

Salzburg: Erfolge in der regionalen und nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: Dezember 2023

Kurzfassung

Das Salzburger Regierungsprogramm hat einen starken Fokus auf die Stärkung regionaler Kreisläufe und die Förderung der Lebensmittelherkunftskennzeichnung. Ein bedeutender Schritt in diese Richtung ist die Weiterentwicklung des SalzburgerLand Herkunftszertifikats und die Schaffung von Bewusstsein für regionale Produkte unter dem Motto "Salzburg schmeckt".

Ziele und Eckpunkte

Stärkung des Herkunftszertifikats: Das bereits etablierte SalzburgerLand Herkunftszertifikat soll weiterentwickelt werden und durch gezielte Kampagnen und Marketingaktivitäten bekannter gemacht werden, um Verbrauchern eine klare Identifikation regionaler Produkte zu ermöglichen. Gezielte Kampagnen und Marketingaktivitäten sollen die Bekanntheit dieses Zertifikats steigern und den Absatz regionaler Lebensmittel fördern.

Umsetzung und Kollaborationen

Zwei externe Berater beraten die Betriebe vor Ort über eine Zertifizierung

Die Basis für eine Zertifizierung zum SalzburgerLand Herkunftszertifikat ist die Initiative „Gut zu Wissen“. Ist der Betrieb zertifiziert, darf er Gerichte, die relevante Zutaten aus Salzburg enthalten, mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat kennzeichnen.

Der Regionalanteil der Küchen wird über ein Formular über den Zeitraum von einem Kalendermonat im Jahr erhoben. Bei den Kontrollen durch eine externe Kontrollfirma wird die Plausibilität der Angaben kontrolliert, weiters werden die Mehrkosten der Kontrolle, wenn sie über 200.-€ betragen, vom Salzburger Agrar Marketing refundiert.

Die ausgezeichnet aufgetischt Tafeln für die Registrierung werden von Landesrat Sepp Schwaiger, oder dem Präsidenten der Salzburger Landwirtschaftskammer, Rupert Quehenberger, direkt vor Ort, nach der Erstkontrolle an die Küchen übergeben.

Weiters unterstützt das Salzburger Agrar Marketing Betriebe Produzenten bei der Registrierung im DBS. Bisher wurden 14 Betriebe im DBS angelegt.

Erfolge und Ergebnisse

Die bisherigen Anstrengungen Salzburgs zur Stärkung der regionalen Lebensmittelbeschaffung und der Förderung von Bewusstsein für regionale Produkte haben bereits positive Ergebnisse erzielt. Das SalzburgerLand Herkunftszertifikat gewinnt an Bekanntheit, und die Verwendung regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung steigt stetig an.

Durch die Kooperationen mit AMA Genussregion und "Gut zu wissen" wird die Verfügbarkeit von regionalen Produkten in öffentlichen Einrichtungen weiter verbessert, was den Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln aus der Region erleichtert.

Der Stand mit November 2023 ist:

- 350 Produzenten haben bisher 2600 Produkte zertifizieren lassen
- 155 Gastronomiebetriebe
- 60 Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung

Kontakt

Günther Kronberger

Geschäftsführer "Salzburger Agrar Marketing"

Geschäftsführer "Landesverein der Salzburger Direktvermarkter"

Salzburger Agrar Marketing

Winklhofstr. 10, 5411 Oberalm

Tel.: +43 664 4006686

Mail.: guenther.kronberger@salzburgschmeckt.at

www.salzburgschmeckt.at

www.garantiert-regional.at



Die Seniorenwohnhäuser des Roten Kreuzes in Elsbethen, Hallein, Hallwang, Mattsee, Puch und Thalgau kochen regional. „Das Herkunftszertifikat ist ein Erfolgsprojekt“, so LR Josef Schwaiger.
 Link: <https://service.salzburg.gv.at/lkorrj/detail?nachrid=69429>



In den 36 Kindergärten der Stadt Salzburg werden täglich 2.500 Essen aufgetischt. In 15 Einrichtungen wird sogar selbst gekocht, das allein sind täglich rund 1.300 Mahlzeiten. Das Besondere dort: Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht und transparent über die Herkunft aller verwendeten Lebensmittel informiert. Das Bewusstsein für eine bestmögliche Ernährung aus der Region wurde nun mit dem begehrten Herkunftszertifikat ausgezeichnet. Im Bild: LR Josef Schwaiger, Salzburgs Vizebürgermeister Bernhard Auinger, Kindergartenkinder Lieferung 2, Kindergarten-Leiterin Kerstin Hager (hinten rechts) und Küchenpersonal. Salzburg, 16.11.2023.

© Land Salzburg/Bernhard Kern