



- 
- 1. Vision**
 - 2. Marktsituation Wertschöpfungskette Getreide/Mehl/Brot**
 - 3. Alleinstellungsmerkmale der geplanten Bäckerei**
 - 4. Betriebsstruktur, Größe**
 - 5. Sortiment, Produktionsumfang**
 - 6. Technische Einrichtung**
 - 7. Personalkonzept**
 - 8. Standortbeschreibung, infrastrukturelle Voraussetzungen**
 - 9. Energiekonzept**
 - 10. Verkaufs- und Lieferkonzept**
 - 11. Marketing**
 - 12. Rohstoffe, Lieferant*innen**
 - 13. Finanzierungskonzept**
 - 14. Umsatzplanung, Preispolitik**
 - 15. Investitionsplan, Liquiditätsplan, GuV**

Es ist der 20. Dezember 2022...

... seit einigen Wochen versorgt Sie die lokale Genossenschaftsbäckerei Westharz, initiiert von der Ökomodellregion, mit guten, handwerklich gefertigten Broten und Kleingebäcken.

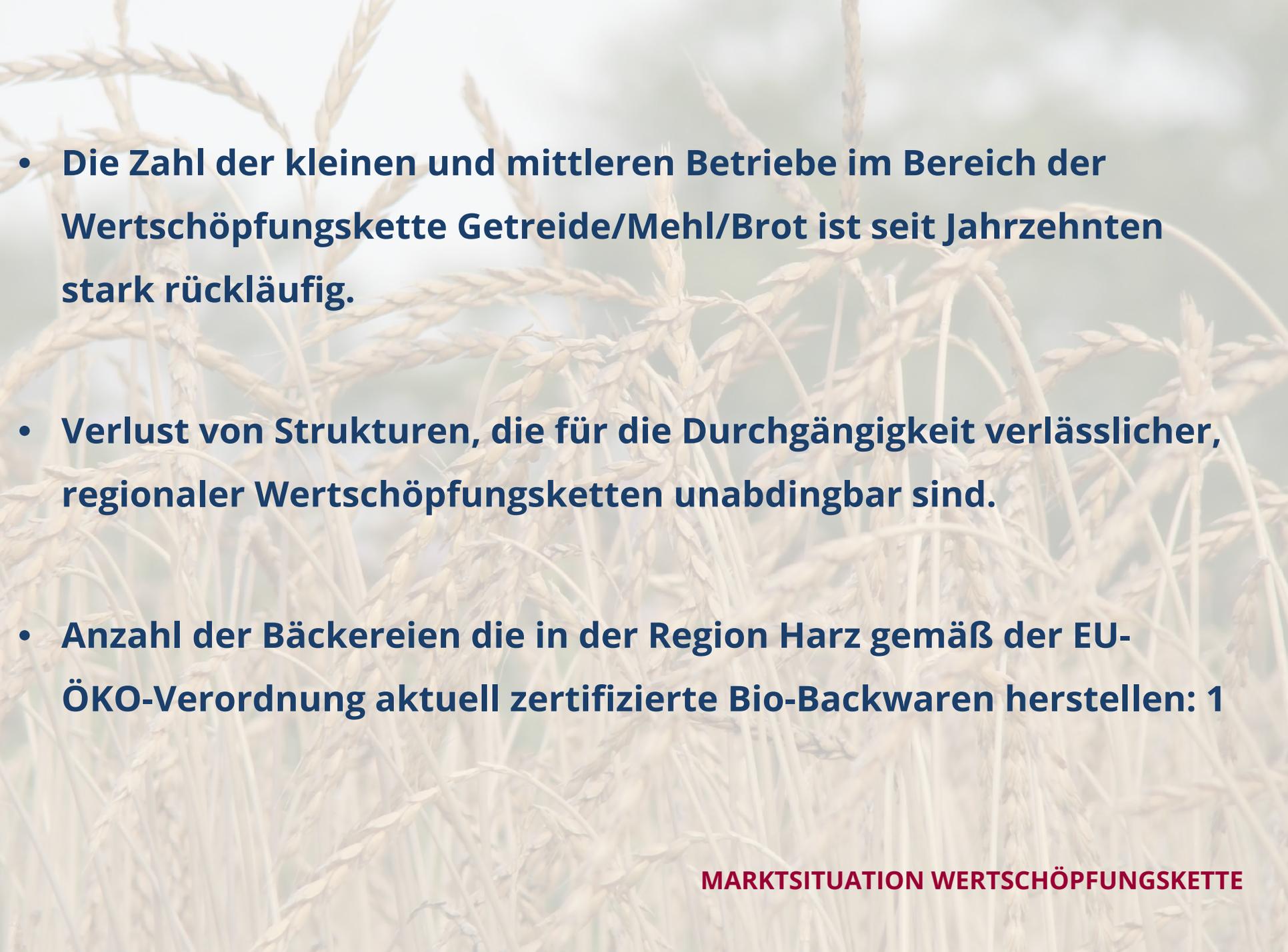
Das Brot, an dessen duftender Kruste und saftigen Krume Sie sich erfreuen, wird hergestellt...

