



QUALITÄTS- MARKE SÜDSTEIERMARK

RICHTLINIEN – STANDARDS DER QUALITÄTSMARKE

V1_Mai 2019

LEADER
SÜD
STEIERMARK

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

**LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Das Land
Steiermark
→ Regionen



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



**Qualität und Herkunft
der Produkte bzw.
Dienstleistung stehen
bei der Qualitätsmarke
Südsteiermark im
Vordergrund.**

RICHTLINIEN – STANDARDS DER QUALITÄTSMARKE

Die derzeitigen Standards beziehen sich auf **PRODUKTE** und **DIENSTLEISTUNGEN** aus den Bereichen:

- **Regionale Lebensmittel**
- **Wirtschaft – Produkte und Dienstleistungen**
- **Tourismus – Dienstleistungen von Gastronomie, Buschenschänken und Touristische Erlebnisräume bzw. -angebote**

In allen Fällen müssen die angeführten Standards in der **QUALITÄT** und in der **REGIONALITÄT** eingehalten werden!

REGIONALE LEBENSMITTEL

MARKE FÜR PRODUKTE VON:

- Produzenten
- verarbeitenden Betrieben
- bäuerlichen Betrieben
- gewerblichen Betrieben

QUALITÄTSSTANDARDS:

- Qualitätsprodukt entspricht bestehenden Qualitätskriterien u. Gütesiegeln, z.B. Qualitätskriterien der AMA, Bio-Produkte, Gutes vom Bauernhof, usw.
- Kontrolle erfolgt durch bestehende Prüfsysteme bzw. durch die Zugehörigkeit zu bestimmten Qualitätsgruppen
- Produkteigenheit & Innovation
 - > für eigene innovative Produkte bzw. Produktlinie,
 - > für Produkte, die in der Region bekannt sind, besonders regionstypisch sind, etc.

PRODUKTSPEZIFISCHE QUALITÄTSKRITERIEN:

PRODUKT	QUALITÄTSKRITERIEN
Wein	Weingesetz, Qualitätswein, LWK, Prüfstelle Silberberg
Most, Cider, Apfelwein	Produkt muss aus Region kommen. Prämierungen durch Silberberg; oder andere Qualitätsauszeichnungen
Bier	AMA, Verwendung heimischer Produkte, ev. Produktion spezieller Biere mit Produkten aus der Region (falls erhältlich)
Edelbrände, Liköre	Prämierung Silberberg
Säfte, Nektar	AMA oder andere Qualitätsauszeichnungen
Öl	Kernöl: ggA; AMA
Essig	
Chutneys	AMA
Milch, Milchprodukte	AMA
Käse	aus regionaler Milch
Rind, Kalb	AMA
Schwein	AMA
Lamm	AMA
Geflügel	AMA
Fisch	AMA
Eier, Eierprodukte	AMA
Verarb. Fleischprodukte	AMA
Marmelade	
Honig, Honigprodukte	AMA
Obst	AMA
Gemüse	AMA
Brot, Gebäck	AMA
Teigwaren	AMA
Getreide	AMA
Kräuter	heimische Kräuter
Tees	
Gewürze	
Naturpark Spezialitäten Südsteiermark (dzt. 20 Betriebe)	<p>Die Naturpark Spezialitäten Südsteiermark verfügen über eigene Kriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Produkte werden im Naturpark erzeugt – d.h. der Sitz des Betriebes oder der Anbau befindet sich im Naturpark Südsteiermark • Die Zutatenliste sollte an Nachhaltigkeit angelehnt sein (so regional wie möglich) • Die Produkte bzw. der Weg zum Produkt tragen zur Erhaltung der Kulturlandschaft im Naturpark Südsteiermark bei

DIREKTVERMARKTER – QUALITÄTSKRITERIEN:

- Qualitätsprodukt entspricht den AMA- oder Bio-Zertifizierungen, etc.
- oder Gutes vom Bauernhof
- oder Naturpark Spezialitäten
- Bei Veredelung oder Weiterverarbeitung
 - (1) Produkt stammt aus der Region
 - => falls das Produkt nicht in Region erhältlich, dann
 - (2) Produkt kommt zumindest aus der Steiermark

LEBENSMITTEL-PRODUZENTEN – QUALITÄTSKRITERIEN:

- Qualitätskriterien Produkte (AMA, Bio-Zertifizierung, etc.)
- (1) Produkt stammt aus der Region
 - => falls das Produkt nicht in der Region erhältlich ist, dann
- (2) Produkt stammt zumindest aus der Steiermark

INNOVATIVE PRODUKTE – QUALITÄTSKRITERIEN:

- Das Produkt wird in der Region hergestellt und stellt ein innovatives Produkt (ev. mit überregionaler Bekanntheit) dar: Diese Produkte sind Spezialfälle und werden in der Marken-Steuerungsgruppe entschieden
- Entscheidungsmuster muss gegeben und transparent sein und auch auf ähnliche Fälle anwendbar sein
- Beispiele: z.B. Gin, Bier, etc.

