

# BERATUNGSLEITFADEN

## RICHTLINIE

### *QUALITÄT UND HERKUNFT FÜR DIE GASTRONOMIE*



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
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.



# 1. INFORMATIONEN ZUM QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM

Die „Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für die Gastronomie“ regelt ein einfaches, klares und transparentes Qualitätssystem für Gastronominnen und Gastronomen, das für **frische Speisenzubereitung** und **regionale Herkunft der Rohstoffe** steht.

## ZUR STÄRKUNG UNSERER BETRIEBE

Kulinarisch hat Österreich eine Vielfalt wie kaum ein anderes Land zu bieten. Vom Montafon bis zum Neusiedlersee identifiziert sich jede Region durch typische Spezialitäten und die Menschen, die hinter ihren Produkten stehen.

Ganz nach dem Motto „**Aus der Region. Für die Region. In die Welt.**“ wollen wir die Produkte und Leistungen aus den österreichischen Regionen noch bekannter machen.

Die Bäuerinnen und Bauern, die regionale Lebensmittel erzeugen, die Manufakturen und Veredelungsbetriebe, die aus Rohstoffen köstliche Dinge zaubern, die Gastronomie, die einzigartige Gerichte frisch zubereitet und die Hoteliers, die geschmackliche Erlebnisse abrunden - all diese Menschen schaffen ein unglaublich starkes Fundament für die österreichische Kulinarik.

**Gemeinsam wollen wir Österreich als DIE Kulinarik-Destination Europas positionieren.** Der Schlüssel zum Erfolg liegt in der engen Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette, einem durchgängigen Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem und einer gemeinsamen Vermarktungs- und Vertriebsstrategie. So lässt sich ein höherer wirtschaftlicher, gesellschaftlicher und ökologischer Nutzen für unsere Betriebe, aber auch für unsere Konsumentinnen und Konsumenten sowie Gäste schaffen.

Seit Jänner 2020 ist das **national anerkannte und EU-notifizierte Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem in Kraft** und Betriebe entlang der Wertschöpfungskette können auf freiwilliger Basis daran teilnehmen. Durch das **durchgängige System schaffen wir einen nachhaltigen Mehrwert sowie Wertschöpfungschancen** für die teilnehmenden Betriebe.

## 2. GRÜNDE FÜR DIE QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNG

- Kunde wird immer kritischer und wünscht sich verstärkt Transparenz
- Hilfestellung bei Kaufentscheidungen: Konsumenten erhalten Qualitätsversprechen und Orientierung für die Auswahl von regionalen Produkten und frisch zubereiteten Gerichten
- Durchgängiges System entlang der Wertschöpfungskette (Direktvermarkter, Manufakturen, Gastronomie, Hotellerie)
  - Stärkung der regionalen Wertschöpfungskreise
- National anerkanntes, EU-notifiziertes Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem
  - Gleicher Status wie AMA-Gütesiegel
- Österreichweite einheitliche Basis für Direktvermarkter, Manufakturen und Gastronomie schafft faire Spielregeln für alle Betriebe und stärkt die Partnerschaft zwischen Landwirt, Verarbeiter, Gastronom und Tourismus
  - Unabhängig und extern geprüft
- Im Regierungsprogramm verankert und Vorgabe für Netzwerk Kulinarik (LE 14-20)

## 3. MEHRWERT FÜR BETRIEBE

- Positionierung als **Leitbetrieb** für geprüfte Qualität und Herkunft aus der Region
- Stärkung und **Sichtbarmachung** der professionell arbeitenden Betriebe
- Unterstützung der Betriebe in ihrer **Weiterentwicklung** durch persönliche Betreuung und Beratung (Produktentwicklung, Innovationen, ...)
- **Wettbewerbs- und Kooperationsvorteile** durch aktive Einbindung ins Netzwerk Kulinarik (regionale, bundesländerspezifische und österreichweite Projekte)
- **Neue Absatzchancen** durch Listung in der bundesweiten Bezugsquellendatenbank für Konsumenten, Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel
- Bewerbung im Rahmen der **Kulinarik-Kampagne Österreich** und Integrierung des Betriebes auf der **Kulinarik Landkarte Österreich**
- Vernetzung mit Gastronomie und Tourismus – **regionale Wertschöpfungskreise**
- **Präsentations- und Verkaufsmöglichkeiten** bei regionalen und nationalen Veranstaltungen
- Zurverfügungstellung von **Werbemitteln und verkaufsunterstützenden Hilfsmitteln** (Verpackungsmaterial, ...)
- **Teilnahme an Schwerpunkt- Angeboten** (z.B. Auszeichnungen, Prämierungen, ...)

