

Projektbeschreibung

LAG: Wittelsbacher Land e. V.

1. Projekttitle: Neubaukonzeption eines offenen Erlebnis-Backstubenkonzeptes auf nachhaltigem und energetisch neuestem Standard

Entwurf

2. Antragsteller und Projektträger:

Kratzer Brot - Ulrike & Markus Kratzer - 86438 Kissing
www.kratzer-brot.de info@kratzer-brot.de

3. Kurzdarstellung des Projekts

a. Projektbestandteile- und -maßnahmen

• Der Hintergrund

Unser Sohn Maximilian litt an einer Weizenunverträglichkeit, wodurch wir festgestellt haben, wie schwierig es eigentlich ist passende Backwaren zu finden, die definitiv keinen Weizen und keinerlei Zusatzstoffe enthalten. Daraufhin, fing Papa Markus, gelernter Bäckermeister an, für seinen Sohn Brote zu entwickeln, in welchen auch nichts für ihn Unverträgliches drinnen ist. Daraus entstand die Idee unseres Konzeptes und letztendlich Kratzer Brot.

Wir möchten nun ein offenes Erlebnis-Backstubenkonzept erschaffen, indem der Kunde sieht, wie unser Grundnahrungsmittel Brot noch in ehrlicher Handarbeit erschaffen wird. Wir möchten wieder zurück zum Ursprung des Brotes führen. Dabei ist uns die völlige Transparenz sehr wichtig. Der Verbraucher soll sehen, wie unsere Brote noch in Handarbeit entstehen und welche Rohstoffe wir verarbeiten. Wir verarbeiten keinerlei Backmischungen und Convenience Produkte.

Wir planen eine kleine, feine Brotmanufaktur mit Schaubackstube, in der der Kunde sieht, wie das Brot vom Korn zum fertigen Produkt entsteht. Dabei kann der Kunde jederzeit live zuschauen und auch dem Bäckermeister aktiv Fragen zur Herstellung unserer Brotspezialitäten stellen.

Wichtig ist für uns auch eine nachhaltige Herstellung unserer Produkte sowie die Verarbeitung hochwertiger regionaler Rohstoffe, in denen wir mit Landwirten aus der Region zusammenarbeiten, die für uns unsere Getreidesorten wie z. B. Dinkel, Emmer und Urgetreide anbauen. Durch die dadurch entstehenden kurzen Wege minimieren wir den CO²-Ausstoß erheblich und können dadurch klimaneutraler produzieren.

Des Weiteren wollen wir unsere Vollkornmehle in der hauseigenen Mühle nach Schnitzer Art selbst mahlen. Bei uns wird der Natursauerteig noch selbst gepflegt und hergestellt.

Wir planen auch eine eigene Aromakammer für die lange Ruhephase unserer Teige. Dadurch kann sich der Geschmack und das Aroma besonders gut entfalten. Außerdem dient sie zum Abbau der sogenannten Fodmaps. Warum wir das machen? So werden unsere Brote viel bekömmlicher als z.B. andere marktübliche Brote. Durch den langen Reifeprozess unserer Teige, werden die Fodmaps abgebaut. Selbst Kunden die oft Probleme beim Brot essen hatten, können problemlos unsere Brotspezialitäten genießen. Das macht auch den Mehrwert unserer Brotspezialitäten aus.

Ein großes Anliegen ist uns auch das energieeffiziente Backen. Wir möchten unsere Dächer begrünen und mit Solarthermie / PV-Anlage ausstatten. Wir backen mit Sonnenenergie.

Sehr wichtig ist uns auch die Nahversorgung des ländlich strukturierten Hinterlandes. In Planung ist zu unserem Ladenkonzept auch ein kleiner integrierter Hofladen mit regionalen Lebensmitteln aus dem Wittelsbacher Land. Darüber hinaus soll zusätzlich noch ein kleines Cafe als Mittelpunkt für Jung und Alt sowie ein Brot-Drive-In entstehen, um dem Kunden ein schnelles und kontaktloses Bestellen und Abholen unserer Brotspezialitäten zu ermöglichen.

