

I N F O R M A T I O N

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger,

**Landes- und Bundesinnungsmeister der Konditoreien
KR Leo Jindrak**

und

Bäckermeister Franz Brandl

am

Montag, 10. Mai 2021

zum Thema

**Hier entsteht regionaler Genuss – Lebensmittelmanufakturen
setzen auf klare Herkunfts- und Qualitätsrichtlinien**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-11412
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Die oberösterreichische Lebensqualität und Kulinarik lebt von den klein strukturierten und lokal verankerten Lebensmittelmanufakturen. Bäckereien, Fleischereien und Konditoreien sind wichtige Arbeitgeber und Nahversorger vor Ort. Ihre feste Verankerung in der Region können sie nun mit dem AMA GENUSS REGION Siegel klar kommunizieren. Seitens des Land Oberösterreich tragen wir die anfallenden Kontrollkosten bis zu einer Höhe von 350 Euro pro Betrieb, sowohl für Genussland-Partner als auch alle weiteren Lebensmittelmanufakturen.“

**Genuss-Landesrat Max Hiegelsberger und
Wirtschafts-Landesrat Markus Achleitner**

Gesicherte Qualität und Herkunft der Lebensmittel in heimischen Manufakturen

Wer heimische Lebensmittel kauft, braucht die Gewissheit, dass die Rohstoffe von regionaler Herkunft sind. Um die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten erfüllen zu können, waren schon bisher Qualitätssicherungssysteme im Einsatz und auch Basis der Genussland Partnerschaft.

Der AMA ist es nun gelungen, österreichweit einheitliche Richtlinien für Direktvermarkter, Manufakturen und Gastronomie zu entwickeln, die auch bereits von der Europäischen Union anerkannt wurden. Diese Richtlinien stellen sicher, dass die Herkunft der verwendeten Lebensmittel richtig angegeben wird und hohe Qualitätsstandards in der Produktion eingehalten werden. *„Die Einhaltung der Richtlinien ermöglicht es den Betrieben, das in ganz Österreich einheitliche Genuss Region Siegel zu führen. Die Menschen können sich auf dieses Siegel verlassen, der Wildwuchs an Auszeichnungen, die mit der Herkunft der Lebensmittel werben, ist damit Geschichte. Dies macht aus dem Schlagwort Regionalität ein klar überprüfbares Qualitätskriterium, zum Vorteil der Konsumentinnen und Konsumenten und der teilnehmenden Betriebe“*, so Genuss-Landesrat Max Hiegelsberger:

„Die oberösterreichische Lebensmittelwirtschaft ist über die Landesgrenzen von Bedeutung und ein wichtiger Arbeitgeber im Land. Ihre Stärke bezieht sie auch aus der engen Kooperation mit der Landwirtschaft. Diese beiderseits vorteilhafte Beziehung möchten wir über das klare Bekenntnis zur heimischen Herkunft der verwendeten Lebensmittel weiter stärken. Das Genussland OÖ hat in den letzten 15 Jahren in diesem Bereich Pionierarbeit geleistet und von Anfang an klar gestellt, dass die Landwirtschaft und das Lebensmittelgewerbe zusammenarbeiten müssen.“

Genussland OÖ trägt Zertifizierungskosten für teilnehmende Partner-Betriebe

Das Genussland Oberösterreich übernimmt die Erstkontrollkosten bis zu 350 Euro für alle gewerblichen Betriebe, die Partner von Genussland Oberösterreich sind. Die Zertifizierung ist jedenfalls verpflichtend, um weiterhin Partner beim Genussland zu bleiben. Die Betriebe erhalten dazu in den kommenden Tagen detaillierte Informationen. Um Rückmeldung bis Ende Mai wird ersucht. *„Die erfolgreiche Arbeit des Genussland OÖ beruht auf der Miteinbeziehung aller Partner entlang der Wertschöpfungskette, von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis hin zum Handel und der Gastronomie. Dieses vernetzte Denken definiert auch unsere Strategie Zukunft Landwirtschaft 2030 ganz klar als zentralen Ansatz für eine erfolgreiche Entwicklung unseres Agrarsektors. Daher ist es unser klarer Wunsch, möglichst alle Partner aus dem Lebensmittelgewerbe auch in Zukunft dabei zu haben und als Leitbetriebe der oberösterreichischen Kulinarik positionieren zu können. Nach dem Abschluss des Zertifizierungsprozesses erhalten alle Teilnehmenden einen neuen Partnervertrag und können weiterhin die Service- und Marketingleistungen von Genussland Oberösterreich nutzen“*, so Genuss-Landesrat Max Hiegelsberger

