

Fragen und Antworten

1 | Warum eine neue Metzgerei?

Das Schlachthaus in St. Gallenkirch entspricht nicht mehr den heutigen Anforderungen. Das Alter des Gebäudes und der Einrichtung, die deshalb steigenden Erhaltungskosten, zu wenig Platz auch in den Kühlräumen oder ungünstige Abläufe sind nur einige der Gründe, warum es eine neue Metzgerei braucht. Auch für die Nachbarschaft ist der Standort nicht ideal.

2 | Was ist wichtig bei der neuen Metzgerei?

Bei der neuen Metzgerei sind wichtig:

- rechtssichere, leistbare Schlachtmöglichkeiten
- eine gemeinsam getragene, auch langfristig finanzierbare Lösung
- gute Abläufe im Betrieb
- ausreichend Lagermöglichkeiten und Kühlräume - auch für die Jagd, die ansonsten ein eigenes Kühlhaus errichten müsste

3 | Wie wird die Genossenschaftsmetzgerei finanziert?

Die Metzgerei finanziert sich aus Einlagen der Genossenschafter:innen und Sponsoren sowie durch Förderungen von Bund, Land, der Region über den Montafoner Talschaftsfonds und Gemeinden.

4 | Welche Kosten hab ich als Genossenschafter:in?

Genossenschafter:innen bringen sich mit 1.000 € pro Anteil ein und haften höchstens mit dem doppelten Betrag.

**Jetzt
Genossenschafter:in
werden**

Alle Informationen unter
www.gemeinde.stgallenkirch.at

Was für eine Genossenschaftsmetzgerei in unserer Region spricht

- Moderne Schlachtmöglichkeit mit Rechtssicherheit für die Talschaft
- Beitrag zu lebensfähiger (auch Nebenerwerbs-)Landwirtschaft, gepflegten Kulturlandschaften und Alpen
- Wertschöpfung in der Region
- Tierwohl: keine langen Transportwege
- Bessere Versorgung mit hochwertigen, frischen Lebensmitteln aus der Region
- Der Betrieb ermöglicht längere Fleisch-Reifezeiten über mehrere Wochen und bringt somit Vorteile in der Qualitäts-Vermarktung.
- Chance für innovative Produkte und neue Partnerschaften in der Region
- Mosaikstein, Türöffner, Signalgeber für lebendigen ländlichen Raum
- Regionale Kreisläufe und Lieferanten/ Abnehmer aus der Nähe reduzieren Klima- und Umweltbelastung, die Wege sind kurz

5 | Muss ich Mitglied sein, um zu schlachten? Wer kann schlachten?

Selbstverständlich nein! Alle können den Betrieb nach Anmeldung nutzen. Wir freuen uns dennoch über viele Mitglieder! Diese genießen auch einen gewissen Tarif-Vorteil.

6 | Kann ich Mitglied werden, auch wenn ich nicht schlachten will?

Ein klares Ja! Wenn dir Tierwohl durch kurze Wege und eine regionale Verarbeitungs-möglichkeit am Herzen liegen, bist du herzlich willkommen!

7 | Kann ich immer mit einem Tier kommen?

Ja! Die Profis vor Ort versuchen, möglichst auf alle Terminwünsche einzugehen. Kürzere Wartezeiten kann es immer geben.

Qualitätsvolles Fleisch aus der Nähe, Wertschöpfung mit Landwirtschaft und Jagd, mehr Sicherheit in der Lebensmittelversorgung: Es gibt gute Gründe, eine regionale Nachfolgelösung für das Schlachthaus in St. Gallenkirch zu finden. Metzgereien sind wichtig für die Landwirtschaft und für die Jagd, aber genauso für uns Einheimische und für unsere Gäste. Denn Fleisch von Tieren aus Weide, Stall und Wald kann nur dann wirklich regionales Lebensmittel und Spezialität sein, wenn es auch in der Region verarbeitet werden kann.

Miteinander Lösungen schaffen: Eine neue Metzgerei für unser Montafon

Das Schlachthaus in St. Gallenkirch entspricht nicht mehr den heutigen Anforderungen. Mit dem Alter des Gebäudes und der Einrichtung steigen die Erhaltungskosten, es fehlt Platz für stimmige Arbeitsabläufe und in den Kühlräumen.

Eine Genossenschaft als Lösung

Die Gemeinde St. Gallenkirch arbeitet mit Landwirtschaft, Jagd und interessierten Partner:innen seit Längerem in einer Arbeitsgruppe an einer Lösung.

