



An den Grossen Rat

18.1430.01

WSU/P181430

Basel, 19. Dezember 2018

Regierungsratsbeschluss vom 18. Dezember 2018

Ratschlag

Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) «Genuss aus Stadt und Land»: Ausgabenbewilligung für die Jahre 2019 bis 2025

Partnerschaftliches Geschäft

Inhalt

1. Begehren	3
2. Ausgangslage	3
3. Finanzierung der Grundlagen- und Umsetzungsetappe	4
4. Ziele 6	
5. Erläuterungen PRE «Genuss aus Stadt und Land»	6
5.1 Bedarf für das PRE «Genuss aus Stadt und Land»	6
5.2 Wertschöpfungspotenzial für die Region.....	7
5.3 Engagement der Kantone.....	8
6. Strategische Verankerung	8
6.1 Strategische Verankerung in Basel-Stadt: Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2018-2021	8
6.2 Strategische Verankerung in Basel-Landschaft	8
7. Rechtsgrundlagen	9
8. Beurteilung nach §3 Abs. 2 Staatsbeitragsgesetz	9
8.1 Öffentliches Interesse	9
8.2 Nachweis, dass die Leistung ohne die Finanzhilfe nicht hinreichend erbracht werden kann	9
8.3 Angemessene Eigenleistung des Leistungsempfängers	10
8.4 Nutzung der übrigen Finanzierungsmöglichkeiten	10
8.5 Sachgerechte und kostengünstige Leistungserbringung	10
9. Finanzielle Auswirkungen	10
10. Formelle Prüfungen und Regulierungsfolgenabschätzung	10
11. Antrag	11
Anhang 1: Bedarfssituation der einzelnen Teilprojekte und Begründungen für Finanzhilfen	13
Anhang 2: Teilprojekte	17

1. Begehren

Mit diesem Ratschlag beantragen wir dem Grossen Rat die erforderlichen Ausgaben in der Höhe von 1,975 Mio. Franken für die Jahre 2019 bis 2025 für die Finanzierung von Finanzhilfen an die Teilprojekte des PRE «Genuss aus Stadt und Land».

2. Ausgangslage

Projekte zur regionalen Entwicklung (PRE) sind ein schweizweites Förderprogramm des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW), welches die nachhaltige Schaffung von Wertschöpfung für die Landwirtschaft und die Förderung der branchenübergreifenden Zusammenarbeit zwischen der Landwirtschaft und landwirtschaftsnahen Sektoren (namentlich Gewerbe, Tourismus, Holz- und Forstwirtschaft) bezwecken. Im Verbund mit den ökonomischen Zielsetzungen können mit PRE zudem ökologische, soziale oder kulturelle Anliegen verfolgt werden. Bei den PRE leistet die öffentliche Hand gezielt Finanzhilfen an privat initiierte und mehrheitlich privat getragene Teilprojekte. Momentan werden in 14 Kantonen zurzeit rund 52 PRE geplant und umgesetzt. Das Instrument wird also schweizweit breit eingesetzt.

Am 13. März 2018 haben sich der Bauernverband beider Basel, der Bäuerinnen- und Landfrauenverein beider Basel, das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung (Ebenrain), die Stadt Liestal, Baselland Tourismus, die Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt sowie das Amt für Umwelt und Energie Basel-Stadt (zuständig für den Bereich Landwirtschaft) zur Interessensgemeinschaft «Genuss aus Stadt und Land» zusammengeschlossen. Die IG «Genuss aus Stadt und Land» ist aus der bereits im Vorjahr gegründeten IG «Genuss aus Baselland» entstanden. Diese breit abgestützte, branchenübergreifende Trägerschaft hat sich zum Ziel gesetzt, im Rahmen eines PRE gemeinsam Aktivitäten und Projekte zur Herstellung und Vermarktung regionaler Produkte und Dienstleistungen aus den beiden Basel und angrenzenden Regionen auf der Basis regionaler Rohstoffe zu unterstützen.

Hintergrund dieser Initiative sind Entwicklungen, welche ein wachsendes Interesse für Regionalprodukte mit sich bringen. Authentizität, Regionalität, Nachhaltigkeit, Geschmack und gute Qualität werden immer mehr gefragt. Auch steigt die Bereitschaft der Konsumentinnen und Konsumenten für eine gesunde Ernährung. Gastronomische Projekte mit regionalem Fokus stossen in beiden Basel auf Erfolg. Es gibt zahlreiche regionale Spezialitäten aus KMU-Produktion, welche zum Teil international bekannt sind. Vielen mangelt es jedoch an regionalen Zutaten. Das beherbergt ein grosses Potenzial für die regionale Landwirtschaft. In verschiedenen Verarbeitungsbranchen (z.B. Obst, Fleisch, Milch, Getreide) besteht Bedarf für kleine und mittlere Verarbeitungsbetriebe, welche die regionalen Rohstoffe veredeln und so mehr Wertschöpfung in die Region bringen. Mit dem PRE können solche Teilprojekte unterstützt werden. Die Nähe der Produzenten zur Konsumentenschaft in den beiden Basel kann und soll noch besser genutzt werden, um regionale Produkte und Dienstleistungen in Wert zu setzen.

Im September 2017 hat das BLW die Projektskizze für die **Vorabklärung** zum PRE «Genuss aus Stadt und Land» bewilligt. In der Vorabklärungsphase hat die Trägerschaft – unterstützt von der PRE-erfahrenen Coaching-Agentur «Agrofutura» – Grundlagen in Form eines Dossiers erstellt, die es erlauben, die weiteren Schritte für die Detailplanung eines Projekts zur regionalen Entwicklung festzulegen. Das Dossier zur Vorabklärung bestätigt, dass das Projekt ein genügendes Wertschöpfungspotenzial aufweist und dass es zudem ökologisch, kulturell oder sozial von Bedeutung ist.

Während der Vorabklärungsphase haben der Ebenrain und die weiteren Träger an verschiedenen breit angekündigten Veranstaltungen, Workshops, in den Medien, im eigenen Newsletter, auf der Website des Ebenrain über die Chancen und Anforderungen des PRE informiert. Im Verlauf

der Vorabklärungsphase haben 23 Teilprojekte aus beiden Basel ihre Vorhaben beim Ebenrain angemeldet und eingereicht – eine vergleichsweise sehr gute Beteiligung der Branche. Zur Erreichung der Projektziele setzen die 23 Teilprojekte verschiedene Massnahmen in den vier Handlungsfeldern um:

1. Logistik, Supply Chains und Marketing
2. Regionale Rohstoffverarbeitung und Qualität und Vielfalt der Regionalprodukte
3. Agrotourismus und Gastronomie,
4. Sensibilisierung, Bildung, Brückenbau

Ende August 2018 hatte die PRE-Trägerschaft das Dossier zur Vorabklärungsphase erfolgreich abgeschlossen und ans BLW zur Prüfung eingereicht. Die Kosten der Vorabklärungsphase von 41'000 Franken wurden mit 20'000 Franken aus dem Programm Baselbieter Spezialkulturen und mit 20'000 Franken vom Bundesamt für Landwirtschaft gedeckt. Darüber hinaus hat die Trägerschaft kleinere Beiträge geleistet. Am 11. Oktober 2018 erhielt die PRE-Trägerschaft den positiven Bescheid vom BLW zum Vorabklärungsdossier und das grüne Licht für die nächste Projektphase, die Grundlagenetappe.

In der **Grundlagenetappe** wird das Gesamtprojekt mit seinen Teilprojekten detailliert geplant, die Teilprojektziele werden geschärft und Zahlen präzisiert plausibilisiert und nötige Abklärungen (beispielsweise betreffend Raumplanungs- und Baugesetzgebung) werden gemacht. Während der Grundlagenetappe können weitere Teilprojekte dazu stossen oder bisher vorgesehene können wegfallen. Während dieser Phase werden auch die definitiven Trägerschaften im PRE konstituiert und die Finanzierung wird im Detail ausgearbeitet. Die Grundlagenetappe wird Ende 2019 mit dem Abschluss des Finanzhilfvertrags mit dem BLW abgeschlossen. Vor Abschluss der Grundlagenetappe braucht es eine verbindliche Zusage der Kantone Basel-Landschaft und Basel-Stadt zur Co-Finanzierung für das PRE, um die Bundesfinanzierung auszulösen. Der letzte Teil der Grundlagenetappe (Oktober bis Dezember 2019) beinhaltet eine Vorbereitung der Umsetzungsphase.