- aus Getreide und Saaten von Höfen aus der Region - die mit ihrer ökologischen Wirtschaftsweise zahlreiche Dienstleistungen für die lebensnotwendigen Ökosysteme in Ihrer Nähe erbringen,**
- mit dem Mehl, das in der Mühle in unmittelbarer Nähe der Bäckerei gemahlen wird,**
- und mit der dafür notwendigen Zeit und handwerklichem Geschick - statt mit einer Vielzahl bedenklicher Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe.**

Politische und gesellschaftliche Bestrebungen im Bereich ökologische Landwirtschaft, Umwelt- und Klimaschutz

- **Das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz strebt bis zum Jahr 2025 eine Verdoppelung des Anteils an landwirtschaftlichen Öko-Betrieben an.**
- **Die neue Bundesregierung hat im Koalitionsvertrag festgeschrieben, bis zum Jahr 2030 bundesweit 30 % Bio zu realisieren.**
- **Der Stellenwert von Umwelt- und Klimaschutz ist in der Bevölkerung in den vergangenen Jahren deutlich gewachsen.**

(s. Umweltbewusstseinsstudien, Umweltbundesamt 2016/2018/2020)

- 
- Die Zahl der kleinen und mittleren Betriebe im Bereich der Wertschöpfungskette Getreide/Mehl/Brot ist seit Jahrzehnten stark rückläufig.
 - Verlust von Strukturen, die für die Durchgängigkeit verlässlicher, regionaler Wertschöpfungsketten unabdingbar sind.
 - Anzahl der Bäckereien die in der Region Harz gemäß der EU-ÖKO-Verordnung aktuell zertifizierte Bio-Backwaren herstellen: 1

- 1. Die enge Kooperation der Bäckerei mit landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region ermöglicht:**
 - besondere Anpassungsmöglichkeit an den Klimawandel,
 - den Aufbau verlässlicher, fairer und transparenter Strukturen zur Versorgung von Bewohner*innen der Region mit gesunden, hochwertigen Lebensmitteln (Brot und Kleingebäck).
- 2. Zero Waste Bäckerei**
- 3. Gemeinschaftlich getragene Bäckerei**
- 4. Lehr- und Lernbäckerei – offen für Quereinsteiger*innen und Bäcker*innen auf selbstorganisierter Wanderschaft in Kooperation mit Slow Food Deutschland und der Atelier Ernährungswende gUG**

ALLEINSTELLUNGSMERKMALE DER BÄCKEREI



Zuchtgarten Biologische Getreidezüchtung Peter Kunz

Organisationsform - Genossenschaft

Genossenschaftsanteile ab 500 €, pro Zeichner 1 Stimme

Tagesbäckerei - Produktionsbeginn zwischen 5:00 und 7:00 Uhr

Produktionskapazität - mind. 250 Brote bis ...

Anzustreben sind sensorisch hochwertige Gebäcke, eine geringe Sortimentstiefe und -breite mit möglichst hohen Stückzahlen

> Eingrenzung der Lohnkosten > Angebot von Brot und Kleingebäck für eine möglichst große Bandbreite von Einkommen



Produktgruppen

Schwerpunkt Brot und Kleingebäck

ggf. ein sehr schmales Sortiment an Feingebäck

Aus ernährungsphysiologischen und gesellschaftlichen Gründen sollte ein möglichst hoher Anteil an Vollkornbackwaren angestrebt werden, auch wenn oder gerade weil das Wachstum in den bestehenden Bio-Bäckereien in den letzten zwei Jahrzehnten insbesondere im Bereich Auszugsmehl-Gebäcke lag.

Vielfalt durch wechselndes Sortiment von Tag zu Tag und monatliche Angebote.

Sofern der Raum und die Kapazität dafür zur Verfügung stehen, ggf. auch glutenfreie Brote

Getreidearten

Dinkel, Roggen, Weichweizen, Hafer

später auch Einkorn, Emmer, ggf. aus Biodiversitätsgründen auch Binkel, Triticale

Sortenwahl: standortangepasst, möglichst aus biologischer Züchtung

Anzahl der Brotteige

zu Beginn 3 – 5 Brotteige in Variationen,

bei wachsenden Gesamtproduktionszahlen mehr

Anzahl Kleingebäcke

je nach Nachfrage zu Beginn max. 4 Sorten, bspw. Seelen, Bürli,

Dinkelecken, kl. Zöpfe, ... mit Varianten (Mohn, Sesam, Kümmel, ...)

