



GEFÖRDERT DURCH DAS BAYERISCHE STAATSMINISTERIUM
FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND FORSTEN UND
DEN EUROPÄISCHEN LANDWIRTSCHAFTSFONDS FÜR DIE
ENTWICKLUNG DES LÄNDLICHEN RAUMS (ELER)

Regionalentwicklungsverein Straubing-Bogen e.V.
LEADER-LAG Straubing-Bogen - Geschäftsführung
c/o Landratsamt Straubing-Bogen, Leutnerstr. 15, 94315 Straubing

Datum: 22.06.2021

Regionalentwicklungsverein Straubing-Bogen e. V.

Checkliste Projektauswahlkriterien des LEADER-Entscheidungsgremiums

Projekttitel		Baumanns regionale Wertschöpfungskette
REK/LES	Projektliste	LEADER
Entwicklungsziel	1-4	4
Handlungsziel	jeweils 1 bis zu 5	1
Projektart	<input checked="" type="checkbox"/> Einzelprojekt <input type="checkbox"/> Kooperationsprojekt	

1. Innovativer Ansatz des Projektes		<i>lokal innovativer Ansatz</i> <i>regional innovativer Ansatz</i> <i>überregional innovativer Ansatz</i>
1 Punkt	2	
2 Punkte		
3 Punkte		
Erreichte Punkte:	2	
<p>Begründung der Punktevergabe: Das Projektvorhaben bringt eine örtliche Aufwertung des Ortskerns Mallersdorf mit Sicherung der Daseinsvorsorge für viele Gesellschaftsschichten (z.B. Kinder, Auszubildende, Berufstätige, Senioren). Durch die regionalen Vermarktungsnetzwerke und nachhaltig installierte Zusammenarbeit mit regionalen Landwirtschaftsbetrieben und weiteren produzierenden Lebensmittelerzeugern wird die regionale Vermarktung und damit auch die Regionalität des Landkreises Straubing-Bogen und LEADER-LAG spürbar gestützt. Zudem zeugt das stetige Augenmerk auf hochwertige Lebensmittelproduktion aus regionaler Tierzucht und der regionalen Erzeugung weiterer Lebensmittelprodukte im An- und Weiterverkauf von hohem unternehmerischen Verantwortungsbewusstsein und einer fortschrittlichen Unternehmenskultur. Das Projektvorhaben ist regional innovativ und ein Gewinn für die Bevölkerung.</p>		

2. Beitrag zum Umweltschutz - Mindestpunktzahl 1

1 Punkt	neutraler Beitrag
2 Punkte	indirekter positiver Beitrag
3 Punkte	direkter positiver Beitrag
Erreichte Punkte:	3
<p>Begründung der Punktevergabe: Das Projektvorhaben punktet hier mehrfach. Begonnen vom regionalen Ankauf der Schlachttiere (aus Aufzucht mit Futtermittel ohne Gentechnik und Antibiotika) und kurzer Transportwege, dem tierwohllassoziierten Aufenthalt der Schlachttiere und dem Betrieb von Schlachtung und Produktion mit energieeffizienten Maschinen/Gerätschaften. Der Metzgereiladen mit Aufenthaltsbereich wird in Holzbaweise errichtet, die Fassade mit Schiefer-Naturstein belegt und das Dach vollflächig begrünt. Soweit es aus hygienischen Gründen erlaubt ist, werden für die Innenausstattung des Metzgereiladens und insbesondere auch für den Aufenthalts-/Sitzbereich der Kunden Naturmaterialien verwendet (z.B. Innenwände, Moblierung Aufenthaltsraum). Auch hier im Laden kommen neue Gerätschaften mit hoher Energieeffizienz in Einsatz. Die Wärmeversorgung erfolgt aus einem bereits bestehendem Blockheizkraftwerk. Die weitere Stromerzeugung soll durch eine zusätzliche Photovoltaik-Anlage gewonnen werden.</p>	

3. Beitrag zur Eindämmung des Klimawandels/Anpassung an seine Auswirkungen (1,5-fache Gewichtung der erreichten Punkte) - Mindestpunktzahl 1

