


# STRATEGIE KULINARIK ÖSTERREICH

---

*ARBEITSPROGRAMM  
NETZWERK KULINARIK  
2019/2020*



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums.  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



---

## ERFOLGSFELD: QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNG

- Geprüfte Qualität und Herkunft: Etablierung eines durchgängigen, freiwilligen Qualitäts- und Herkunftssicherungssystems als Grundlage für ein national anerkanntes Gütesiegel für Direktvermarktung, Manufakturen und Gastronomie  
.....
- Beratung vor Ort stärken: Entwicklung von Beratungspackages für Betriebe, die am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem teilnehmen  
.....
- Doppelgleisigkeiten abbauen: Kombi-Kontrollen forcieren  
.....
- Unter die Leute bringen: Durchführung einer Informations-Roadshow zum Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für die Betriebe  
.....
- Mehr Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung: Aktiver Erfahrungsaustausch und intensive Zusammenarbeit, um den Anteil regionaler Lebensmittel zu erhöhen  
.....
- Den Weg zum EU-Herkunftsschutz erleichtern: Optimierung der Antragstellung durch praxisgerechte Umsetzungsleitfäden und Beratung für Erstantragsteller sowie Organisation des 1. EU-Herkunftsschutz-Tages

---

## ERFOLGSFELD: INNOVATIONEN FÜR DEN MARKT

- Mehr wissen: Regelmäßige Information über Innovationen und Best-Practice Beispiele  
.....
- Ideenzündung Zukunftswerkstatt: Kostenlose Coachings für Innovationen und die Weiterentwicklung regionaler Kulinarik-Initiativen  
.....
- Neu denken: Entwicklung von Veranstaltungsformaten für den aktiven Austausch entlang der Wertschöpfungskette und mit Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen  
.....
- Zusammen eine Lösung finden: Organisation von thematischen Fokusgruppen (Produkt-, Verfahrens- und Verpackungsentwicklung, Logistik, Digitalisierung, neue Absatzmärkte, Vermarktungs- und Einkaufsgemeinschaften, ...)

---

## ERFOLGSFELD: WAHRNEHMUNG ALS KULINARISCHE DESTINATION EUROPAS

- Eine Sprache sprechen: Ausarbeitung einer Kommunikationsstrategie gemeinsam mit dem Tourismus  
.....
- In Bildern Botschaften vermitteln: Fotoshootings in den Regionen gemeinsam mit dem Tourismus und Erstellung einer Fotodatenbank  
.....
- Kulinarik erlebbar machen: Aktive Kooperationen zwischen Kulinarik und Tourismus durch Workshops zur Vernetzung und gemeinsamen Angebotsentwicklung  
.....
- Hinaus in die Welt: Fachexkursion mit Akteurinnen und Akteuren aus Landwirtschaft und Tourismus in eine Best-Practice Region  
.....
- Helden brauchen eine Bühne: Durchführung von regionaler Pressearbeit, Storytelling sowie Erstellung Veranstaltungskalender und kulinarische Landkarte gemeinsam mit dem Tourismus  
.....
- Events gestalten: Neukonzeption von bestehenden Kulinarik-Veranstaltungen und Entwicklung von neuen Veranstaltungsformaten

---

## ERFOLGSFELD: VERFÜGBARKEIT VON QUALITÄTS- UND HERKUNFTSGESICHERTEN LEBENSMITTELN

- Bauer trifft Wirt: Organisation von „Speed-Datings“ in jedem Bundesland zur Vernetzung von Akteurinnen und Akteuren in den Bereichen Produktion, Verarbeitung, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Wege finden: Erarbeitung praktikabler und einfacher Logistiklösungen
- Die selbe Quelle: Konzeption einer gemeinsamen Datenbank mit Schnittstellen zu regionalen Kulinarik-Initiativen
- Regionalität trifft auf Urbanität: Durchführung eines Pilotprojekts für mehr Regionalität in der Bundeshauptstadt

---

## ERFOLGSFELD: WERTSCHÄTZUNG FÜR BETRIEBE UND LEBENSMITTEL

- Persönlichkeiten als Botschafter: Produzentinnen und Produzenten, Verarbeiterinnen und Verarbeiter sowie Gastronominnen und Gastronomen und deren Geschichten vor den Vorhang holen
- Verständnis unter Kolleginnen und Kollegen schaffen: Daten und Fakten aus den Branchen entlang der Wertschöpfungskette aufzeigen
- Wertschätzung bei Konsumentinnen und Konsumenten steigern: Durchführung von Informations- und Bewusstseinsbildungsmaßnahmen für die regionale Kulinarik
- Vorbildrolle einnehmen: Öffentliche Organisationen und Institutionen für regionale und saisonale Lebensmittel begeistern

---

## ERFOLGSFELD: GEMEINSAMES ENGAGEMENT

- Die Netzwerk Kulinarik-Serviceestelle koordiniert: Klar definierte Ansprechpersonen, Zuständigkeiten und Schwerpunkte
- Der Fachbeirat Netzwerk Kulinarik steht zur Seite: Anwendungsorientiertes Feedback und Lernen von Best-Practices entlang der Wertschöpfungskette
- Die Landesvernetzungsstellen unterstützen: Austausch und Hilfe bei geplanten Projekten in den Regionen
- Aktiver Austausch: Vernetzungstreffen in jedem Bundesland und jährliche Bundeskonferenz
- Top aktuell: Alle Informationen auf [www.netzwerk-kulinarik.at](http://www.netzwerk-kulinarik.at) sowie regelmäßiger Versand von Newslettern
- Bürokratie reduzieren: Erstellung eines praxisnahen Förderhandbuchs, Entwicklung eines einheitlichen Controllingtools und standardisierten Angeboten zur einfachen Förderabwicklung
- Synergien nutzen: Aufbau gemeinsamer Projektdatenbank, Erfahrungsaustausch von Best-Practice und Worst-Practice Beispielen



**Kontakt:**

AMA-Marketing GesmbH

Netzwerk Kulinarik

Dresdner Straße 68a

1200 Wien

E-Mail: [kulinarik@amainfo.at](mailto:kulinarik@amainfo.at)