

LEITFADEN
ZUR UMSETZUNG DES
QUALITÄTS-UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEMS
FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

ZUR NUTZUNG DER MARKE



VERSION APRIL 2022

Die „Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für Gastronomiebetriebe“ regelt ein einfaches, klares und transparentes Qualitätssystem für Gastronomiebetriebe, das für frische Speisenzubereitung und regionale Herkunft steht. Zudem ist es die Grundlage für das Gütesiegel AMA GENUSS REGION. In diesem Dokument werden die wichtigsten Schritte zur Teilnahme zusammengefasst und die einzelnen Merkblätter gebündelt.

Ausführlichere Informationen dazu sind ebenfalls abrufbar unter <https://b2b.amainfo.at/kulinarik/qhs/gastronomie/>.

Falls Sie Fragen zur Teilnahme an der AMA GENUSS REGION als Gastronomiebetrieb haben, stehen wir gerne per Email unter gastronomie@amainfo.at und telefonisch unter +43 50 3151-4851 zur Verfügung.

INHALT

1. ANLEITUNG ZUR ONLINE REGISTRIERUNG	4
2. VORBEREITUNG AUF DAS AUDIT	10
3. DIREKTER EINSTIEG FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE	11
4. VORLAGE FÜR HERKUNFTSANGABEN IN DER SPEISEKARTE FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE IM QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM	12
5. BESTÄTIGUNG DES LIEFERANTEN ÜBER DIE HERKUNFT DER ROHSTOFFE	14
6. BESTÄTIGUNG FÜR DIE FRISCHE SPEISENZUBEREITUNG	15
7. TOLERIERTE FERTIGGERICHTE UND CONVENIENCE-PRODUKTE	16
8. HERKUNFTSNACHWEISE BEIM ZUKAUF VON ROHSTOFFEN UND ZUTATEN	19
9. MITARBEITERSCHULUNG	21
10. MERKBLATT „HEURIGE“ FÜR BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTER UND GASTRONOMIEBETRIEBE	23

LEITFADEN ZUR TEILNAHME AM GÜTESIEGEL AMA GENUSS REGION

Erstinformation und unverbindliche Registrierung

- Bei Interesse an einer Teilnahme registrieren Sie sich bitte unter <https://acm.services.ama.at/reg> und geben Sie im Zuge dessen Ihre Daten ein. Gerne können Sie im Formular bekanntgeben, wenn eine freiwillige Erstberatung gewünscht wird.

Durchführung der Selbstüberprüfung

- Um sicherzustellen, dass die Anforderungen zur Teilnahme erfüllt werden können, ist das Dokument "Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer" auszufüllen. Diese finden Sie unter Punkt 2 auf <https://b2b.ama.info.at/kulinarik/qhs/gastronomie/>

Teilnahmevertrag

- Senden Sie den unterzeichneten Teilnahmevertrag im Original per Post an:
Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
z.H. QM Gastronomie
Dresdner Straße 68a
A-1200 Wien
- Das Leerformular dazu finden sie unter Punkt 3 auf <https://b2b.ama.info.at/kulinarik/qhs/gastronomie/>

Erstaudit

- Erstaudits für Gastronomiebetriebe werden einmal pro Quartal ausgeschrieben. Nach Abschluss des Verfahrens (Dauer: ca. 3 bis 4 Wochen) wird eine Kontrollstelle zugewiesen, die dann direkt mit dem Betrieb Kontakt bzgl. Terminvereinbarung aufnimmt.
- Das Erstaudit findet am Betrieb statt und gliedert sich in Betriebsrundgang und Dokumentenprüfung (Durchsicht von Rechnungen / Lieferscheinen und Etiketten, ausgefüllte Checkliste zur Selbstüberprüfung). Um einen möglichst effizienten Ablauf des Audits zu gewährleisten, sollten die Unterlagen (siehe "Vorbereitung auf das Audit") vollständig und chronologisch geordnet vorbereitet werden.
- Für die Dauer des Erstaudits sollte eine zeichnungsberechtigte Person / Auskunftsperson anwesend sein.

Abschluss des Teilnahmevertrages und Erhalt des Zertifikates

- Wurde das Erstaudit positiv abgeschlossen, erhalten Sie den gegengezeichneten Teilnahmevertrag, das Zertifikat und das Logo zu Ihrer Verwendung per E-Mail. Sie sind somit als Leitbetrieb für geprüfte Qualität und regionale Herkunft zertifiziert.

1. ANLEITUNG ZUR ONLINE REGISTRIERUNG

Für die Vermarktung und Kommunikation ist es wichtig, die richtigen und aktuellen Daten Ihres Betriebes zu erfassen. Konsumenten wollen wissen, welche Spezialitäten Sie anbieten, woher Sie Ihre Rohstoffe beziehen, welches Angebot Sie bieten und vieles mehr. Dazu geben Sie bitte die Daten über unser Online-Formular bekannt.

WICHTIG

Sollten Sie Fragen haben oder technische Probleme bei der Onlineregistrierung auftreten, wenden Sie sich bitte per Mail an gastronomie@amainfo.at oder telefonisch an **+43 50 3151-4851**.

