

MITARBEITERSCHULUNG IM QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM FÜR DIE GASTRONOMIE

Der teilnehmende Betrieb hat die mit der „Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für die Gastronomie“ in Verbindung stehenden Personen (z.B. Küchenchef, Verantwortliche für Einkauf und Warenübernahme, Servicepersonal) zu schulen. Die Unterweisungen sind regelmäßig (zumindest einmal pro Jahr bzw. bei Einstellung neuer Mitarbeiter) durchzuführen bzw. zu wiederholen. Die Durchführung ist im Rahmen des Audits, z.B. mit einer Schulungsliste, nachzuweisen.

HILFESTELLUNG FÜR DIE MITARBEITERSCHULUNG

Zertifizierte Betriebe der „Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für die Gastronomie“ können ihren Gästen **folgende Vorteile** kommunizieren:

- ✓ Frische Speisenzubereitung sowie Angebot von hochqualitativen, regionstypischen Spezialitäten
- ✓ Bezug von regionalen Rohstoffen, wodurch Transportwege verkürzt werden
- ✓ Verstärkte Zusammenarbeit mit bäuerlichen Direktvermarktern und regionalen Lebensmittelmanufakturen
- ✓ Höchstes Maß an Transparenz: „Was angegeben wird, stimmt“

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:**
 - Das allgemeine Erscheinungsbild entspricht jenem eines gut geführten Betriebes bezüglich Ausstattung, Tischkultur und Hygiene

REGIONALE HERKUNFT

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

- ✓ **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.
- ✓ **Milch und Milchprodukte:**
 - Milch und Milchprodukte stammen aus der Region.
 - Wenn ein Käsesortiment geführt wird, werden mindestens zwei regionale Käsesorten angeboten.
- ✓ **Eier:**
 - Eier stammen von Legehennen aus Boden- bzw. Freilandhaltung oder biologischer Landwirtschaft aus der Region.
- ✓ **Erdäpfel, Gemüse und Obst:**
 - Erdäpfel und mindestens drei weitere ganzjährig verfügbare Obst- und Gemüsearten stammen aus der Region.
- ✓ **Wild und Fisch:**

- Es wird mindestens eine Wildart aus regionaler Jagd oder eine regionale Fischart verwendet.
- ✓ **Weitere frei wählbare Produktkategorien:**
 - Weitere Produktkategorien, wenn diese von bäuerlichen Produzenten oder regionalen Lebensmittelmanufakturen produziert werden.

ANGABEN IN DER SPEISEKARTE / IM AUSHANG:

Bei den regional zu beziehenden Produktkategorien sind die Herkunft und ggf. 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.

Wir bestätigen hiermit, die Anforderungen der „Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für die Gastronomie“ durchgelesen und verstanden zu haben.

Vor- und Nachname	Bereich (z.B. Küchenchef, Servicepersonal)	Datum	Unterschrift