

Raimund Plautz: Aus der Innung!

Kommentar des Bundesinnungsmeisters der Fleischer & Fleischermeister



Raimund Plautz, Fleischermeister und Bundesinnungsmeister der Fleischer.

Es freut mich, dass ich in der Kolumne auch einmal über ein positives Thema erzählen kann. Das neue AMA-Manufacturensiegel ist eine super Sache und Riesenchance für unsere Betriebe. Die Richtlinien wurden gut formuliert, so dass sie die Wirtschaftlichkeit nicht einschränken. Wobei ich denke, eigentlich sicher bin, dass 90 % unserer Betriebe sowieso bereits seit Jahren alle Richtlinien erfüllen. Als Kollege und Bundesinnungsmeister plädiere ich daher an alle meine

Kolleg:innen, diese große Chance zu nutzen und eine Zertifizierung zu beantragen. Für unseren Betrieb in Kärnten hat es mein Sohn bereits veranlasst.

Warum ist dieses Siegel so wertvoll? Die AMA ist eine schlagkräftige Organisation und als unabhängige Kontrollinstanz korrekt – und dadurch auch sehr glaubwürdig. Alle mit dem Manufaktur-Siegel zertifizierten Betriebe werden von der AMA auf vielfältige Art und Weise unterstützt – vor allem die Marketing- und Vermarktungsmöglichkeiten sind nicht mit Gold aufzuwiegen. Alleine die Siegel im Geschäft und auf den Produkten machen ordentlich etwas her, unterscheiden von der Massenware und sind, meiner Erfahrung nach, sehr verkaufsfördernd. Und nicht zu vergessen: Ein AMA-kontrollierter Betrieb hat im öffentlichen Bereich auch Vorteile bei den neuen Vergaberichtlinien. Denn mit dem Siegel kann die Regionalität bewiesen werden – und so kann es dann durchaus passieren, dass ein Gewerbebetrieb, der ja durchaus etwas teurer als der Industriebetrieb ist, den Zuschlag als Bestbieter bekommt. Daher: Bitte meldet euch zur Zertifizierung an!

**Schreiben Sie uns Ihre Meinung an:
online@fleischundco.at**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at