



CHECKLISTE ZUR SELBSTÜBERPRÜFUNG (Eigenkontrolle)

Die Checkliste unterstützt die erfolgreiche Teilnahme am AMA-Gastrosystem (Erfüllung von Punkt B.4.2.1 der AMA-Gastrorichtlinie): „Der Betrieb muss zumindest halbjährlich eine Selbstüberprüfung anhand der vorgegebenen Checkliste vornehmen.“

1. Information und Schulung aller Beteiligten

OK ✓

1.a) Sind alle unmittelbar betroffenen Personen (Küchenleitung, Servicepersonal, etc.) über die Teilnahme am AMA-Gastrosystem informiert?	
b) Besitzt das befasste Personal Hintergrundwissen zu regionalen Produkten (Herstellung, Besonderheiten etc.)? Wurde es hierzu eingeschult?	

2. Lieferantenauswahl & Bestellwesen

a) Wurden im Vorfeld bzw. im Zuge der Bestellung von Produkten, die betroffenen Lieferanten über die Teilnahme und Inhalte des AMA-Gastrosystems informiert?	
b) Weisen die betroffenen Lieferanten die Herkunft auf Lieferscheinen/Rechnungen und Produktetiketten aus?	
c) Sind die relevanten Lieferanten bereit, die notwendigen Erklärungen zur Herkunftsabsicherung zu geben (z.B. Bestätigung des Ursprungs bei Fleisch)?	
d) Wird beim Wareneingang auf die ordnungsgemäße Herkunftsauszeichnung auf den Lieferscheinen/Rechnungen und den Produktetiketten geachtet?	
e) Ist jedes Produkt, mit dem am AMA-Gastrosystem teilgenommen wird, bei der Lagerung im Betrieb klar mit der Herkunft gekennzeichnet?	

3. Herkunftsauszeichnung der gewählten Produkte (Auslobung)

a) Ist die Auslobung mit dem AMA-Gastrosiegel in der Speisekarte erfolgt? Ist sie so platziert, dass sie für den Gast gut ersichtlich ist?	
b) Ist eindeutig erkennbar, auf welche Produkte sich das AMA-Gastrosiegel bezieht?	
c) Ist bei saisonalen Lieferengpässen die Auslobung auf aktuellem Stand?	

4. Vor-Ort-Kontrolle

a) Sind die Ordner mit Rechnungen/ Lieferscheinen (Kopien), Produkt-Etiketten etc. der gewählten Produkte auf aktuellem Stand und griffbereit (Zeitspanne: von letztem Kontrolltermin bis zur aktuellen Kontrolle)?	
b) Sind Kopien von Speisekarten/Tischständerunterlagen etc. mit Gültigkeitsdatum versehen und griffbereit?	

5. Nachbereitungsphase

a) Wurden etwaige Korrekturmaßnahmen nach der Vor-Ort-Kontrolle umgesetzt und die Nachweise an das Kontrollorgan bzw. an die AMA Marketing erbracht?	
b) Gingen die Lieferanten auf die Bedürfnisse/Anforderungen des Betriebes ein? Wo gibt es noch Schwierigkeiten?	

Datum, Unterschrift: