

Weitere sechs Fleischer mit Handwerksiegel

Fleischer, die sich heimischen Rohstoffen, traditionellen Spezialitäten und dem meisterlichen Handwerk besonders verbunden fühlen, können mit dem AMA-Handwerksiegel ausgezeichnet werden. Vor wenigen Tagen kamen sechs weitere Fleischhauereien dazu.



Mit dem AMA-Handwerksiegel werden nur jene Betriebe ausgezeichnet, die sich heimischen Rohstoffen, traditionellen Spezialitäten und dem meisterlichen Handwerk besonders

verbunden fühlen. Derzeit zeichnen 76 Fleischereibetriebe in ganz Österreich ihre Fachgeschäfte mit diesem Siegel aus. Das AMA-Handwerksiegel ist eine einmalige Chance, sich als Lebensmittelhandwerker mit Tradition zu positionieren und sich gegenüber dem anonymen Wettbewerb abzuheben, erklärt Martin Gressl, Qualitätsmanager der AMA den Hintergrund dieses Zeichens.

Regionale Wertschöpfung

Aus der Region für die Region mit der Region, lautet das Motto des AMA-Handwerksiegels. Auf regionale Partnerschaften wird daher großer Wert gelegt. Wichtig ist den Verantwortlichen auch, die Kompetenz der Fachgeschäfte hervorzuheben. Ein meisterlicher Lebensmittelhandwerker bietet neben der Beratung auch Spezialitäten, die nur er produziert.

Die sechs neu ausgezeichneten Betriebe

Fleischerei Amstler, Eva-Magdalena-Straße 12, 4322 Windhaag

Fleischerei Nötsch, Wiener Neustädter Straße 20, 2734
Puchberg/Schneeberg

Fleischerei Gruber, Hauptstraße 36, 8250 Voralpe

Fleischerei Pachinger, Hauptstraße 38, 4341 Arbing

Fleischerei Franz und Doris Steiner-Bernscherer, Hauptplatz 15,
2601 Sollenau

Metzgerei Rettensteiner, Hans-Kappacherstraße 9, 5600 St.
Johann im Pongau
(Red/AMA)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at