AUFRUFEN DER WEBSITE: www.genussregionen.at

Bitte klicken Sie rechts oben auf das Feld „Für Betriebe“.

Scrollen Sie nach unten und klicken Sie auf das Feld „ZUR REGISTRIERUNG“.



The screenshot shows the website header with navigation links: Gewinnspiel, Karte, Online-Shop, Genuss-Gutschein, Betriebe, Regionen, Blog. A yellow box highlights the 'Für Betriebe' link. Below is a large image of two people holding a sign that says 'AMA GENUSS REGION'. To the right, a list of benefits for businesses is displayed, followed by a yellow button labeled 'ZUR REGISTRIERUNG' with a right-pointing arrow.

Navigation: Gewinnspiel Karte Online-Shop Genuss-Gutschein Betriebe Regionen Blog

Für Betriebe

- » Betriebspräsentation auf www.genussregionen.at
- » Individuelle Betriebs-Fotoshootings
- » Listung in einer bundesweiten Bezugsquellendatenbank für Konsumenten, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung
- » Präsentations- und Verkaufsmöglichkeiten bei Veranstaltungen
- » Informationsmaterial
- » Teilnahme an Vermarktungs- und Weiterbildungs-Webinaren sowie Vernetzungstreffen
- » regelmäßig individuelle Angebote für Betriebe

Alle bisherigen Gutes vom Bauernhof Betriebe werden automatisch im neuen System anerkannt. Als Gutes vom Bauernhof Betrieb bitten wir Sie, direkt mit Ihrer Landwirtschaftskammer bzw. dem Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter in Ihrem Bundesland Kontakt aufzunehmen. AMA-Gastrosiegel-Betriebe und AMA-Handwerkssiegel-Betriebe sind automatisch im System.

ZUR REGISTRIERUNG →

© Netzwerk Kulinarik/ Martina Siebenhandl

I. TEILNAHME AN DER RICHTLINIE FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

Es öffnet sich ein neues Fenster zur Online Registrierung (<https://acm.services.ama.at/reg>)

1. ICH MÖCHTE IN FOLGENDER FUNKTION AN EINEM AMA-PROGRAMM TEILNEHMEN*

Bei Fragen wenden Sie sich bitte direkt an uns.

Bäuerliche Direktvermarkter: +43 50 3151 4466

Lebensmittelmanufakturen: +43 50 3151 4853

Gastronomie: +43 50 3151 4851

<input type="radio"/> Bäcker	<input type="radio"/> Einzelalm
<input type="radio"/> Fische (Wildfang)	<input type="radio"/> Fische (Zucht und Teichwirtschaft)
<input type="radio"/> Fischverarbeiter	<input type="radio"/> Fleisch-Verarbeitungsbetrieb
<input type="radio"/> Fleischer	<input checked="" type="radio"/> Gastronomie
<input type="radio"/> Gemeinschaftsalm	<input type="radio"/> Großmarkt, Regionalladen, Online-Shop, SB-Laden etc.
<input type="radio"/> Imker	<input type="radio"/> Jäger (Farmwild)
<input type="radio"/> Jäger (freie Wildbahn)	<input type="radio"/> Konditor
<input type="radio"/> Landwirt	<input type="radio"/> Lebens- und Genussmittelgewerbe
<input type="radio"/> Molkerei	<input type="radio"/> Müller

2. ICH MÖCHTE AN FOLGENDEN PROGRAMMEN TEILNEHMEN*

Qualität und Herkunft für Partnerbetriebe - Richtlinie für Gastronomie

ZURÜCK

WEITER

II. EINGABE DER PRODUKTDATEN

Bitte geben Sie hier die Produktgruppen und die einzelnen Produkte an, die Sie regional beziehen.

3. ICH MÖCHTE MIT FOLGENDEN PRODUKTGRUPPEN / LEISTUNGEN TEILNEHMEN

QUALITÄT UND HERKUNFT FÜR PARTNERBETRIEBE - RICHTLINIE FÜR GASTRONOMIE

Produktgruppen hinzufügen*
Bitte geben Sie hier Ihre Produkte bekannt, die Sie produzieren und vermarkten. Es ist die Basis für die Bewerbung und Kommunikation Ihres Betriebes auf diversen Plattformen wie Medienkooperationen, in Bezugsquellenlisten oder auf der Online Kulinarik Landkarte.

Für Gastronomiebetriebe: Bitte geben Sie hier bekannt, welche Rohstoffe von regionalen Produzenten bezogen werden.

Falls Ihre Artikel hier nicht enthalten sind, können Sie sie in Schritt 7 ergänzen.

Fleisch 

AUSWÄHLEN ODER BEARBEITEN >

FLEISCH

Artikel hinzufügen*

Huhn 

Rind 

Schwein 

AUSWÄHLEN ODER BEARBEITEN >

ZURÜCK **WEITER**

Es gibt pro Produktgruppe (Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte sowie Wild und Fisch) einen Artikelfragebogen, der Details zu den einzelnen Produkten abfragt. Bitte füllen Sie diese aus.

