

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger,

Direktor Jakob Leitner – Firma SPAR,

Direktorin der Berufsschule Rohrbach Dipl.-Päd. Christiana

Miller BEd

und

Dipl.-Päd. Peter Nobis BEd von der OÖ Bildungsdirektion

am 04. Oktober 2019

zum Thema

**Ausbildung zur/m Regionalitsmanager/in in der SPAR-
Akademie Berufsschule Rohrbach**



Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Die hochqualitativen Lebensmittel unserer heimischen Bäuerinnen und Bauern werden zu einem großen Teil über den Handel abgesetzt.

Das Unternehmen SPAR spielt hier eine entscheidende Rolle. Ich freue mich daher, dass SPAR dem Thema Regionalität mittlerweile eine derartig wichtige Rolle beimisst. Durch die Ausbildung in der Berufsschule Rohrbach wachsen Regionalitätsprofis heran, die um den Wert einer guten Zusammenarbeit mit der regionalen Landwirtschaft wissen.

Landesrat Max Hiegelsberger

Als Partnerschule für die SPAR-AKADEMIE steht in der BS-Rohrbach die praxisnahe Ausbildung der Lehrlinge im Vordergrund.

Mit Projektunterricht und Seminaren aus der Wirtschaft sollen die angehenden Verkäuferinnen und Verkäufer eine hohe Beratungskompetenz erwerben.

Seit 2019 bietet die BS-Rohrbach als einzige Berufsschule in Österreich die Ausbildung zum/r „Regionalitätsmanager/in“ für die Spar-Akademie an. In Zusammenarbeit mit Genussland OÖ und mit Unterstützung der Firma Spar erarbeiten sich die Lehrlinge ein umfangreiches Wissen über regionale Produkte im Lebensmittelhandel. Im Rahmen von Projektunterricht erstellen die Lehrlinge eine Mappe mit genauen Informationen über regionale Produzenten in den Sparmärkten. Die Lehrlinge erfahren mehr über die Qualität der regionalen Produkte durch Verkostungen und können diese auch ihren Kunden kompetent mitteilen. Durch Exkursionen zu regionalen Herstellern, wie z.B. Pramoleum vertiefen sie ihr Produktwissen. Ein weiteres Highlight des Projektes ist ein Kochworkshop mit den Seminarbäuerinnen der Landwirtschaftskammer – die Bäuerinnen erzählen aus der Praxis und kochen mit regionalen Produkten. Es entsteht ein Bewusstsein über die Wichtigkeit regionaler

Produzenten für die Wertschöpfung in der Region und zugleich über den Wert der Landwirtschaft für den Erhalt von Landschaft und Kultur.

Als Regionalitätsmanager/in tragen sie dieses Wissen auch in die Filialen und dadurch soll die Bedeutung regionaler Produkte gesteigert werden.

Die Ausbildung wird in der 3. Klasse durchgeführt und endet nach erfolgreicher Projektpräsentation mit der Verleihung des Zertifikats „Regionalitätsmanager/in“ durch die Geschäftsführung der Firma Spar und die BS-Rohrbach.

Berufsschule Rohrbach bildet zukünftige Regionalitätsprofis aus

Regionalität wird für den stationären Lebensmittelhandel zu einem immer wichtigeren Alleinstellungsmerkmal. Die regionale Verwurzelung der Lebensmittelhändler ermöglicht die Abgrenzung hin zum Internethandel und ermöglicht die Bildung eines individuellen Profils. Zukünftige Handelsprofis müssen beim Thema Regionalität daher eine gute Ausbildung aufweisen.

„Die Berufsschule Rohrbach hat als Partner der SPAR-Akademie die Zeichen der Zeit erkannt. Das Anforderungsprofil der Zukunft im Lebensmittelhandel schließt profundes Wissen über regionale Lebensmittel mit ein. Durch die Regionalitäts-Ausbildung wird in erster Linie einmal das Interesse an regionalen Produzenten geweckt. Vielen Menschen ist ja gar nicht bewusst, welche Vielfalt an Produkten die oberösterreichische Landwirtschaft bietet. Das soll in weiterer Folge natürlich dazu auch führen, dass langfristig mehr oberösterreichische Lebensmittelproduzenten in den SPAR-Filialen Einzug halten“, so Landesrat Max Hiegelsberger.