Die **Umsetzungsetappe** des PRE startet im Anschluss an die Grundlagenetappe nach Unterzeichnung des Finanzhilfvertrags mit dem BLW, voraussichtlich anfangs 2020, und dauert bis Ende 2025.

3. Finanzierung der Grundlagen- und Umsetzungsetappe

Für die Grundlagenetappe und die Umsetzungsphase wird über die Jahre 2019 bis 2025 mit einem Gesamtprojektvolumen von 16,4 Mio. Franken gerechnet (Tabelle 1). Leichte Veränderungen bei den Kantonsbeiträgen sind theoretisch bis zum Abschluss der Grundlagenetappe (Ende 2019) möglich.

Mio. Franken	Total	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Total Aufwand PRE	16.4	2.6	5.85	3.75	1.2	1.4	1	0.6
Beiträge Bund	4.9	0.5	1.75	1.25	0.5	0.4	0.3	0.2
Beiträge Kanton BL	3.95	0.4	1.4	1	0.4	0.3	0.25	0.2
Beiträge Kanton BS	1.975	0.2	0.7	0.5	0.2	0.15	0.125	0.1
Eigenfinanzierung der Teilprojekträger	5.575	1.5	2	1	0.1	0.55	0.325	0.1

Tabelle 1: Gesamtprojektkosten des PRE 2019-2025 und Anteile von Bund, Kantonen und privaten Projektträgern

Der Anteil der beiden Basel an die Gesamtprojektkosten über die Jahre 2019 bis 2025 umfasst gemäss aktuellen Hochrechnungen 5,925 Mio. Franken. Er wird zu zwei Drittel von Basel-Landschaft getragen (3,95 Mio. Franken) und zu einem Drittel von Basel-Stadt (1,975 Mio. Franken). Diese Anteile entsprechen der Verteilung der Teilprojekte: Sechs PRE-Teilprojekte werden von Trägern in Basel-Stadt umgesetzt, die restlichen in Basel-Landschaft. Faktisch bieten aber alle Teilprojekte und das gesamte PRE Wertschöpfung in der gesamten Kette und Nutzen für die Konsumentinnen und Konsumenten in beiden Basel.

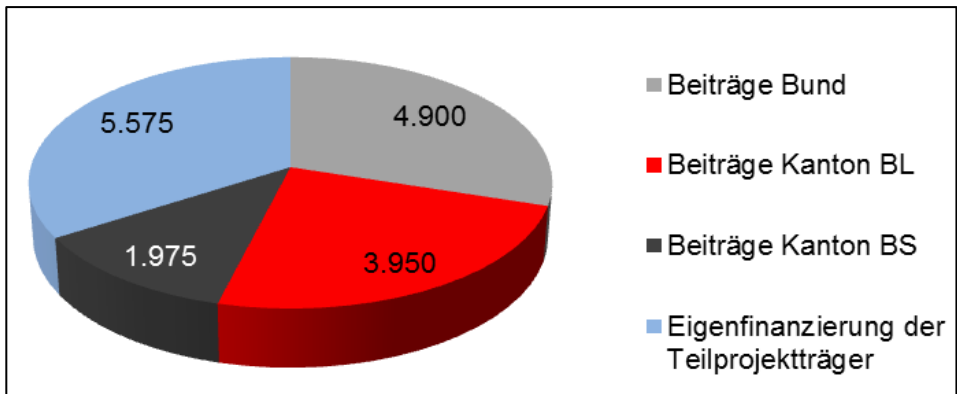


Abbildung 1: Verteilung der Gesamtprojektkosten im PRE von 16.4 Mio.

Der Hauptteil der Kosten fällt in der Umsetzungsphase und dabei gemäss aktueller Hochrechnung in den Jahren 2020-2021 an (siehe Abbildung 2).

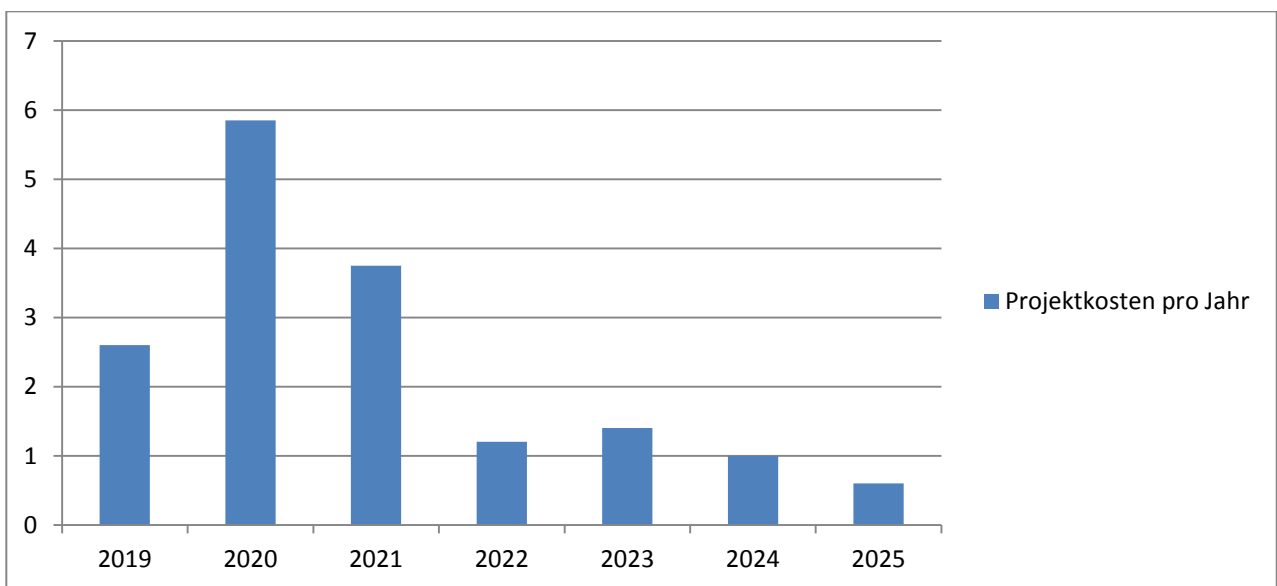


Abbildung 2: Verteilung der Gesamtprojektkosten im PRE über die Projektjahre 2019-2025

Für die Grundlagenetappe (Oktober 2018 bis Dezember 2019) fallen folgende Beträge an:

	Betrag in Franken
Kosten Teilprojekte bis Stand «Eingabe Baubewilligung» (Vorprojekte, Bau- projekte, Planung)	1'931'664
Projektleitung (Koordination, Kommunikation, Finanzen, Coaching, Markt- analysen, Marketingkonzept)	296'127
Total Kosten Grundlagenetappe	2'227'790

Tabelle 2: Kosten der Grundlagenetappe Oktober 2018 – Dezember 2019

Die Kosten der Grundlagenetappe von 2'227'790 Franken werden gemäss Tabelle 3 aufgeteilt. Der Kanton Basel-Stadt beteiligt sich mit 207'927 Franken an der Grundlagenetappe.