1 Punkt	neutraler Beitrag
2 Punkte	indirekter positiver Beitrag
3 Punkte	direkter positiver Beitrag
Erreichte Punkte:	4,5
<p>Begründung der Punktevergabe: Die gelebte Unternehmensphilosophie ist umwelt- und ressourcenschonend geprägt. Kurze Transportwege für den Betriebsbedarf und Vermarktungsnetzwerke mit weiteren Lebensmittelherzeugern aus der Region, das erweiterte Lebensmittelangebot für den Kunden sorgt für wohnortnahe Einkaufswege. Damit werden lange Transport-, Liefer- und auch mehrfache Einkaufswege deutlich reduziert werden. Zudem erfolgt die Wärmeversorgung über ein Blockheizkraftwerk, weiterer Strombedarf wird über eine Photovoltaikanlage (gesondert gefördert und nicht Gegenstand dieses Projektes) erzeugt werden. Bei der Neuanschaffung betrieblicher Maschinen/Gerätschaften wird auf modernen Standard und möglichst hohe Energieeffizienz Wert gelegt. Die geplanten E-Bike-Ladestationen werden von der Stromerzeugung aus dem Blockheizkraftwerk bzw. der künftigen Photovoltaikanlage gespeist. Bei der Umsetzung des Bauvorhabens werden nachwachsende Rohstoffe eingesetzt (z.B. Holzbaweise etc.) und die Dachbegrünung sorgt ebenfalls für CO²-Einsparung und liefert einen Beitrag für die Natur und Klimabilanz.</p>	

4. Bezug zum Thema "Demografie" (1,5-fache Gewichtung der erreichten Punkte)

1 Punkt		<i>neutraler Beitrag</i>
2 Punkte		<i>indirekter positiver Beitrag</i>
3 Punkte	3	<i>direkter positiver Beitrag</i>
Erreichte Punkte:	4,5	<p>Begründung der Punktevergabe:</p> <p>Sowohl die hochwertigen Fleisch- und Wurstzeugnisse, die frisch zubereiteten Warmgerichte als auch das weitere regionale Lebensmittelangebot vor Ort bringen für Jung bis Alt einen guten Mehrwert und damit Lebensqualität. Beispielfhaft erwähnt seien hier auch die warme Mittagsversorgung der Schüler an der Mittelschule Mallersdorf aus regionalen Produkten; ferner der Online-Bestell- und Abholservice von Lebensmitteln für den täglichen Bedarf, insbesondere für Berufstätige, Familien und Senioren, welcher zudem Einkaufswege reduziert wird. Auch der neue Treffpunkt vor Ort zum Verweilen, wird insbesondere für die Senioren gesellschaftliche Kontakte eröffnen. Die unmittelbar am gut frequentierten Labertal-Radweg gelegene Nahrungsversorgungsmöglichkeit, zudem die E-Bike-Ladestationen, bringen ferner für den Rad-Tourismus eine besondere Aufwertung.</p> <p>Nicht unerwähnt bleiben darf der barrierefreie Parkplatz, der ausgewiesene Behindertenparkplatz und der barrierefreie Zugang/Aufenthalt zum und im Laden-/Sitzbereich. Ferner fördern die geplanten Koch-Events und Informationsveranstaltungen "rund um gesundheitsbewusstes Kochen", angepasst auch an die Bedürfnisse des Alters, die Bewusstseinsbildung für eine gesunde Ernährungs- und Lebensweise. Wegführung von Fast Food und wieder hin zu selbst zubereiteten Mahlzeiten mit regionalen und saisonalen Produkten und traditioneller Esskultur, hierfür wird geworben. Die geplanten Lehrveranstaltungen an der Volkshochschule werden dies weiter untermauern.</p> <p>Gesund bleiben, wohlfühlen und damit Lebensqualität stärken; diese Ziele gehören zur Unternehmensphilosophie und kommen der ansässigen Bevölkerung vor Ort und Umland zugute und bringen durch die Lehrveranstaltungen auch Mehrwert in die Region.</p>

