

Beantwortung der Anfrage

der Abg. Huber, Obermoser und Ing. Sampl an Landesrat DI Dr. Schwaiger (Nr. 44-ANF der Beilagen) betreffend das Projekt „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat - Lebensmittel aus unserer Region“

Hohes Haus!

Zur Beantwortung der Anfrage der Abg. Huber, Obermoser und Ing. Sampl betreffend das Projekt „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat - Lebensmittel aus unserer Region“ vom 2. Oktober 2019 erlaube ich mir, Folgendes zu berichten:

Seit Juni 2019 gibt es ein eigenes Regional-Zertifikat für Lebensmittel aus Salzburg: Das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“. Mit diesem Herkunfts-Siegel bestehend aus der Marke „SalzburgerLand“ + Zusatz „Lebensmittel aus unserer Region - www.garantiert-regional.at“ werden nach eigenen Kriterien zertifizierte und kontrollierte regionale Produkte für die Konsumenten klar gekennzeichnet. Das Land Salzburg hat gemeinsam mit dem Verein Salzburger Agrar Marketing (SAM), der Landwirtschaftskammer (LK), der Wirtschaftskammer (WK) und der SalzburgerLand Tourismus GmbH (SLTG) dieses Projekt gestartet, um Lebensmittel aus unserem Bundesland sichtbarer zu machen und damit Landwirtschaft, Gewerbe, Gastronomie und Hotellerie, Tourismus und vor allem das nachhaltige Lebensmittelhandwerk im Bundesland zu stärken. Regionale Lebensmittelproduzenten tragen Verantwortung gegenüber ihren Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten. Sie haben maßgeblichen Anteil am Erfolg, an der wirtschaftlichen Wertschöpfung und der Lebensqualität in unserem Bundesland.

Zu Frage 1: Wie hat sich das Projekt „SalzburgerLand-Herkunfts-Zertifikat“ seit Projektstart im Juni entwickelt?

a) Allgemein:

Das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ ist in nur vier Monaten zu einem verbindenden Element für Landwirtschaft, Handwerk, Gastronomie & Tourismus, Lebensmittelproduktion- und -handel geworden. Das Siegel macht seit Juni die „Salzburger Herkunft“ für uns Konsumenten sichtbar und steht für Nachhaltigkeit, kurze Wege, Absicherung der ländlichen Strukturen und unserer Kulturlandschaft. Lebensmittelhändler, Gastronomen und selbstverständlich Konsumenten können dadurch aktiv zu „Salzburg“ greifen und den Erhalt unserer Strukturen fördern.

Das Projekt hat sich seit dem offiziellen Start im Juni dieses Jahres, bereits nach nur wenigen Projekt-Monaten auf mehreren Ebenen sehr erfolgreich entwickelt. Zum Beispiel:

- in Form der Bereitschaft zur Teilnahme durch Landwirte, Lebensmittelhandwerker, neuer Kooperationen (Bauer-Metzger, Bauer-Bäcker, ...)
- in Form der „Sichtbarkeit“ der zertifizierten Lebensmittel für Konsumenten, Handel und Gastronomie
- in Form der erfolgreichen Zusammenarbeit der Projektpartner WKS, LKS, SLTG und SAM

b) Entwicklung der teilnehmenden Mitglieder/Lizenznehmer:

Seit dem Start der Akquise im Jänner 2019 konnten 110 Lizenznehmer/“Genusshandwerker“ vom Direktvermarkter, Metzger, Bäcker, Imker bis hin zur Käserei, Molkerei und diversen Lebensmittel-Produzenten (z. B. SalzburgMilch, PinzgauMilch, Alpenrind und Gasteiner) gewonnen werden. Aktuell sind wir in Beratungen/Erstzertifizierungen von 20 weiteren Produzenten, darunter u. a. auch Salzburger Brauereien (das Getreide muss aus Salzburg sein). Einen tagesaktuellen Überblick finden Sie auf der Projekt-Website:

