

AMA-Gastrosiegel jetzt mit Plus an Regionalität

Immer mehr Konsumenten schauen auf die Herkunft von Lebensmitteln. Im Wirtshaus, im Hotel und im Restaurant garantiert das AMA-Gastrosiegel – Regionplus die Zubereitung aus frischen, regionalen Produkten.



Das AMA-Gastrosiegel gibt es seit acht Jahren und rund 1.300 Wirten und Hoteliers, die sich zur Verwendung von regionalen Rohstoffen bekennen, sind damit ausgezeichnet. Bisher waren

es fünf Kategorien, die jetzt mit einem Plus an Regionalität auf sieben erweitert wurden. Die teilnehmenden Betriebe garantieren dem Gast in diesen sieben Produktkategorien (z.B.: Fleisch, Eier, Gemüse, Milch,...) die kontrollierte regionale Herkunft. Alle Bundesländer haben aufbauend auf die Rohstoffzertifizierung des AMA-Gastrosiegels ihre landesspezifischen Besonderheiten eingebracht, um das jeweilige typische kulinarische Profil sichtbar in der Gastronomie zu verankern. Diese zwei zusätzlichen Kategorien sind regionstypische Rohstoffe/Speisen und Leitprodukte aus den Genussregionen.

Das Siegel bietet eine verlässliche Orientierungshilfe für alle, die sich Transparenz, Qualität und Authentizität erwarten. Laut einer Umfrage (RollAMA Motivanalyse April 2014/AMA-Marketing) wünschen sich rund 70% der Konsumenten, dass Gasthäuser und Restaurants die Herkunft von Produkten auf der Speisekarte kennzeichnen. Das AMA-Gastrosiegel sichert die nachvollziehbare Herkunft ab und sorgt dafür, dass regionstypische Rohstoffe beziehungsweise Speisen angeboten und mindestens zwei Leitprodukte aus den Genussregionen verwendet werden. Diese regionale Komponente erhöht nicht nur die Vielfalt und Qualität auf den heimischen Speisekarten, sondern stärkt die regionale Wirtschaft und schont die Umwelt.

Beraterinnen und Berater unterstützen die Gastronomen beim Neueinstieg bzw. bei den Neuerungen, die das AMA-Gastrosiegel – Regionplus mit sich bringt. Jährliche unabhängige Kontrollen sichern das System ab. Unter **www.ama-gastrosiegel.at/restaurants_gasthoefe** erhalten Interessierte einen Überblick über die teilnehmenden Betriebe.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at