Start der Genussland Handelsinitiative 2009

Die Gründung des Vereins Genussland Marketing war gleichzeitig auch der Startschuss für die Regionaloffensive „Genusslandsortimente im LEH“. Durch ein strukturiertes Serviceangebot wird es dem Lebensmittelhandel erleichtert, regionale Produkte ins Sortiment aufzunehmen.

Die österreichweit einzigartige Genussland Handelsoffensive ist mittlerweile fest etabliert und prägt die Handelsfilialen in Oberösterreich. *„Mittlerweile haben es 70 Genusslandproduzenten in die Regale des Lebensmittelhandels geschafft. Sie sind bei insgesamt 490 Handelspartnern gelistet und lukrieren eine Wertschöpfung von mehr als 4 Mio. Euro. Dieser Erfolg ist auf die professionelle Arbeit im Genussland OÖ zurückzuführen. Es ist ganz klar unser Anliegen, es den Handelspartnern so einfach wie möglich zu machen, regionale Lebensmittel ins Sortiment aufzunehmen“*, führt Landesrat Max Hiegelsberger aus.

Verleihung durch Direktor Leitner von SPAR

SPAR ist ein familiengeführtes, zu 100 Prozent österreichisches Privatunternehmen. Der Familienbegriff und die heimische Wertschöpfung sind seit Beginn an fest in der Unternehmenspolitik von SPAR verankert und fließen in alle Bereiche des Unternehmens mit ein. Alleine in Österreich bietet SPAR rund 37.000 Produkte von 2.700 regionalen und lokalen Erzeugern an. Der Schwerpunkt des vielfältigen und hochwertigen SPAR-Sortiments liegt überall auf regionalen Produkten und repräsentiert gute Beziehungen zu einheimischen Erzeugern aus der Landwirtschaft, den Molkereien oder der produzierenden Industrie.

Aber auch Jobs mit Sicherheit, Jobs mit Aussichten und Jobs mit Zukunft – kurz: „Jobs mit Österreich drin“ ist nicht nur ein Slogan, sondern dafür steht SPAR als Arbeitgeber sowie als Lehrlingsausbildner. Die SPAR Österreich-Gruppe ist ein stark wachsendes mitteleuropäisches Handelsunternehmen und bietet einen sicheren Arbeitsplatz und zahlreiche Karriere-Chancen im Handel. Kein anderes Handelsunternehmen in Österreich bietet eine so große Vielfalt in der Ausbildung an: Bei SPAR können Jugendliche österreichweit aus 21, in Oberösterreich aus 10 verschiedenen Lehrberufen ihren Traumberuf wählen und in einem tollen Team lernen was es heißt, Verantwortung zu übernehmen.

Statements von Schülerinnen und Schüler der Spar-Akademie

„Von diesem Projekt nehme ich auf jeden Fall sehr viel mit. Es war für mich wirklich Einiges neu, da ich persönlich mit der Regionalität nie so vertraut war. Jetzt weiß ich wie wichtig regionale Produkte eigentlich für

uns und unser Land sind, und ich weiß jetzt auch was ich bezüglich Regionalität in meinem Markt umsetzen kann. Ich weiß nun was alles zu ändern ist und ich habe gelernt, wie man regionale Produkte besser verkauft und die Eigenschaften besser zur Geltung bringt.“

„Es gibt viele tolle regionale Marken und wenn sie teuer erscheinen, dann muss man bedenken, dass die Transportwege kürzer sind und weniger Spritzmittel eingesetzt werden. Geschmacklich sind die Produkte auch besser.“

„Mir hat der Kochworkshop der Seminarbäuerin so gut gefallen, dass ich am Wochenende die Nachspeise gleich nachgekocht habe.“

„Bei uns Schülern hat das Projekt Regionalität einen hohen Stellenwert. Wir haben gelernt, wie wichtig Regionalität in unserem Lebensmittelhandel ist. Außerdem wurde uns bewusst, dass wenn wir regional kaufen, kochen und essen, dann unterstützen wir die heimischen Bauern. Wir nehmen uns stark vor, die Produkte in unseren Geschäften mehr und schöner zu präsentieren, um so auch die Kunden von diesen regionalen Produkten zu überzeugen.“