<https://www.garantiert-regional.at/genuss-handwerker/>

Dabei ist immer das Produkt mit dem „SalzburgerLand-Herkunfts-Zertifikat“ ausgezeichnet und nicht der Produzent. Die Kriterien finden Sie in Überblicksform unter

<https://www.garantiert-regional.at/kriterien/>

Teilnehmende Lizenznehmer werden/wurden seitens des SAM mit einem kostenlosen „Startpaket“ mit Aufklebern in Siegel-Form und dem Siegel in digitaler Form ausgestattet. Dadurch kann das „Siegel“ möglichst rasch auf den Produkten sichtbar gemacht werden und etwa die Zeit bis zur Anpassung der Verpackungsproduktion überbrückt werden. Zusätzliche Aufkleber, sowie begleitende Werbemittel wie Roll-Ups, Fähnchen, Tafeln, usw. sind kostenpflichtig zum Selbstkostenpreis beim SAM erhältlich.

Seit Projektstart wurden über 5.000.000 Aufkleber ausgegeben/geklebt. Der Multiplikator ist bei über 110 Lizenznehmern mit rund 500 zertifizierten Produkten um einiges Größer als ursprünglich für das erste halbe Jahr erwartet.

c) Entwicklung Warenkorb/Anzahl zertifizierter Lebensmittel

Seit Projektstart sind schon über 500 Spezialitäten aus dem SalzburgerLand zertifiziert, von der Milch bis zum Ei, vom Rind-Fleisch bis zum Apfelsaft, vom Honig bis zum Weichkäse, von Wild bis zu Lamm und Geflügel, vom Fruchtaufstrich bis zum Aronia-Saft usw. Alle zertifizierten Produkte werden/wurden in Erstberatungen durch Beraterinnen und Berater des SAM/der LK erfasst und werden durch Mitarbeiter der SLK kontrolliert.

Die Zertifizierung von SalzburgerLand-Lebensmitteln bietet dem Lebensmittelhandel, der Gastronomie und Hotellerie sowie dem Gewerbe schon heute:

- aktuelle Bezugsquellen und -listen
- Produktdatenblätter
- eine Übersicht über das vielfältige Angebot an zertifizierten Lebensmitteln in unserem Land

und den Konsumenten, den Salzburgerinnen und Salzburger, aber auch den Gästen schon heute:

- die Möglichkeit beim Einkauf bewusst zu Lebensmitteln aus der Region zu greifen
- die Bauern/Produzenten zu unterstützen!
- Übersicht über erhältliche Lebensmittel aus der Region (siehe www.garantiert-regional.at)
- Lebensmittel-Sicherheit durch kontrollierte Herkunft

d) Entwicklung Kommunikation/Marketing

Das Salzburger Agrar Marketing zeichnet nicht nur für die Projektleitung verantwortlich, sondern auch für die interne und externe Kommunikation und die Kampagne rund um das „SalzburgerLand-Herkunfts-Zertifikat“.

Typische Bildsprache:

Um das Thema „Echtes Genusshandwerk aus der Region“ und insbesondere das runde weiße Siegel mit der SalzburgerLand-Marke den Salzburgerinnen und Salzburger schmackhaft zu machen, wurden Motive und Sujets gewählt, die zunächst in Form einer Alleinstellung den Claim „Echtes Salzburger Genuss-Handwerk“ unterstreichen. Dafür wurde die „Bauernmalerei“ als Vorbild genommen und fünf Sujets verwendet, die die in Salzburg typischen und in ausreichender Verfügbarkeit vorhandenen Produktgruppen zeigen: „Milch und Käse, Kalb und Rind, Ei und Lamm + Allgemeinsujet mit Gemüse und Honig“.

