

## **Gastrobetriebe mit AMA Genuss Region- Zeichen setzen Herkunftskennzeichnung freiwillig um**

Mehr als 1.400 Gastrobetriebe tragen bereits das AMA GENUSS REGION-Zeichen und zeigen auf freiwilliger Basis Herkunft und Qualität ihrer Zutaten. Mit der Einführung der Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung ab September 2023 steht das Thema im Fokus. Die AMA GENUSS REGION-Initiative fördert Transparenz und ermöglicht Gästen Einblick in die Herkunft der verwendeten Rohstoffe.



*Die Genusskrämerei, Hallein, Salzburg. (©wildbild, Herbert Rohrer)*

In den letzten Tagen entfachten hitzige Diskussionen rund um die Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie. Was jedoch Wenige wissen: Gastrobetriebe, die das AMA GENUSS REGION-Zeichen führen, setzen die Qualitäts- und Herkunftskennzeichnung bereits freiwillig um. Rund 1.400

Partnerbetriebe deklarieren freiwillig, woher ihre Zutaten kommen und bekennen sich dazu, überwiegend regional einzukaufen.

## **Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie im Fokus**

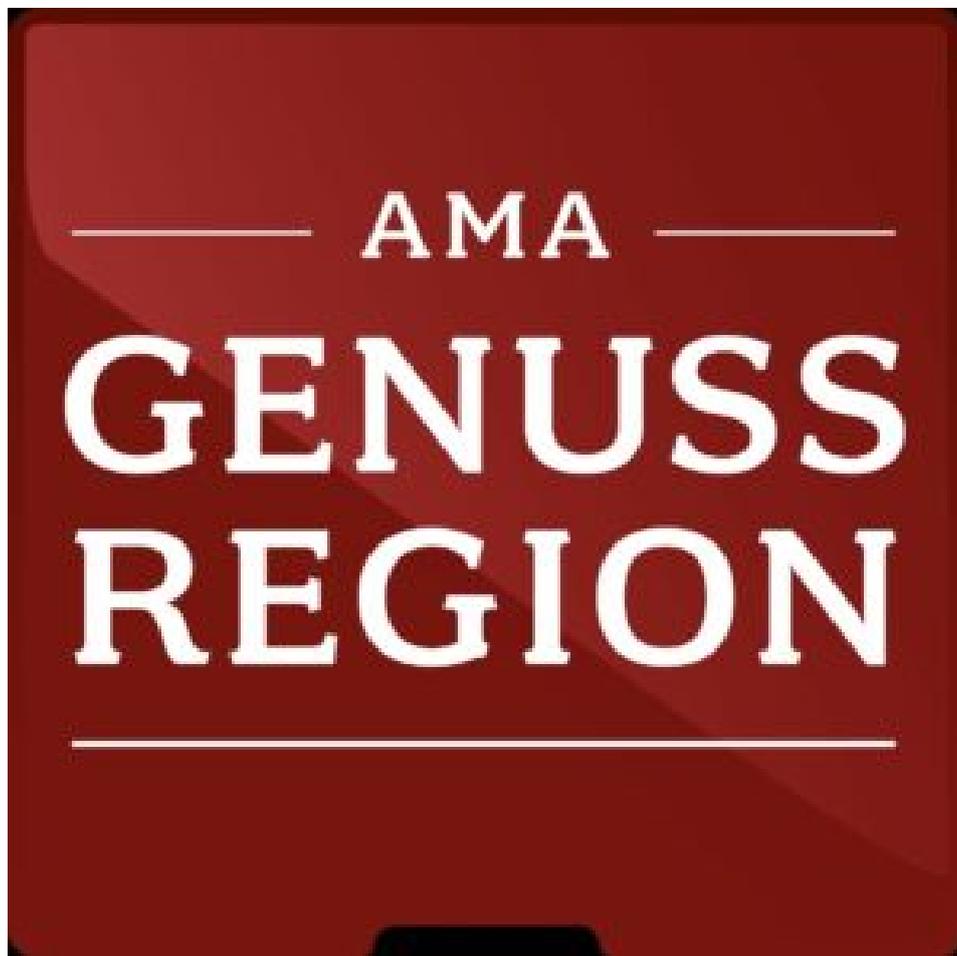
Rund 3,5 Millionen Mahlzeiten wurden 2022 täglich außer Haus konsumiert. 40 Prozent davon entfielen auf die Gemeinschaftsverpflegung, d.h. die regelmäßige Verpflegung von Menschengruppen in Betrieben, Gesundheits- und Pflegeinstitutionen sowie Bildungseinrichtungen. Für diesen Bereich gilt ab 1. September 2023 auch die verpflichtende Herkunftskennzeichnung. Für die restlichen 60 Prozent der Außer-Haus-Verpflegung, insbesondere für die Gastronomie (35 Prozent), gilt diese Regelung nicht.

