



**SALZBURGER  
AGRAR  
MARKETING**

## Richtlinien Gemeinschaftsverpflegung SalzburgerLand Herkunftszertifikat

Als Basis für die SalzburgerLand Gerichte-Zertifizierung müssen die Kriterien des Programms „Gut zu wissen“ der österreichischen Landwirtschaftskammer erfüllt werden.

Version 4 – 24.04.2023

	Es dürfen Gerichte mit mindestens einer relevanten SalzburgerLand herkunftszertifizierten Zutat ausgelobt werden.				
<b>Auslobung</b>	<p><b>Verpflichtende Angaben am Menüplan:</b></p> <p>1. Eine Information für Konsumenten über „Gut zu Wissen“ und dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat* im Gästebereich bzw. in der Speisekarte/Menüplan oder als Aushang (Plakat oder am Bildschirm) ist verpflichtend.</p> <p>*immer in bildlicher Verbindung mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat mit Claim</p> <p><u>Beispiel:</u></p> <p><i>„Wir sind Teilnehmer der Initiative „Gut zu Wissen“ und wurden zusätzlich mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet. Daher dürfen wir Gerichte mit dem Zertifikat ausloben:</i></p> <p><i>* enthält mindestens eine relevante SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat</i> <i>** Hauptzutat ist eine SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat“</i></p> <p>2. Auslobung eines Gerichtes mit *, wenn mindestens eine relevante SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat enthalten ist.</p> <p><b>Optionale Angaben am Menüplan:</b></p> <p>3. Auslobung eines Gerichtes mit **, wenn die Hauptzutat (= mengenmäßig größter Anteil) eine SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat ist.</p> <p><u>Beispiel:</u></p> <table border="1" style="width: 100%;"><thead><tr><th style="width: 50%;"><b>Menü Montag</b></th><th style="width: 50%;"><b>Menü Dienstag</b></th></tr></thead><tbody><tr><td style="text-align: center;"><i>Fregola-Sarda Pfanne mit Gemüse*, Fruchtjoghurt</i></td><td style="text-align: center;"><i>Pikantes Erdäpfelgulasch mit Gebäck**, Bio-Obst</i></td></tr></tbody></table> <p>Erklärung:</p> <p>** Hauptzutat sind SalzburgerLand herkunftszertifizierte Erdäpfel * eine Gemüsesorte ist ein SalzburgerLand herkunftszertifiziertes Produkt</p>	<b>Menü Montag</b>	<b>Menü Dienstag</b>	<i>Fregola-Sarda Pfanne mit Gemüse*, Fruchtjoghurt</i>	<i>Pikantes Erdäpfelgulasch mit Gebäck**, Bio-Obst</i>
<b>Menü Montag</b>	<b>Menü Dienstag</b>				
<i>Fregola-Sarda Pfanne mit Gemüse*, Fruchtjoghurt</i>	<i>Pikantes Erdäpfelgulasch mit Gebäck**, Bio-Obst</i>				



**SALZBURGER  
AGRAR  
MARKETING**

	<p>Es wird empfohlen, dass in der Speisekarte, am Buffet oder am Menüplan auch Produzenten:innen und einzelne Produkte (die mit dem Herkunftszertifikat ausgezeichnet sind) angegeben werden.</p> <p>Eine Auslobung bzw. Beschreibung in der Speisekarte oder am Speiseplan ist verpflichtend.</p>
<b>Kontrolle</b>	<p>Innerhalb von 3 Monaten nach der Zertifizierung erfolgt die erste Kontrolle anschließend findet eine jährliche Kontrolle statt.</p> <p>Die Nachvollziehbarkeit der Herkunft der Rohstoffe muss durch Rechnungen oder Lieferscheine belegt werden.</p> <p>Einmal im Jahr muss vom Betreiber der Küche ein Formular für die Erhebung des Bio- und Regionalanteil in der Küche ausgefüllt werden. Das Formular muss dem Kontrollorgan bei der jährlichen Kontrolle vorgelegt werden. Ist das Formular nicht ausgefüllt muss es vor Ort gemeinsam mit dem Kontrollorgan ausgefüllt werden. In diesem Fall wird die Kontrolle vom Salzburger Agrar Marketing nicht gefördert. Die gesamten Kontrollkosten müssen vom Betreiber der Küche selbst getragen werden.</p>
<b>Kosten</b>	<p>Für die Teilnahme am SalzburgerLand Herkunftszertifikates entstehen keine Mehrkosten.</p> <p>Die Kosten für die Kontrolle von Gut zu Wissen müssen vom Betreiber direkt an die Kontrollfirma bezahlt werden.</p>
<b>Marketing</b>	<p>Alle zertifizierten Betriebe werden auf <a href="http://www.salzburgschmeckt.at">www.salzburgschmeckt.at</a> veröffentlicht.</p>

Das „SalzburgerLand Herkunftszertifikat mit Claim“ muss im Menüplan sichtbar sein.