Eine Innovation in unserem Ladenkonzept soll eine „Brötchenrutsche“ sein, welche den Verpackungsverbrauch enorm reduziert. Eine „Brötchenrutsche“ ist eine Rutsche, in der eine von uns gestellte nachhaltige Leinentasche eingehängt wird und der Verkäufer/-in die Backwaren von der Rutsche in die Tasche rutschen lässt, da durch die Pandemie keine Leinentaschen vom Verbraucher

mehr über die Theke genommen werden dürfen, ist dies eine tolle Innovation um nachhaltig Verpackungsmüll einzusparen.

Infolgedessen werden wir auch einen Bezahlautomaten einsetzen, durch den kein Kontakt mit Bargeld seitens des Verkäufers besteht. Dadurch können wir hygienisches Arbeiten garantieren.

Wir werden auch einen Onlineshop einrichten, in dem der Kunde seine Brotspezialitäten online bestellt und bezahlt und diese dann am nächsten Tag abholen kann. Somit können wir auch schon im Voraus planen um die Retourenquote niedrig zu halten; nachhaltiges produzieren.

Außerdem haben wir vor, Kindergarten- und Schulgruppenführungen anzubieten um auch den Kleinsten wieder gesundes Brot und Lebensmittel näherzubringen.

Wir möchten den Handwerksberuf „Bäcker“ wieder attraktiv gestalten, indem wir attraktivere Arbeitszeiten anbieten und zu Tageszeiten ab 5.00 Uhr backen.

Dadurch wollen wir dem zurückgehenden Trend für den Ausbildungsberuf „Bäcker“ entgegenwirken.

• **Maßnahmen**

- Offenes Erlebnisbackstubenkonzept mit Schaubackstube
- Kleines Hofcafe als Mittelpunkt für Jung und Alt
- Kleiner integrierter Hofladen mit regionalen Lebensmitteln
- Brot-Drive-In zum schnellen, kontaktlosen Bestellen und Abholen unserer Backwaren
- Regionale, hochwertige Rohstoffe
- Aromakammer, für die lange Ruhephase unserer Teige, Entwicklung von Geschmack und Aroma; Abbau der sog. Fodmaps
- Eigene Mühle zum Mahlen der Vollkornmehle nach Schnitzer Art
- Keine Verarbeitung von Backmischungen und Convenience Produkten
- Herstellung in Handarbeit
- Klimaneutrales Backen; kurze Wege durch regionale Rohstoffe
- Beauftragung regionaler Landwirte, die für uns unsere Getreidesorten anbauen
- Energieeffizientes Backen durch Solarthermie / PV-Anlage und Einsatz von Elektroöfen um zusätzlich weitere Emissionen einzusparen
- Wir backen mit Sonnenenergie
- Verpackungsreduzierung
- Einsatz einer Brötchenrutsche
- Einsatz eines Bezahlautomaten
- Eigener Onlineshop, zum Bestellen unserer Brotspezialitäten
- Eigenes Podest für Kinder, um den Bäckern über die Schulter zu schauen
- Garantie des höchstmöglichen Hygienestandards
- Nahversorgung des ländlich strukturierten Hinterlands
- Schaffung neuer Arbeits- und Ausbildungsplätze
- Handwerksberuf „Bäcker“ interessanter gestalten durch attraktivere Arbeitszeiten

b. Angabe zu Partner-LAGen, Projektpartner- und beteiligte

Wir möchten regionale Landwirte mit dem Anbau unserer Getreidesorten beauftragen, die für uns spezielle Getreidesorten anbauen wie z. B. Dinkel, Emmer und Urkorn.

Wir beliefern schon einige Hofläden in der Region mit unseren Brotspezialitäten wie auch den Bauernmarkt in Dasing. Dies möchten wir auch noch weiter mit regionalen Partnern ausbauen.

Bennomühle Friedberg, die einen Teil unserer Getreidesorten mahlt.

