

SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat für die Gastronomie

„Ausgezeichnet aufgetischt“

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat (SLHZ) steht für geprüfte Herkunft, Regionalität und Transparenz vom Ursprung bis zum fertigen Produkt. Ziel ist es, sichtbar zu machen, woher unsere Lebensmittel kommen und wie sie entstehen.

BEDEUTUNG FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

Die Teilnahme am SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat heißt: bewusst regional einkaufen und Qualität auf den Teller bringen.

Zentrale Anforderungen - Teilnehmende Betriebe verpflichten sich zu:

- der **Verwendung regionaler Lebensmittel gemäß** den festgelegten **SLHZ-Kriterien**
- der transparenten **Ausweisung regionaler Produzenten**, z. B. in der Speisekarte, auf dem Menüplan, am Buffet oder über digitale Medien
- einem sichtbaren **Hinweis auf die Teilnahme** am Zertifikat, einschließlich der Verwendung des Claims „Ausgezeichnet aufgetischt“

Zusätzlich können einzelne Gerichte gezielt gekennzeichnet werden, wenn sie mit herkunftszertifizierten Zutaten aus Salzburg zubereitet werden.

TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN

Die Teilnahme am SLHZ baut auf einem bestehenden Qualitätssystem auf. Voraussetzung ist die Teilnahme an einem der folgenden Programme:

- **AMA GENUSS REGION** (Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem – QHS) **oder**
- **„GUT ZU WISSEN – Unser Essen: Wo's herkommt“ (GzW)**

Sonderregelung Frühstücksbuffet: Betriebe, die das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausschließlich im Frühstücksbereich anwenden, sind von der Teilnahme an AMA GENUSS REGION oder GzW ausgenommen.

SLHZ-KRITERIEN ZUR VERWENDUNG REGIONALER LEBENSMITTEL (AUSZUG)

Milch, Butter, Schlagobers, Naturjoghurt, Sauerrahm	→ ausschließlich aus Salzburg
Topfen, Käse zum Kochen (z. B. Cordon bleu, Käsespätzle)	→ ausschließlich aus Österreich
Käse, wenn ein Käsesortiment geführt wird (Käseplatten, Käsewagen, Frühstücksangebot)	Mindestens 2 regionale Käsesorten → aus Salzburg
Frischeier aus Boden-, Freiland- oder Biohaltung	→ ausschließlich aus Salzburg
Erdäpfel, Gemüse, Obst	Mindestens 2 Produkte → aus Salzburg (saisonaler Wechsel möglich)
z.B. Brot, Honig, Eierschwammerl, Getränke oder Schnäpse usw., sowie Fleisch vom Rind, Wild, Schaf, Kalb, Geflügel oder Schwein. Die regionale Herkunft muss über das SLHZ eindeutig nachvollziehbar sein.	Mindestens 2 weitere Produkte → aus Salzburg

Grundsatz: Die Herkunft muss jederzeit belegbar und für Dritte nachvollziehbar sein (Rechnungen, Lieferscheine).

VORTEILE FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

Klare Positionierung

- Profilierung als Betrieb mit echter, geprüfter Regionalität
- Stärkung von Vertrauen und Glaubwürdigkeit bei Gästen

Mehr Sichtbarkeit

- Eintrag auf der Plattform salzburgschmeckt.at
- Nutzung von Marketingmaßnahmen und Kommunikationsunterlagen
- Präsenz in Medien und Kampagnen

ABLAUF DER TEILNAHME

Der Einstieg erfolgt unkompliziert und begleitet:

- Unverbindliche Anmeldung zur Beratung
- Kostenlose Betriebsberatung vor Ort
- Unterzeichnung der Lizenzvereinbarung
- Freischaltung aller Unterlagen, Newsletter-Anmeldung und Betriebseintrag auf salzburgschmeckt.at

KONTROLLE UND QUALITÄTSSICHERUNG

- Risikobasierte externe Kontrollen im Rahmen der AMA GENUSS REGION (mindestens alle 3 Jahre)
- Jährlicher Beratung im Rahmen des SLHZ

GRUNDPRINZIP: „Was ausgelobt wird, muss stimmen und nachvollziehbar sein.“

Bereits über 2.800 Produkte tragen das Zertifikat – von Milch und Fleisch über Gemüse bis hin zu Spezialitäten wie Honig, Fisch oder Edelbränden.

Kontakt und Beratung:

Salzburger Agrar Marketing

Tel.: +43 6245 20407

office@salzburgschmeckt.at

www.salzburgschmeckt.at/salzbürgerland-herkunfts-zertifikat

KURZ ERKLÄRT:

Gastronomiebetriebe können **über zwei Basissysteme am SalzburgerLand Herkunftszertifikat (SLHZ) teilnehmen**: AMA GENUSS REGION oder „Gut zu wissen“.

Beide Systeme machen die Herkunft von Lebensmitteln sichtbar, setzen jedoch unterschiedliche Schwerpunkte. Je nach gewähltem System sind zusätzlich ergänzende Kriterien zu erfüllen.

	SalzburgerLand Herkunftszertifikat (SLHZ)	
	↕	
Basis-System	AMA GENUSS REGION (QHS-System)	Initiative „Gut zu wissen“
Kosten	Teilnahme kostenlos, Kontrollen gefördert	Kontrolle kostenpflichtig
Kontrolle	alle 3 Jahre	jährlich
Nachweis	Rechnungen & Lieferscheine	Rechnungen & Lieferscheine
Zusätzliche Anforderungen zum SalzburgerLand Herkunftszertifikat	Betriebe verpflichten sich zur Verwendung regionaler Produkte: • mindestens 2 Fleischarten aus Österreich • Erdäpfel sowie mind. 1 Obst- oder Gemüsesorten aus Österreich • mind. 1 Fisch- oder Wildgericht (saisonal möglich)	Betriebe machen die Herkunft folgender Produkte sichtbar: Herkunftsangabe bei • Fleisch • Eier und Eiprodukte (inkl. Haltungsform) • Milch und Milchprodukte • mindestens 2 Fleischarten aus Österreich