## 4. DAFÜR STEHT DAS QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM

### 4.1. Qualitätsanforderungen

- **Speisenzubereitung:**
  - frische Speisenzubereitung aus regionalen Rohstoffen
  - regionstypische, traditionelle Spezialitäten/ Speisen
  - Qualitätsstandards des Österreichischen Lebensmittelbuches
- **Rohstoffe:**
  - regionale Rohstoffe aus Qualitätsprogrammen
  - kein Einsatz von Lebensmittelimitaten
  - keine Verwendung von Eiern und Eiprodukten aus Käfighaltung
- **Erscheinungsbild des Betriebes:**
  - allgemeines Erscheinungsbild entspricht jenem eines gut geführten Betriebes bezüglich Ausstattung, Tischkultur und Hygiene

### 4.2. Regionale Herkunft

Partnerbetriebe verpflichten sich, Rohstoffe (falls verwendet) aus den folgenden fünf Produktkategorien nachweislich aus der Region zu beziehen

#### 1. Fleisch (Rind, Schwein und Huhn):

- aus der Kategorie Rind, Schwein und Huhn werden zwei regionale Fleischarten eingesetzt
- für den Betrieb namensgebende Fleischarten (z.B. Backhendlwirt) sind aus der Region zu verwenden

#### 2. Milch und Milchprodukte:

- Milch und Milchprodukte stammen aus der Region
- wenn ein Käsesortiment geführt wird, werden mindestens zwei regionale Käsesorten angeboten

#### 3. Eier:

- Eier stammen von Legehennen aus Boden- bzw. Freilandhaltung oder biologischer Landwirtschaft aus der Region

#### **4. Erdäpfel, Gemüse und Obst:**

- Erdäpfel und mindestens drei weitere ganzjährig verfügbare Obst- und Gemüsearten stammen aus der Region

#### **5. Wild und Fisch:**

- es wird mindestens eine Wildart aus regionaler Jagd oder eine regionale Fischart verwendet

#### **6. Weitere frei wählbare Produktkategorien:**

- weitere Produktkategorien, wenn diese von bäuerlichen Produzenten oder regionalen Lebensmittelmanufakturen produziert werden

*Nähere Informationen dazu finden Sie im Merkblatt „Herkunftsnachweise beim Zukauf von Rohstoffen und Zutaten“.*

#### ***Angaben in der Speisekarte / im Aushang***

Bei den regional zu beziehenden Produktkategorien sind die Herkunft und gegebenenfalls die Produktionsweise anzugeben. Die Herkunftsangabe ist frei wählbar und kann bspw. auf der Hauptspeisekarte, der Zusatzspeisekarte, auf Tischaufstellern oder als Aushang, der für Gäste gut sichtbar angebracht ist, erfolgen.

## 5. WEG ZUR TEILNAHME AM QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM

### 1. ERSTINFORMATION UND UNVERBINDLICHE REGISTRIERUNG

- ✓ Anmeldung zur Teilnahme am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem unter: [www.netzwerk-kulinarik.at/qhs](http://www.netzwerk-kulinarik.at/qhs) (mit Beratung) bzw. direkte Anmeldung und Dateneingabe unter: <https://acm.services.ama.at/reg> (ohne Beratung)

### 2. FREIWILLIGE ERSTBERATUNG (optional)

- ✓ Vorstellung der Richtlinieninhalte und Check der Mindestanforderungen
- ✓ Erklärung des Systems und individuellen Detailfragen sowie Tipps zur praktischen Umsetzung im Betrieb