Zusammenarbeit mit dem Wittelsbacher Land Verein und der Ökomodellregion im Wittelsbacher Land.

c. Zeitplan

Mit dem Bau kann auf dem Grundstück in Ried frühestens im Sommer 2022 begonnen werden, da im Herbst 2021 erst die Erschließung der Grundstücke erfolgt.

d. Ggf. geplante Eigenleistung

Die Gestaltung und Anlage der Außenanlagen wird teilweise von uns selbst ausgeführt.

e. Sonstiges

In der Gemeinde Ried ist die Bewerbungsphase für die Gewerbegrundstücke bereits abgeschlossen. Den finalen Bescheid für das Grundstück werden wir im Sommer 2021 bekommen.

4. Projektziele:

a. unmittelbare Projektziele

Versorgung garantieren für das ländlich strukturierte Hinterland
 Mittelpunkt für den Austausch von Jung und Alt schaffen
 Gesunde Lebensmittel bzw. Grundnahrungsmittel dem Verbraucher wieder näherbringen
 Energieeffizient und klimaneutraler Beitrag zur Umwelt
 Regionale Zusammenarbeit mit Landwirten und Partnern
 Schaffung neuer attraktiver Arbeitsplätze und Ausbildungsplätze im ländlichen Raum
 Handwerksberuf „Bäcker“ wieder interessant machen durch Gestaltung attraktiver Arbeitszeiten;
 „Work-Life-Balance“ für Mitarbeiter

b. Bezug zur LES (Beitrag zu Handlungsziel und aus Entwicklungsziel)

5.3	Unterstützung, Förderung und Vernetzung von Anbietern, regionalen Produkte und Dienstleistungen und Sensibilisierung der Bevölkerung für den Wert regionaler Produkte

c. Beitrag zur weiteren Handlungsfeld- und Entwicklungszielen

2.2	Förderung des verstärkten Einsatzes von erneuerbaren Energien
2.3	Förderung einer klimaschonenden Lebens- und Wirtschaftsweise
5.1	Sicherung des Fachkräftebedarfs
5.4	Förderung der eigenen regionalen Land- und Forstwirtschaft bis 2020
4.3	Verbesserung der Infrastrukturen für die Daseinsversorgung und zur Schaffung von alternativen Nahversorgungsangeboten
5.2	Vermarktung der Region als attraktiver Wirtschafts- und Arbeitsstandort

5. Finanzmanagement:

a. Überblick Gesamtkosten

Die voraussichtlichen Gesamtkosten belaufen sich auf **1.044.160 netto**.

Maßnahmen	In Euro netto
Grundstück inkl. NK	151.200
Gebäude mit Außenanlagen	624.200
Auslieferungsfahrzeug/Verkaufswagen	29.600
PV-Anlage	30.700
restliche Anschaffungen und Investitionen	208.460

b. Finanzierung

Voraussichtliche Finanzierung	In Euro
Eigenkapital	30.000
Zuschuss LEADER	200.000
Darlehen	1.101.000
Gesamtkosten netto	1.044.160
Gesamtkosten brutto	1.213.822

Der Leader-Zuschuss wird mit 30% auf die Nettogesamtkosten berechnet.

6. Innovative Aspekte des Projekts:

- Brötchenrutsche, Einsparung von Verpackungsmüll (im Landkreis nicht vorhanden)
- Bezahlautomat; kein Kontakt mit Bargeld
- Hauseigene Schnitzer-Mühle zur Herstellung unserer Vollkornmehle; die wichtigen Vitalstoffe bleiben so erhalten (im Landkreis nicht vorhanden)
- Brot-Drive-In um schnelles und kontaktloses Bestellen und Abholen unserer Brotspezialitäten zu ermöglichen (ist uns nicht bekannt)
- Hauseigener Onlineshop zum Bestellen und selbst Abholen unserer Backwaren (im Landkreis nicht vorhanden)
- Aromakammer, für die lange Ruhephase unserer Teige, Entwicklung von Geschmack und Aroma. Außerdem dient unsere Aromakammer zum Abbau der sog. Fodmaps (im Landkreis nicht vorhanden)
- Herstellung unserer Produkte in Handarbeit, da wir eine kleine, feine Brotmanufaktur sind und uns vom „normalen“ Bäcker abheben möchten
- Energieeffizientes Backen durch Nutzung von Elektroöfen (emissionsfrei)
- Einsatz von PV-Anlagen; Eigennutzen der PV-Anlage zum Backen mit Sonnenenergie und der Betriebsversorgung mit eigenem Strom (im Landkreis nicht bekannt)
- Begrünung der Dächer; verbesserte Wärmedämmung, Einsparung von Energie, Schutz von Feinstaubbelastung und Lärm (im Landkreis nicht vorhanden)
- Attraktive Arbeitszeiten, durch Backen zu Tageszeiten (in dieser Form nicht vorhanden)