1. Elektro-Ofen ca. 10 qm - neu ca. 70.000 €

2. Beschickung - neu ca. 8.500 €

3. Hubknetter mit Ausfahrkessel, gebraucht

Doppelarmknetter, neu - zusammen 22.000 €

ff. ...

Investitionen Technik/Ausstattung

ca. 260.000 € / netto

Renovierung Gebäude

ca. 100.000 € / netto

samtinvestion

ca. 360.000 € / netto

(ohne geleastem Auslieferungsfahrzeug)

Ge

Stufe 1 (zwei Monate vor Betriebsstart)

2 ½ Personen - 1 Betriebsleitung, 1 Bäcker, ½ kaufm. MA/Vertrieb

Stufe 2 (Betriebsstart)

3 ½ Personen - 1 Betriebsleitung, 1 Bäcker, 1 kaufm. MA/Vertrieb,
½ Logistik/Transport

Stufe 3 (Produktionssteigerung 1)

5 ½ Personen - 1 Betriebsleitung, 3 Bäcker, 1 kaufm. MA/Vertrieb,
½ Logistik/Transport

Stufe 4 (Produktionssteigerung 2)

5 ½ Personen - 1 Betriebsleitung, 3 Bäcker, 2 Auszubildende,
1 kaufm. MA/Vertrieb, ½ Logistik/Transport

Qualifikation Betriebsleitung

Um erfolgreich an den Start zu gehen und sich gesamtbetrieblich nachhaltig in Bezug auf die öko-soziale Zielsetzung des Vorhabens aufzustellen, ist es erforderlich, dass die Geschäftsführung bzw. Betriebsleitung über umfassende Erfahrungen und Qualifikationen in folgenden Bereichen verfügt:

- Bio-Rohstoffe, Bezug zum Öko-Landbau
- Verfahrenstechnik (kein Einsatz von Zusatz- u. Verarbeitungshilfsstoffen)
- Kaufmännische und personelle Betriebsführung
- Rechtl. Regelungen
- Markt- und Branchenkenntnisse
- Technisches Knowhow

Produktionsfläche - ab 300 qm

Sozialräume - Aufenthaltsraum, Umkleide, Dusche/WC

Lager

Möglichst für Endverbraucher*innen attraktiv und gut erreichbar

STANDORT

A close-up photograph of a field of golden wheat stalks, with the text "ENERGIEKONZEPT" overlaid in the center. The wheat is in full ripeness, with golden-brown heads and thin, light-colored stalks. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a field of more wheat or other crops. The text is in a bold, red, sans-serif font, centered horizontally and vertically.

ENERGIEKONZEPT

Mögliche Abnehmer

„Lebensmittel-Punkten“ - Gründung solcher Orte im Vorfeld durch die Öko-Modellregion > Begegnungsorte zum Abholen der vorab bestellten Brote und Gebäcke, z.B. in Cafés/Restaurants, Buchläden, Privathäusern, ...

Reformhäuser/Bioläden/Hofläden

Selbständiger LEH

Kureinrichtungen

Hotels/Pensionen

Gemeinschaftsverpflegungen

Wochenmärkte

Verkauf am Produktionsstandort

Abo-Kiste

VERKAUFS- UND LIEFERKONZEPT

Eine Bäckerei von und mit Menschen aus der Region - für Menschen in der Region!

Bereits **im Vorfeld** - durch **eine breite und öffentlichkeitswirksame Kommunikation der besonderen Ziele und Alleinstellungsmerkmale der Bäckerei** - die Bewohner*innen der Region informieren und möglichst viele **Menschen als Multiplikatoren und Mitglieder der Genossenschaft einbinden.**

Auf emotionaler und informativer Ebene mit zeitgemäßem Medieneinsatz (interaktive Website, Videospots, ...) arbeiten.

Durch Veranstaltungen, einem Wettbewerb zur Namensfindung für die Bäckerei, private Unterstützungsmöglichkeiten bei der Renovierung der Räumlichkeiten, die Menschen beständig einbeziehen. Dokumentation der fortschreitenden Arbeiten auf der Website und in den Sozialen Medien (Instagram, Facebook, Blog)

Getreide, Saaten

Ökologisch wirtschaftende Betriebe aus der Region
Getreidemühle Sack Langelsheim

...

ROHSTOFFE/LIEFERANTEN