

DIE HERKUNFTS- KENNZEICHNUNG IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

UNSER ESSEN:
WO'S HERKOMMT

GUT ZU
WISSEN!

NEU:
HERKUNFTS-
KENNZEICHNUNG
FÜR MILCH
UND MILCH-
PRODUKTE

Mag. Katharina Tidl

WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT

EINE INITIATIVE DER **lk** Landwirtschaftskammer
Österreich

lk Landwirtschaftskammer
Österreich

Worum geht´s?



Transparenz der Herkunft von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung

2,5 Mio. Menschen essen täglich außer Haus

- In Kindergärten, Schulen, Mensen, Kasernen, Kantinen, Spitälern oder Seniorenheimen

Und: Die Menschen wollen wissen, woher das Essen auf Ihren Tellern kommt!

Worum geht's?



17,7

**MIO. ESSENSPORTIONEN/JAHR AKTUELL
MIT TRANSPARENTER
HERKUNFTSKENNZEICHNUNG! >>>**

UNSER ESSEN: WO'S HERKOMMT!



**GUT ZU
WISSEN!**

Welchen Nutzen hat der Betrieb?



- Mit dem Zeichen „**Gut zu Wissen**“ wird den Gästen in der Gemeinschaftsverpflegung **freiwillig** und **einfach die Herkunft von Fleisch und Eiern klar sichtbar** gemacht
- **Transparenz und Klarheit schafft Vertrauen**, gibt den Gästen Sicherheit und Wahlfreiheit und einfach „ein gutes Gefühl“. Wir leben in einem gemeinsamen Europa mit verbundenen Märkten. Eine **transparente Speisekarte schafft Respekt und Vertrauen zwischen Gästen und Anbietern.**
- Im Handel ist die Herkunftskennzeichnung bereits verpflichtend vorgeschrieben. Die Menschen können sich orientieren und wählen. **Mit „Gut zu Wissen“** geben Betriebe ihren Gästen die Möglichkeit nach Herkunft und Qualität frei zu wählen. Das schafft **Vertrauen in den Betrieb und gibt Sicherheit!**

Wer macht schon mit?



Amt der OÖ. Landesregierung - Betriebsküche LDZ

Bildungshaus Schloss Krastowitz

**Bildungswerkstatt Mold der NÖ Landes-
Landwirtschaftskammer**

Chefpartie Birngruber Gastronomie GmbH

• Messezentrum Salzburg

Contento - Simacek Facility GmbH:

• Caritas Franziskusheim

• Flughafen Klagenfurt

• Krankenhaus Barmherzige Brüder St. Veit/Glan

• Krankenhaus des Deutschen Ordens Friesach

• LKH Laas

• Pflegezentrum Weizenegg

• Barmherzige Brüder Lebenswelten Steiermark

• Geriatrische Gesundheitszentren der

Stadt Graz Albert Schweitzer Klinik

• Pädagogische Hochschule, Klagenfurt

• Philips Kantine Klagenfurt

• Unser Lagerhaus - Kantine, Klagenfurt

**Forstliche Ausbildungsstätte Traunkirchen
des BFW am Waldcampus Österreich**

Gartenbauschule Langenlois

**Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft
und Ernährung Elmerg**

HBLFA Francisco Josephinum

HBLA und BA Klosterneuburg für Wein- und Obstbau

**Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft
und Ernährung Sitzenberg**

Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft

Landwirtschaftliche Fachschulen:

• Bruck

• Hagenberg

• Klessheim

• Krems

• Mistelbach

• Pyhra

• Schloss Hohenlehen

• Sooß

• Tamsweg

• Warth

• Winklhof

Landwirtschaftskammer Niederösterreich,

Betriebsrestaurant „Zum Landwirt“

**Landwirtschaftliche Berufsfachschule
Kleinraming**

**UNSER ESSEN:
WO'S HERKOMMT**

DIE TEILNEHMER

WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT

**GUT ZU
WISSEN!**

• Krankenhaus Theresienhof GmbH und Co KG

Diakonie de La Tour:

• Küche Harbach

DON - Corporate Gourmet Catering GmbH:

• Allianz AKS, Wien

• Don im VIP Terminal Vienna, Schwechat

• DON im D3, Wien

• Don im VIP Terminal Vienna, Schwechat

• Don in der Grupo Antolin, Ebergassing

• Flughafen Kindergarten, Schwechat

• Office Park, Schwechat

DON Boardservice GmbH

EUREST Restaurationsbetriebsgesellschaft m.b.H.:

• ORF-Zentrum Künigligberg

Feine Küche Kullterer GmbH:

