BioBalkan

Business Case

Agricultural Policy Forum 2019
Ohrid, North Macedonia

9 October 2019

Balkan Express Handels GmbH
% Impact Hub Vienna, Lindengasse 56
A-1070 Wien
office@biobalkan.info

GUTES VON DEN NACHBARN

What is BioBalkan?

BioBalkan markets the finest organic foods and delicacies from the Balkan region in Austria, Germany and EU.

Create new user experiences

Bring the Balkans closer to people in Central and Northern Europe

BIO BALKAN

GUTES VON DEN NACHBARN

BioBalkan products

BIO BALKAN

GUTES
VON DEN
NACHBARN

BioBalkan partners

BIO BALKAN

GUTES VON DEN NACHBARN

BioBalkan Business model Goals

Direct and sustainable value chains for premium organic products

Premium brand

Niche market, “smaller” quantities

Establish BioBalkan as a synonym for the finest organic specialities from the Balkan region

Contribute to rural development

BIO BALKAN

GUTES VON DEN NACHBARN

Who is BioBalkan?

magdas HOTEL

BIO BALKAN

GUTES VON DEN NACHBARN

BUDGET
AJVAR
Ljuti
Hot
e 680 g

FALMBIGL
AJVAR
Paprika-Ragout,
scharf-würzig

Natura
Ajvar
mild
100%
TASTE

Spätzli
Ajvar

coop
naturaplan
Ajvar
bio
90g

AJ-
VAR
BIO
e 200g

BIO
BALKAN

PODRAVKA
AJVAR
SCHARF / PITTIG /
FORT

Ivanka
mild
AJVAR

SPAR
PREMIUM
AJVAR

KATTUS
Ajvar
pikant

1947
Vitaminka
Ajvar
mild

Granny's Secret
Ajvar Klassisch
Balkanspezialität
200g

MAMA'S
HAUSGEMACHTER AJVAR
PAPRIKAZUBEREITUNG MIT AUBERGINEN

How to enter a contested market?

Which strategy is needed?

BIO BALKAN

GUTES VON DEN NACHBARN

FOOD FOR THOUGHT

MARKET TRENDS IN THE FOOD INDUSTRY

Market trends

Consumer attitudes	**Method of production**
Plant-based Food, incl. plant-based meat, vegan Health and Wellness, incl. functional foods and “Better-for-you” Convenience, e.g Snackification	**Sustainability and resources, consciousness** **Organic - “Ohne bio geht’s nicht”** Transparency Think local / regional No plastic Misfit movement “ugly food”
Emotional	**Marketing**
“Wie damals” – grandma’s receipt **Experience based eating** Customer’s desire for warmth, (self-)fulfillment and **human relationship**	**Content marketing** Involve consumers

BIO BALKAN

GUTES VON DEN NACHBARN

Product features

Organic and quality

Manufacturing

Social and fair

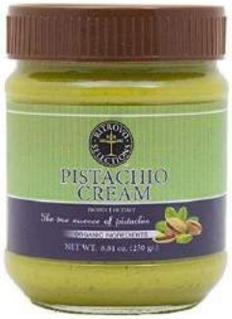
Innovative brand

BIO BALKAN

GUTES
VON DEN
NACHBARN

Positioning

Costs



Food pioneers

Gourmets

Vegans

Foodies

LOHAS

Sensitive eaters

Convenience

„Sattesser“

Relation

Distribution channels

Direct	Indirect	
BioBalkan Webshop	Groceries	Wholesalers
Fairs and exhibitions	Deli stores	Organic (super)markets
Food festivals	Bakeries	
	“Shop in shop”	