Führen Sie z.B. die Produktgruppe EIER an und klicken Sie dann auf AUSWÄHLEN ODER BEARBEITEN, öffnet sich im Vordergrund ein weiteres Fenster. Hier können Sie dann die verwendeten Rohstoffe der entsprechenden Produktgruppe im Detail auswählen:

ARTIKEL 

 1-5 von 5   

Produktgruppen/Leistungen

Flüssigei

Gekochte Eier

Hühner Frischei

Straußen Frischei

Wachtel Frischei

III. EINGABE DER BETRIEBS-STAMMDATEN

Hier können Sie Ihre Betriebsdaten angeben. Wichtig ist auch die Angabe des zentralen Ansprechpartners und ggf. des Zeichnungsberechtigten.

4. STAMMDATEN

<p>HAUPTSTANDORT</p> <p>Betriebsname*</p> <input type="text" value="RESTAURANT MUSTERMANN GmbH & Co KG"/> <p>Firmenbuchnummer (wenn im Firmenbuch eingetragen)</p> <input type="text"/> <p>UID-Nummer</p> <input type="text" value="ATU 12345678"/> <p>Vulgo</p> <input type="text" value="Restaurant Zum Musterwirt"/> <p>Straße*</p> <input type="text" value="Musterstraße"/> <p>Hausnummer*</p> <input type="text" value="1"/> <p>PLZ*</p> <input type="text" value="1234"/>	<p>ZENTRALER ANSPRECHPARTNER</p> <p>Anrede*</p> <input type="text" value="Herr"/> <p>Titel</p> <input type="text"/> <p>Vorname*</p> <input type="text" value="Maximilian"/> <p>Nachname*</p> <input type="text" value="Mustermann"/> <p>Titel Suffix</p> <input type="text"/> <p>Funktion*</p> <p> <input checked="" type="radio"/> Geschäftsführer <input type="radio"/> Prokurist </p> <p> <input type="radio"/> Qualitätsmanager <input type="radio"/> Sonstiges </p> <p>Telefon (Format: +43 664 1234567)</p>
--	--

Sollten Sie neben Ihrem Hauptstandort noch weitere Betriebsstätten haben, können diese unter folgendem Punkt ergänzt werden:

5. INFORMATIONEN ZU MEINEN WEITEREN BETRIEBSSTÄTTEN

Als Hauptstandort wurde erfasst:
 RESTAURANT MUSTERMANN GmbH & Co KG
 Musterstraße 1, 1234 Musterstadt

Möchten Sie mit weiteren Betriebsstandorten an einem der gewählten AMA-Programme teilnehmen?*

Ja
 Nein

Die Zusatzdaten dienen zur Bewerbung Ihres Betriebes und zur bestmöglichen Präsentation auf www.genussregionen.at. Bitte geben Sie Ihre speziellen Zusatzangebote, weitere Zertifizierungen und/oder Mitgliedschaften bei regionalen Initiativen sowie eine Betriebsbeschreibung an.

7. ZUSATZDATEN

Gastro

Gastro Sparte

<input type="checkbox"/> Gasthaus	<input checked="" type="checkbox"/> Restaurant
<input type="checkbox"/> Gasthof	<input type="checkbox"/> Kaffeehaus
<input type="checkbox"/> Kaffeerestaurant	<input type="checkbox"/> Kaffeeconditorei
<input type="checkbox"/> Heuriger (kein eigener Wein/Most)	<input type="checkbox"/> Bierlokal/ Pub
<input type="checkbox"/> Imbissstube/ Jausenstation	<input type="checkbox"/> Kantine/ Werksküche
<input type="checkbox"/> Eissalon	<input type="checkbox"/> Würstelstand
<input type="checkbox"/> Heuriger/Buschenschank mit eigenem Wein/Most	<input type="checkbox"/> Schutzhütte/ Almhütte
<input type="checkbox"/> Nächtigung	<input type="checkbox"/> Sonstiges

Öffnungszeiten

Monate

ganzjährig Jan Feb März April Mai Juni Juli Aug Sept Okt Nov Dez

Tag

täglich Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag

von

10:30

bis

22:30

IV. AUSWAHL EINER KOSTENLOSEN ERSTBERATUNG

Sollten Sie eine kostenlose und unverbindliche Erstberatung wünschen, können Sie dies ebenfalls bekanntgeben. Ihre Anmeldung wird dann entsprechend weitergeleitet, sodass die Gastroberaterin / der Gastroberater direkt mit Ihnen Kontakt aufnehmen kann.

9. ABSCHLUSS

Mit dem Abschieken meiner Daten nehme ich die **Datenschutzerklärung** der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH zur Kenntnis und erkläre mich damit einverstanden, zu den von mir ausgewählten Programmen kontaktiert zu werden und Informationen zu erhalten.