5. Beitrag zu Handlungsziel 1 aus Entwicklungsziel 4 - Mindestpunktzahl 1

<p>1 Punkt 2 Punkte 3 Punkte</p>	<p><i>geringer messbarer Beitrag</i> <i>mittlerer messbarer Beitrag</i> <i>hoher messbarer Beitrag</i></p>
<p>3 3</p>	<p>Erreichte Punkte:</p>
<p>Begründung der Punktevergabe: EZ 4 "Da geht's mir gut!" Lebensqualität für alle Generationen ist das Ziel, miteinander leben und voneinander lernen! Wir wollen unsere Städte und Dörfer attraktiv und lebenswert erhalten. Man soll sich willkommen fühlen in der Region, gut beraten und informiert. Damit die Devise lautet: Straubing-Bogen, da gehe ich hin, da bleib ich!. Dieses Entwicklungsziel wird durch das angedachte Projektvorhaben "Erlebnismetzgerei" mit all den neuen Zielsetzungen - wie bereits und noch erwähnt - bestens erreicht und bringt dem Ort Mallersdorf mit Umland als auch der regionalen Lebensmittelerzeuger- und Lieferkette mehrfachen, direkten und indirekten Mehrwert. Die Lebensqualität der ansässigen Bevölkerung erhält eine hohe (werk-)tägliche Aufwertung. Zufriedenheit und Wohlfühl werden gestärkt werden. Durch die gesicherte Unternehmensnachfolge bleibt ein wichtiger örtlicher Arbeitgeber und Ausbilder für die nächsten Jahrzehnte erhalten.</p>	

6. Zusatzpunkte für mittelbaren Beitrag zu weiteren Entwicklungszielen - nicht in Maximalpunktzahl einbezogen

1 Punkt	mittelbarer Beitrag zu 1 weiteren Entwicklungsziel
2 Punkte	mittelbarer Beitrag zu 2 weiteren Entwicklungszielen
3 Punkte	mittelbarer Beitrag zu mehr als 2 Entwicklungszielen
Erreichte Punkte:	3

Begründung der Punktevergabe:

Die Unternehmensstrategie ist zukunftsorientiert. So werden mit dem pot. Projektvorhaben noch weitere Entwicklungsziele der LAG gestärkt: EZ 1 "Da geht's um Nachhaltigkeit" Nachwachsende Rohstoffe, Energie, Landwirtschaft- die Säulen des regionalen Profils" Der Ladenneubau wird in Holzbauweise und aus nachwachsenden Rohstoffen erbaut, die Fassade mit Schiefer-Naturstein belegt. Das sind langlebige Naturmaterialien. Maschinen- und weitere Gerätschaften werden mit hoher Energieeffizienz nach aktuellem Standard angeschafft. Die Landwirtschaft und das regionale Profil werden durch die regionale Vermarktungsstrategie und Zusammenarbeit mit den regionalen Landwirten und Lebensmittelherzeugern gestärkt.

EZ 2 "Da geht's rund!" Wir wollen den Radtourismus fördern und das vorhandene Radwegenetz optimieren. Durch die angebotene breite Nahrungsversorgung - vom Imbiss über Warmmahzeiten zu Kaffee und Kuchen und Brotzeit zum Mitnehmen, den einladenden Aufenthalt vor Ort und die E-Bike-Ladestationen erfolgt eine optimale Förderung des Radtourismus. EZ 3 "Da gehe ich meinen Weg!" Bildung optimieren und Fachkräftemangel entgegenwirken. Die geplanten Kochkurse mit Informationen zu gesunder Ernährungs- und Lebensweise stellen ein sehr wertvolles Angebot für ein Leben in Gesundheit dar. Dies wird durch gezielte Lehrseminare an der Volkshochschule weiter für die Landkreisbevölkerung optimiert werden. Zudem werden Fachkräfte im Metzger-Handwerk durch den gesicherten Familienbetrieb in den nächsten Jahren ausgebildet und damit für "Nachwuchs" gesorgt. EZ 5 "Straubing-Bogen - Da geht was! Impulse aufgreifen, Image bilden, Identifizierung schaffen Die "Erlebnismetzgerei" greift wichtige Impulse auf wie Regions- und Heimatbewusstsein durch die regionale Vermarktungsstrategie, touristische Inwertsetzung, Sicherung von Ausbildung zu Fachkräften und nachhaltiger Arbeitsplätze, gesunde Ernährungs- und Lebensweise und deren Mehrwert für den Menschen vor Ort greifbar machen. All dies schafft regionale Identifizierung und stärkt das Image der LAG Straubing-Bogen.