JOSEPH
BROT VOM PHEINSTEN

NEU AM MARKT

BIO EINKAUFEN

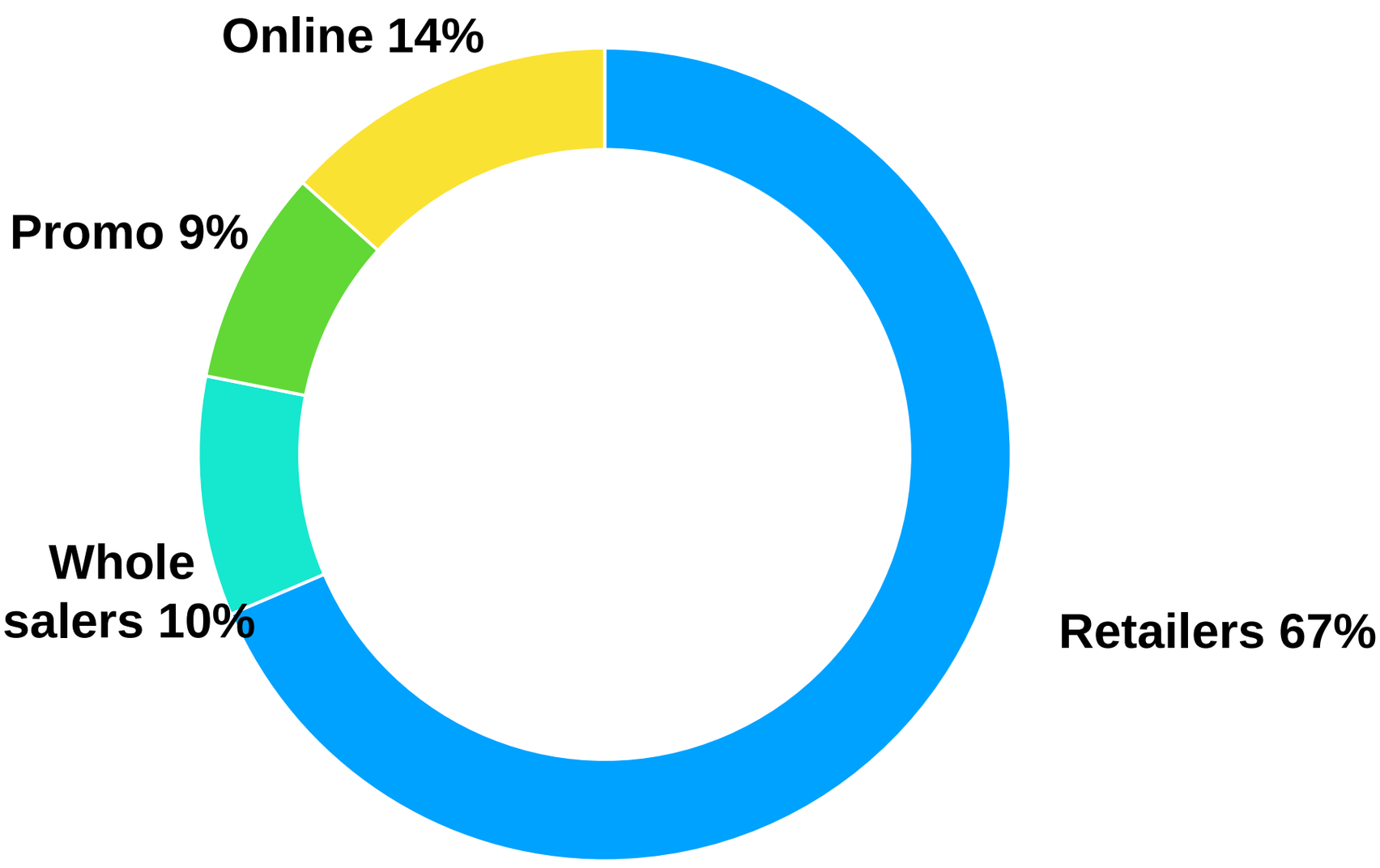
BioBalkan Spezialitäten

BioBalkan, das sind edle Bio-Spezialitäten aus der Balkan-Region, handgemacht von Social Businesses und Kleinbetrieben.

kredenz me
der unkonventionelle Laden

's Fachl

Distribution channels



HELDENMARKT

FÜR ALLE, DIE WAS MERKEN.

BIOFACH2020

into organic

SÜD bio

OST bio

WEST bio

NORD bio

And the winner is…..

Credits: Biomessen/Lichtraum

Communication

“Storytelling”

Media
- Newspapers
- Lifestyle
- Trade journals
- Radio

Social media: Facebook, Instagram

Interaction and involvement of the BioBalkan community

Promo activities and donations

BIO BALKAN

GUTES VON DEN NACHBARN

Hans-Jörg Hummer mit seinen Produkten, unter anderem Ajvar, einer Paprikapaste, die auf dem Balkan sozusagen zu den Grundnahrungsmitteln gehört.

Her mit der Paprikapaste

Start-up. Hans-Jörg Hummer bringt Ajvar und andere Spezialitäten vom Balkan nach Wien. In Bioqualität - und auch mit einer sozialen Komponente.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Fast zwei Tage habe er unlängst im Zoll verbracht, erzählt Hans-Jörg Hummer: zunächst an der Grenze zwischen Ungarn und Serbien, dann nochmals in der südserbischen Stadt Niš. Und das alles wegen rund 30 Kilo Knoblauch im Kofferraum. Die hat der 47-Jährige vor Kurzem zu seinen serbischen Bauern gebracht: als Saatgut, denn in Bioqualität gibt es das für Knoblauch und für Zwiebel auf dem Balkan (noch) nicht. „Nächstes Jahr haben die Bauern dann ihr eigenes Saatgut", sagt Hummer.