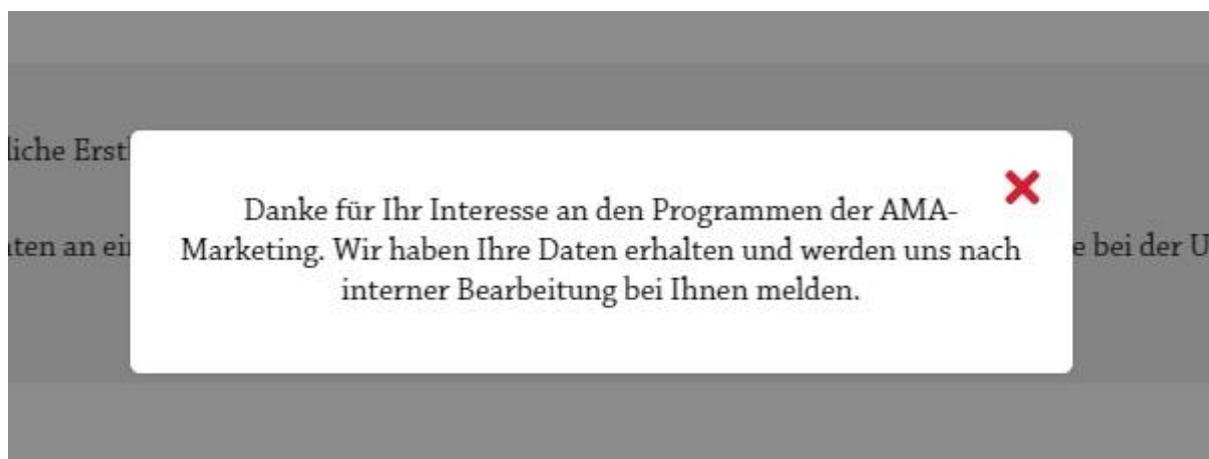
Ich wünsche eine unverbindliche Erstberatung.

Gerne geben wir Ihre Kontaktdaten an einen unserer Berater weiter, der sich dann direkt bei Ihnen meldet und Sie bei der Umsetzung der Richtlinie unterstützt.

ÜBERMITTELN

V. ABSCHLUSS UND ÜBERMITTLUNG DER EINGABE

Sind Ihre Daten vollständig eingegeben, klicken Sie auf ÜBERMITTELN. Danach öffnet sich folgendes Fenster:



Sie erhalten innerhalb einer Stunde ein Bestätigungs- E-Mail.

2. VORBEREITUNG AUF DAS AUDIT

Beim QHS handelt es sich um eine Betriebszertifizierung. Im Zuge des AMA GENUSS REGION Audits werden Dokumente überprüft (Rechnungen, Lieferscheine), sowie ein Betriebsrundgang inkl. Lagerkontrolle durchgeführt.

Um das Audit möglichst effizient gestalten zu können, wird empfohlen folgende Dokumente bereitzuhalten:

VERPFLICHTENDE DOKUMENTE

- ✓ ausgefüllte **Checkliste zur Selbstüberprüfung für Teilnehmer**
- ✓ Auflistung der **regionstypischen Spezialitäten** (regionstypische Rohstoffe/Zutaten oder Speisen)
- ✓ **Eingangsrechnungen bzw. Lieferscheine** mit Herkunftsangaben
- ✓ Ausgefülltes **Mitarbeiterschulungsblatt**

Für die Dauer des Audits sind ca. 1 bis 1,5 Stunden einzuplanen. Die tatsächliche Dauer kann variieren, sollten Sie mit weiteren Betriebsstätten am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem teilnehmen. Für die Dauer des Audits ist die Anwesenheit einer zeichnungsberechtigten Person / Auskunftsperson erforderlich.

3. DIREKTER EINSTIEG FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

Gastronomie- und Hotelleriebetriebe, die eine **BIO-Gesamtbetriebszertifizierung** (=Vollzertifizierung) vorweisen können, haben die Möglichkeit, direkt in das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem einzusteigen.

Für den direkten Einstieg ist es erforderlich, folgende Nachweise an gastronomie@amainfo.at zu übermitteln:

- gültiges BIO-Zertifikat
- Bericht zum letzten BIO-Audit
- Entwurf von Speisekarte, Aufsteller, Aushang, etc. inkl. Herkunftsangaben

Das Erstaudit findet im nächsten Kalenderjahr statt und kann gemeinsam mit der BIO-Kontrolle als Kombiaudit durchgeführt werden. Durch die Überprüfung der QHS-relevanten Checkliste erhöht sich die Dauer des Audits um etwa eine Stunde.

Die Schritte für den direkten Einstieg sind:

- Onlineregistrierung unter <https://acm.services.ama.at/reg>
- Übermittlung des unterzeichneten Teilnahmevertrags per Post an die Adresse
AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH
z.H. QM Gastronomie
Dresdner Straße 68a
A-1200 Wien
- Zusendung des gültigen Zertifikats sowie des letzten Auditberichts

Nach Übermittlung aller Unterlagen werden diese im System hinterlegt, intern überprüft und der Betrieb erhält zeitnah das Gütesiegel AMA GENUSS REGION sowie das Zertifikat. Gleichzeitig wird er für die Präsentation auf www.genussregionen.at freigeschaltet.