REGIONALITÄT:

Produkt, Rohstoff oder das Hauptprodukt stammt aus der klar definierten „Region Südsteiermark“, Bezirk Leibnitz

HERKUNFTSHIERARCHIE GENERELL:

Für Produkte, die in der Region veredelt bzw. weiterverarbeitet werden, gilt folgende Herkunftshierarchie:

- (1) Produkt stammt aus der Region
 - => falls das Produkt nicht in der Region erhältlich ist, dann
- (2) Produkt stammt aus der Steiermark,
 - => falls das Produkt nicht in der Steiermark erhältlich ist, dann
- (3) Produkt stammt aus Österreich -> Nur als Ausnahme für Nischenprodukte

D.h. die Grundbedingung ist die Einhaltung dieser Herkunftshierarchie. Sollte daher das Grundprodukt nicht in Österreich erhältlich sein, dann kann dafür keine Qualitätsmarke in Anspruch genommen werden.

PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN AUS DER WIRTSCHAFT

Hier sind alle Produkte und Dienstleistungen einzuordnen, die nicht dem Lebensmittelbereich und der Gastronomie (im weiteren Sinne) und der Beherbergung zuzuordnen ist.

MARKE FÜR PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN VON:

- produzierenden Gewerbe- und Handwerksbetrieben
- Dienstleistungsbetrieben
- Industriebetrieben

QUALITÄTSSTANDARDS:

- Einhaltung branchen- bzw. produktspezifischer Qualitätsstandards
- Die Darstellung und Offenlegung der Standards ist aus Informationsgründen und Transparenz erforderlich
- Branchen- und produktspezifische Prüfcertifikate
- Eigene, qualitative Produktlinie: der Betrieb verfügt über eine qualitativ hochwertige und anerkannte Produktlinie (z. B. eigene Möbellinie bei Tischlereibetrieb, etc.)

SPARTEN UND BRANCHEN-SPEZIFISCHE QUALITÄTSKRITERIEN:

Hier sind relevante Sparten und Branchen angeführt. Die Liste kann bei Bedarf erweitert werden. Über die Zuordnung und Vergabe der Qualitätsmarke entscheidet die Marken-Steuerungsgruppe.

SPARTE	BRANCHE (AUSWAHL)	QUALITÄTS-NACHWEISE
Gewerbe und Handwerk	Berufsfotografen	Meisterprüfung, Zertifikate, Qualitätszertifikate
	Fahrzeugtechnik	
	Film- u. Musikwirtschaft	
	Friseure	
	Kosmetiker, Masseur, Fußpfleger	
	Gärtner u. Floristen	
	Gesundheitsberufe	
	Gewerbliche Dienstleister	
	Holzbau	
	Kunsthandwerke	
	Lebensmittelgewerbe (Bäcker, Fleischer, Konditor, Müller, Nahrungs-, Genussmittel)	
	Metalltechniker	
	Mode- u. Bekleidungstechnik	
	Sanitär, Heizungs-, Lüftungstechniker	
Tischler u. Holzgestalter		

SPARTE	BRANCHE (AUSWAHL)	QUALITÄTS-NACHWEISE
Information und Consulting	Unternehmensberatung, Informationstechnologie	Qualitätszertifikate
	Werbung u. Marktkommunikation	
Tourismus und Freizeitwirtschaft	Freizeit- u. Sportbetriebe	
	Gesundheitsbetriebe	
	Kino-, Kultur- u. Vergnügungsbetriebe	
Transport und Verkehr	Autobusunternehmungen (Luft-, Schifffahrt)	
	Beförderungsgewerbe	

REGIONALITÄT:

- Produkt, Rohstoffe bzw. Hauptprodukt überwiegend aus Südsteiermark
- Die Leistungserbringung erfolgt in der Region Südsteiermark und die Auslieferung erfolgt ebenso aus der Region
- Die überwiegende Wertschöpfung erfolgt in der Region
- Der Betrieb beschäftigt überwiegend MitarbeiterInnen aus der Region
- Der Betrieb verfügt über anerkannte, eigenständige, regionale, innovative Produkte bzw. Leistungen, die Produkte sind eventuell Leitprodukte des Betriebes
- Produktion eines regionstypischen Produkts
- Das Unternehmen ist ein regionaler Leitbetrieb und produziert Produkte mit hochwertiger Qualität bzw. erbringt hochwertige Dienstleistungen
- Die Regionalität ist nicht gegeben, wenn der Betrieb in Lohnfertigung erzeugt oder sich auf den reinen Handel mit Produkten (Zukauf und Handel) beschränkt