Multimediale Kampagne im Bundesland Salzburg:

Die Kampagne wurde zeitgleich mit der Verfügbarkeit/Produktauszeichnung der zertifizierten Lebensmittel mit dem Siegel im Salzburger Handel, Metzgereien und Bauernläden gestartet. Sie umfasste

- Print- und Digital-Schaltungen der Sujets
- eine ORF Landesstudio Salzburg-Konsumenteninformation
- ORF Landesstudio und RTS-Informationen-Biträge mit Lizenznehmern
- Produkt-PRs mit Lebensmittel-Motiven und teilnehmenden Lizenznehmern
- diverse Medientermine bei teilnehmenden Lebensmittelhändlern
- eine Social-Media-Kampagne
- eine Roadshow mit einem Produkt-Sample-Foodtruck

Wissen, woher's kommt:

Die Kampagne war auf das Zielgebiet Land Salzburg fokussiert und richtete sich an alle Salzburgerinnen und Salzburger, die Lebensmittel einkaufen. Ziel war zunächst das

„SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ bekannt zu machen und wofür es steht. Weiteres Kampagnen-Ziel war es Konsumentinnen und Konsumenten auf die dazugehörige Webseite garantiert-regional.at zu lotsen, wo es Hintergrundinfos zu den Kriterien und eine Produkt- und Produzentenübersicht gibt. Das Hauptziel ist selbstverständlich, dass Konsumenten bewusst (und ab sofort) bei Ihrem Lebensmitteleinkauf zu Produkten mit dem Siegel greifen (können).

Medientermine:

Zum offiziellen Start im Mai 2019 wurden Medienvertreter im Rahmen der Woche der Salzburger Landwirtschaft zu einem Pressefrühstück auf einen Lizenznehmer-Bauernhof geladen. Vertretern des Handels, Großhandels und der Produzenten wurde das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ im Rahmen einer Auftakt-Veranstaltung im ORF Zentrum Salzburg präsentiert.

Im September wurde von den Projektpartnern im Rahmen der Festspiele der alpinen Küche zu einer Kooperations- und Informations-Veranstaltung, mit kulinarisch-verbinder Begleitung von WK Tourismusschule Bramberg und LFS Bruck und am Folgetag zu einem „Kulinarik SalzburgerLand 2020 -Workshop“ für Gastronomen/Hotelliers/Lizenznehmer nach Bruck geladen. Ebenfalls im September durften wir Medienvertreter zum Pressetermin im Rahmen von „100 Tage SalzburgerLand-Herkunfts-Zertifikat“ einladen, wo neben dem aktuellen Projektstatus auch das ab sofort bei teilnehmenden Lebensmittelhändlern erhältliche „SalzburgerLand Genuss-Kisterl“ (100 % zertifizierte Ware) präsentiert wurde.
<https://www.garantiert-regional.at/salzburgerland-genuss-kisterl/>.

Das Ergebnis der Projekt-Medienarbeit kann sich sehen lassen:

92 Print-Beiträge mit einer kumulierten Gesamtauflage von ca. 7 Mio. zum Thema mit einem Medienwert (laut Observer) in der Höhe von € 638.000,- im Zeitraum Mai bis September 2019. Dazu kommen 64 Online-Beiträge.

e) Entwicklung Produktdatenblätter/verbessertes Handelsmarketing

Ein weiteres „erstes Erfolgs-Ergebnis“ ist die Professionalisierung des Handelsmarketings. So konnte das SAM im Rahmen des Projektes erstmals standardisierte Betriebs- und Produktdatenblätter erfassen. Diese sind nicht nur die Basis für die Website/Datenbank, sondern wichtige Grundlage für den (Groß-)Handel und eine weitere strukturelle Optimierung für die Anbindung an Datenbanken von Einkaufs-Genossenschaften.

Spezialitäten werden auch für Regional-Einkauf sichtbar:

Vor allem von Regional-Einkäufern der Handels-Ketten bekommen wir das Feedback, dass im Rahmen dieses Projekts zahlreiche Spezialitäten aus dem SalzburgerLand für sie sichtbar wurden und ihnen die Produktsuche nach regionalen Lebensmittel erleichterte. Dies ist eine wesentliche Kernaufgabe des Vereins Salzburger Agrar Marketing.