• Betriebskantine CMS Electronics, Klagenfurt

Ursprung-Elixhausen, Schulküche

Küche Graz

**Kulinario Vinzenzgruppe Service GmbH -
Geschäftsbereich Gastronomie:**

• Regierungsgebäude Stubenring 1:

- Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit
& Konsumentenschutz

- Bundesministerium für Digitalisierung und
Wirtschaftsstandort

- Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

• Herold Data GmbH (Gelbe Seiten)

• Firma Schindler

• KH Barmherzige Schwestern

• KH Spiesing

Kulinario Ried Küchenbetriebsgesellschaft mbH

Kulinario Seilerstätter Küchenbetriebe GmbH

Landeskliniken Salzburg

**Mensa der Katholischen Hochschulgemeinde
der Diözese Linz**

Merkur Gastronomie - Merkur Warenhandels AG

• Betriebsküche Inzersdorf, Wien

• Betriebsküche Nord - IZ NÖ Süd, Wiener Neudorf

• Betriebsküche Ost - IZ NÖ Süd, Wiener Neudorf

• Betriebsküche ZL West, Ohlsdorf

• Betriebsrestaurant Wiener Neudorf Filiale

• Pop Up Küche - IZ NÖ Süd, Wiener Neudorf

NÖ Feuerwehr- und Sicherheitszentrum

Seminarhaus auf der Gugl

Steiermarkhof

SV (Österreich) GmbH (Standort SeneCura Grafenwörth)

**SV (Österreich) GmbH (Standort Sozialversicherung
der Bauern)**

EINE INITIATIVE DER **IK** Landwirtschaftskammer
Österreich

Wie kann man mitmachen?



1. Registrierung:



ABLAUF

GUT ZU WISSEN!

Ablauf

Registrieren

Beispiel einsenden

RICHTLINIE

„Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“

PDF-Download



ABLAUF

Mit wenigen Schritten können Sie an der Initiative teilnehmen und die Wort-Bild-Marken „Gut zu wissen“ für die Gastronomie nutzen:

1. Registrierung für die Teilnahme über Homepage Gut zu Wissen
2. Bestätigung der Datenschutzerklärung und Bedingungen zur Nutzung der Zeichen von „Gut zu Wissen“
3. Beratungstermin durch AMA Marketing GmbH
4. Teilnahmeerklärung an der Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ und Lizenzvereinbarung mit der LKÖ zur Verwendung der Marke „Gut zu Wissen“
5. Freischaltung für den Download der Unterlagen mit der „Gut zu Wissen“ Marke

Wie ist der weitere Ablauf?



2. Beratung

- Die professionelle Erstberatung vor Ort (durch „Gut zu Wissen“ geschulte BeraterInnen) ist für den Betrieb KOSTENLOS
 - Erklärung der Richtlinien & Teilnahmebedingungen
 - Unterstützung und Hilfestellung in der Umsetzung der transparenten Herkunftskennzeichnung
 - Beratungsunterlagen

Wie ist der weitere Ablauf?



3. Kontrolle

- Auswahl des Betriebes einer unabhängigen Kontrollstellen: LACON, AGROVET, BIOS, AGES, SLK.
- Sie können die Kontrollstelle selbst auswählen. Nach positiver Kontrolle (gemäß AMA Richtlinie zur Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung) erhält der Betrieb ein Zertifikat für die transparente Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milch & Milchprodukten, Eiern & Eiprodukten sowie die Haltungform der Legehennen.
- Kosten der Kontrolle trägt der Betrieb

Herkunftsauslobung



Die einfachste Form der Herkunftskennzeichnung besteht in einer **dauerhaften Basisinformation durch Aushang** eines, für jeden Gast/Konsument, **gut sichtbaren Infoplakates** an jedem Standort eines Betriebes

LIEBE GÄSTE!

Mit der Initiative **GUT ZU WISSEN, WO UNSER ESSEN HERKOMMT**, wird in der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. Kindergärten, Schulen, Kantinen, Spitälern, Pensionistenheimen, Catering, Speisestätten in Großkaufhäusern, etc., freiwillig ein klar erkennbares Zeichen gesetzt.

So sind Sie über die Herkunft der **Fleischspeisen**, der verwendeten **Milch und Milchprodukte** sowie der verarbeiteten **Eier** und die Haltungsform der Legehennen informiert. Das schafft Vertrauen und Transparenz.



UNSER ESSEN: WO'S HERKOMMT GUT ZU WISSEN!

DIE HERKUNFTSKENNZEICHNUNG IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

EINE INITIATIVE DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT

INFO-KÄSTCHEN mit rot-weiß-roter Lupe: Kennzeichnung von **Fleisch, Milch und Milchprodukten** sowie **Eiern** aus Österreich und der Haltungsform der Legehennen

GUT ZU WISSEN!