	Betrag in Franken
Beiträge Bund (34%)	757'449
Beiträge Kanton BL (28% von gesamtem Beitrag, davon $\frac{2}{3}$)	415'854
Beiträge Kanton BS (28% von gesamtem Beitrag, davon $\frac{1}{3}$)	207'927
Eigenfinanzierung der Teilprojekträger (38%)	846'560
Total Kosten Grundlagenetappe	2'227'790

Tabelle 3: Finanzierung der Grundlagenetappe Oktober 2018 – Dezember 2019

4. Ziele

Die Trägerschaft setzt sich mit dem PRE folgende Ziele:

1. Strukturen für die regionale Verarbeitung kleiner und mittlerer landwirtschaftlicher Rohstoffmengen (Fleisch, Milch, Obst, Gemüse, Getreide) sollen erhalten und wo nötig ausgebaut oder neu geschaffen werden.
2. Die Vielfalt und Qualität von Regionalprodukten und Spezialitäten aus den beiden Basel soll ausgebaut und weiter entwickelt werden.
3. Gastronomie, Verarbeitung und Handel sollen mit qualitativ hochwertigen regionalen Rohstoffen, Zutaten und Produkten versorgt werden.
4. Bestehende Vermarktungsinitiativen sollen unterstützt werden, Schwächen und Lücken in den Lieferketten geortet und gezielt geschlossen werden.
5. Die Marke «Genuss aus Stadt und Land» zeichnet die Regionalprodukte aus BL/BS aus und stärkt ihre Bekanntheit. Sie soll im Rahmen des PRE weiterentwickelt und gestärkt werden.
6. Die Bevölkerung soll zu Regionalprodukten sensibilisiert und informiert werden.

5. Erläuterungen PRE «Genuss aus Stadt und Land»

5.1 Bedarf für das PRE «Genuss aus Stadt und Land»

Die PRE-Teilprojekte wurden von Betrieben und Einzelpersonen eingereicht, welche in ihrer Branche und in ihrer individuellen Marktlage Chancen und Bedarf zur Weiterentwicklung eruiert und mit dem PRE eine Start- und Entwicklungshilfe für ihre Projekte errechnet haben. Alle Teilprojekte sind also aus individuellen Bedarfssituationen der jeweiligen Betriebe und Branchen heraus entstanden.

Jedes der 23 Teilprojekte verfügt über eine eigene Trägerschaft. Jedes Teilprojekt legt die Konkurrenzsituation und den Bedarf dar und klärt den Markt für die geplanten Produkte und Dienstleistungen ab. Fachleute des BLW und des Ebenrain überprüfen die Plausibilität dieser Abklärungen und regen zur Zusammenarbeit mit bestehenden Partnern in der Branche an. Der Ebenrain und das BLW nehmen nur Projekte in das PRE auf, welche einen genügenden Bedarfsnachweis erbringen.

Die dazugehörigen Bedarfsabklärungen und Kalkulationen wurden bereits in der Vorprojektphase durch den Bund und durch den Ebenrain überprüft (siehe auch Kapitel 8). Diese Prüfung wird im Rahmen der Grundlagenetappe weiter vertieft. Anhang 1 erläutert den aktuellen Erhebungsstand der Bedarfssituationen sowie die Begründungen für eine Unterstützung in den einzelnen Teilprojekt-Branchen.

5.2 Wertschöpfungspotenzial für die Region

Das PRE hat zum Ziel, der Region mehr Wertschöpfung zu bringen. Mit den Finanzhilfen werden:

- die Produktion von Regionalprodukten gesteigert,
- der Absatz erhöht,
- die Logistik aufgebaut oder verbessert,
- Produktions- und Verarbeitungskosten gesenkt,
- die Konsumentinnen und Konsumenten sowie die Gastronomie, die Verarbeitung und der Handel verbesserten Zugang zu Regionalprodukten erhalten,
- die Bevölkerung informiert.

Im PRE «Genuss aus Stadt und Land» wird gemäss aktuellen Hochrechnungen aufgrund der Businesspläne bis Ende PRE (2025) bei allen involvierten Betrieben mit einer Verdoppelung des Umsatzes von 6 auf 12 Mio. Franken Jahresumsatz gerechnet (siehe Abbildung 3).

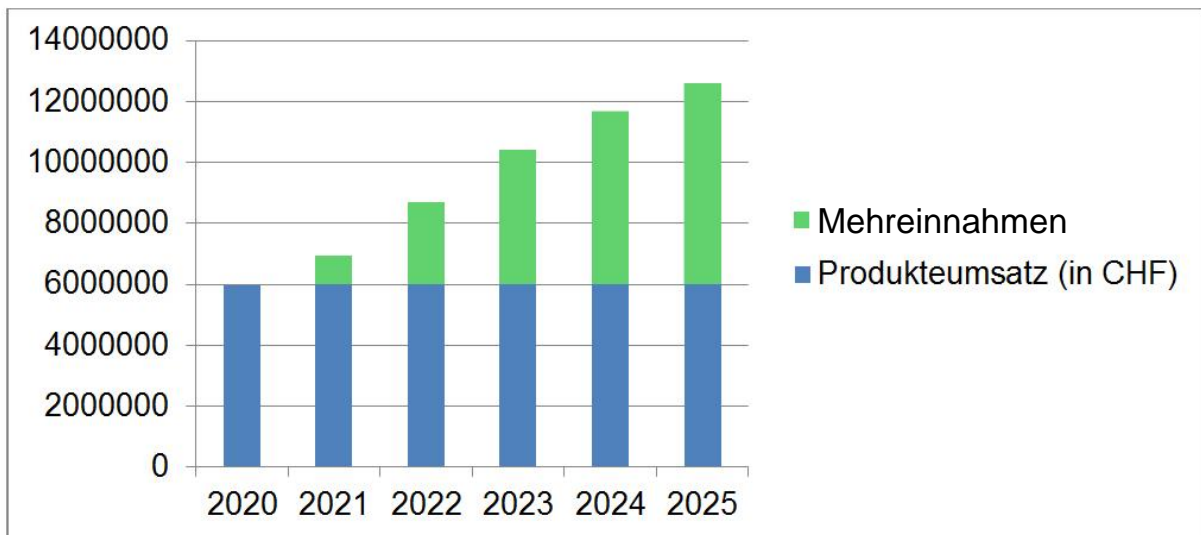


Abbildung 3: Schätzung der Entwicklung des Produkteumsatzes der Teilprojekte

Über die PRE-Jahre 2020 bis 2025 stehen der Finanzhilfe von Bund und Kantonen in der Höhe von total 10,825 Mio. Franken Mehreinnahmen bei den Teilprojektträgern von insgesamt rund 20 Mio. Franken gegenüber. Diese Mehreinnahmen setzen sich in Folgejahren fort. Aufgrund der Businesspläne bis Ende PRE (2025) wird bei allen involvierten Betrieben mit einer Verdoppelung des jährlichen Umsatzes von 6 auf 12 Mio. Franken Jahresumsatz gerechnet (siehe Abbildung 3).

5.3 Engagement der Kantone

Die Kantone engagieren sich vor allem finanziell am PRE-Projekt, indem sie maximal 28% der beitragsberechtigten Kosten in den vorgesehenen Teilprojekten im Sinne von Finanzhilfen übernehmen. Der Bund übernimmt maximal 34% der beitragsberechtigten Kosten. Die restlichen Kosten übernehmen die Trägerschaften der Teilprojekte.

In den Genuss des maximalen Kantonsbeitrags kommen ausschliesslich Projekte, von denen mehrere Landwirtschafts- sowie nachgelagerte Betriebe profitieren. Einzelbetriebliche Projekte, welche einen kleinen, aber zielgerichteten Beitrag zur Erreichung der Projektziele erbringen, werden ebenfalls unterstützt, aber mit geringeren Anteilen.

Im Weiteren hat der Ebenrain die Aufgabe, die Strukturverbesserungsmassnahmen zu vollziehen (siehe auch Kapitel 8). Dazu gehört auch das PRE «Genuss aus Stadt und Land». Für den Vollzug (Mitarbeit in der Konzeption und in der IG «Genuss aus Stadt und Land», Coaching der Teilprojekte, Zusammenarbeit mit dem Bund, Auszahlung der Finanzhilfen) stehen – wie in anderen Kantonen – entsprechende Fachleute am Ebenrain zur Verfügung.

