



Die FARMGOODIES-Idee

von Judith DEUTSCHBAUER-RABEDER



*Judith und
Günther Rabeder,
Oberösterreich*

Vor 5 Jahren (2012) entstand am Bauernhof der Familie Rabeder, Niederwaldkirchen/OÖ, die Idee FARMGOODIES. Die Erzeugung von guten Lebensmittel vom Bauern aus der Region. Dahinter steht heute ein Netzwerk von ca. 30 Bio-Bauern (größtenteils Mühlviertel), mit Fokus auf Ölsaatenanbau.

Judith und Günther Rabeder, Bio-Bauern, Gründer und Inhaber von FARMGOODIES verarbeiten die heimische Rohware der Bauern zu Lebensmitteln und vermarkten diese über unterschiedliche Kanäle.





Aus dem anfänglichen Hobby entwickelte sich rasch ein Familienunternehmen FARMGOODIES GMBH (seit 2014) mit dzt. 4 Mitarbeitern für Büro, Produktion und Lager, Vertrieb.

Seit 2014 führt das Ehepaar Judith & Günther Rabeder den elterlichen „Emerhof“ im Vollerwerb. Mit FARMGOODIES hat man die Leidenschaft für Bio-Landwirtschaft und gutes Essen zusammengeführt.

Überdies wird mit viel Liebe am Markenaufbau und der Bekanntheit von FARMGOODIES gearbeitet und am Ausbau des bäuerlichen Netzwerkes in der Bio-Region Mühlviertel.

Vermarktung als Eigenmarke FARMGOODIES: über Lebensmitteleinzelhandel, Bio-Fachhandel in Öst., im Online-Shop und ab Hof, ebenso Gastronomie.

- **Öle aus dem Mühlviertel:** Bio-Leinöl, Bio-Hanföl, Bio-Rapsöl, Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Kürbiskernöl, Bio-Leindotteröl, Mohnöl.

- **Handgemachte Senfe aus dem Mühlviertel:** süß & scharf.
- **Samen aus dem Mühlviertel:** Bio-Leinsamen, Bio-Hanfsamen, Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-Kürbiskerne, Blaumohn.

Die regionale Wertschöpfung – Beitrag für die Region:

- **Regionale Rohware:** FARMGOODIES verarbeitet ausschließlich regionale Rohware von persönlich bekannten Landwirten (90 % aus Mühlviertel). Keine anonymen Zukäufe aus dem Ausland. Wertschöpfung bleibt in der Region vom Anbau bis zum fertigen Produkt. Dadurch gelingt uns eine große Sensibilisierung für nachhaltig produzierte Lebensmittel aus der Heimat. Sicherheit und Qualität der Lebensmittel beeinflussen Kaufentscheid immer mehr.

- **Stärkung von kleinstrukturierten Bio-Landwirtschaften** und Erhaltung von gesunden Boden durch nachhaltige Bewirtschaftung auch für unsere Nachfolgenerationen.
- **Förderung ländlicher Innovationskraft** im dezentralen Raum. Perspektiven für Landwirtschaft u. KMU durch die Kooperationsmöglichkeiten mit FARMGOODIES.
- **Hoher Qualitätsanspruch:** durch kleine Strukturen, kurze Transportwege gelingt eine rasche Aufbereitung der Saaten und Weiterverarbeitung. Der Aufbereitungsprozess wird manuell kontrolliert (höchste Qualität). So werden gesunde leistungsfähige Lebensmittel aus der Heimat hergestellt. Zudem hat das Produkt Persönlichkeit, man kennt die Geschichten und Menschen dahinter.



■ **Schaffung von Arbeitsplätzen:**
Seit der Gründung der FARMGOODIES GMBH (2014) konnten bereits 4 Arbeitsplätze geschaffen werden. Unsere Mitarbeiter kommen aus der eigenen Gemeinde oder Nachbargemeinde. Auch hier sind uns kurze Wege zum Arbeitsplatz hinsichtlich Familienfreundlichkeit und Umwelt wichtig.

■ **Mühlviertel:**
Stärkung der einkommensschwachen Region Mühlviertel. Einsatz für ECHTES Mühlviertler Leinöl. Positive Kommunikation der Region und Marke Mühlviertel nach außen. Großes Kundeninteresse an Herstellungsprozess und der Herkunft der FARMGOODIES via Homepage und Social Media. Sehnsucht nach regional Hergestelltem ist groß. FARMGOODIES

kommen den Wünschen der Konsumenten nach.