Als bester Ansatz zeichnet sich eine Genossenschaftsmetzgerei ab: Interessierte Personen, Betriebe und Institutionen tun sich wie in früheren Zeiten zusammen und schaffen etwas, was allein nicht zu machen ist. Das Genossenschaftsmodell bewährt sich für solche Zwecke seit Generationen.

Gute Gründe für eine Genossenschaft

Eine Genossenschaftsmetzgerei würde gemeinsam mit den anderen Metzgereien in der Region rechtssichere, leistbare Schlachtmöglichkeiten in der Nähe bieten. Für eine Genossenschaft ist kein Mindestkapital erforderlich, die Gründungskosten sind gering und auch der laufende Rechtsform-Aufwand. Die Mitglieder können mitbestimmen und einfach ein- und austreten.

GENOSSENSCHAFTS- METZGEREI

MONTAFON



Weitere Informationen unter
www.gemeinde.stgallenkirch.at



Alle Projektbeteiligten laden herzlich ein: Gestalten Sie dieses Projekt mit, tragen Sie es mit! Werden Sie jetzt Genossenschafterin oder Genossenschafter unserer neuen Metzgerei Montafon!

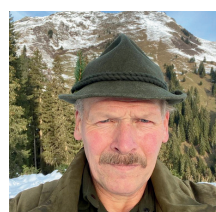
Bgm. Josef Lechthaler, St. Gallenkirch

**Jetzt Genossenschafter:in
werden!**

Für den Inhalt verantwortlich:
Gemeinde St. Gallenkirch
Montafonerstraße 4
05557/6205, gemeindeamt@stgallenkirch.at
Fotoquelle: bewusstmontafon,
BRUCHA Food ENGINEERING GmbH, Land
Vorarlberg, Gemeinde St. Gallenkirch



LR Christian Gantner
Land Vorarlberg



Heinz Ganahl
Jägerschaft



Nadine Dügler
Landwirtschaft

Die Vorarlberger Landwirtschaft liefert wertvolle Lebensmittel und sichert durch eine flächen-deckende Bewirtschaftung die Kulturlandschaft und die besondere Lebensqualität unseres Landes. Ein funktion-ierendes Netz von Schlacht-möglichkeiten ist eine wichtige Voraussetzung dafür.

Wir Jägerinnen und Jäger brauchen gute Kühlmöglich-keiten für das Wildbret. Gern beteiligen wir uns an einer gemeinsamen Lösung, statt ein eigenes Kühlhaus zu bauen.

Für uns Bauern ist das Schlachthaus St. Gallenkirch schon lange ein verlässlicher Partner. Eine gute Nachfolge-lösung hilft uns allen und der ganzen Region. Die äußerst kurzen Wege tragen sehr zum Tierwohl bei.

Der aktuelle Planungsstand ...

... aus baulicher Sicht.

Die Bilder zeigen den aktuellen Planungs-entwurf. Die Planung sieht einen optimierten Ablauf von der Schlachtung bis zur Verpackung des fertigen Produktes vor. Ideale Kühl-räumlichkeiten für die verschiedensten Bedarfe sind ebenfalls vorgesehen. Für die Jagd ist ein separater Zugang geplant. Das eingeschossige Gebäude entspricht den aktuellen Anforder-ungen der Lebensmittelhygiene sowie dem Arbeitnehmer:innen-Schutz. Mit der planungsverantwortlichen Firma Brucha Food Engineering konnte ein sehr kompetenter Partner für die Entwicklung der Genossen-schaftsmetzgerei gefunden werden. Gemeinsam mit der Arbeitsgruppe werden die Pläne weiterentwickelt und Ende November 2023 auf der Bezirkshauptmannschaft Bludenz eingereicht.

... aus finanzieller Sicht.

Für die Genossenschaftsmetzgerei fallen Gesamtkosten von rund 1,5 Mio. € an. Diese finanzieren sich durch Einlagen der Genossenschafter:innen und Sponsoren sowie durch Förderungen seitens des Bundes mit max. 28 %. Seitens des Landes gibt es eine Zusage, bis max. 40 % aufzustocken. Die Montafoner Gemeinden würden mittels Talschaftsfonds den Anteil auf die max. Förderhöhe von 65 % übernehmen. Die Genossenschafter und Genossenschafterinnen bringen sich mit einem Beitrag von 1.000 € pro Anteil ein und haften lediglich mit ihrer doppelten Einlage für die Metzgerei. Firmen und Privatpersonen dürfen Zahlungen leisten, ohne dass sie beteiligt sind (Sponsoring).

Es geht nur gemeinsam. Jetzt Genossenschafter:in werden! Wie? Informationen auf der Rückseite.