4. VORLAGE FÜR HERKUNFTSANGABEN IN DER SPEISEKARTE FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE IM QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM

CHECKLISTE

- ✓ Führen Sie die Rohstoffe, die Sie in den Gerichten verwenden und mit denen Sie teilnehmen (Kategorien Fleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel und weitere Obst- und Gemüsesorten, Fisch, Wild und weitere Kategorien) in der Speisekarte an.
- ✓ Geben Sie die Herkunfts-Regionen der Produkte an. Kommt ein Produkt nicht immer vom selben Produzenten oder aus der gleichen Region, dann geben Sie der Einfachheit halber die übergeordnete Region an. Zum Beispiel beim Schwein aus dem Tullnerfeld die übergeordnete Region Niederösterreich oder Österreich, wenn die Region nicht näher eingegrenzt werden kann.
- ✓ Ergänzung „saisonal“, beispielsweise bei Spargel oder Wild, wenn die Produkte nur saisonal angeboten werden.
- ✓ Aus welchen Qualitätsprogrammen beziehen Sie die Rohstoffe (z.B. Bio, AMA-Gütesiegel,...)?
- ✓ Welche besonderen regionalen oder saisonalen Speisen bieten Sie an?
- ✓ Welche Besonderheiten heben Ihren Betrieb hervor? Wird z.B. Brot selbst gebacken, Marmelade selbst hergestellt, etc.?
- ✓ Bitte verwenden Sie gerne das AMA GENUSS REGION Logo in Ihrer Speisekarte.
- ✓ Keine Großhändler oder Handelsketten (z.B. METRO, AGM,...) als Lieferanten angeben.

VORLAGE 1

Herzlich Willkommen im Gasthaus MUSTER!

In unserem Traditionsgasthaus legen wir größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Deshalb freut es uns ganz besonders, dass wir zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION Gastronomie sind.

Schwein, Huhn und Pute: aus Oberösterreich

Weidegans (saisonal): aus dem Mühlviertel

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Schafskäse und Saibling: aus dem Salzkammergut

BIO-Eier: aus niederösterreichischer Freilandhaltung

Erdäpfel, Eferdinger Landl Gemüse und saisonal Puppinger Spargel: aus Oberösterreich

Äpfel: aus Österreich

Fasan, Reh und Wildschwein: saisonal aus Oberösterreich

Bier, Apfelsaft und Most: aus Oberösterreich

VORLAGE 2

Herzlich Willkommen im Gasthaus MUSTER!

Wir sind ein zertifizierter Partnerbetrieb der AMA GENUSS REGION und kochen unsere Spezialitäten frisch mit folgenden regionalen Rohstoffen:

Rind: aus Salzburg

Schwein und Huhn: aus Österreich

Berglamm: saisonal aus dem Tennengau

Milch und Milchprodukte: aus Salzburg mit dem AMA-Gütesiegel

Bergkäse: aus Vorarlberg

Eier: aus Salzburger Bodenhaltung

Lungauer Eachtling: aus dem Lungau

Wurzelgemüse, Zwiebel, Kraut und Äpfel: aus Oberösterreich

Reh und Hirsch: saisonal aus Eigenjagd

Forelle und Saibling: aus Österreich

VORLAGE 3

Herzlich Willkommen im Gasthaus MUSTER!

In unserem Gasthaus legen wir größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Deshalb freut es uns ganz besonders, ein zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION zu sein.

Unsere regionale Spezialität:

Der Waldviertler Karpfen

Der Waldviertler Karpfen ist köstlich und leicht, seine Besonderheit ist das weiße bis zartrosa Fleisch. Durch das langsame Wachstum in den Waldviertler Teichen und die Fütterung mit heimischem Getreide ist es fettarm und kernig.

Der Geschmack ist besonders delikat und durch die Filetierung und Schröpfung ist er nahezu grätenfrei.

Wir bereiten folgende Spezialitäten mit Waldviertler Karpfen frisch für Sie zu:

Karpfenfilet vom Grill

mit Speck, Zwiebel, Paprika, dazu Petersilerdäpfel

Karpfenfilet gebacken

mit Erdäpfelsalat

5. BESTÄTIGUNG DES LIEFERANTEN ÜBER DIE HERKUNFT DER ROHSTOFFE

Betriebsname und Kontaktdaten des Teilnehmers (AMA GENUSS REGION):

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Betriebe der **AMA GENUSS REGION** müssen beim Audit Nachweise über die Herkunft der Rohstoffe erbringen. Die Herkunft muss jedenfalls auf Rechnung und Lieferschein sowie direkt beim Produkt (Kiste, Verpackung/Etikett) für den Kunden ersichtlich sein. Bei allen Rohstofflieferungen muss ein entsprechender Herkunftsnachweis auf der Verpackung/Kiste/Steige/Sack und auf den Warenbegleitdokumenten für Dritte nachvollziehbar vorhanden sein.

Dieses Dokument ist nur dann vom Lieferanten einzufordern, sofern Rohstoffe unzureichend gekennzeichnet sind (fehlende Angaben auf Rechnung, Lieferschein, Ware).