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

Wir backen energieeffizient und klimaneutral durch den Einsatz von Solarthermie / PV-Anlagen. Durch den Einsatz eines Elektrobackofens auf energetisch neuesten Standard können wir nochmals im Gegensatz zu anderen vergleichbaren Backöfen 16% Energie einsparen.

Mit dem Einsatz von Solarthermie / PV-Anlage können wir ca. 7.590 kg CO² einsparen, das entspricht in etwa 154.000 km mit dem E-Auto und ca. 260 Bäumen die das eingesparte CO² kompensieren müssten.

Begrünung der Dächer (Erhalt der Artenvielfalt, positive Effekte auf das Klima, effektive Regenwasserbewirtschaftung)

8. Bezug des Projekts zum Thema „Demografie“:

Aufgrund der Gestaltung von attraktiveren Arbeitszeiten (Backen zu Tageszeiten) im Bäckerhandwerk, möchten wir den Beruf des Bäckers vor allem für die jüngere Generation wieder interessant machen.

Durch das offene Konzept sowie das vollkommene transparente Arbeiten innerhalb des Unternehmens, wie auch das Einsetzen innovativer Technologien, schaffen wir attraktive Arbeitsbedingungen.

Das unser Kulturgut „gutes Brot“ auch in den nächsten Generationen wieder mehr an Wertschätzung gewinnt.

Wir wollen das Einkaufen für alle Altersgruppen wieder zum Erlebnis machen.

9. Bedeutung des Projekts für das LAG-Gebiet:

Nahversorgung des ländlich strukturierten Hinterlandes.

Im Handwerksberuf „Bäcker“ neue Mitarbeiter heranziehen durch die Gestaltung attraktiverer Arbeitszeiten wie Backen zu Tageszeiten.

Broterlebnis für den Kunden; keine Industrieware

Schaffung neuer Arbeits- und Ausbildungsplätze im Bäckerhandwerk.

Besonders Kindern und auch allen anderen Altersgruppen wieder gesunde, hochwertig, handwerklich hergestellte Lebensmittel näherbringen.

Völlige Transparenz durch offenes Erlebnis-Backstubenkonzept.

Energieeffizientes und klimaneutrales Backen.

Kurze und nachhaltige Wege durch Verwendung von Rohstoffen aus der Region.

Herstellung unserer Produkte in Handarbeit ohne irgendwelche Zusätze.

Eigene Mühle zur Herstellung unserer Vollkornmehle nach Schnitzer Art.

Aromakammer für die lange Ruhephase unserer Teige; Abbau von sog. Fodmaps

10. Einbindung von Bürgern, Vereinen o. ä. in den Projektprozess:

Regionale Landwirte (Müller, Kissing), Anbau unserer eigenen Getreidesorten.

Landwirte (Kreppold, Wilpersberg) für unser Bio-Getreide

Regionale Partner und Hofläden mit unseren Brotspezialitäten beliefern, wie

Bauernmarkt Dasing, Hofladen Wolf Wulfertshausen, Körners Hofladen Friedberg uvm.