TOURISMUS

Im Bereich Tourismus werden die Leistungen von Gastronomiebetrieben, Buschenschänken und das Angebot touristischer Erlebnisräume bzw. Erlebnisangebote in den Markenkatalog aufgenommen. Touristische Erlebnisräume stellen Angebote dar, in denen die Region oder regionale Produkte (z. B. Weinerlebnisse, Glanzer Hoftour, Genussladen, Weinkulturgarten) in besonderer Form erlebbar sind.

Das Qualitätsangebot von gewerblichen Beherbergungsbetrieben wurde aufgrund einer Entscheidung des Regionalen Tourismusverbandes nicht miteinbezogen.

MARKE FÜR DIENSTLEISTUNGEN VON:

- Gastronomiebetrieben
- Buschenschänken
- Touristischer Erlebnisräume bzw. Erlebnisangebote

QUALITÄTSSTANDARDS:

- Erforderliche Qualität gemäß Qualitätskriterien und Qualitätsmarke
- Die Kontrolle erfolgt durch bestehende Prüfsysteme bzw. durch die Zugehörigkeit zur Qualitätsgruppe
- Verwendung regionaler Produkte und Spezialitäten

BEREICHS-SPEZIFISCHE QUALITÄTSKRITERIEN:

Mitgliedschaft bei folgenden Qualitätslabels:

BEREICH	QUALITÄTSKRITERIEN
Gastronomie, Restaurant	Hauben-Betrieb
	Gault-Millau Österreich
	Kulinarium Steiermark, Steirische Tourismus GmbH
	Gute steirische Gaststätte
	Kulinarisches Erbe – AMA Gastosiegel: Kuratorium, Kulinarisches Erbe Österreich. Regionale Produkte, insbes. Fleisch, Milchprodukte, Eier, Obst, Gemüse, Erdäpfel, Wild, Süßwasserfisch. Nennung von Lieferanten in der Speisekarte. Frische Zubereitung.
	Slow Food-Mitglied, Slow Food Styria

BEREICH	QUALITÄTSKRITERIEN
Ausgezeichneter Steirischer Buschenschank (Landwirtschaftskammer)	Mindestens die Hälfte Qualitätsweine, Wein- und Glaskultur, Fleischprodukte im eigenen Haus veredelt oder von Direktvermarkter, Fisch aus steirischen Gewässern, 4 österr. Käsesorten, mind. 3 Sorten Fruchtsäfte aus eigener Erzeugung. Familienfreundlich: Kinderjause und Spielplatz
Erlebnisräume, Angebote	Regionales, touristisches Top-Angebot (ev. auch mit Bezug zu regionalen Produkten). Das Angebot hat überregionale Bedeutung und stellt im Österreichvergleich ein Top-Angebot dar. Die Beurteilung erfolgt über die Marken-Steuerungsgruppe.

REGIONALITÄT:

- Der Betrieb bzw. das touristische Angebot befindet sich in der Region Südsteiermark.
- Der Betrieb bietet ein für die Region typisches Angebot, wie z. B. regionale Speisen, Spezialitäten, Weine, etc.
- Im Betrieb werden regionale Produkte verwendet
- Für die Gastronomie gilt:
 - > Folgende Produkte müssen aus der Südsteiermark stammen: Weine, Kernöl, Säfte, Fleisch
 - > Folgende Produkte müssen aus der Steiermark stammen:
 - > Milch und Eier
- Die Kontrolle der Regionalität erfolgt über
 - > Das AMA Gastrosiegel – Kulinarisches Erbe
 - > Landwirtschaftskammer: Ausgezeichnete Steirische Buschenschank
 - > Eigenverpflichtung: Nennung der generellen Lieferanten regionaler Produktwahlweise auf der Speisekarte, auf einer Anschlagtafel oder auf einem Tischstehler. Gilt für den Fall, dass beim jeweiligen Gütesiegel kein Nachweis der Herkunft von Produkten vorgesehen ist.



FÜR WEITERE INFORMATIONEN:

Regionalmanagement Südweststeiermark GmbH
A-8430 Leibnitz, Grottenhof 1
office@eu-regionalmanagement.at
www.eu-regionalmanagement.at