FÜR DEN LIEFERANTEN

Durch Ihre Unterschrift wird gegenüber der AMA-Marketing bestätigt, dass bei den nachfolgend angeführten Rohstoffkategorien eine für Dritte nachvollziehbare Herkunftsinformation, wie oben angeführt, erfolgt:

<u>Rohstoff</u>	<u>Herkunft</u> (z.B. 4xAT)	<u>Region - optional</u> (z.B. NÖ, VBG,...)	<u>Qualitätsprogramm - optional</u> (z.B. AMA-Gütesiegel)

Name und Anschrift des Lieferanten:

Ort und Datum

Firmenmäßige Unterschrift des **Lieferanten** und Firmenstempel

6. BESTÄTIGUNG FÜR DIE FRISCHE SPEISEZUBEREITUNG

Name und Anschrift des Betriebes:

Hiermit bestätigen wir, dass folgende Fertiggerichte bzw. Convenience-Produkte zukünftig nicht mehr eingesetzt werden:

Getroffene Korrekturmaßnahme/n (Zutreffendes bitte ankreuzen):

- Speisen werden künftig generell frisch zubereitet bzw. sind hausgemacht. Es werden keine Fertiggerichte und Convenience-Produkte eingesetzt.
- Künftig werden nur mehr tolerierte Fertiggerichte und Convenience-Produkte eingesetzt (siehe Merkblatt „Tolerierte Fertiggerichte und Convenience-Produkte“). Die Hauptzutaten dieser Gerichte stammen aus der Region, wenn sie laut Speisekarte regional bezogen werden.
- Fertiggerichte bzw. Convenience-Produkte werden künftig von regionalen Lebensmittelmanufakturen bzw. von bäuerlichen Direktvermarktern bezogen. Die Hauptzutaten stammen dabei nachweislich aus der Region. Kopien von Lieferscheinen bzw. Rechnungen inkl. Herkunftsnachweis der Hauptzutaten (Angaben am Lieferschein/Rechnung, Spezifikation, Verpackung etc.) werden an gastonomie@amainfo.at übermittelt.

Anmerkungen:

Ort und Datum

Firmenmäßige Unterschrift des Betriebes und Firmenstempel

7. TOLERIERTE FERTIGGERICHTE UND CONVENIENCE-PRODUKTE

Speisen müssen generell frisch zubereitet werden bzw. hausgemacht sein. Der Zukauf von Speisen und Convenience aus regionalen Lebensmittelmanufakturen und von bäuerlichen Direktvermarktern ist möglich, sofern die Hauptzutat nachweislich aus der Region stammt. Die Verwendung anderer Fertiggerichte und Convenience-Produkten ist grundsätzlich nicht gestattet, hier angeführte Produkte werden jedoch toleriert.

SPEISEN VON LEBENSMITTELMANUFAKTUREN UND DIREKTVERMARKTERN

Zur Stärkung der Zusammenarbeit der Betriebe ist der Zukauf von Speisen und Convenience-Produkten aus regionalen Lebensmittelmanufakturen und von bäuerlichen Direktvermarktern möglich, sofern die Hauptzutat nachweislich aus der Region stammt. Wenn keine Regionsangabe in der Speisekarte erfolgt, ist die Region der Staat in dem der Betrieb liegt.

Ab 01.01.2023 müssen diese Lebensmittelmanufakturen bzw. bäuerlichen Direktvermarkter an einem anerkannten Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem teilnehmen:

- ✓ Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für Lebensmittelmanufakturen
- ✓ Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für bäuerliche Direktvermarkter
- ✓ AMA-Gütesiegel
- ✓ AMA-Biosiegel
- ✓ Bio
- ✓ g.U, g.g.A.

Folgende Produkte dürfen eingesetzt werden, auch wenn sie nicht von regionalen Lebensmittelmanufakturen bezogen werden. Die Hauptzutaten dieser Produkte müssen ebenfalls aus der Region stammen, wenn sie laut Speisekarte regional bezogen werden.

- ✓ Geschälte, gekochte Erdäpfel und diverse Kartoffelprodukte: (Pommes Frites, Erdäpfel Wedges, Kroketten, Rösti, Kartoffelnocken)
- ✓ Vorgeschnittenes Gemüse
- ✓ Gefüllte Teigwaren (z.B. Tortellini, Ravioli)
- ✓ Schupfnudeln
- ✓ Kartoffel-/Frischkäsetascherl
- ✓ Reine Pizzaböden, die in Folge frisch belegt werden
- ✓ Blätterteig, Strudelteig
- ✓ Grießnockerl
- ✓ Leberknödel
- ✓ Burger Patties
- ✓ Cevapcici
- ✓ Gemüselaiabchen
- ✓ Überbackener Käse (Mozzarellasticks, Backcamembert)
- ✓ Cevapcici
- ✓ Germknödel
- ✓ Mohr im Hemd
- ✓ Eismarillenknödel

- ✓ Plunder- und Blätterteiggebäck
- ✓ Zutaten und Lebensmittel, bei denen Konsumentinnen und Konsumenten nicht erwarten, dass sie der Betrieb selbst herstellt (Teigwaren/Nudeln, Gnocci, Würstel, Brot, Semmeln, Backerbsen, Tiefkühlgemüse, Speiseeis, Kompotte, Zwetschkenröster, Apfelmus, Sauerkraut, Fischstäbchen, Chicken Nuggets etc.)

