

# Schulung AMA-Gastrosiegel

- Einschulung von neuen Mitarbeitern
- Wiederholung im Rahmen der jährlichen Hygiene-Schulungen

## Das AMA-Gastrosiegel - ein Siegel der Verlässlichkeit!



Das AMA-Gastrosiegel ist ein Herkunftssicherungssystem für landwirtschaftliche Rohstoffe. Es garantiert die transparente Kennzeichnung von qualitativ hochwertigen, regionalen Produkten aus Österreich. Der Gast kann auf einen Blick in der Speisekarte erkennen, woher die Rohstoffe stammen, aus denen die Gerichte zubereitet wurden.

Wenn der Betrieb den regionalen Einkauf umsetzt und die Einhaltung der Anforderungen für das AMA-Gastrosiegel bei der Kontrolle bestätigt wird, erfolgt eine Zertifizierung. Durch die Transparenz der Rohstoffherkunft und deren Kontrolle schafft man Vertrauen beim Gast.

Mit dem AMA-Gastrosiegel garantieren Österreichs Wirte dem Gast regionale Gerichte, die mit österreichischen Rohstoffen zubereitet werden.

Der Gastronomiebetrieb ist verpflichtet, die Herkunft der Rohstoffe aus mind. 5 Produktkategorien folgendermaßen anzugeben:

- **Fleisch** (Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute, Ente, Gans, Lamm: Freie Wahl von mind. 2 Produktgruppen)
- **Milch & Milchprodukte** (verpflichtend)
- **Eier** (verpflichtend)
- **Erdäpfel, Obst & Gemüse** (Erdäpfel verpflichtend sowie mind. 3 Sorten von Obst und Gemüse)
- **Wild & Süßwasserfisch** (Wahl von mind. 1 Produktgruppe)

Dabei steht die **Transparenz der Herkunft** im Vordergrund.

### Weitere wichtige Grundsätze:

- Bestellung / Einkauf / Warenübernahme: Auf den Rechnungen/Lieferscheinen muss die Herkunft bei den Produkten, mit denen beim AMA-Gastrosiegel teilgenommen wird, klar ersichtlich und nachvollziehbar sein (z.B. bei Fleisch gekennzeichnet mit „4xAT“ bzw. geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt in AT)
- Wenn ein Produkt (z.B. Rindfleisch) nicht aus Österreich verfügbar ist, so darf dieses auch nicht als österreichisches Produkt (z.B. in Speisekarte) geführt werden.
- „Alles, was ausgelobt wird, muss stimmen und nachweisbar sein.“ Es muss sichergestellt werden, dass der Konsument nicht getäuscht wird.
- Keine Verwendung von Fertiggerichten wie z.B. fertige Mehlspeisen

Die Teilnehmer bestätigen mit Ihrer Unterschrift, die Anforderungen zum AMA-Gastrosiegel durchgelesen und verstanden zu haben.

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