6. Strategische Verankerung

6.1 Strategische Verankerung in Basel-Stadt: Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2018-2021

Im Rahmen der Expo Milano 2015 hat sich der Regierungsrat mit der Unterzeichnung des Milan Urban Food Policy Pact dazu bekannt, das lokale Ernährungssystem im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung zu fördern. Damit leistet der Kanton einen positiven Beitrag zur Lebensqualität der Bevölkerung von heute und morgen und trägt zu den Zielen der Agenda 2030 der UNO für nachhaltige Entwicklung bei. Im Auftrag des Regierungsrats hat die Kantons- und Stadtentwicklung zusammen mit einer verwaltungsinternen Arbeitsgruppe das Massnahmenpaket zur nachhaltigen Ernährung Basel-Stadt 2018-2021: «Basel isst mit Genuss aus Stadt und Land.» erarbeitet, welches der Regierungsrat im August 2018 veröffentlicht hat.

Mit dem Massnahmenpaket verstärkt der Regierungsrat sein Engagement für eine nachhaltige Ernährung im Kanton Basel-Stadt und fokussiert dabei auf drei Ziele:

1. Regionale Lebensmittelversorgung und Wertschöpfung stärken
2. Eine vielfältige, gesunde, faire und umweltverträgliche Verpflegung fördern
3. Lebensmittelabfälle vermeiden

Der Titel des Massnahmenpakets zeigt den engen Bezug zum PRE. Die erste Massnahme lautet «Projekt zur regionalen Entwicklung 'Genuss aus Stadt und Land' prüfen». Durch die Arbeit im PRE werden Beiträge zu verschiedenen weiteren Massnahmen des Massnahmenpakets geleistet, wie beispielsweise:

- Bauernhöfe sichtbar machen – insbesondere durch die Markenkommunikation und die Stärkung der Vermarktungsplattformen und der Direktvermarktung
- Dialog und Netzwerk fördern
- Schulgärten fördern
- Informationskampagne zu Food Waste verstärken

6.2 Strategische Verankerung in Basel-Landschaft

Im Zusammenhang mit der Umsetzung des von der Regierung 2016 bewilligten Förderprogramms Spezialkulturen ist vorgegeben, dass die Möglichkeit eines PRE-Projekts abgeklärt wird,

um die kantonalen Mittel möglichst optimal zu investieren und diese gegebenenfalls mit Bundesmitteln ergänzen zu können.

Das PRE-Projekt «Genuss aus Stadt und Land» weist einen starken Bezug zur Strategie des Regierungsrats auf: Das PRE bewegt sich in den strategischen Schwerpunktfeldern «Innovation und Wertschöpfung» sowie «Natur und Klimawandel».

Das Projekt unterstützt die Innovationspolitik des Kantons Basel-Landschaft: Mit dem PRE setzt der Kanton an wesentlichen Stellen an (Unternehmen, Vernetzung, Bildung und Entwicklung) und fördert insbesondere auch den Austausch zwischen den verschiedenen Akteuren durch Netzwerke und Innovationsräume im Bereich Lebensmittel, Kulinarik und Tourismus.

Das Projekt fügt sich auch in die Strategie eines optimalen staatlichen Mitteleinsatzes ein. Die kantonalen Aufgaben im PRE sind eine effiziente Start- und Umsetzungshilfe für innovative Teilprojekte im Agrar- und Lebensmittelsektor.

Das Projekt richtet sich am Legislaturziel aus, die Wettbewerbsfähigkeit der land- und waldwirtschaftlichen Baselbieter Betriebe durch die gezielten Massnahmen des PRE zu verbessert.

7. Rechtsgrundlagen

Die Basis für die Umsetzung des Projekts sind das Bundesgesetz über die Landwirtschaft in Art. 93 Abs. 1c (Förderung der regionalen Entwicklung) und die Verordnung über die Strukturverbesserungen in der Landwirtschaft (SVV). Dort ist die finanzielle Unterstützung der Produktion und der ersten Verarbeitungsstufe mit öffentlichen Geldern geregelt. In beiden Kantonen ist der Ebenrain für den Vollzug der SVV zuständig.

Die Projekte selber werden durch private Hand initiiert, getätigt und verantwortet. Die öffentliche Hand leistet lediglich Finanzhilfen im Sinne einer Start- und Anschubfinanzierung. Es werden Projekte mit mehrheitlich landwirtschaftlicher Beteiligung unterstützt.

Die Gewährung der Finanzhilfen richtet sich nach dem kantonalen Staatsbeitragsgesetz (vgl. Erläuterungen in Ziff. 8).

8. Beurteilung nach §3 Abs. 2 Staatsbeitragsgesetz

8.1 Öffentliches Interesse

Der Bund hat die Projekte zur regionalen Entwicklung lanciert, um die nachhaltige Schaffung von Wertschöpfung für die Landwirtschaft und die Förderung der branchenübergreifenden Zusammenarbeit zwischen der Landwirtschaft und landwirtschaftsnahen Sektoren zu fördern. Auch auf Seiten Konsumentinnen und Konsumenten ist in der Region Basel eine erhöhte Nachfrage an Regionalprodukten feststellbar.

8.2 Nachweis, dass die Leistung ohne die Finanzhilfe nicht hinreichend erbracht werden kann

Die Projektträgerschaften müssen im Rahmen der Grundlagenetappe die Finanzierung der Teilprojekte im Detail ausarbeiten und dem Ebenrain-Zentrum zur Prüfung unterbreiten. Dieses prüft in diesem Zusammenhang auch die Notwendigkeit einer Finanzhilfe.

8.3 Angemessene Eigenleistung des Leistungsempfängers

Die privaten Projektträger müssen mindestens ein Drittel der Projektkosten selber aufbringen. Bei einzelbetrieblichen Massnahmen ist der Anteil höher.

8.4 Nutzung der übrigen Finanzierungsmöglichkeiten

Die Projektträger müssen im Rahmen der Businesspläne darlegen, wie die Projekte finanziert werden und aufzeigen, dass sie die Finanzierungsmöglichkeiten ausserhalb der Bundes- und Kantonsbeiträge ausschöpfen.

8.5 Sachgerechte und kostengünstige Leistungserbringung

Im Rahmen der Businesspläne müssen die Projektträger aufzeigen, dass die Mittel zielgerichtet und kostengünstig eingesetzt werden.

9. Finanzielle Auswirkungen

Bund und die Kantone leisten ihre Beiträge (Finanzhilfen) à fonds perdu. Allfällige Defizite tragen die Trägerschaften jedes einzelnen Teilprojekts. Es fallen keine darüberhinausgehenden Folgekosten für die Kantonsbudgets an. Die Teilprojektträger initiieren und verantworten die Gesamtkosten ihrer Projekte. Der Bund und die Kantone Basel-Landschaft und Basel-Stadt leisten Beiträge an diese Teilprojekte. Es handelt sich dabei um Ausgaben aus der Erfolgsrechnung.

Der Bund bewilligt seinen Anteil für die Grundlagenetappe und für die Umsetzung auf Basis der Zusage der Mittel aus den Kantonen Basel-Landschaft und Basel-Stadt. Der Ebenrain bezieht die Anteile vom Bund und Kanton Basel-Stadt und zahlt die Beiträge zusammen mit dem Anteil des Kantons Basel-Landschaft – nach eingehender und wiederholter Prüfung zusammen mit dem BLW – an die Teilprojekte aus, dies in seiner Funktion als verantwortliche Stelle für den Vollzug der Massnahmen aus der Strukturverbesserungsverordnung.

10. Formelle Prüfungen und Regulierungsfolgenabschätzung

Das Finanzdepartement hat den vorliegenden Ratschlag gemäss § 8 des Gesetzes über den kantonalen Finanzhaushalt (Finanzhaushaltgesetz) vom 14. März 2012 überprüft. Die Regulierungsfolgeabschätzung hat ergeben, dass die Wirtschaft durch das Vorhaben nicht negativ betroffen wird.

11. Antrag

Gestützt auf unsere Ausführungen beantragen wir dem Grossen Rat die Annahme des nachstehenden Beschlussentwurfes.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Elisabeth Ackermann
Präsidentin



Barbara Schüpbach-Guggenbühl
Staatsschreiberin

Beilagen

Entwurf Grossratsbeschluss

Anhang 1: Bedarfssituation der einzelnen Teilprojekte und Begründungen für Finanzhilfen

Anhang 2: Teilprojekte

Grossratsbeschluss

Ratschlag

Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) «Genuss aus Stadt und Land»

Ausgabenbewilligung für die Finanzierung der Teilprojekte

(vom [Datum eingeben])

Der Grosse Rat des Kantons Basel-Stadt, nach Einsichtnahme in den Ratschlag des Regierungsrates Nr. [Nummer eingeben] vom [Datum eingeben] und nach dem Antrag der Wirtschafts- und Abgabekommission (WAK) vom [Datum eingeben], beschliesst:

1. Für die Finanzierung der Finanzhilfen an die Teilprojekte des PRE «Genuss aus Stadt und Land» wird eine Ausgabe in der Höhe von Fr. 1,975 Mio. für die Jahre 2019 bis 2025 zulasten der Erfolgsrechnung des Departements für Wirtschaft, Soziales und Umwelt bewilligt.
2. Der Beschluss des Grossen Rates gilt unter dem Vorbehalt, dass der Landrat des Kantons Basel-Landschaft den auf diesen Kanton entfallenden Kostenanteil für das PRE «Genuss aus Stadt und Land» gutheisst.

Dieser Beschluss ist zu publizieren. Er untersteht dem Referendum.

Anhang 1: Bedarfssituation der einzelnen Teilprojekte und Begründungen für Finanzhilfen

Bereich, Beispiel-Projekte	Begründung für Finanzhilfen an die PRE-Teilprojekte	Bedarf und Marktlage
<p>Fruchtverarbeitung</p> <p>Teilprojekt Fruchtmanufaktur</p>	<p>Produkte, welche in frischem Zustand in kleineren Mengen zu qualitativ höchstwertigen Produkten verarbeitet werden müssen (zum Beispiel Herstellung von Speziälsäften oder Trockenfrüchten), erfordern eine regionale Infrastruktur, so dass rasch gepresst, getrocknet oder gefroren werden kann. Die Förderung fokussiert auf regionale Initiativen zur Herstellung von qualitativ hochwertigen Spezialitäten, welche aus der Konkurrenz der importierten Massenware herausstechen und den Produzenten so Wertschöpfung ermöglichen.</p> <p>Der Anteil an Betrieben mit Direktvermarktung ist im Baselbiet mit über 10% vergleichsweise hoch. Direktvermarkter im Bereich Vermarktung/ Absatz/Saisonverlängerung kann mit diesem Projekt gezielt unterstützt werden.</p>	<p>Dörrzwetschgen, Trockenprodukte und Kirschensaft werden im Fricktal von der Marke Jurapark Aargau angeboten. Dies ist die einzige Konkurrenz in der Nordwestschweiz, welche ihre Regionalprodukte im ähnlichen Preis- und Qualitätssegment wie die Projektinitianten der Fruchtmanufaktur anbieten.</p> <p>Grösste Konkurrenz bei Zwetschgen sind die Billiglebensmittel vorwiegend ausländische Angebote. Z.B. Pistor: Dörripflaumen aus USA sind ca. 5 x billiger als regionale Dörrzwetschgen. Neu machen auch preisgünstige Obstprodukte aus Osteuropa dem Schweizer Rohstoff Konkurrenz. Sie treten jedoch in einem anderen Marktsegment auf.</p> <p>Lohntrocknerei wird vereinzelt von privaten Personen im kleineren Rahmen angeboten, was kaum in Konkurrenz zur neuen Fruchtmanufaktur steht, da solche Privatpersonen kaum am Markt angeboten werden.</p> <p>Die – Agrofruchtlnn in Merenschwand – eine der beiden grossen Schweizer Früchteverarbeiter – stellt ihren Betrieb per Ende 2018 ein. Damit fällt ein grosser Abnehmer von Baselbieter Kirschen weg. Die Baselbieter Fruchtmanufaktur wird daher erst recht willkommen sein. Ditzler in Möhlin bietet keine Lohnverarbeitung an und ist lediglich Abnehmer von Baselbieter Rohstoffen.</p>
<p>Fleischverarbeitung</p> <p>Teilprojekt Lohnschlachtereie Andrist</p>	<p>Voraussetzung zur Erfüllung der Nachfrage von Spezialitäten-Fleischverkäufern sind regionale Kundenschlacht- und Zerlegekapazitäten. Im Moment können Spezialitätenmetzgereien in keinem Schlachthof in den Kantonen BL und BS im Lohn schlachten und zerlegen lassen, denn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BS wurde für Haartiere gesperrt (nur noch zertifiziert für Schweineschlachtungen damit Export-Bewilligung für sortenreinen Schlachthof). • In BL hat kein Schlachthof freie Schlachtkapazitäten, alle haben das Maximum an Schlachtungen gemäss ihrer Betriebsbewilligung erreicht. Das gilt auch für den Schlachthof in Delémont. • Im Kanton Basel-Landschaft gibt es heute noch einige kleine Ein- oder Zweimannbetriebe, die in kleinerem Umfang selber schlachten. Tendenz rückläufig, denn die meisten dieser Metzger sind älter und ohne 	<p>Im Kanton Basel-Landschaft gibt es heute 13 Betriebe, die selber schlachten, Tendenz rückläufig. Die meisten dieser Betriebe befinden sich an ihrer Kapazitätsgrenze. Der grösste Teil davon sind ältere Ein- oder Zweimannbetriebe ohne Nachfolge. Diese entwickeln sich immer mehr von Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben zu reinen Verarbeitungsbetrieben, welche die Schlachtung der Tiere an grössere Metzgereien vergeben.</p> <p>Aus wirtschaftlicher Sicht sind die Grossmetzgereien (Bell, Micarna, Reber) als Konkurrenz für die im Projekt geplante Lohnschlachtereie anzusehen. Die Dienstleistungen der geplanten Lohnschlachtereie für andere Metzger müssen im Vergleich zu diesen Anbietern konkurrenzfähig sein.</p> <p>Es ist durchaus denkbar, dass in bestehenden Metzgereien Infrastruktur zur</p>

Bereich, Beispiel-Projekte	Begründung für Finanzhilfen an die PRE-Teilprojekte	Bedarf und Marktlage
	<p>Nachfolge. Zudem entwickeln sich diese Kleinbetriebe immer mehr zu reinen Verarbeitungsbetrieben, welche die Schlachtung der Tiere an grössere Metzgereien vergeben.</p> <p>Die Basler Fleischfachgeschäfte können deshalb heute ihre Baselbieter Tiere nur bei BELL in Oensingen schlachten lassen, und dies nur so lange der Goodwill von BELL, Kleinmengen anzunehmen, da ist. Spezialwünsche, wie sie für Spezialitätenmetzgereien wichtig wären (z.B. beim Zerlegen) können dabei nicht berücksichtigt werden.</p> <p>Regionale Tiere aus dem Baselbiet sollten auch im Baselbiet ohne langen Transport geschlachtet und zerlegt werden. Die Basler Spezialitätenmetzgereien sollen ihre eigenen Tiere bei einem unabhängigen Schlachthof im Lohnauftrag schlachten lassen können. Nur so können sie direkt beim Bauern einkaufen, durch den Direktkontakt mit den Produzenten eine sehr hohe Qualität schaffen, sich gegen Massenware abgrenzen und so auf dem Markt Chancen nutzen. Studien der landwirtschaftlichen Forschung von Agroscope belegen, dass die Direktvermarktung von Fleisch sehr wertschöpfungsstark und zukunftsfähig ist für Landwirtschaftsbetriebe.</p> <p>Mit dem Ersatz-Neubau für die bestehende Lohnschlachtere Andrist werden zukunftsfähige, den hohen Ansprüchen der Lebensmittelgesetzgebung entsprechende Metzgerei- und Zerlegekapazitäten erhalten. Weiter werden zusätzliche Kapazitäten als Ersatz für die laufend wegfallenden Kleinbetriebe geschaffen. Damit wird das Fundament für eine langfristige Erhaltung und Sicherung regionaler Schlacht- und Zerlegemöglichkeiten geschaffen. Die Schlachtungsmöglichkeit in der Region reduziert die Transportwege der Tiere, somit werden Tierwohlanliegen bei der Schlachtung stärker berücksichtigt.</p> <p>Direkt vermarktetes Fleisch ist dank der kontrollierten Qualität kaum anfällig auf Skandale. Gammelfleischaffären oder negative Schlagzeilen aufgrund schlechter Tierhaltung oder Seuchen (wie z.B. BSE) wirken sich kaum auf Direktvermarktung von Fleisch aus. Damit erhalten diese Betriebe gegenüber den Produzenten für den Grosshandel eine zusätzliche Sicherheit.</p>	<p>Verfügung steht. Effektiv sind sie jedoch am Maximum ausgelastet. Das PRE-Teilprojekt plant eine Zusammenarbeit mit den bestehenden Metzgereien.</p>
<p>Milchverarbeitung</p> <p>Teilprojekte Milchabfüllung Dietisberg, Hofkäserei</p>	<p>In der Region Basel-Landschaft produzieren rund 290 Milchproduzenten jährlich 56 Millionen Kilogramm Milch. Diese Milch wird hauptsächlich an Verarbeiter wie die Emmi/MiBA (Regio Molkeerei in Frenkendorf) geliefert, nur wenige Landwirtschaftsbetriebe verarbeiten ihre Milch selber (z.B. Buchwalder in Liesberg). Die Projektregion hat keine starke Tradition in der Käseherstellung.</p>	<p>In der Region Basel gibt es einige kleinere Käsereien und Molkereien, welche aus Kleinmengen von Milch regionale Milchprodukte herstellen und über die regionalen Kanäle verkaufen: Im Oberbaselbiet gibt es zwei landwirtschaftliche Käseproduzenten und Käsereien, im Unterbaselbiet und Basel-Stadt gibt es</p>

Bereich, Beispiel- Projekte	Begründung für Finanzhilfen an die PRE- Teilprojekte	Bedarf und Marktlage
Nebiker, Mylk	Kleine Spezialitätenhersteller erschliessen sich hier erfolgreiche Nischen mit der Herstellung regionaler Spezialitäten wie Käse, Frischkäse und Joghurts sowie frisch abgefüllter Roh- und Pastmilch. Sie sorgen damit dafür, dass ein grösserer Teil der Wertschöpfung aus der Milchproduktion und -verarbeitung in der Region verbliibt.	drei Kleinverarbeiter und die Regiomolkerei von Emmi in Frenkendorf. Vier Kleinmolkereien wollen Investitionen tätigen im Rahmen des PRE. Alle führen ein stark individuelles Sortiment, das sich von anderen Käsereien unterscheidet. Die Kleinbetriebe konkurrieren sich wegen ihrem Spezialsortiment und wegen den geringen verarbeiteten Mengen nicht gegenseitig, ebenso wenig die weitaus grössere Emmi-Molkerei. Umgekehrt dagegen ist Emmi die grösste Konkurrenz von regionalen Kleinverarbeitern.
Getreide- verarbeitung Teilprojekte Urdinkel, Juramalz	Das Potenzial zur Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von regionalem Getreide ist noch nicht ausgeschöpft. UrDinkel-Produkte oder Speisehafer erfreuen sich bei der Kundschaft grosser Beliebtheit, die Nachfrage steigt. Daher ermöglicht ein Ausbau der Verarbeitungs- und Verkaufsinfrastruktur dieser Spezialitäten eine Erhöhung der Wertschöpfung. Regionale Bierproduzenten sind interessiert an in der Region angebauter Braugerste und lokal hergestelltem Malz.	Heute besteht im Baselbiet wenig Konkurrenz in der regionalen Getreideverarbeitung. Kleinere Getreideverarbeiter der Region wie die Mühle Graf in Maisprach arbeiten mit den Teilprojekten zusammen und stellen mit ihrem Sortiment keine direkte Konkurrenz dar.
Agro- tourismus und Sensibili- sierung, Bildung Teilprojekte Honigweg, Warenkunde	Durch agrotouristische Angebote auf landwirtschaftlichen Betrieben erhalten Besucherinnen und Besucher einen authentischen Einblick in die regionale Landwirtschaft und werden so sensibilisiert für die kulinarischen Schätze der Region. Projekte wie der Honigweg oder Warenkunde vermitteln der Bevölkerung Wissen über regionale Produktions- und Ökosysteme und sensibilisieren so für einen nachhaltigen Konsum. Da diese Projekte nicht-kommerziell ausgerichtet sind und der Bevölkerung einen Mehrwert bringen, macht es Sinn, sie mit öffentlichen Geldern zu unterstützen. Das PRE ist als Finanzierungswerkzeug auch auf die Unterstützung solcher Projekte ausgerichtet, was vom Bund ausdrücklich gewünscht wird.	Es gibt in der Region verschiedene agrotouristische Angebote wie Hofbeizen oder Schlafen im Stroh. Es gibt aber keine Sensibilisierungsangebote in der Form von Warenkunde oder dem Honigweg. Diese Angebote unterscheiden sich von andern Angeboten, in dem sie direkte Brücken schlagen von der Landwirtschaft zum Konsumenten und dabei sehr anschaulich und niederschwellig sind.
Gemüsebau Teilprojekt Birsmatthof	Mit seinem Abo-system erreicht der Birsmatthof tausende Konsumenten in der Stadt Basel und Umgebung und steht so für viele als Lieferant von frischen und gesunden Lebensmitteln. Mit der Weiterentwicklung der Logistik kann der Birsmatthof die Effizienz seines Abo-systems verbessern und damit Kosten senken und Wertschöpfung verbessern. Durch die Kommunikation dieser Verbesserung kann der Betrieb eine Vorbildfunktion für andere Logistiknutzer wahrnehmen und kann seinen Kunden gegenüber einen authentischen Eindruck eines nachhaltig produzierenden Landwirtschaftsbetriebes vermitteln.	Es gibt wenig bäuerliche Gemüsebaubetriebe in der Region, welche mit einem Gemüseabo-Konzept arbeiten, wie der Birsmatthof. Gemüsebaubetriebe, welche in den Grosshandel liefern, bedienen einen anderen Markt und stellen daher keine direkte Konkurrenz dar. Von seiner Grösse und dem Alter des Aboangebots her ist der Birsmatthof einzigartig in der Region. Ein ähnliches Projekt, die Gmüeserei Sissach, ist in einer anderen Region tätig, die beiden Betriebe konkurrieren sich nicht.
Marke	Regionalprodukte bieten Wertschöpfungs-Chancen für Produzenten, Verarbeitungsbetrie-	Es gibt zahlreiche erfolgreiche Regionalmarken in der Schweiz, die beiden

Bereich, Beispiel- Projekte	Begründung für Finanzhilfen an die PRE- Teilprojekte	Bedarf und Marktlage
Teilprojekt Marken- entwicklung	<p>be, Handel und Gastronomie. Mit einer Regionalmarke können Qualität und Herkunft von Regionalprodukten klar kommuniziert und damit besser in Wert gesetzt werden. Die Marke «Genuss aus Stadt und Land» trägt wesentlich dazu bei, dass alle Partner in der Wertschöpfungskette KonsumentInnen mit den Regionalprodukten aus den beiden Basel erreichen. Grossverteiler sind interessiert, die Produkte des PRE zu vertreiben mit der Marke «Genuss aus Stadt und Land».</p> <p>Eine solche Marke zu etablieren, benötigt Investitionen in das Auditsystem und in das Marketing, welche die mehrheitlich kleinen Produzenten und Verarbeiter der Region nicht alleine stemmen können. Hier bietet die Marke den Produzenten und Verarbeitungsbetrieben ein gemeinsames Kommunikationsmittel, um die qualitativ hochstehenden Produkte unserer Region in der Region selber, aber auch schweizweit und international bekannter zu machen.</p>	<p>Basel waren vor «Genuss aus Stadt und Land» ein weisser Fleck auf der Schweizer Karte der Regionalprodukte. Keine der Schweizer Regionalmarken ist in der Region BL/BS vertreten, entsprechend füllt Genuss aus Stadt und Land diese Lücke. Da Genuss aus Stadt und Land vor allem auf Co-Labeling setzt, entsteht mit der neuen Regionalmarke keine Konkurrenz für kleinere Labels einzelner Betriebe oder Vereine.</p> <p>Auch für Grossverteiler bedeutet «Genuss aus Stadt und Land» keine Konkurrenz. Umgekehrt sind die Regionalmarken der Grossverteiler ebenfalls keine Konkurrenz, da vitales Interesse der Grossverteiler für eine Zusammenarbeit besteht.</p>