Heimische Lebensmittelproduzenten sind wichtiger Faktor für Oberösterreichs Kulinarik-Profil

Heimische Lebensmittelproduzenten sind auch wichtiger Faktor für Oberösterreichs Kulinarik-Profil.

„Regionale Herkunft und kontrollierte Qualität sind wichtige Wettbewerbsvorteile für unsere oberösterreichischen Lebensmittelproduzenten und -veredler. Sie haben sich gerade in der Corona-Krise als verlässliche Nahversorger erwiesen und sind zugleich ein wesentlicher Faktor für unsere Bestrebungen, Oberösterreich auch ein unverwechselbares kulinarisches Profil zu geben. Sowohl die Gastronomie und die Hotellerie als auch ihre Gäste sollen sich auf Regionalität und hohe Qualität bei den in Oberösterreich produzierten Lebensmitteln verlassen können. Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION schafft damit eine wertvolle Orientierung für die Konsumentinnen und Konsumenten und zugleich einen Mehrwert für die Betriebe. Das Wirtschaftsressort des Landes OÖ unterstützt daher die heimischen Lebensmittelmanufakturen bei den Zertifizierungskosten mit bis zu maximal 350 Euro. Zusätzlich gibt es bei den Kosten für die Teilnahme an einem AMA-Fotoshooting zur Vermarktung der Produkte eine Förderung von bis 100 Euro. Die Abwicklung der Förderungen übernimmt die Landesinnung OÖ der Lebensmittelgewerbe“, erklärt Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner.

Gemeinsames Gütesiegel betont enge Kooperation zwischen Landwirtschaft und Handel

Die heutige gemeinsame Pressekonferenz soll als Auftakt dienen für viele weitere Förderaktionen für Rohstoffproduzenten und gewerbliche Lebensmittelproduzenten, die als Partner auf Augenhöhe arbeiten. Ein gemeinsames Gütesiegel zeichnet diesen gemeinsamen Weg aus. Die existierende regionale Struktur der verarbeitenden Handwerkspartner in der

Region sichert auch die Eigenständigkeit und Überlebensfähigkeit der kleinstrukturierten Landwirtschaft. Gemeinsam können neue Absatzwege erschlossen werden und die Umsätze in Landwirtschaft und Handwerk erhöhen.

„Die regionale Herkunft und handwerklich-meisterliche Qualität der Produkte sind ein wesentlicher Konsumentennutzen und Verkaufsvorteil. Es gilt, den gemeinsamen Auftritt gegenüber den Konsumentinnen und Konsumenten zu stärken“, erläutert KR Leo Jindrak: *„Kooperationen zwischen Landwirtschaft und (Klein-)Gewerbe sollten gefördert werden, um die regionale Handwerksstruktur abzusichern. Diese Unternehmen sind schließlich Garanten für die Ausbildung junger Fachkräfte und haben sich gerade in der Coronakrise als essentiell für die Versorgungssicherheit erwiesen. Unser Ziel ist es, verstärkt Kooperationen des regionalen Handwerks mit der Landwirtschaft einzugehen um damit beide Seiten zu stärken.“*

Die Voraussetzung für eine erfolgreiche Zusammenarbeit ist Vertrauen, gegenseitige Akzeptanz und gegenseitige Rücksicht auf die wirtschaftlichen Bedürfnisse der jeweils anderen Seite. Der gemeinsame Nutzen der Zusammenarbeit liegt in der Standortsicherung der Betriebe. Dabei spielt die Selbstverpflichtung des Handwerks auf in Österreich verfügbare Rohstoffe zurückzugreifen, eine wichtige Rolle.