Dies ist auch der Grund für eine derzeit hitzig geführte Diskussion. „Wir haben bereits 2020 eine Betriebszertifizierung – die AMA GENUSS REGION – eingeführt, die eine freiwillige Verpflichtung zur Qualitäts- und Herkunftskennzeichnung für Gastronomiebetriebe enthält“, erklärt AMA-Marketing Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek.

„Mittlerweile haben wir 1.400 Partnerbetriebe im Programm, die freiwillig die Herkunft ihrer verwendeten Rohstoffe deklarieren“.

## **AMA GENUSS REGION-Zeichen: Transparenz auf der Speisekarte**

„Unsere AMA GENUSS REGION Partnerbetriebe zeigen, dass eine Qualitäts- und Herkunftskennzeichnung durchaus mit mäßigem bürokratischem Aufwand möglich ist. Wir sind sehr stolz auf unsere AMA GENUSS REGION Betriebe, die ihren Gästen eine größtmögliche Transparenz über die verwendeten Rohstoffe bieten“, freut sich Mutenthaler-Sipek über den Erfolg des Siegels.



*Logo AMA GENUSS REGION (©AMA GENUSS REGION)*

AMA GENUSS REGION ist ein offizielles, staatlich anerkanntes Gütesiegel und garantiert Qualität und klare Herkunft bei bäuerlichen Direktvermarktern, Manufakturen, Gastronomen und in der Hotellerie.

Basis für die Auszeichnung sind die Richtlinien für das von der EU anerkannte Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem.

# Qualitäts- und Herkunftssicherung durch AMA GENUSS REGION

Eine Richtlinie legt eine Reihe von Parametern für die Gastronomie fest. Die wichtigsten Eckpunkte sind: Qualität, regionale Herkunft und Kontrolle. Partnerbetriebe verpflichten sich, Rohstoffe wie Fleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel, Obst und Gemüse sowie Wild und Fisch nachweislich aus den von ihnen festgelegten Regionen zu beziehen.

Bei den regional zu beziehenden Produktkategorien sind die Herkunft und gegebenenfalls die Produktionsweise anzugeben. Dabei gibt es folgende Möglichkeiten für die Deklaration: in der Hauptspeisekarte und/oder in einer Sonder- oder Zusatzspeisekarte und/oder in Form eines Tischaufstellers und/oder als Aushang, der für Gäste gut sichtbar angebracht ist und/oder in digitalen Medien.

Sämtliche österreichweit teilnehmenden Gastronomiebetriebe sind unter [www.genussregionen.at](http://www.genussregionen.at) zu finden.

## Wie werde ich AMA GENUSS REGION- Partnerbetrieb? Schritte zur Teilnahme:

Die Teilnahme am AMA GENUSS REGION-Programm erfolgt in drei Schritten:

1) Online-Registrierung und Eingabe der Betriebs- und Vermarktungsdaten unter <https://acm.services.ama.at/reg>

2) Senden des unterzeichneten Teilnahmevertrags an [gastronomie@amainfo.at](mailto:gastronomie@amainfo.at) oder postalisch an: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, z.H. Julia Berta, Dresdnerstraße 68a, A-1200 Wien.

Kontaktdaten für die Gastronomie: +43 50 3151-4851, [gastronomie@amainfo.at](mailto:gastronomie@amainfo.at)

3) Erstaudit und Zertifizierung

Vor der Teilnahme erfolgt die Erstkontrolle durch eine unabhängige, von der AMA-Marketing zugelassene externe Kontrollstelle. Die Einhaltung der Qualitäts- und Herkunftskriterien dieser Richtlinie wird risikobasiert zumindest alle drei Jahre durch eine unabhängige, von der AMA-Marketing zugelassene externe Kontrollstelle überprüft.

Mehr Informationen finden Sie unter [www.genussregionen.at](http://www.genussregionen.at)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**