Maßnahmen, Aktivitäten, Outputs, ...):</b>	<p>Peter Pierer ist ein junger Fleischer im Bezirk Weiz, in der LAG Almenland &amp; Energieregion Weiz-Gleisdorf. In den letzten Jahrzehnten verschwanden viele traditionelle Familienbetriebe des Wurst- und Fleischerhandwerks von der Bildfläche, sodass heute leider nur mehr wenige Fleischer die regionale Landkarte schmücken. Grundsätzlich bietet die Gegend als „Rinderregion“ großes Potential hinsichtlich der Erzeugung vieler Lebensmittel aus regionalem Fleisch. Hinsichtlich dessen hat sich der junge Fleischer Peter Pierer dieses ehrgeizige Fleischveredelungsprojekt zum Ziel gesetzt.</p> <p>Der Neubau der Fleischerei soll mit 1. März 2021 beginnen. Es wird vorab ein Grundstück erworben (ca. 4.000 m<sup>2</sup>). Von gesamt 950 m<sup>2</sup> Nutzfläche werden ca. 140 m<sup>2</sup> der Regionalkulinarik (Verkaufsfläche, Imbiss Küche) dienen, was auch Hauptbestandteil dieser Projektinnovation ist. Der Verkaufsraum bietet Platz nicht nur für eigene Produkte, sondern auch für regionale Produzenten. So soll eine möglichst große Palette an heimischen Lebensmitteln in höchster Qualität angeboten werden. Es werden ca. 15 Sitzplätze zur Verfügung stehen. Zur Erhöhung der regionalen Wertschöpfung soll in der Küche Kochhandwerk mit regionalen Produkten stattfinden.</p>	
<b>Zeitplan:</b>	von 15.3.2021	bis 31.03.2022
<b>Gesamtprojektkosten:</b>	€ 215.686,51	
<b>Förderung:</b>	€ 86.274,60	

*\*Projektkurzbeschreibung soll max. eine DIN A4 Seite umfassen.*