HERKUNFTSANGABE DER HAUPTZUTAT BEI VORGEFERTIGTEN SPEISEN UND CONVENIENCE-PRODUKTEN:

- ✓ Die Angabe kann mittels **Lieferscheinen, Rechnungen, Verpackung** oder **Spezifikation** des Produzenten erfolgen.
- ✓ Aus der Angabe muss hervorgehen, aus welcher Region die Hauptzutat stammt.
- ✓ Mögliche Umsetzungsvorschläge:
 - Herkunftsangabe aller Zutaten:
 - Zutaten: Kartoffeln*, Kartoffelstärke*, *Weizengrieß****, Salz* (Herkunft: *AT, **EU)
 - Aus österreichischen Zutaten, 100% österreichische Zutaten etc.
 - Herkunftsangabe der Hauptzutat:
 - Zutaten: Kartoffeln*, Kartoffelstärke, *Weizengrieß*, Salz (Herkunft: *AT)
 - Aus österreichischen Kartoffeln
 - AMA-Gütesiegel „Austria“, AMA-Biosiegel „Austria“
 - Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für Lebensmittelmanufakturen bzw. bäuerliche Direktvermarkter inkl. Regionsangabe (QHS)
- ✓ Herkunftsangaben, die sich auf das Produkt beziehen, reichen nicht aus. Dadurch wird lediglich bestätigt, dass das Produkt in Österreich hergestellt wurde:
 - „Österreichische Kartoffelknödel“, „Kartoffelknödel: AT“ „hergestellt in Österreich“, „Qualität aus Österreich“ etc.

BEISPIEL „POMMES FRITES“:

Pommes Frites sind ein toleriertes Fertiggericht. Laut Speisekarte werden Erdäpfel aus Österreich bezogen, daher müssen auch die Erdäpfel für Pommes Frites aus Österreich stammen:

- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben:
 - Geerntet in: AT; österreichischer Anbau etc.
 - AMA-Gütesiegel „Austria“, AMA-Biosiegel „Austria“, QHS inkl. Regionsangabe

BEISPIEL „BURGER PATTIES“:

Burger Patties sind ein toleriertes Fertiggericht. Laut Speisekarte wird Rindfleisch aus Österreich bezogen, daher muss auch das Rindfleisch für Burger Patties aus Österreich stammen:

- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben:
 - „Herkunft (Rindfleisch): Österreich“, 4xAT etc.
 - AMA-Gütesiegel „Austria“, AMA-Biosiegel „Austria“, QHS inkl. Regionsangabe

BEISPIEL „MARILLENKUCHEN“:

Marillenkuchen darf von regionalen Lebensmittelmanufakturen bezogen werden, wenn die Marillen aus der Region stammen. Laut Speisekarte werden Marillen aus Niederösterreich bezogen:

- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben:
 - „Marillen aus Niederösterreich“
 - QHS „Niederösterreich“

8. HERKUNFTSNACHWEISE BEIM ZUKAUF VON ROHSTOFFEN UND ZUTATEN

FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE

- ✓ Wenn als Herkunftsangabe ein Staat gewählt wurde (z.B. „Österreichisches Rindfleisch“), müssen Geburt/Schlupf, Mast (Aufzucht), Schlachtung und Zerlegung im Staat stattfinden.
- ✓ Bei kleinräumigeren Herkunftsangaben als ein Staat (z.B. „Innviertler Schweinefleisch“) muss zumindest die Mast (Aufzucht) in der angeführten Region stattfinden. Eine entsprechende Herkunftsangabe (z.B. Aufgezogen in: Innviertel) muss am Lieferschein oder Etikett vorhanden sein. Geburt/Schlupf, Schlachtung und Zerlegung müssen im Staat stattfinden, in dem die angeführte Region liegt.
- ✓ Sollte kein in der Region geschlüpftes Geflügel zur Verfügung stehen, ist nachzuweisen, dass dieses zumindest die halbe Lebenszeit in der Region gehalten wurde.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etikett:
 - Geboren in: AT; Aufgezogen in: AT; Geschlachtet in: AT; (Zerlegt in AT)
 - „Herkunft: Österreich“ bei Rind
 - „Ursprungsland: Österreich“ bei Schwein, Geflügel, Schaf- und Ziegenfleisch
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Lieferschein:
 - AT-AT-AT-(AT) bzw. Geburt: AT, Aufzucht: AT, Schlachtung: AT, (Zerlegung: AT)
 - „Herkunft: Österreich“
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“

FISCH UND FISCHEREIERZEUGNISSE

- ✓ Wenn als Herkunftsangabe ein Staat gewählt wurde (z.B. „Österreichische Forelle“), müssen Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung im Staat stattfinden.
- ✓ Bei kleinräumigeren Herkunftsangaben als ein Staat (z.B. „Niederösterreichischer Karpfen“), muss zumindest die Aufzucht in der angeführten Region stattfinden. Schlachtung und Zerlegung müssen im Staat stattfinden, in dem die angeführte Region liegt.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etikett und Lieferschein:
 - Angabe des Fanggebietes
 - „Herkunft: Österreich“
 - AT-AT-AT bzw. Aufzucht: AT, Schlachtung: AT, Zerlegung: AT
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo

WILD UND ERZEUGNISSE AUS WILDBRET

- ✓ Das Wild muss in der angeführten Region erlegt und zerlegt worden sein.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etikett und Lieferschein:
 - Angabe des Jagdgebietes
 - „Herkunft: Österreich“
 - AT-AT bzw. Jagd: AT, Zerlegung: AT

MILCH UND MILCHPRODUKTE

- ✓ Bei Milch und Milchprodukten muss die Milch in der Region gemolken worden sein.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etiketten und Lieferschein:
 - „Aus österreichischer Milch“; Gemolken in: AT, Angabe des Erzeugerbetriebes etc.
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo

EIER UND EIPRODUKTE

- ✓ Eier müssen von Legehennen aus Boden- bzw. Freilandhaltung oder biologischer Landwirtschaft aus der Region stammen.
- ✓ Beispiele für Angaben am Eierstempel:
 - Haltungssystem:
 - 0 = Biohaltung
 - 1 = Freilandhaltung
 - 2 = Bodenhaltung
 - (3 = Käfighaltung; darf nicht eingesetzt werden.)
 - Herkunftsland: AT
- ✓ Beispiele für Angaben am Etikett und Lieferschein von Eiern:
 - Haltungssystem (0, 1, 2) und Herkunftsland (AT)
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo
- ✓ Beispiele für Angaben am Etikett und Lieferschein von Eiprodukten:
 - Eier aus Freilandhaltung AT-Landwirtschaft
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo



OBST, GEMÜSE, KARTOFFEL

- ✓ Obst, Gemüse und Kartoffel müssen in der Region geerntet worden sein.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etikett und Lieferschein:
 - „Ursprungsland: Österreich“
 - Geerntet in: AT; österreichischer Anbau etc.
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo

MAHL- UND SCHÄLPRODUKTE

- ✓ Getreide für Mahl- und Schälprodukte muss in der Region geerntet worden sein.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etikett und Lieferschein:
 - Angabe, wo das Getreide geerntet wurde (z.B. „österreichischer Anbau“ oder „AT/AT“ für Anbau AT und Verarbeitung AT) „für die Erzeugung von AMA-Gütesiegel-Produkten mit der Herkunftsangabe ‚Austria‘ geeignet“
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo

Angaben wie „österreichisches Mehl“ oder „Mehl aus Österreich“ reichen nicht aus, da dadurch nur bestätigt wird, dass das Mehl in Österreich vermahlen wurde.

HONIG

- ✓ Honig muss in der Region eingetragen und geschleudert worden sein.
- ✓ Beispiele für Herkunftsangaben am Etikett und Lieferschein:
 - „Ursprungsland: Österreich“
 - AMA-Gütesiegel „Austria“; AMA-Biosiegel „Austria“
 - „Österreich Landwirtschaft“ beim EU-Bio-Logo

9. MITARBEITERSCHULUNG

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

10. MERKBLATT „HEURIGE“ FÜR BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTER UND GASTRONOMIEBETRIEBE

Für Teilnehmer am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarkter und Gastronomie besteht die Möglichkeit die Betriebe als „Heurige“ zu kennzeichnen. Dabei sind folgende Anforderungen umzusetzen:

BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTER

- ✓ Der Betrieb nimmt am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarkter teil.
- ✓ Der Betrieb erzeugt Wein bzw. Most aus betriebseigenen Rohstoffen.
- ✓ Hauptzutaten und primäre Zutaten der Speisen, Beilagen und Getränke, die den Anschein betriebseigener Rohstoffe erwecken, stammen vom Betrieb. Das Merkblatt „Herkunftsangabe am Produkt und Verkaufsort im Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarkter“ gilt sinngemäß.

GASTRONOMIE

- ✓ Der Betrieb nimmt am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für die Gastronomie teil.
- ✓ Die Produktkategorie „Brot und Gebäck“ ist verpflichtend, d.h. das angebotene „Brot und Gebäck ist von regionalen Bäckereien bzw. bäuerlichen Produzenten zu beziehen.“
- ✓ Der Betrieb erzeugt österreichischen Qualitätswein bzw. österreichischen Qualitätsobstwein und/oder Saft aus betriebseigenen Rohstoffen.
- ✓ Für zugekaufte Speisen (z.B. Speck, Wurst, Aufstriche) gilt das Merkblatt „Tolerierte Fertiggerichte und Convenience-Produkte im Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für die Gastronomie“ sinngemäß.

EMPFEHLUNGEN

Auf folgende Reihenfolge ist beim Zukauf von Rohstoffen bzw. Produkten zu achten:

1. Produkte anderer AMA GENUSS REGIONs Betriebe
2. AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Produkte
3. Produkte anderer regionaler Produzenten mit Herkunftsangabe auf Lieferpapieren