Anhang 2: Teilprojekte

Teilprojekt		Kurzbeschreibung der geplanten Produkte und Dienstleistungen (Massnahmen)	Gesamtkosten der Teilprojekte (in Franken)	
Nr.	Name			
LSV01_G	Marketing und GF Gesamtprojekt	<ol style="list-style-type: none"> Weiterentwicklung der Geschäftsführung PRE «Genuss aus Stadt und Land» (GSL) Entwicklung und Marketing der Marke «Genuss aus Stadt und Land» 	4'292 000	Anzahl Markennutzer bei Projektende: Landw.: 50; Verarbeitung: 20; Detailhandel: 10; Gastro: 20
LSV02_G	Weiterentwicklung Baselbieter Bäuerinnenapéro	<ol style="list-style-type: none"> Verbesserung der Abläufe, Steigerung der betrieblichen Effizienz: <ul style="list-style-type: none"> Anschaffung Kühlzelle, um die Lagerung der Lebensmittel und deren Transport zu professionalisieren und die Abläufe einfach zu gestalten. Weiterentwicklung des Angebots und Auftritt BLBA <ul style="list-style-type: none"> Erneuerung Verbrauchsmaterial Überarbeitung Kommunikation (Web, Flyer) 	57 355	Umsatzziel: Von aktuell 70-80 Apéros pro Jahr soll die Zahl der Apéros bis 2025 auf 100 pro Jahr steigen (+26% Umsatz).
LSV03_G	Lebensmittelnetzwerk	<ol style="list-style-type: none"> Einrichten und betreiben von zwei Logistikzentren („Hubs“) für regionale Produkte – Aufbau Lager-, Kühl-, Tiefkühl-, ggf. Verpackungs-, Etikettier- und weiteren Konfektionierungsmöglichkeiten Business-to-Business (B2B) Transport-Dienstleistungen (gekühlt und ungekühlt) Vier B2B-Netzwerkanlässe pro Jahr, an denen sich Anbieter und Nachfrager treffen 	340 000	Projektziele Transport-/Liefer-Dienstleistungen: Belieferung von: Gastronomie: 20 Betriebe; Detailhandel: 10 „Lädeli“; Verarbeiter: 20
LSV04_G	Frisches und Lokales in der Markthalle und dem Marktplatz Basel	<ol style="list-style-type: none"> Etablierung Wochenmarkt Markthalle mit einem Basisangebot an Regioproducten 9 Themenmärkte, die sich einem Rohstoff, einem Produkt oder einer Produktionsweise widmen und Wissensvermittlung betreiben. <p>Täglicher Basler Stadtmarkt am Marktplatz (6 Tage pro Woche) mit frischen und saisonalen Regionalprodukten, insbesondere als Vermarktungsort für PRE-Produkte mit dem Label «Genuss aus Stadt und Land»</p>	40 000	Marktgrösse bei Projektende: Wochenmarkt: 20 Marktstände Themenmärkte: 10 zusätzliche Anbieter Basler Stadtmarkt mit 30 Marktständen von Montag bis Samstag, welcher nach drei Jahren weitgehend selbsttragend funktioniert.
LSV05_E	Hofladen Plattner	<ol style="list-style-type: none"> Umbau/Erweiterung Hofladen für den Betrieb während 7 Tagen die Woche, nach Möglichkeit mit Produkten von Nachbarbetrieben als Sortimentsergänzung Bau eines Raumes für die Durchführung von Veranstaltungen und Caterings 	119 564	Projektziel: Hofladen gebaut und mind. 3 neue Produktgruppen im Verkauf; Umsatzziel: Steigerung von 653% bis 2025 (Situation Direktvermarktung ohne Hofladen im Vergleich zu mit Hofladen).
LSV06_E	Lagern/abfüllen Riedererhof	Verbesserung der Direktvermarktung (Business to Business) des Betriebes Riedererhof durch verbesserte Lagerung (= Kühlung) von Geflügelfleisch und Gemüse, sowie einer eigenen Mehlabfüllung.	32 000	Projektziel: Neue Produkte können in den Handel und via Direktvermarktung abgesetzt werden: Legehennen- und Bruderhähnefleisch, Gemüse, Mehl
LSV07_E	Gemüseabo Birsmattehof	<ol style="list-style-type: none"> Umstellung und Verbesserung der Logistik bei der Lagerung und Verteilung der Gemüseabos. Einrichtung von Abholstationen für Detaillisten, Marktfahrer und Abonnenten in Basel. Einbezug von elektrischer Unterstützung bei den Fahrzeugenantrieben. 	399 000	Umsatzziele: Zusätzlicher Deckungsbeitrag von 350'000 bis 400'000 / J, durch neue Absatzkanäle und Preissteigerung bei gekühltem Abo
LSV08_E	Milchmaa und Erlebniskäserei Allschwil	<ol style="list-style-type: none"> Milchmaa für Basel: Entwicklung eines direkten Vertriebssystem à la 'Milchmaa'. Erlebniskäserei Allschwil: Mit dem Projekt 'Erlebniskäserei Allschwil' soll neben der normalen Milchverarbeitung der Bereich Schaukäse und Milcherlebnis aufgebaut werden. 	160 000	Verarbeitungsziele bei Projektende: mind.70'000 lt Milch/Jahr (mit Milchmaa) <i>Erlebniskäserei:</i> Bei Projektende jährlich mind. 60 Führungen, 35 Events und 50 Einsätze mit Schulklassen
RRV01_G	Fruchtmanufaktur	Mit dem Aufbau der Fruchtmanufaktur soll die bestehende Produktion optimiert und ausgebaut und mit den Dienstleistungsangeboten Lohnentsteinung, Lohnrocknung und Lohnbrennerei ergänzt werden.	1'025'000	Projektziele: 1 Verarbeitungsbetrieb Früchte und Gemüse / J ist in Betrieb. Umsatzziel bei Projektende: Umsatzsteigerung von 113%

