

## Baumanns regionale Wertschöpfungskette

### Kurzbeschreibung

Zum 50jährigen Firmenjubiläum wandelt sich der herkömmliche Metzgereiladen in eine Erlebnis-Metzgerei. Die Gewinnung besonders hochwertiger eigener Erzeugnisse erfährt noch mehr Beachtung. Die Regionalität mit ihren Erzeugerprodukten gewinnt erlebbare Aufmerksamkeit im eigenen Laden. Gesundheitsbewusste Ernährung steht im Fokus der Unternehmensphilosophie.

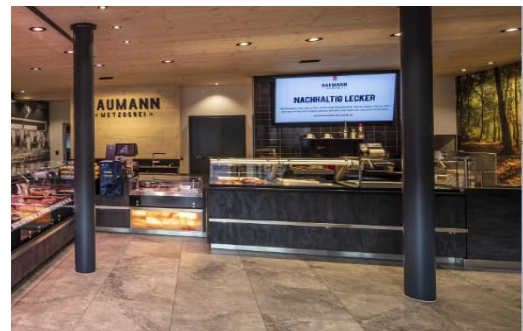


### Mehrwert

- Sensibilisierung der Bevölkerung für hochwertige Fleischerzeugnisse mit „Premiumfleisch-Meisterplatz“
- **Frontcooking** – zu Mittag frisch gekocht aus eigener und regionaler Produktpalette
- Einkauf vor Ort oder Bestell- und Abholservice je nach individuellem Bedarf aus eigener und regionaler Produktpalette
- Verweile und genieße – schließe neue Kontakte im atmosphärisch gestaltetem neuen Sitzbereich
- Vermittlung gesunder Ernährung – Produkte und ihre Zubereitung - in Ernährungs-/Kochkursen
- Haltestation für Wander- und Radtouristen zur Essversorgung und E-Bike-Lademöglichkeit
- Ausbau der regionalen Wertschöpfung durch unternehmerische Netzwerk-Bündnisse
- Barrierefreier Zugang



© Baumann GmbH



Neugestaltung und Ausstattung der Büro- und Sozialräume sowie der Küche, welche zukünftig auch als Lehrküche dient.

Umbau der hauseigenen Stallungen und Schlachtanlagen für tierwohlgerichte Ruhezeiten vor der Schlachtung sowie möglichst stress- und angstfreie Schlachtung am Folgetag.

**Projektträger:**  
Baumann GmbH  
**Projektanschrift:**  
Hofmark 6,  
84066 Mallersdorf-Pfaffenberg  
**Zuwendungsfähige Projektkosten:**  
491.403,83 €  
**LEADER-Zuwendung:**  
30 %  
**Projektstand:**  
Einweihung 09. Oktober 2021