

Netzwerk Kulinarik präsentiert Jahresarbeitsprogramm 2022

Bereits 3.000 Betriebe mit Gütesiegel „AMA Genuss
Region“ ausgezeichnet



*Im Bild v.l.n.r.: Gemeinsam zu Gold - Netzwerk Kulinarik Kick-Off 2022:
Christina Mutenthaler (Leitung Netzwerk Kulinarik), Robert Buchberger (AMA
GENUSS REGION Manufaktur), Karin Metz (AMA GENUSS REGION
Direktvermarkterin), Ali Mahlodji (Keynote), Natalie Schwendtner (AMA
GENUSS REGION Gastronomie), Astrid Ruzicka (Leitung Cluster Netzwerk
Kulinarik), Katharina Maierhofer (Moderation)*

3.000 Direktvermarkter, Manufakturen und Gastronomiebetriebe zählt das Gütesiegel "AMA Genuss Region" bereits als seine Teilnehmer. Jetzt setzen sie einen weiteren wichtigen Schritt in Richtung Digitalisierung. Mit dem neuen Online-Serviceportal "Mein Gütesiegel" auf **www.genussregionen.at** bieten sie Konsumenten aktuelle Informationen zu ihren Betrieben. Welche Schwerpunkte sich das Netzwerk Kulinarik für 2022 noch setzt, wurde beim heutigen Kick-off präsentiert.

Faire Preise für Bauern

„Die Corona-Krise hat die Bedeutung der Direktvermarktung enorm gestärkt. Laut einer RollAMA-Auswertung sind die Ausgaben direkt beim Bauern im vergangenen Jahr um 24% gestiegen. Mit dem AMA-Gütesiegel haben wir ein europaweit einzigartiges Herkunfts- und Qualitätssiegel im Lebensmitteleinzelhandel etabliert. Davon profitieren die Bäuerinnen und Bauern durch faire Preise und die Konsumenten durch qualitativ hochwertige Produkte. Diesen Weg gehen wir jetzt auch bei der Direktvermarktung, der Gastronomie und bei den Manufakturen“ betonte Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger beim heutigen Kick-off.

Qualität statt Quantität

„Die 'AMA Genuss Region' ist der Lückenschluss in der freiwilligen Herkunfts- und Qualitätsstrategie sowie eine Antwort auf wichtige Zukunftsfragen: Wir geben regionalen Produkten den Vorrang und tragen mit kurzen Transportwegen erheblich zum Klimaschutz bei. Wir produzieren unter hohen Qualitätsstandards mit höchster Transparenz für die Konsumenten sowie in enger Zusammenarbeit mit unseren Gastronomen, den Fleischern, Bäckern, die unsere Produkte veredeln. Damit stärken wir unsere Regionen. Qualität statt Quantität ist unser Motto und mit dem Gütesiegel 'AMA Genuss Region' leben wir genau das“, so Köstinger.

Ziel für 2022 sind weitere tausend Teilnehmer

Das Gütesiegel „AMA Genuss Region“ gibt Direktvermarktern, Manufakturen und Gastronomiebetrieben ein starkes Zeichen. Es garantiert Gästen und Kunden die regionale Herkunft und standardisierte Qualität der Lebensmittel sowie frisch zubereitete Speisen in der Gastronomie. "In eineinhalb Jahren konnten wir fast 3.000 Betriebe zertifizieren. Unser Ziel für 2022

sind weitere tausend Teilnehmer", unterstrich Köstinger. Das Zeichen wurde im Sommer 2020 präsentiert. 1.400 Direktvermarkter, 300 Manufakturen und 1.300 Gastronomiebetriebe nehmen bereits teil.

Erstmals vorgestellt wurde das Online-Serviceportal "Mein Gütesiegel" unter www.genussregionen.at. Hier können zertifizierte Direktvermarkter, Manufakturen und Gastronomiebetriebe ihre Daten einsehen und selbst bearbeiten. Das neue Tool wurde live bei der Veranstaltung von Netzwerk Kulinarik freigeschalten.

Unter dem Motto „Gemeinsam zu Gold“ zur Kulinarik-Destination Europas werden

Beim Auftakt der Landeskonferenzen präsentierte das Netzwerk Kulinarik seine Arbeitsschwerpunkte für das Jahr 2022. "Neben dem neuen Online-Serviceportal bieten wir unseren Betrieben die Möglichkeit zur kostenlosen Teilnahme an der Ausbildung zum Genussbotschafter. Unter dem heurigen Motto 'Gemeinsam zu Gold' wollen wir die Kulinarik-Destination Europas werden", sagte Christina Mutenthaler, Geschäftsführerin des Netzwerks Kulinarik, der Zertifizierungsplattform für "AMA Genuss Region". 2022 sind zahlreiche Medienkooperationen, der Ausbau der digitalen Genuss-Landkarte www.genussregionen.at sowie die Fortführung der gemeinsamen Kampagne mit der Österreich Werbung geplant.

Mit kostenlosen betriebsindividuellen Fotoshootings, Werbemitteln und zahlreichen Weiterbildungsmaßnahmen will das Netzwerk Betriebe auf ihrem Weg der Professionalisierung unterstützen. Darüber hinaus können sich Betriebe am Genuss-Gutschein-System beteiligen und eine Einlösestelle werden. Weitere Informationen sind unter www.genussregionen.at verfügbar.



„Die Corona-Krise hat die Bedeutung der Direktvermarktung enorm gestärkt“ sagt Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger beim Netzwerk Kulinarik Online Kick-off.



Keynote-Speaker Ali Mahlodji



Auch Robert Buchberger, Fleischermeister aus Pöllau, hielt einen vielbeachteten Vortrag!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at