Mit folgenden FOLGEBEZEICHNETEN PRODUKTEN AUS ÖSTERREICH:

- Fleisch: Kalb, Mutt, Lamm
- ESL-Konsummilch, Maltz
- Konsummilch, Rahm, Schlagsobers, Kaffeeobers, Butterschmalz, Topfen, Frischkäse, Joghurt, Fruchtjoghurt, Käse
- Eier: Bodenhaltung

GUT ZU WISSEN!

Pute: Österreich 20 %, Ungarn 80 %
Schwanz: Österreich 60 %, Deutschland 20 %, Bayern/Österreich, Deutschland
Crème fraîche: Österreich, Deutschland
Butter: Österreich 50 %, Deutschland 50 %
Käse: Italien (Parmesan), Frankreich (Brie)
Flüssige Eik: Bodenhaltung/Kältehaltung

INFO-KÄSTCHEN mit transparenter (hellblauer) Lupe: Kennzeichnung von **Fleisch, Milch und Milchprodukten** sowie **Eiern** aus anderen Ländern und der Haltungsform der Legehennen

Fleisch: Österreich = 3 x AT (Spezial-/zerstückeltes Fleisch)
Milch: Österreich = 2 x AT (Spezial-/verarbeitet)

**NEU:
HERKUNFTS-
KENNZEICHNUNG
FÜR MILCH
UND MILCH-
PRODUKTE**

Ab März 2021!!



**UNSER ESSEN:
WO'S HERKOMMT**

**GUT ZU
WISSEN!**



**UNSER ESSEN:
WO'S HERKOMMT**

**GUT ZU
WISSEN!**



**UNSER ESSEN:
WO'S HERKOMMT**

**GUT ZU
WISSEN!**



WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT

EINE INITIATIVE DER **lk** Landwirtschaftskammer Österreich



WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT

EINE INITIATIVE DER **lk** Landwirtschaftskammer Österreich



WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT

EINE INITIATIVE DER **lk** Landwirtschaftskammer Österreich



Seit März 2021!!



Aufnahme GZW Herkunftskennzeichnungssystem für Milch & Milchprodukte in AMA-Richtlinie – Start Mitte März 2021

GZW-Auslobung der Herkunft wie bei Fleisch und Eiern:

- * Auslobung der Herkunft Österreich: rot-weiß-rote Lupe (Österreich: 2x AT gemolken/verarbeitet)
- * Auslobung der Herkunft anderer Länder/EU/Nicht EU: transparente Lupe

Info-Generator



GUT ZU WISSEN -Service-Website: www.gutzuwissen.co.at

- * kostenlose Serviceleistung für eine einfache und ressourcenschonenden Umsetzung der transparenten Herkunftskennzeichnung für die Küchenleitung
- * klares und einfaches Informationssystem für die Gäste auf einen Blick (Zwei-Lupen-Herkunftssystem)

Das Zertifikat



ZERTIFIKAT



Nº 00/2021

MUSTERFIRMA STANDORTBEZEICHNUNG

Landwirtschaftsstraße 1 | PLZ Gut-zu-wissen

ERHÄLT FÜR DIE TRANSPARENTE INFORMATION ZUR HERKUNFT
BEI FLEISCH, MILCH UND MILCHPRODUKTEN, SOWIE
EIERN UND EIPRODUKTEN UND ZUR HALTUNGSFORM
DER LEGEHENNEN DAS RECHT ZUR VERWENDUNG DER MARKE



Dieses Zertifikat ist nur in Verbindung mit einer aufrechten Lizenzvereinbarung mit der Landwirtschaftskammer Österreich sowie einem Kontrollvertrag mit einer zugelassenen Kontrollstelle gültig, sofern die Bestimmungen der Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ eingehalten werden.

Josef Moosbrugger
Präsident der Landwirtschaftskammer Österreich

Ferdinand Lerbacher
Generalsekretär der Landwirtschaftskammer Österreich

Kontrolle durch:
Prüforganisation

Am Tag/Monat/Jahr
Gültig bis Tag/Monat/Jahr

Informationen: www.gutzuwissen.co.at | Tel. +43/1/534418520 | E-Mail: info@gutzuwissen.co.at



Kontakt für Fragen zur Initiative Gut zu Wissen

Projektleitung: Mag. Katharina Tidl
Landwirtschaftskammer Österreich
Mail: k.tidl@lk-oe.at oder Tel: 01/ 53441-8524

www.gutzuwissen.co.at