Lebensmittelhandel als wichtiger Kooperationspartner:

Das Team des SAM hat im Vorfeld allen Lebensmittelhändlern (Marketing/Einkauf) das Projekt präsentiert. Es freut uns besonders und ist ein wesentlicher Meilenstein, dass der Lebensmittelhandel das „Siegel“ nicht als Mitbewerb zu eigenen Produktlinien erkennt - was es nicht ist - sondern zunehmend die Wertigkeit für eigene Werbemaßnahmen einsetzt.

f) Ausgezeichnetes Projekt für Institutionenübergreifende Zusammenarbeit

Eine Zusammenarbeit der Projektpartner WKS, LKS, SLTG und SAM/Land in dieser Form ist „einzigartig“. So hat dies auch die Jury des Regionalitätspreises der Bezirksblätter Salzburg gesehen und das „Gemeinschaftsprojekt“ mit dem heurigen Regionalitätspreis ausgezeichnet.

Auch die Phase 2 des Projektes „Implementierung des SalzburgerLand-Herkunfts-Zertifikates“ in Gastronomie/Hotellerie „verbindet uns“. Eine Arbeitsgruppe mit Vertretern aller Institutionen arbeitet aktuell daran. Ziel ist die Einführung 2020 auf Basis der neuen nationalen Netzwerk Kulinarik-AMA QHS (Qualitäts- und Herkunftssicherungs-Kriterien) mit „Salzburger Top-Up“. Mehr Informationen zu den nationalen QHS: <https://b2b.amainfo.at/kulinarik/qhs/>.

Lebensmittel aus der Region gehören zu unserer Salzburger Kultur, sie sind ein Bindeglied. Das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ hat großen Anteil an der Strategie des Landes Salzburg die regionale Wertschöpfung durch eine engere Zusammenarbeit zwischen Tourismus, Gastronomie und Landwirtschaft zu steigern. Bis 2021 soll das Bundesland auf nationaler und internationaler Ebene als Spitzendestination für Genuss und Kulinarik positioniert werden. Wir arbeiten daran, dass es die "Genusshandwerker", die Lebensmittel in wertvoller (Hand)Arbeit erzeugen, auch morgen noch geben wird.

Zu Frage 2: Welche konkreten Ergebnisse hat das Projekt „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ bisher erzielt?

Das sind nur einige erste Ergebnisse und Erfolge der letzten Wochen und Monate:

- mehr als 100 teilnehmende "Genusshandwerker" in 100 Tagen seit Start im Juni, mehr als 500 zertifizierte Lebensmittel
- mehr Öffentlichkeit für Lebensmittel aus dem SalzburgerLand
- zusätzliche Produktlistungen durch den Lebensmittelhandel
- mehr Salzburger Produkte im Salzburger Lebensmittelhandel verfügbar
- die Gründung der Arbeitsgruppe Kulinarik SalzburgerLand bestehend aus Vertretern von WKS Gastronomie/Hotellerie, LK, SLTG und SAM
- der Auftakt-Workshop der Arbeitsgruppe Kulinarik mit Vertretern von Gastronomie/Hotellerie, Lizenznehmern, Köchen
- die Bereitschaft der Partner zur Zusammenarbeit, um in der nächsten Phase das "Siegel" auf die Speisekarten von freiwillig teilnehmenden Gastronomen zu bringen

- die Einführung von Genuss/Geschenks-Kisterl im Vertrieb durch regionale Nahversorger
- Kooperationen zwischen Landwirtschaft und Handwerk (Beispiel Tauernroggenbrot mit Tauernroggen aus dem Lungau bei Lizenznehmer-Bäckereien im Flachgau; zertifiziertes Fleisch vom heimischen Rind/Kalb von Salzburger Schlachtbetrieben bei Lizenznehmer-Metzgern)
- Vorbereitende Gespräche mit dem Gastronomie-Großhandel (nächste Phase 2020)
- Siehe auch Beantwortung von Punkt 1

Zu Frage 3: Was sind die zukünftigen Meilensteine? Was ist in Zukunft im Rahmen des Projektes „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ geplant?

Meilenstein: Mehr Salzburg in den Regalen

Das aktuelle „Sortiment“ stellt zunächst die Basis für den Lebensmittelhandel dar. Ziel ist es mehr „zertifizierte“ Produkte aus unserem Bundesland in den Regalen des (Groß) Handels zu finden.

