

Kriterien Gastronomie

SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

Frühstücksbuffet

Version 9 – 02.02.2026

Kriterien	Milchprodukte: Milch, Butter, Schlagobers, Naturjoghurt, Sauerrahm → ausschließlich aus Salzburg Beim Käsesortiment mindestens. 2 regionale Käsesorten → aus Salzburg Eier: Frischeier aus Boden-, Freiland- oder Biohaltung → ausschließlich aus Salzburg
Auslobung	Verpflichtende Angaben: 1. Am Buffet müssen SalzburgerLand zertifizierte Produkte oder regionale Bereiche mit SalzburgerLand zertifizierten Produkten mit dem „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ gekennzeichnet werden.  2. Regionale Produzenten mit ihren Produkten aus Salzburg müssen am Frühstücks - Buffet angegeben werden. Es darf zu keiner optischen Verwechslung mit nicht SalzburgerLand Herkunft zertifizierten Produkten kommen.
Kontrolle	Die Kontrolle zum SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird jährlich nach Terminvereinbarung durchgeführt. Die Nachvollziehbarkeit der Herkunft der SalzburgerLand zertifizierten Produkte muss durch Rechnungen oder Lieferscheine belegt werden können.
Kosten	Für die Teilnahme am SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat entstehen keine Mehrkosten.
Marketing	Alle Betriebe, die SalzburgerLand herkunftszertifizierte Produkte anbieten, werden mit Bild und Text auf www.garantiert-regional.at bzw. www.salzburgschmeckt.at präsentiert und zusätzlich über die Marketing Aktivitäten des Salzburger Agrar Marketing beworben.

Das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat mit Claim“ muss in der Speisekarte oder Menükarte sichtbar sein.