

Backmischungen und Gemüsebrotherstellung „GemüseBROTlust“

Das Produktsortiment wurde um „Gemüsebrote“ erweitert: Neue Grundmischungen für Brote wurden erstellt und das neue Brot auf die geänderten Kundenwünsche im Verkauf abgestimmt.

„Der Erfolg von GemüseBROTlust ist nach 14 Monaten Projektarbeit im Vergleich zu herkömmlichen Broten ein Siegeszug geworden. Die Projektziele wurden mit derzeit vierzehn neuen Produkten bei weitem übertroffen. Das Projektinteresse ist von vier Projektpartnern auf derzeit fünf weitere interessierte Bäcker angewachsen.“

Martin Bräuer
Bäckerei Bräuer Martin

Projektlaufzeit: Aug. 05 -Nov. 06

Die vier LC-Partner setzten es sich im Zuge des LC-Kooperationsprojektes zum Ziel, dass die Angebotsvielfalt mit neuen Brotprodukten aus der Region verbessert werden soll. Es wurde festgestellt, dass sich die in Oberösterreich vorhandenen Weizen- und Roggensorten für die Gemüsebrotherstellung eignen.

Während der Projektlaufzeit wurden laufend Produktentwicklungen und Produkttests durchgeführt. In den Haltbarkeitsstudien konnte festgestellt werden, dass Gemüsebrote bzw. Gemüse aus Sauerteigbrotten besondere Vorteile bringen. Einer davon ist, dass diese Brote eine um zwei bis drei Tage längere Haltbarkeit aufweisen. Bei der Produktion zeigte sich, dass die verschiedenen Backöfen jeweils unterschiedliche Anforderungen zeigen und ebenso verschiedene Einflüsse auf den Erfolg haben.



Martin Bräuer
Marktplatz 3
4193 Reichenthal



Erhard Meindl
Markt 5
4391 Waldhausen



Dirneder-Mühle
Hafnerplatz 1
4320 Perg



Herbert Thurner
Aisttalstraße 15
4322 Schwertberg

Projektergebnisse

- Die Angebotsvielfalt wurde mit neuen Brotprodukten aus der Region verbessert.
- Besonderer Vorteil ist, dass Gemüsebrote bzw. Gemüse aus Sauerteigbrot eine um zwei bis drei Tage längere Haltbarkeit haben.
- Gemüsebrote sind leicht verdaulich.
- Zwanzig Brotrezepturen und vierzehn neue Gemüsebrotentwicklungen wurden während der Projektlaufzeit erstellt.
- Bei den neuen Produkten handelt es sich um gänzlich neue Brotmischungen aus natürlichen Sauerteigbrot ohne Emulgatoren.



Weiterführender Nutzen

- Grundsätzlich ist auch ein Internet-Verkauf bei entsprechender Bewerbung und Serviceeinrichtung für Logistik und Versand möglich.
- Durch Auftritte im ORF mit den Troad-Bäckern und verschiedenen Aktionen und Veranstaltungen haben die Produkte an Bekanntheit gewonnen.
- Die Rentabilität der neuen Produkte ist hoch, weil keine hohen Investitionen für Hochpreisprodukte erforderlich sind.
- Das Kooperationsprojekt hat beim teilnehmenden Müller neue Innovationsmöglichkeiten bewirkt. Es sollen bestimmte Produktnamen aus früheren Zeiten wiederbelebt werden, wie zum Beispiel Waldstaudenkorn, Johannesroggen etc.



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

www.lebensmittel-cluster.at

Der LC OÖ wird von der Intermarket Bank unterstützt. Herzlichen Dank!

Intermarket Bank