Regierungsrat des Kantons Basel-Stadt

Teilprojekt Nr.	Name	Kurzbeschreibung der geplanten Produkte und Dienstleistungen (Massnahmen)	Gesamtkosten der Teilprojekte (in Franken)	
RRV02_G	Juramalz	Aufbau eines regionalen Getreideanbaus für die Bierherstellung und einer Mälzerei. Herstellung von Pilsner- oder auch Lagermalz, das ausschliesslich aus regionaler Gerste besteht. Ggf. Herstellung von Spezialmalzen oder Malz aus anderen Getreidearten wie zum Beispiel Dinkel oder Emmer. Weiter könnte die Herstellung von Malz für die Whiskyproduktion und ggf. Backwarenherstellung ins Auge gefasst werden, sowie die Entwicklung des Hopfenanbaus.	2'100'000	Projektziele: Eine Mälzerei in der Region ist in Betrieb. Der Anbau von Getreide für die Bierherstellung steigt (Quantifizierung in GL-Etappe) Produktionsziele: Braugerste aus regionalem Anbau: 125 t pro Jahr Output Mälzerei: 400 t Jahresproduktionsmenge
RRV03_E	Getreideverarbeitung und Fleisch-DV Dangern	Ausbau der betriebseigenen UrDinkel-Teigwarenproduktion Ausbau des Angebots an touristischen Aktivitäten wie Mühlefürungen, Degustationen etc. Ausbau der Direktvermarktung von Fleisch aus der Mutterkuhhaltung (Einbau Gefrierzelle, verbesserte Kühlung)	180'000	Umsatzziele: Steigerung des Gesamtumsatzes aus Verkauf Getreideprodukte, Direktvermarktung Fleisch und Mühlenführungen und Tavolatas bei Projektende: +100% gegenüber 2017
RRV04_E	Kundenmetzgerei und Fleischverarbeitung Andrist	Dienstleistung „Lohnverarbeitung (schlachten und zerlegen)“ für Direktvermarkter, Private und andere Metzgereien: Die Dienstleistung der Schlachtung und Verarbeitung im Lohn und das Catering sollen weiter ausgebaut und die Umsatzmengen des bestehenden Produkteangebots gesteigert werden.	4'000'000	Projektziel: Ein für Wiederkäuer, Schweine & Wild ausgerüsteter neuer Schlacht- & Zerlegebetrieb für ca. 2'200 Tiere/J ist bei Projektende in Betrieb. Erlös aus Verkauf Fleischprodukte bei Projektende: +87% Anzahl der Lohnschlachtungen bei Projektende: +47%
RRV05_E	Wursterei und Metzgereiläden Markthalle Basel	Aufbau eines Metzgereibetriebs: 1. Metzgereibetrieb mit Ladenlokal, Kühlzelle, Wursterei und Reifeschrank 2. Verkauf und Verarbeitung von Frischfleisch 3. Gastronomie und Kursangebot	450'000	Projektziel Fleischverkauf: Absatz in Detailhandel, Gastronomie, sowie weitere Einnahmen aus Kursen und direktem Warenverkauf
RRV06_	Milchabfüllung Dietisberg	Milchabfüllanlage: Ziel des Dietisberg ist es, in Zukunft alle produzierte Milch selber auf dem Betrieb zu verarbeiten und so die Wertschöpfung des Produkts zu steigern: - Abfüllung von Trinkmilch - Herstellung neuer Produkte wie Rahm oder Creme Fraîche, Joghurt kann neu maschinell abgefüllt werden. - Mit der Abfüllanlage soll die Milch umliegender Betriebe ebenfalls verwertet werden können.	107'000	Umsatzziel Milchprodukte bei Projektende (auf Grund neuer Produkte und Mehrproduktion): +470%
RRV07_E	Hofkäserei Nebiker	Entwicklung Hofkäserei Nebiker: 1. Steigerung der Produktion, bis das ganze Jahr täglich gekäst werden kann. 2. Vergrößerung des Sortiments 3. Schaukäsen oder Selberkäsen für kleine Gruppen.	73'000	Produktionsziel bei Projektende: Produktionssteigerung von ca. 60 kg Käse / Woche 2018 auf 150 kg Käse pro Woche bei Projektende.
RRV08_E	Mylk Käserei / Molkerei	Vergrößerung Molkerei: 1. Steigerung der Produktion von Milchprodukten und verarbeiteter Milchmenge 2. Entwicklung von Produkten aus der Milch von raren Nutztieren 3. Bildungsangebote für Primarschulklassen in der Stadt und Region Basel	485'000	Umsatzziele 2025: Steigerung des Gesamtumsatzes um + 677%
RRV09_E	Traubenverarbeitung Imhof	Die Kelterung der eigenen Trauben findet momentan ausserkantonale statt. Ziel ist es, die Produktion in den Betrieb zu integrieren , um dadurch die Wertschöpfung auf dem Betrieb zu erhöhen (Kelterung von grösseren Mengen Wein, Senkung der Produktionskosten, Steigerung der Weinqualität).	1'400'000	Umsatzziel Weinverkauf: Steigerung der Weinverkäufe um 130%

Teilprojekt Nr.	Name	Kurzbeschreibung der geplanten Produkte und Dienstleistungen (Massnahmen)	Gesamtkosten der Teilprojekte (in Franken)	
RRV10_G	Bäckerei Kult	<ol style="list-style-type: none"> Modernisierung der Produktion einer handwerklichen Bäckerei: Die Produktionsbedingungen in der Bäckerei sollen verbessert werden, um die Arbeitsbedingungen der Bäcker angenehmer zu gestalten und der steigenden Nachfrage gerecht zu werden (neuer Ofen, Gärschränke und räumliche Veränderungen). Erarbeitung eines kulinarischen Vermittlungsprogrammes über lokale Wirtschaftskreisläufe und Handwerksmethoden 	347'000	Umsatzziel: Steigerung des Umsatzes aus Mehrproduktion und Vermittlungsprogramm um +193%
ATG01_G	Honigweg	Das Projekt will die Honigproduktion und den Honigverkauf fördern, die Bedeutung von regionalem Honig aufzeigen und die Verwendung von Honig- und Honigprodukten als Nahrungs- und Heilmittel wieder bekannt machen. Familien, Gruppen und Einzelpersonen können auf dem Honigweg verschiedene Honigsorten degustieren und kaufen. Während es bereits verschiedene touristische Angebote zu Bienen und deren Lebensweise existieren, ist ein Angebot mit Fokus auf dem Honig schweizweit einzigartig.	-	Ziel bei Projektende: 1 Honigweg ist in Betrieb; mind. 1 Landwirtschaftsbetrieb ist daran angeschlossen, die Anzahl Label-Imker ist gestiegen; der Stellenwert von Honig als altes Kulturgut ist verankert
ATG02_E	Agrotourismus Fluhberg	Ausbau des Betriebszweigs "Events": Seit dem Sommer 2017 werden auf dem Betrieb Fluhberg Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstags- und Familienfeste durchgeführt. Eingeschränkt sind die BetriebsleiterInnen dadurch, dass bisher kein bäuerlicher Nebenbetrieb eingerichtet wurde. Ausserdem ist die Durchführbarkeit von Anlässen auf die Sommermonate beschränkt, da die Infrastruktur nicht wintertauglich ist. Deshalb soll der Betriebszweigs "Events" ausgebaut werden durch die Sanierung des alten Stalls für die Umnutzung als Eventlokal und der Einrichtung der gesetzlich geforderten Infrastruktur zur Durchführung von Events	370'000	Umsatzziel bei Projektende: Steigerung des Umsatzes aus aus Hochzeiten, Geburtstagen & anderen Anlässen um + 284 %
SBB01_G	Warenkunde	Entwicklung eines Vermittlungsangebots im Bereich Sensibilisierung: Vorträge, Tagungen, Talks, Workshops, Kochkurse, Besuche bei landw. und handwerkli. Betrieben), Exkursionen, Kollaborationen (mit Schulen und Universitäten), Degustation, Teambildungsseminare (Wochenend-Seminare, auch in Kollaboration mit weiteren Disziplinen)	228'000	Projektziel bis 2025: 25 Anlässe / J, Etablierung des Programms und Steigerung der Bekanntheit
SBB02_G	Leckeracker Bäumlihof	Kurs- und Eventprogramm (Beerenhecke, Kräutergarten, Wildobsthecke, Gewächshaustunnel, Lehrfelder zur Veranschaulichung des Gemüseanbaus) Produktion für die Mensa Bäumlihof sowie Erstellung einer eigenen Lecker-Acker-Produktlinie.	30'000	Projektziele: Aufbau des Kursprogrammes, Belieferung der Mensa Bäumliacker, eigene Produktlinie ist aufgebaut und wird verkauft.
SBB03_G	Nuglar Gärten	Aufbau Kursprogramm und Verarbeitung von Überschüssen und Verkauf dieser Produkte: Bei der solidarischen Landwirtschaft Nuglar Gärten (NG, Erntelieferungen aus dem Landwirtschaftsbetrieb Dominique Oser) sind Obst und Gemüse im Überschuss vorhanden. Diese Rohstoffe sollen verarbeitet werden, um die Einnahmen des Vereins über die erntearmeren Monate zu sichern und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Gleichzeitig soll damit die Bevölkerung für dieses Thema und weitere sensibilisiert werden.	32'000	Nuglar Gärten: Pflanzenkarten sind vorhanden; beim Koservieren vermiedene Verluste: - 75%