

Nahversorgung in Niederösterreich: Erfolgreiche Konzepte für lebendige Ortskerne

Neue Nahversorgungsprojekte in Niederösterreich zeigen, wie regionale Produkte Gemeinden stärken und die lokale Wirtschaft beleben.



Auf Nahversorgungstour: v.l.: Daniel Brüll, Ortskernkoordinator (Dorf & Stadterneuerung), Karl Ungersbäck, Geschäftsführer der Sparte Handel in der WKNÖ, Romina Jenei, Geschäftsführerin RegioPlan Consulting, Johannes Zuser, Bürgermeister der Marktgemeinde Hürm, Jürgen Prosenbauer, Inhaber SPAR Hürm, und Wolfgang Fuchs, zuständig für NAFES in der WKNÖ. © WKNÖ

Nahversorgung als Motor für das Dorfleben

In vielen Gemeinden Österreichs ist die tägliche Versorgung

längst nicht mehr selbstverständlich. Gerade für Bäcker, Konditoren und regionale Produzenten ist die Anbindung an Ortskerne entscheidend. **Nahversorger** sichern nicht nur das Grundangebot an Lebensmitteln, sondern schaffen Orte der Begegnung, stärken die regionale Wertschöpfung und machen Dörfer attraktiv für Bewohnerinnen und Besucher.

Wolfgang Ecker, Präsident der **Wirtschaftskammer Niederösterreich**, unterstreicht, dass lebendige Ortszentren eine zentrale Rolle für die Zukunft ländlicher Räume spielen: Sie bieten Arbeitsplätze, verhindern Abwanderung und tragen zur sozialen Stabilität bei.



Bei der Dirndltal Speis sind alle Lebensmittel für den täglichen Bedarf ausschließlich von österreichischen Lieferanten! © Beigestellt

Kooperation zwischen Gemeinden und Betrieben

Erfolgreiche Modelle entstehen, wenn Gemeinden, Handelsbetriebe und Produzenten gemeinsam handeln. Entscheidend ist, dass Konzepte zur Kaufkraft und Zielgruppe vor Ort passen. Ob **Selbstbedienungsläden**, klassische Vollsortimenter oder Mischformen mit Gastronomie und Cafés – die Vielfalt zeigt, dass Nahversorgung flexibel sein muss.

Für Bäckereien und Konditoreien bietet das Chancen:

Einbindung in neue Ortszentren oder Kooperationen mit regionalen Märkten sichern Absatz und stärken die Präsenz im Alltag der Menschen.

Vorzeigeprojekte in Niederösterreich

| Ort / Projekt | Besonderheiten | Sortiment & Angebote | Bedeutung für die Region |
|--|--|---|--|
| Dirndltal Speis (Ober-Grafendorf) | Selbstbedienung, digitale Bezahlung, täglich geöffnet | Regionale Lebensmittel, Brot & Gebäck, Milchprodukte, Fertiggerichte | Zentrale Einkaufsstelle, Verbindung von Produzenten und Konsumenten |
| Hürm Ortszentrum | Kombination aus Gemeindeamt, Gastronomie, Wohnen und Handel | SPAR mit 10.000 Artikeln, inkl. regionaler Backwaren und Konditoreiprodukte | Ortskern als sozialer und wirtschaftlicher Treffpunkt |
| Krummnußbaum | Multifunktionales Zentrum mit Café, Co-Working und Kultur | ADEG mit 300 m ² , Lieferservice, breite Auswahl an regionalen Produkten | Stärkt Nahversorgung, fördert lokale Produzenten, mehrfach ausgezeichnet |
| Reinsberg | Hybridmodell mit Ehrenamt, Personal und 24/7-Selbstbedienung | 4.000 Produkte, viele regional, inkl. Bäckerei- und Konditoreiwaren | Gemeinschaftsprojekt, nachhaltige Versorgung, Vorbild für andere Orte |

Die Beispiele verdeutlichen: Nahversorgung ist mehr als Einkauf – sie verbindet Handel, Landwirtschaft, Handwerk und Gastronomie zu einem Gesamtmodell.

Förderung durch NAFES

Unterstützung erhalten Gemeinden durch das **Förderprogramm NAFES**, das nachhaltige Ortsentwicklung und die Wiederbelebung von Dorfzentren ermöglicht. Betriebe, die sich in solche Projekte einbringen, profitieren von finanzieller Hilfe, Beratung und einer höheren Sichtbarkeit im regionalen

Markt. Weitere Informationen: www.nafes.at

Regional einkaufen lohnt sich

Die Kampagne **#ichkauflokal** der Wirtschaftskammer Niederösterreich zeigt, welchen Mehrwert lokale Betriebe bringen: Wer beim Bäcker, Konditor, Chocolatier oder regionalen Händler einkauft, stärkt die Vielfalt der Produkte, sichert Lehrstellen und sorgt für eine lebendige **Nahversorgung**. Gerade für das Lebensmittelhandwerk ist die Nähe zum Kunden ein entscheidender Wettbewerbsvorteil.

Bedeutung für das Lebensmittelhandwerk

Nahversorgungsprojekte eröffnen Bäckern und Konditoren neue Absatzkanäle. Die Nachfrage nach regionalen Backwaren, handgefertigten Schokoladen oder Konditoreiprodukten steigt kontinuierlich – vor allem dann, wenn sie direkt in moderne Ortszentren eingebunden sind. Gemeinden, die in Kooperation mit Betrieben neue Strukturen schaffen, sichern damit nicht nur Versorgung, sondern auch die kulinarische Identität einer Region.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at