

Neues Siegel für das Lebensmittelhandwerk

Das neue AMA-Manufacturensiegel soll die österreichischen Lebensmittel-Handwerker vor den Vorhang holen und mit einem Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem das hohe Qualitätsversprechen offiziell besiegeln.



Das neue AMA- Siegel für das Handwerk.
© AMA

Hochwertige, überwiegend in Handarbeit (mehr als 50 %) hergestellte Lebensmittel, regionale Herkunft, kurze Transportwege, traditionelle Qualität, Minimierung von Lebensmittelzusatzstoffen, kein Einsatz von Lebensmittelimitaten und unabhängige und regelmäßige Kontrollen – was für viele Betriebe selbstverständlicher Arbeitsalltag ist, soll nun mithilfe des neu geschaffenen AMA-Siegels auch den Konsumenten sichtbar gemacht werden. Zuständig dafür ist das **Netzwerk Kulinarik**, die den Auftrag des Siegels so definiert: Mehrwert schaffen für unsere Betriebe, unsere Regionen, unsere Konsumenten. Pro Sparte wurden spezielle Betriebskennzeichnungen entwickelt: „Bauernhof“ für Direktvermarkter, „Partner“ für regionale Läden, „Gastronomie“ und der „Manufaktursiegel“ für das Lebensmittelhandwerk.

„Das neue Manufaktursiegel ist eine großartige Möglichkeit, um für bessere Sichtbarkeit des Handwerks zu sorgen und unsere Qualitätsgewerbe vor den Vorhang zu holen“, freut sich DI Anka Lorencz,

Bundesinnungsgeschäftsführerin des Lebensmittelgewerbes. Auch Raimund Plautz, **Bundesinnungsmeister der Fleischer**, ist begeistert von der neuen Möglichkeit: „Das Siegel ist eine super Sache und eine Riesenchance für die heimischen Betriebe.“

Chance für Klein- & Mittelbetriebe

Das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem ist im Regierungsprogramm verankert und klare Vorgabe für das Netzwerk Kulinarik. Unter **www.ama.info.at** sind alle Richtlinien für das Siegel zu finden – diese wurden in Gemeinschaftsarbeit so formuliert, dass, so Plautz, „sie die Wirtschaftlichkeit in den Betrieben nicht einschränken.“ Der Kärntner Fleischermeister ist sich aber ohnehin sicher, dass 90 Prozent der Klein- und Mittelbetriebe bereits jetzt die notwendigen Basisanforderungen erfüllen. Auch Anka Lorencz weiß um die Top-Qualität der

österreichischen Fleischhandwerker: „Der Lebensmitteleinzelhandel wirbt ohne Unterlass mit Tradition und Herkunft – und das Lebensmittelhandwerk in Österreich, das alles und noch mehr ja ohnehin erfüllt, schweigt. Das kann doch nicht sein!“ Deswegen plädieren Lorencz und Plautz an alle heimischen Betriebe (siehe auch Kommentar von Raimund Plautz auf S. 4), diese Chance zu nutzen und sich baldigst für die Zertifizierung anzumelden. „Das Siegel eröffnet Möglichkeiten, die ein Klein- und Mittelbetrieb sonst niemals hätte“, sind sich die beiden einig.



Anka Lorencz will Betriebe motivieren sich als Manufaktur zertifizieren zu lassen. © Beigestellt

Dabei profitieren die Unternehmen hauptsächlich durch langfristige Strategien, Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette und einem vielfältigen Leistungsangebot. So unterstützt die AMA die Manufakturen mit professionellem Marketing und vielen weiteren Goodies. Die Liste ist lang und steht zum Download online – oder man sieht sich das hochprofessionell gemachte **„AMA Genuss Region Webinar: der erfolgreiche Einstieg für Lebensmittelmanufakturen“**

(siehe unten) auf YouTube an. Anka Lorencz bringt es auf den Punkt: „Unsere Betriebe machen so viele tolle Produkte, haben aber kein Geld und keine Zeit für professionelles Marketing. Für jene Betriebe, die mit dem AMA Manufakturersiegel zertifiziert sind, unterstützt die AMA dabei professionell – und noch mehr – gratis. Das ist doch eine wirklich tolle Gelegenheit.“

Förderungen für Audits

Bereits 2019 wurden unter Ministerin Elisabeth Köstinger die unterschiedlichen Kulinarik-Initiativen gebündelt, um die Förderung der EU für diese Zielgruppen zu erhalten und wieder mehr Transparenz in die AMA-Welt zu bringen. So entstand schließlich die AMA Genuss Region. Seit einem Jahr wurde nun für die einzelnen Siegel verhandelt, seit Juni ist der Vertrag unterschrieben. Der Weg zum zertifizierten AMA-Manufaktur-Siegel ist eigentlich simpel. Auf www.lebensmittelgewerbe.at ist der Link zum Leitfaden zur Teilnahme samt einer Checkliste zur Selbstüberprüfung. Werden alle geforderten Richtlinien erfüllt, muss dies von einer von der AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstelle zertifiziert werden. Wichtig: Beim QHS (Qualitäts- und Herkunftssystem) handelt es sich um eine Betriebszertifizierung, es werden alle am Betrieb produzierten Produkte berücksichtigt, sowie ein Betriebsrundgang durchgeführt.

Anka Lorencz: „Diese Audits kosten, je nach Vorarbeit des Betriebs, um die 350 € – wir haben erreicht, dass bis zu 400 € netto an Echkosten für das Erstaudit rückerstattet werden. Die Rechnung muss dafür bei der zuständigen Landesinnung eingereicht werden.“ Für ein Jahr wurde ein Fördervolumen von insgesamt € 40.000,- vereinbart, es gilt das Prinzip „first come, first serve!“.

Hoffen auf reges Interesse

Die Mittel für diese Förderung wurden seinerzeit schon von Ministerin Margarete Schramböck beschlossen und nun von Wirtschaftsminister Martin Kocher auch freigegeben. „Im Moment sind insgesamt etwa 100 Lebensmittelbetriebe im Manufakturersiegel und weitere 20 für eine Zertifizierung angemeldet“, so verrät Lorencz, „aber ich hoffe, dass sich bald mehr Betriebe anmelden. Es ist nicht nur von Vorteil für unsere Unternehmen, sondern auch für das Projekt an sich.“ Denn bei der Förderung handelt es sich um ein auf ein Jahr befristetes

Pilotprojekt, wenn dies von den heimischen Betrieben gut angenommen wird, hat die kämpferische Bundesgeschäftsführerin nächstes Jahr im Wirtschaftsministerium noch bessere Karten für ihre Bitte um Verlängerung

Autorin: Tanja Braune

https://www.youtube.com/watch?v=RoiX_czwyqs

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at