

Leitfaden AMA GENUSS REGION Partner - Vertriebs- und Vermarktungspartner



<p>A) Allgemeine Kriterien für Vertriebs- und Vermarktungspartner</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Im Produktsortiment sind AMA GENUSS REGION Produkte enthalten. Sofern nicht das gesamte Produktsortiment aus AMA GENUSS REGION Produkten besteht, ist eine Mindestanzahl von AMA GENUSS REGION Produzenten erforderlich (Anzahl siehe unten).2. Der Betrieb vermittelt einen guten Gesamteindruck für die Vermarktung regionaler Produkte und erfüllt die Anforderungen an die „Gute Herstellungspraxis“.3. Das AMA GENUSS REGION Produktsortiment und die Produzenten werden gegenüber Kunden professionell erkennbar gemacht (z.B. Tafel, Plakate, Informations- und Präsentationsmaterial).4. Der Betrieb nimmt jährlich an zumindest einem Vertriebs- und Vermarktungs-Webinar des Netzwerks Kulinarik teil.5. Das Verkaufspersonal (ausgenommen *) kann gut über die AMA GENUSS REGION Produkte sowie die Qualität und Herkunft dieser Artikel informieren.6. Jährlich (ausgenommen *) finden am Verkaufsstandort mindestens zwei organisierte AMA GENUSS REGION Produktverkostungen für Kunden statt.
--	---



Auszeichnungskategorie je Vertriebs- und Vermarktungspartner	3 Sterne – gut	4 Sterne – sehr gut	5 Sterne – ausgezeichnet
*Automaten	mind. 3 Produzenten	mind. 5 Produzenten	mind. 7 Produzenten oder Vollsortiment
*Selbstbedienungsläden	mind. 7 Produzenten	mind. 10 Produzenten	mind. 15 Produzenten oder Vollsortiment
*Online-Shops	mind. 7 Produzenten	mind. 10 Produzenten	mind. 15 Produzenten oder Vollsortiment
Spezialitätengeschäfte, Genussläden, Ab-Hof-Läden	mind. 7 Produzenten	mind. 10 Produzenten	mind. 15 Produzenten, Vollsortiment
*(Bauern)Märkte	mind. 5 Produzenten	mind. 7 Produzenten	mind. 10 Produzenten oder Vollsortiment
Kulinarische Schaubetriebe - Gastronomie - Kultureinrichtungen (Museums-Shops) mit Regionalregal	mind. 5 Produzenten	mind. 7 Produzenten	mind. 10 Produzenten oder Vollsortiment
Traditionelle Imbissstände/ Würstelstände	1. Fleisch und Fleischerzeugnisse: mindestens von zwei AMA GENUSS REGION Produzenten (Manufaktur oder Direktvermarkter) oder gesamtes Fleischsortiment 2. Gebäck: mindestens von einem AMA GENUSS REGION Produzent		

*Beherbergungsbetriebe mit Frühstück (ohne Restaurant)

Beherbergungsbetriebe mit Frühstück bieten an

- **Fleisch und Fleischerzeugnisse** von mindestens **einem AMA GENUSS REGION Produzenten** (wenn regional nicht verfügbar: Produkte mit AMA-Gütesiegel oder AMA-Biosiegel) oder aus betriebseigener Herstellung,
- das **gesamte Sortiment an Milch und Milchprodukte** (ausgenommen Käsespezialitäten zur Sortimentsergänzung) von **AMA GENUSS REGION Produzenten** (wenn regional nicht verfügbar: Produkte mit AMA-Gütesiegel oder AMA-Biosiegel) oder aus betriebseigener Herstellung,
- **Brot und Gebäck** von mindestens einem **AMA GENUSS REGION Produzenten** (wenn regional nicht verfügbar: Brot und Gebäck von regionalen Bäckern) oder aus betriebseigener Herstellung,
- **Eier** von **AMA GENUSS REGION Produzenten** (wenn regional nicht verfügbar: AMA-Gütesiegel- oder AMA-Biosiegel-Eier) oder vom eigenen Betrieb und
- **Produkte mindestens einer weiteren Kategorie** von **AMA GENUSS REGION Produzenten** oder aus betriebseigener Herstellung. Beispiele dafür sind Honig, Marmelade/Konfitüre, Cerealien oder Obst/Gemüse.

In zumindest zwei Kategorien sind die Produkte von AMA GENUSS REGION Produzenten einzusetzen.

<p>B) Allgemeine Kriterien für Kulinarik-Initiativen (z.B. Genuss Region Vereine)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Mitgliedsbetriebe der Kulinarik-Initiative nehmen am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem QHS teil. 2. Die Kulinarik-Initiative definiert ihr Gebiet selbst. Die Anerkennung durch die AMA-Marketing erfolgt unter Beziehung eines bundesweiten Fachgremiums. 3. Bei Produkten mit EU-Herkunftsschutz (g.U., g.g.A.) ist das Gebiet der Kulinarik-Initiative mit dem Gebiet gemäß der Spezifikation für die geschützte Bezeichnung ident. 4. Mehrere bäuerliche Familienbetrieben (mindestens drei Betriebe) oder EZG / regionale Manufakturen produzieren bzw. verarbeiten in der definierten Region Produkte bzw. Rohstoffe. 5. In jeder Kulinarik-Initiative ist vor Ort eine Trägervereinigung eingerichtet und lebt die vereinbarte Kooperationskultur. Die Trägervereinigung ist allen Produzenten/Verarbeiter gegenüber offen, wenn sie die Kriterien erfüllen. 6. Kulinarik-Initiativen zeichnen sich durch ein besonderes Genusserlebnis aus.
<p>C) Allgemeine Kriterien für Händler, die AMA GENUSS REGION Produkte an die Gastronomie/Hotellerie liefern</p>	<p>Zur Etablierung regionaler Versorgungsketten zwischen bäuerlichen Direktvermarktern, Lebensmittelmanufakturen und Gastronomie/Hotellerie mit AMA GENUSS REGION Produkten können Händler als Partnerbetriebe teilnehmen, sofern diese überwiegend (>50% des Produktumsatzes) an Gastronomiebetriebe und Hotellerie liefern.</p> <p>Folgende Kriterien müssen die Unternehmen erfüllen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Das gesamte Produktsortiment besteht aus AMA GENUSS REGION Produkten oder das Produktsortiment besteht aus AMA GENUSS REGION Produkten von mindestens 15 Produzenten. 2. Der Betrieb vermittelt einen repräsentativen Gesamteindruck der regional produzierten Produkte und erfüllt die Anforderungen an die „Gute Herstellungspraxis“. 3. Das qualitäts- und herkunftsgesicherte Produktsortiment und die Produzenten werden gegenüber Kunden professionell erkennbar gemacht (z.B. im Katalog, Webshop, Informations- und Präsentationsmaterial, Plakate). 4. Jährlich finden mindestens zwei organisierte AMA GENUSS REGION Produktverkostungen für Kunden statt.