Seit einigen Monaten bringt Hummer mit seinem Start-up Biobalkan diverse eigens produzierte Spezialitäten vom Balkan nach Österreich, vier Sorten gibt es aktuell. Ganz vorn steht Ajvar, eine (mehr oder weniger scharfe) Paste aus gerösteten und stundenlang gekochten roten Paprika, die in vielen Balkanländern als Aufstrich oder Würze praktisch zu den Grundnahrungsmitteln gehört und die viele auch selbst herstellen. „Familien decken sich da im Herbst mit 50 großen Gläsern ein - und im Frühling sind sie oft schon wieder aus", sagt Hummer.

Er muss es wissen. Denn der studierte Jurist hat für die österreichische Entwicklungszusammenarbeit 15 Jahre lang Projekte in Serbien, Bosnien und Montenegro betreut und dabei auch lang in der serbischen Hauptstadt, Belgrad, gelebt. Als er vor gut vier Jahren wieder zurück in Österreich war, bat ihn ein Freund bei einem Kaffee, ob er für eine Foodcoop nicht einmal ordentlichen Ajvar besorgen könne, wie er erzählt: „Ein paar Wochen später haben wir sozusagen einen Kofferraumimport gemacht."

„Ein Mehrwert für Bauern"

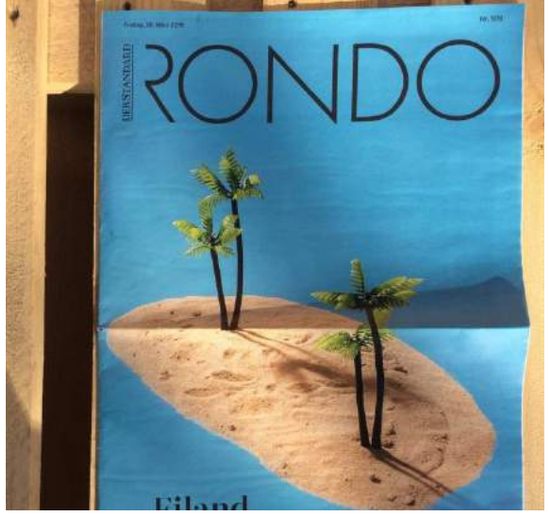
Anfang dieses Jahres lancierte er mit Biobalkan die ersten Produkte: neben Ajvar in mild und scharf auch Malidano aus grünem Paprika und Melanzani sowie Pindur aus Paprika, Tomaten und Melanzani – in beiden Letzteren findet sich auch besagter Knoblauch. Bis dahin, dass die Gemüse in Bioqualität produziert werden konnten, war es ein durchaus langer Weg, auf dem Hummer die Bauern in den vergangenen Jahren auch begleitet hat. Denn Biolandwirtschaft steckt auf dem Balkan bestenfalls in den Kinderschuhen.

„Bio ist dort ein ganz schwieriges Thema", sagt Hummer, „weil vor Ort einfach die Kaufkraft fehlt." Wenn die

ZUR PERSON

Hans-Jörg Hummer (47) hat vor vier Jahren die Arbeit an dem Start-up Biobalkan begonnen, das seit dem Frühjahr Ajvar und andere Produkte vom Balkan nach Österreich bringt. Bei der Umstellung auf Bioprodukte wurden die Bauern (auch finanziell) unterstützt. Das Unternehmen kooperiert auch mit der Caritas Wien. Zu kaufen gibt es die Produkte online, auf biobalkan.info findet sich eine Liste der Geschäfte, die sie führen.

biber
mit scharf
Nr. 1/2019



RADIO ÖSTERREICH 1

GUT! Die BioBalkan-Schmankerln kommen aus Manufakturen, die alleinerziehende Mütter, Langzeitarbeitslose oder Menschen mit Behinderungen beschäftigen. Tolles Projekt! biobalkan.info

Katrin Scheiblhofer,
Chefin vom Dienst

BIOwelt

Das Wirtschaftsmagazin für den gesamten Biomarkt

BioBalkan ist ein junges Unternehmen, das frische Bio-Produkte vom Balkan direkt in unsere Mägen bringt und dabei kleine Bauern und Frauen aus benachteiligten Gruppen vor Ort unterstützt.

Text: Nada El-Azar, Fotos: Soza Almohammad

Der Balkan – eine Region mitten in Europa, für viele Österreicher ein Sehnsuchtsort, in dem die Sonne lange scheint und das Meer in Riechweite liegt. Und doch eine Region, die es nicht ganz ins Zentrum geschafft hat. Die Böden sind nahrhaft und sogar seltenes Obst gedeiht am Rande der Dörfer. Zwei Unternehmer wollen nun dieses Potential ausschöpfen und dabei etwas Gutes für die Gesellschaft tun.

