



QUALITÄTS- MARKE SÜDSTEIERMARK

RICHTLINIEN – STANDARDS DER QUALITÄTSMARKE

V2_März 2022

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:

- Produzent*innen
- 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 | <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*INNEN – QUALITÄTSKRITERIEN:

- Qualitätskriterien Produkte (AMA, Bio-Zertifizierung, 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 ist, dann
 - (2) Produkt kommt zumindest aus der Steiermark

LEBENSMITTEL-PRODUZENT*INNEN – 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“ (Erlebnisregion Südsteiermark und angrenzende Gemeinden)

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 nur in Ausnahmefällen die 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 | Berufsfotograf*innen | Meister*innenprüfung, Zertifikate, Qualitätszertifikate |
| | Fahrzeugtechnik | |
| | Film- u. Musikwirtschaft | |
| | Friseur*innen | |
| | Kosmetiker*innen, Fußfleger*innen und Masseur*innen | |
| | Gärtner- und Florist*innen | |
| | Gesundheitsberufe | |
| | Gewerbliche Dienstleister | |
| | Holzbau | |
| | Kunsthandwerke | |
| | Lebensmittelgewerbe (Bäcker*innen, Fleischer*innen, Konditor*innen, Müller*innen, Nahrungs-, Genussmittel) | |
| | Metalltechniker*innen | |
| | Mode- u. Bekleidungstechnik | |
| | Sanitär-, Heizungs-, Lüftungstechniker*innen | |
| Tischler- u. Holzgestalter*innen | | |

| 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 Mitarbeiter*innen 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, Themenwanderwege, 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
- sowie 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 Gastrosiegel: 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*innen, 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: Ausgezeichneter Steirischer Buschenschank
 - > Eigenverpflichtung: Nennung der generellen Lieferant*innen regionaler Produkte wahlweise 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