Evtl. Kooperation mit der Hofmetzgerei Ottillinger aus Pöttmes (Gespräche haben hierzu bereits stattgefunden)

Wittelsbacher Land Verein

Ökomodellregion Paartal

11. Vernetzung des Projekts in der Region / ggf. überregionale Vernetzung (Partner, Sektoren, andere Projekte):

- Belieferung von regionalen sowie überregionalen Partnern und Hofläden: Bauernmarkt Dasing, Hofladen Wolf Wulfertshausen, Körners Hofladen Friedberg, Bäck Weck Schmiechen, Lenzbauers Hofladen Steinach, Lebensmittel Sieglinde Kast Gießbeckerzelle, Edeka Stegmann Kissing, ich Bin´s Regionales & Unverpackt Mering, Wochenmarkt Friedberg uvm.
- Überregionale Partner und Hofläden wie: Lampl Hofmetzgerei Pfaffenhofen/Glonn, Bentenrieder Hof Prittlbach, weitere Hofläden sind in Planung (Bauernmarkt Böswirth Schwabhausen und Karlsfeld)
- Schulen und Kindergärten, z.B. zur Gestaltung einer gesunden Pause
- Kooperation mit der Ökomodellregion, Entwicklung mit „Bruder Ox“
- Entwicklung eines „Bruder Ox“ Brotes (Gespräche haben bereits mit Frau Seidel stattgefunden)
- Erweiterung unseres Sortiments in Bio-Qualität und Verkauf unserer Brotspezialitäten im hauseigenen Hofladen der Familie Kreppold aus Wilpersberg (Gespräche haben bereits mit Familie Kreppold stattgefunden)
- Evtl. Kooperation mit der Hofmetzgerei Ottillinger aus Pöttmes (Gespräche haben bereits stattgefunden)
- Verkauf unserer Brotspezialitäten beim Asamhof in Kissing als neue Verkaufsstelle
- Landwirte (Müller, Kissing), die für uns unsere speziellen Kratzer Brot Getreidesorten anbauen

- Bennomühle Friedberg, die für uns einen Teil des Getreides mahlt
- Qualitätssiegel „Wittelsbacher Land“
- Wittelsbacher Land Verein

12. Erwartete nachhaltige Wirkung / Sicherung von Betrieb und Nutzung des Projekts:

Zusammenarbeit mit Kindergärten und Schulen
 Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion
 Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten
 Schaffung neuer Arbeits- und Ausbildungsplätze im Handwerk
 Nahversorgung des ländlich strukturierten Hinterlandes

13. Stärkung der regionalen Identität durch Einbezug eines regionaltypischen/r Produktes oder Produktionsweise:

Wir wollen jegliche Rohstoffe wie z.B. Eier, Getreide, Saaten und Körner aus der Region beziehen.
 Regionale Landwirte, die für uns unsere speziellen Kratzer Brot Getreidesorten anbauen.
 Feldbesichtigungen mit den regionalen Landwirten, die unsere Getreidesorten anbauen.
 Hauseigene Mühle; zum Mahlen unserer Vollkornmehle nach Schnitzer Art.

Bennomühle Friedberg; Mahlen unserer Mehle.

Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion, Entwicklung mit „Bruder Ox“.

Unser Angebot streckt sich über ein kleines, feines Sortiment in hochwertigster Qualität, alles noch in Handarbeit.

Unsere Aromakammer dient für die lange Ruhephase unserer Teige, in der sich der Geschmack und das Aroma besonders gut entfalten können. Dadurch bauen sich auch die sog. Fodmaps ab, was auch einen sehr großen Mehrwert unserer Brotspezialitäten ausmacht.

Wir möchten mit unserer offenen Erlebnis-Backstube etwas Besonderes erschaffen, das „BROT“ wieder zum Erlebnis machen und Wertschätzung für unser regionales Lebensmittel erreichen.

Unsere Philosophie ist es, dass der komplette Prozess vom Anbau des Getreides mit regionalen Landwirten über das Mahlen unseres Getreides mit unserer eigenen Schnitzer Mühle und der Bennomühle in Friedberg bis hin zum Backen unserer Brotspezialitäten in unserer eigenen Erlebnis-Backstube in Ried sowie die Zusammenarbeit mit unseren Partnern, ALLES regional im Wittelsbacher Land stattfinden soll.

Wir legen sehr großen Wert auf die Regionalität und Nachhaltigkeit.

Datum

Unterschrift Projektträger