7. Zusatzpunkte für messbaren Beitrag zu weiteren Handlungszielen - nicht in Maximalpunktzahl einbezogen

1 Punkt		messbarer Beitrag zu 1 weiteren Handlungsziel
2 Punkte		messbarer Beitrag zu 2 weiteren Handlungszielen
3 Punkte	3	messbarer Beitrag zu mehr als 2 weiteren Handlungszielen
Erreichte Punkte:	3	<p>Begründung der Punktevergabe:</p> <p>EZ 4 "Da geht's mir gut!" Auch das HZ 4.2 Förderung/Unterstützung von Familien und Senioren wird hierbei erreicht. Durch den Erhalt der Metzgerei vor Ort mit Ausbau zur "Erlebnismetzgerei" mit nachhaltig hochwertiger Lebensmittelqualität, Warmküche und Angebot weiterer Lebensmittel aus regionaler Erzeugung, moderne Einkaufswesen wie z.B. Online-Bestellung und breites Lebensmittelangebot für die Abdeckung des täglichen Bedarfs entsteht ein direkter Mehrwert für die örtliche Bevölkerung. Ergänzt wird dies durch die weiteren fördernden Ziele wie Treffpunkt für Jung bis Alt, Kochevents, Informationsveranstaltungen gesunde Ernährungsweise und Nahrungsmittelaufbau. Zudem erfährt der immer beliebter werdende Radtourismus auch einen Mehrwert für Jung bis Alt. HZ 4.4 Steigerung der Barrierefreiheit. Hier punktet das Vorhaben durch den neuen Behindertenparkplatz, nahe Parkmöglichkeiten und den barrierefreien Zugang und Aufenthalt zum und im Geschäft. EZ 1 "Da geht's um Nachhaltigkeit" HZ 1.3 Das Bauvorhaben wird mit Einsatz von nachwachsenden Rohstoffen errichtet; das Dach deckt eine Begrünung. Hohe Energiegewinnung erfolgt aus bestehendem Blockheizkraftwerk sowie angedachter Photovoltaik-Anlage. Maschinen und weitere elektrische Gerätschaften werden mit großem Augenmerk auf die Energieeffizienz angeschafft. HZ 1.5 Das regionale Vermarktungsnetzwerk, welches ausgebaut und nachhaltig eingerichtet werden wird, fördert die Vermarktung regionaler erzeugter Lebensmittel, insbesondere auch aus bäuerlicher Herkunft. EZ 2 "Da geht's rund!" HZ 2.2 das Radwegenetz erfährt durch das zukünftig angebotene Erholungsangebot sowie der E-Bike-Stationen eine Aufwertung. HZ 2.5 Öffentlichkeitsarbeit über die sozialen Medien wird zum "Radeln" einladen. EZ 3 "Da gehe ich meinen Weg!" HZ 3.1 Bildungskonzept umsetzen. Die Kochkurse mit Informationen zu den Kochkünsten selbst als auch zum Mehrwert regionaler und saisonaler Lebensmittel fördert die Bewusstseinsbildung zum Erhalt der Gesundheit und der Eigenverantwortung hierbei. HZ 3.2 Fachkräftesicherung: Der Ausbildungsbetrieb Baumann sorgt für Nachwuchsausbildung und Fachkräftesicherung im Metzger-Handwerk. HZ 3.3 Kein Talent darf verloren gehen. Durch die Teilnahme des Unternehmens an Berufsinformationstagen an der Mittelschule sowie St. Benedikt Schule vor Ort mit Aufklärung zum Berufsfeld des Metzgerei-Handwerks sowie weiteren in unmittelbaren Zusammenhang stehenden Berufsfeldern werden der jungen Generation Ausbildungs- und Berufschancen dargelegt. Hierbei werden auch Menschen mit Handicap motiviert und erhalten Chancen und ggf. gute Integration. Ortsansässigen Vereinen steht man offen und unterstützend gegenüber. Für Regionalität wird geworben. EZ 5 "Straubing-Bogen - Da geht was!" HZ 5.1 zur Stärkung der Identität der LEADER-Region Straubing-Bogen. Die Sicherung der örtlichen Daseinsvorsorge, das Ausbildungs- und Arbeitsplatzangebot vor Ort, das gelebte Regionalitätbewusstsein im Betrieb und der nachhaltige Aufbau eines regionalen Vermarktungsnetzwerks mit Landwirten und weiteren Lebensmittelherzeugern tragen zur Stärkung der heimatischen Identität bei und unterstützen das positive Image der LEADER-Region.</p>

8. Bedeutung / Nutzen für das LAG-Gebiet	
1 Punkt	nur lokale Bedeutung/Nutzen
2 Punkte	Bedeutung/Nutzen nur für Teile des LAG-Gebietes
3 Punkte	überregionale Bedeutung/Nutzen (für gesamtes LAG-Gebiet und darüber hinaus)
Erreichte Punkte:	2
Begründung der Punktevergabe: Der Nutzen für die Region liegt im gelebten Regionalitäts- und Heimatbewusstsein. Die Unternehmensstrategie fördert die Intensivierung und nachhaltige Positionierung regionaler Vermarktungsnetzwerke. Die Landwirtschaft wird gestärkt. Regionale Lebensmittel gewinnen wieder an Bedeutung. Aufklärungen bzw. Informationen zu Ernährung und Gesundheit des Menschen tragen zur diesbezüglichen Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung bei. Eigenverantwortung wird vermittelt. Zudem bietet das Unternehmen Ausbildungs- und Arbeitsplätze im LAG-Gebiet, welche mit der jetzigen Nachfolger-Generation gesichert werden.	