UNTERSTÜTZUNG FÜR KLEINE BAUERN

Hans-Jörg Hummer ist einer der Gründer von BioBalkan: einem Unternehmen, das eine kleine aber feine Auswahl an Bio-Spezialitäten vom Balkan auf den heimischen Markt bringt. Er sorgt mit finanzieller Unterstützung dafür, dass Bauern in Serbien, die ihren Betrieb auf Bio umzurüsten, mit den dazugehörigen Kosten fertig werden. Seit 20 Jahren gibt es schon Bestrebungen, am Balkan die Bio-Landwirtschaft voranzutreiben – mit einem Problem: „Einige Bauern stellen erst ihre Betriebe aufwändig um und bleiben dann auf ihren Produkten sitzen", erklärt Hummer. Der Österreicher spricht fließend serbisch, nachdem er fast 15 Jahre beruflich am Balkan soziale Projekte betreute und sich stark mit Themen wie regionaler und ländlicher Entwicklung sowie Armut auseinandergesetzt hat. Wie es der Zufall wollte, fand er zu Slobodanka Pavlovic von Radanska Ruza (dt. die Rose vom Radangebirge), einem Social Business aus Serbien. In enger Zusammenarbeit stellt

slow
powered by A LA CARTE

PRODUKT DER WOCHE

Balkan, köstlich

Ajvar in guter Qualität zu finden ist hierzulande nicht einfach. Seit wenigen Wochen gibt es nun Ajvar von Biobalkan zu kaufen, und der ist so gut, dass das Glas schnell geleert ist, weil Ajvar zu vielem schmeckt. Das Unternehmen Biobalkan arbeitet vor Ort mit Sozialunternehmen zusammen und unterstützt Landwirte dabei, den Anbau auf Bio umzustellen. Neben Ajvar (mild und scharf) gibt es auch Pindur und Malidano im Sortiment. **ped**

FOTO • Lukas Friesenbichler

Biobalkan-Produkte, € 5,90 bei Landkind auf dem Schwendermarkt, oder im Sixpack um € 35 bei **www.biobalkan.info**

Storytelling

„Marketing must use storytelling to touch people.“
Philip Kotler, Professor

„Context and story are more important than production.“
Johannes Gutmann, Zotter

“The organic specialist retail sector is more than ever in search of products and assortments that are not found in every supermarket or discount store.”
Matthias Deppe, BioMessen

BIO BALKAN

GUTES VON DEN NACHBARN

Activities and support

Product development

Improvement of production and implementation of standards
- quality, health, and organic

Organisational and business development
- Marketing, Strategy, Financing (Pre-financing, long-term contracting,..)

Trigger investments

BIO BALKAN

GUTES VON DEN NACHBARN

Outlook

Increase the BioBalkan assortment

Brand development

Fairs and exhibitions

Enter new markets: Switzerland, Luxemburg, Sweden, Iceland

Crowd-funding

Initiate development projects

BIO BALKAN

GUTES VON DEN NACHBARN

Success factors and Lessons learned (1)

Quality pays off, organic is apprechiated

Focus on the entire supply chain – from farm to fork

Thorough analysis and flexibility

Brand development is the key to success

Understanding of the retail system and structure

BIO BALKAN

GUTES VON DEN NACHBARN

Success factors and Lessons learned (2)

Imitate and innovative

Excellent partnerships and willingness for cooperation

Chose a mass market and create a niche

Spin-off activities are possible

→ Yes, it is possible to enter a contested market

Contact

Christopher Opancar

+43 664 533 33 79
office@biobalkan.info

Balkan Express Handels GmbH
% Impact Hub Vienna, Lindengasse 56
A-1070 Wien
office@biobalkan.info

GUTES VON DEN NACHBARN

Smartmehl - die glutenfreie Backrevolution!

Glutenfreies Backen war nie so einfach, schnell und gelingsicher: Smartmehl bringt die glutenfreie Revolution in deinen Lieblingssupermarkt.

328 Unterstützer*innen 20 Tage

Essbares Besteck

Eine nachhaltige Alternative zu Einwegbesteck aus Plastik und Holz, die auch noch lecker schmeckt!

295 Unterstützer*innen 20 Tage

Knärzje

Unsere Antwort auf die Lebensmittelverschwendung – ein Bier, gebraut aus aussortiertem Brot. Das Resultat: Viel Genuss, Zero Waste

273 Unterstützer*innen 20 Tage

Die Crowd entscheidet! Die Projekte mit den meisten Unterstützungen sichern sich die vorderen Plätze!

Vegablum - Die fleißigen Blümchen

Viele Alternativen zu Honig und Met ✓bio ✓fair ✓vegan! Lecker für Menschen - gut für Bienen!

Beneto Foods

High Protein Pasta aus Grillenmehl. Schlemmen ohne Reue dank 40% Protein!