



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



Initiativen und Programme für eine regionale und nachhaltige Lebensmittelversorgung

Das Salzburger Regierungsprogramm hat einen klaren Fokus auf die Stärkung regionaler Kreisläufe und die Förderung der Lebensmittelherkunftskennzeichnung gelegt.

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**“.



Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, die an der Initiative „**Gut zu wissen**“ teilnehmen, können Gerichte mit relevanten Zutaten aus Salzburg mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat kennzeichnen.

Dafür wird von der Salzburger Agrar Marketing die SalzburgerLand Herkunftstafel „**Ausgezeichnet aufgetischt**“ verliehen.

Leuchtturmbeispiel: Die Kindergärten der Stadt Salzburg

In den **36 Kindergärten der Stadt Salzburg** werden täglich **2.500 Essen** aufgetischt. In **15 Einrichtungen** wird sogar selber gekocht, das allein sind täglich rund **1.300 Mahlzeiten**.

Das Besondere: Als Teilnehmer am SalzburgerLand Herkunftszertifikat und der Initiative „Gut zu Wissen“ wird hier frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht und transparent über die **Herkunft von Fleisch, Milch und Milchprodukten sowie Eiern** und die **Haltungsformen der Legehennen** informiert.

Auch wird die Herkunftskennzeichnung jährlich von einer akkreditierten Kontrollstelle geprüft.



Ergebnisse und Erfolge

Die bisherigen Aktivitäten des Landes Salzburg, die regionale Lebensmittelbeschaffung zu stärken und das Bewusstsein für heimische Produkte zu fördern, zeigen bereits Erfolge.

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat erfreut sich wachsender Bekanntheit, und die Verwendung regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung nimmt kontinuierlich zu.

Dank der Kooperationen mit der **AMA Genussregion** und „**Gut zu wissen**“ wird die Verfügbarkeit regionaler Produkte in öffentlichen Einrichtungen weiter optimiert, wodurch der Zugang zu hochwertigen, regionalen Lebensmitteln erleichtert wird.

Aktuell, Stand März 2025, sind bereits 353 Produzenten mit insgesamt 2.664 zertifizierten Produkten registriert. Hinzu kommen 160 Gastronomiebetriebe und **88 Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung**.