9. Grad der Bürgerbeteiligung	
1 Punkt	nur bei Planung oder Umsetzung
2 Punkte	bei Planung und Umsetzung oder Betrieb
3 Punkte	bei Planung, Umsetzung und Betrieb
Erreichte Punkte:	0
Begründung der Punktevergabe: Planung, Umsetzung und Betrieb erfolgt familiengeführt.	

10. Vernetzungsgrad (2-fache Gewichtung der erreichten Punkte)	
1 Punkt	Vernetzung zwischen Partnern oder Sektoren oder Projekten
2 Punkte	Vernetzung zwischen Partnern und/oder Sektoren und/oder Projekten
3 Punkte	Vernetzung zwischen Partnern, Sektoren und Projekten
Erreichte Punkte:	4
Begründung der Punktevergabe: Das geplante Vermarktungsnetzwerk mit den Landwirten und den Lebensmittel erzeugenden weiteren Betrieben in der Region bringt Vernetzung zu primären und sekundären Wirtschaftssektoren wie z.B. der Landwirtschaft. Es stützt und fördert die Ur- und Eigenproduktion von und mit Partnern und den jeweiligen Sektoren der Lebensmittelproduktion.	

Fakultative Projektauswahlkriterien der Region Straubing-Bogen

11. Beitrag zur Profilbildung "Straubing - Region der Nachwachsenden Rohstoffe"

jeweils 1 Zusatzpunkt	1	für Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit oder Bewusstseinsbildung für nachwachsende Rohstoffe für Maßnahmen, bei deren Umsetzung Nachwachsende Rohstoffe als Bau-, Dämm- oder Energiestoffe oder anderweitig zum Einsatz kommen
	1	
Erreichte Punkte:		
<p>Begründung der Punktevergabe: Der Neubau des Metzgereiladens wird in Holzbauweise durchgeführt. Für den Fassadenbau wird der Rohstoff Schiefer verwendet. Weitere Bau- und Dämmstoffe, gewonnen aus nachwachsenden Rohstoffen, werden eingesetzt.</p>		

12. Beitrag zur Umsetzung der Bildungsregion Straubing-Bogen

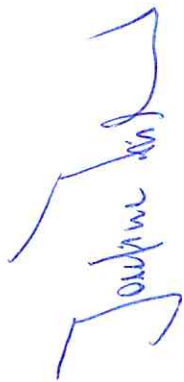
jeweils 1 Zusatzpunkt	1	für Vernetzung von bestehenden oder Aufbau von neuen Bildungsangeboten für einen Beitrag zu weiteren Bildungszielen
	1	
Erreichte Punkte:		
<p>Begründung der Punktevergabe: Mit den zukünftigen Kochevents wird Aufklärungs- und Informationsarbeit zu gesunder Ernährungsweise und zu gerechtem Kochen mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln erfolgen. Durch die Kochseminare bei der Volkshochschule des Landkreises wird dies in der Bevölkerung des Landkreises als Bildungsangebot vertieft und ist gerade für die jüngeren Generationen von besonderer Wertigkeit für eine gesunde Lebensführung.</p>		

Erreichbare Maximalpunktzahl für Projekte: <small>Summe aus Kriterien Nr. 1-5 und 8-12 einschl. der Gewichtungsfaktoren gemäß allgemeiner Festlegung im Rahmen des Übergreifenden Regionalen Entwicklungskonzeptes für den Landkreis Straubing-Bogen 2014</small>	34
Erforderliche Mindestpunktzahl für Projekte: <small>(mind. 50% der max. Gesamtpunktzahl)</small>	17
Erreichte Punktzahl für die Projektauswahl:	31

Die Projektauswahlkriterien sind erfüllt sind nicht erfüllt.

Straubing, den 22.06.2021


Josef Laumer
 Vorsitzender
 Regionalentwicklungsverein
 Straubing-Bogen e.V.


Josefine Hilmer
 LAG-Managerin
 Regionalentwicklungsverein
 Straubing-Bogen e.V.