Regionale Lebensmittelherkunft und handwerkliches Können: Traditionsbäckerei Brandl

Die Traditionsbäckerei Brandl im Herzen der Linzer Innenstadt ist seit 130 Jahren bekannt für Backwaren höchster Qualität. In einzigartiger Kombination werden hier hochwertigste regionale Zutaten nach alten Familienrezepturen nach wie vor ausschließlich in Handarbeit zu feinstem Brot und Gebäck veredelt. Ein exklusiver Genuss, den man einfach

schmeckt. Hier verbindet sich handwerkliche Backkunst mit Gemütlichkeit im modernen Ambiente der ersten gläsernen Schaubäckerei Österreichs.

„Alles beginnt mit den besten Zutaten aus der Nähe! Die geschickten Hände unserer Meisterbäcker veredeln regionale, nachhaltige und hochwertige Rohstoffe seit 130 Jahren zu feinsten Backwaren. Auch Transparenz ist uns sehr wichtig, darum errichteten wir 2006 die erste gläserne Schaubäckerei Österreichs. Im Februar 2013 bekamen wir das AMA-Handwerkssiegel verliehen und sind nun auch Träger des AMA GENUSS REGION Siegels. Die klare Kommunikation unserer hohen Ansprüche an Rohstoffe und Arbeitsweise möchten wir auch entsprechend kommunizieren“, so Bäckermeister Franz Brandl: „Das Genussland OÖ ist für uns Lebensmittelproduzenten sehr wichtig, damit die Landwirtschaft mit ihren hochwertigen Produkten auch in der Zukunft weiterbesteht und die Wertschätzung in der Region bleibt. Unsere Kundinnen und Kunden schätzen die Kombination der handwerklichen Herstellung aus regionalen Rohstoffen. Lebensmittelproduzenten sollten die Landwirtschaft unterstützen, damit die Wertschöpfung in der Region bleibt.“

Umfassende Zertifizierung mit entsprechender Marketingunterstützung

Durch die Auszeichnung als AMA GENUSS REGION Manufaktur können sich Unternehmen in ganz Österreich als Leitbetriebe positionieren. Das neue Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem bindet erstmals alle Verarbeitungsstufen ein: Lebensmittelmanufakturen, bäuerliche Direktvermarkter sowie Gastronomie und Hotellerie. Die gemeinsame Vermarktungs- und Vertriebsstrategie unterstützt die teilnehmenden Betriebe in der Öffentlichkeitsarbeit, beispielsweise durch individuelle Fotoshootings am Betrieb, der Einbindung in einer österreichweiten Kulinarik-Website für Konsumentinnen und Konsumenten und einer großen Kulinarik-Kampagne gemeinsam mit dem Tourismus.

Das Angebot für Genussland-Betriebe in Kooperation mit dem Netzwerk Kulinarik umfasst darüber hinaus persönliche Betreuung und Beratung sowie Coachings, Workshops und Austauschformate zu den unterschiedlichsten Themen. Teilnehmende Betriebe bekommen die Möglichkeit, ihre Produkte bei zahlreichen regionalen Veranstaltungen zu präsentieren und zu verkaufen. Werbemittel wie z.B. Papiersackerl, Servietten, Wickelpapier werden zur Verfügung gestellt. Die Listung in einer bundesweiten Bezugsquellendatenbank für Konsumenten, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel bietet zusätzlich neue Absatzchancen für die Lebensmittelmanufakturen.

Ansprechpersonen

Für Genussland-Betriebe

Ansprechpartnerin in Oberösterreich ist bei Genussland Oberösterreich:

Landesmanagerin DIⁱⁿ Margit Steinmetz-Tomala

E-Mail: margit.steinmetz-tomala@ooe.gv.at

Telefon: +43 664 96 83 743

Für alle weiteren Lebensmittelmanufakturen

Landesinnung OÖ der Lebensmittelgewerbe

Hessenplatz 3, 4020 Linz

Telefon: +43 5 90 909 DW 4151, 4152

E-Mail: lebensmittelgewerbe@wkoee.at