### 3. DURCHFÜHRUNG DER SELBSTÜBERPRÜFUNG (optional im Zuge der freiwilligen Erstberatung)

- ✓ Um sicherzustellen, dass die Anforderungen zur Teilnahme erfüllt werden können, ist das Dokument „Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer“ auszufüllen
  - Merkblatt „Herkunftsnachweise beim Zukauf von Rohstoffen und Zutaten“
  - Merkblatt „Tolerierte Fertiggerichte und Convenience-Produkte“
  - Formular „Mitarbeiterschulung“
  - Formular „Bestätigung des Lieferanten über die Herkunft der Rohstoffe“

### 4. DATENERHEBUNG (optional im Zuge der freiwilligen Erstberatung)

- ✓ Füllen Sie bei der Beratung die Betriebs- und Produktdaten unter folgendem Link aus: <https://acm.services.ama.at/reg>
- ✓ Bei der direkten Anmeldung über den Link ist das bereits erfolgt (ohne Beratung)

### 5. TEILNAHMEVERTRAG (optional im Zuge der freiwilligen Erstberatung)

- ✓ Senden Sie den original unterzeichneten Teilnahmevertrag per Post an:  
Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH  
z.H. Frau Elisabeth Hochwarter  
Handelskai 92/Gate 1/3.OG/Top.CF  
A-1200 Wien
  - Leitfaden zur Zeichenverwendung und Kommunikation
  - Tarifmodell

## 6. ERSTAUDIT

- ✓ Das Erstaudit findet am Betrieb statt und gliedert sich in Betriebsrundgang und Dokumentenprüfung (Durchsicht von Rechnungen / Lieferscheinen und Etiketten, Selbstevaluierung)
- ✓ Um einen möglichst effizienten Ablauf des Audits zu gewährleisten, sollten die Unterlagen vollständig und chronologisch geordnet vorbereitet werden. Eine Info hierzu finden Sie im Dokument „Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer“
- ✓ Folgeaudits finden risikobasiert alle 3 Jahre statt

## 7. ABSCHLUSS DES TEILNAHMEVERTRAGES UND ERHALT DES ZERTIFIKATES

- ✓ Nach positivem Abschluss des Erstaudits erhalten Sie den gegengezeichneten Teilnehmervertrag per E-Mail
- ✓ Sie sind somit als Leitbetrieb für geprüfte Qualität und regionale Herkunft zertifiziert
- ✓ Das Zertifikat wird Ihnen von der AMA-Marketing zugesendet
- ✓ Ab jetzt ist die Teilnahme an umfangreichen Vermarktungs- und Vertriebsmaßnahmen wie zum Beispiel Bewerbung in Online- und Printmedien, Teilnahme an Vermarktungsveranstaltungen sowie Präsentation auf der Kulinarik-Landkarte Österreich möglich

## 6. KONTAKT

### *AMA-Marketing Qualitätsmanagement Gastronomie*

Dipl.-Ing. Elisabeth Hochwarter

[gastronomie@amainfo.at](mailto:gastronomie@amainfo.at)

+43 50 3151-4853

### *Netzwerk Kulinarik*

Julia Göschelbauer, MA

[julia.goeschelbauer@amainfo.at](mailto:julia.goeschelbauer@amainfo.at)

+43 50 3151-4800

## 7. ANHÄNGE

- ✓ Richtlinie „Qualität und Herkunft für die Gastronomie“
- ✓ Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer
- ✓ Anleitung zur Online-Dateneingabe
- ✓ Teilnahmevertrag
- ✓ Merkblatt „Herkunftsnachweise beim Zukauf von Rohstoffen und Zutaten“
- ✓ Merkblatt „Tolerierte Fertiggerichte und Convenience-Produkte“
- ✓ Formular „Mitarbeiterschulungsblatt“
- ✓ Formular „Bestätigung des Lieferanten über die Herkunft der Rohstoffe“
- ✓ Beratungsprotokoll