Erfolgsfaktoren – Absatzmarkt:

Die Eigenmarke "FARMGOODIES so entsteht das Gute" steht für qualitativ hochwertige regionale Produkte, mit Schwerpunkt Bio-Öle direkt vom Landwirt. Durch professionellen Markenauftritt (Design, Wertigkeit, Marketing) und transparente Kommunikation gelingt große Produktsympathie. Erhebliche Steigerung d. Marktanteile in den letzten 2 Jahren, durch Bekanntheit und Erschließung Bio-Fachhandel.

Hauptsächlicher Absatzmarkt Nord-Österreich (OÖ, W, Sbg). Aktuell ca. 250 Vertriebspartner im (Bio-)Handel und Gastronomie. Zunahme der Ab Hof-

Verkäufe und Frequenz im Online-Shop. Überschaubares Wachstum im Fokus, denn als Partner der Landwirtschaft wollen wir die Ernte (30 Landwirte, 80 Hektar) sicher, qualitativ verarbeiten und vermarkten können. Qualität steht an allererster Stelle!

Auszeichnungen: FARMGOODIES wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Die Freude über unsere Preise ist sehr groß, da wir so einen Zuspruch unseres Tuns spüren können.

- Jungunternehmerpreis 2017, 2. Platz
- Agrarpreis 2016 Land OÖ 2. Platz
- FidW-Unternehmerin des Monats 2016
- jährlich Prämierungen beim Öl-Kaiser Wieselburg seit Bestehen (2013-2017)
- Öl-Award Genuss.Magazin (2014-2016)
- Gewinner Wirtschafts Award WK Rohrbach (2014)

FARMGOODIES Philosophie 7 Gründe für regionale Lebensmittel

1. **Regional ist uns zu wenig. Es geht um die Menschen dahinter!**
Werbeslogans versprechen viel. Doch wer steht aufrichtig dahinter? Wir meinen: Es sind einzig und allein die Menschen, die das Vertrauen verdienen. Deshalb ist es ein gutes Gefühl, diese zu kennen.
2. **Respekt und Handschlag-Qualität.**
Der Konsument erwartet zurecht gute Lebensmittel. Deshalb geben wir unser Bestes. Wir stehen zu 100 % hinter dem, was reinkommt. Im Gegenzug möchten wir unabhängig von den globalen Rohstoff-Börsen sein.





3. Gesunder Boden, gesunde Pflanzen.

Ein gesunder Boden, das regionale Klima und die samenfesten Kulturen haben einen großen Einfluss auf die Qualität und den Geschmack deiner Lebensmittel. Durch die natürliche Ausreife am Feld, sind die Lebensmittel reich an Vitalstoffen und somit wertvoller.

4. Regionalität schafft Identität, die schmeckt.

Mit FARMGOODIES isst man kein anonymes Produkt vom anderen Ende der Welt, sondern man kennt die Geschichte dahinter. Die Mahlzeiten werden zu wahren Genussreisen. Du isst einfach bewusster.

5. Auf die Region angepasste Artenvielfalt:

Die globalisierte Nahrungsmittelindustrie braucht standardisierte Rohware. Diese genormten Lebensmittel verlieren aber die Fähigkeit, regional-spezifische Schadstoffe in den Körperzellen abzubauen. Die Natur hätte diesen Ausgleich für uns vorgesehen, und das sollten wir nutzen.

6. Kleine Strukturen machen´s natürlicher.

Wir lieben unsere Rohstoffe, und behandeln sie auch so. Durch die kurzen Transportwege und die kleinen Strukturen sind wir in der Aufbereitung besonders schnell. Wir brauchen keine Lagerzusätze oder ähnliches, da wir laufend frisch verarbeiten. Dadurch bleibt die Natürlichkeit in den Lebensmitteln erhalten.

7. Geschmack mit Charakter.

In der Natur ist jedes Jahr anders. Das Wetter hat dabei einen großen Einfluss auf die Ausbildung der Frucht. Wir lassen es zu, dass unsere Produkte von Jahr zu Jahr etwas anders schmecken und einen eigenen Charakter haben. ■