Meilenstein: Mehr Ware, bedarfsgerechte Zusammenarbeit

Erklärtes Projektziel ist es die wirtschaftlichen Strukturen für Lebensmittel in unserem Bundesland zu optimieren. In diesem Sinne müssen die Verfügbarkeiten für die Gastronomie/ Gemeinschaftsverpflegung verbessert werden. Geplant sind eine Optimierung der Strukturen samt Verfügbarkeit der zertifizierten Lebensmittel für Handel und Gastronomie. Aktuell finden Erstgespräche mit dem Gastronomie-Großhandel statt.

Meilenstein: SalzburgerLand-Herkunft als „freiwilliges Top-up“ für Gastronomie/Hotellerie

Als weiteren Meilenstein gilt die Einbindung des „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikates“ im Rahmen der Tourismus-, aber auch Kulinarik-Strategie des Landes Salzburgs.

Nach der erfolgreichen Implementierung des Herkunfts-zertifikates „SalzburgerLand“ 2019 werden wir jetzt den nächsten Schritt machen und gemeinsam und selbstverständlich auf freiwilliger Basis das Potenzial für die heimische Gastronomie und Hotellerie heben. Als zukünftige Meilensteine sind für 2020/2021 die Implementierung in der Salzburger Gastronomie/Hotellerie geplant. In den nächsten Monaten wird ein nationales QHS (Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm) seitens Netzwerk Kulinarik/AMA eingeführt. Aktuell finden diesbezüglich Arbeitssitzungen mit Vertretern der Projektpartner in unserem Bundesland, sowie dem Netzwerk Kulinarik statt.

Meilenstein: Chance für Qualitätstourismus und regionale Gastronomie

Das Können der heimischen Köche und der unverfälschte Genuss von SalzburgerLand-Lebensmitteln sind eng miteinander verbunden. Wir werden gemeinsam an einem regionalen Erfolgsrezept für die Salzburger Gastronomie/Hotellerie arbeiten und den Gästen die Lebensmittel mit den dazugehörigen Geschichten und der entsprechenden Lebensmittelsicherheit bieten, nach denen sie verlangen.

Meilenstein: Enkeltaugliche Strukturen müssen erhalten und gefördert werden

Die Erhaltung und Stärkung lokaler Wertschöpfungsketten ist eine nachhaltige Möglichkeit etwas aktiv für unsere Umwelt zu tun. Jeder einzelne kann durch sein Kaufverhalten dazu beitragen, dass Waren nicht um den halben Globus reisen, sondern im Idealfall aus der Nachbarschaft, der Gemeinde, aus dem Tal, der Region bezogen werden. Dabei ist nicht nur der Nahversorger entscheidend, sondern auch der Produzent bzw. wo das Ur-Produkt seinen Ursprung hat. Die Initiative fördert diese "kurzen, optimierten Wege" und ist damit auch ein aktiver Beitrag zur Nachhaltigkeit und Klimaschutz.

Abschließend darf festgehalten werden:

Der Anteil von „SalzburgerLand Lebensmitteln“ in Handel, Gastronomie und Hotellerie wird mit dieser gemeinschaftlichen Initiative von Salzburger Agrar Marketing/Land Salzburg, Landwirtschaftskammer, Wirtschaftskammer und SalzburgerLand-Tourismus GmbH auch weiterhin gesteigert werden. Alle Ebenen profitieren dabei: Die Konsumenten, die Landwirtschaft, das Gewerbe, die Gastronomie und Hotellerie, der Tourismus sowie der Handel. Also kurzum, der gesamte Salzburger Lebensraum. Noch nie waren regionale Lebensmittel so wertvoll wie heute! - darum braucht es das „SalzburgerLand-Herkunfts-Zertifikat“.

SalzburgerLand Lebensmittel ...

- stärken die regionale Identität
- unterstützen die Bewerbung von Salzburg als Tourismusdestination
- verbessern das Image der landwirtschaftlichen Produkte
- machen die "echte" Herkunft aus dem SalzburgerLand im Lebensmittelhandel, bei Metzgereien, Bauernläden und -Märkten sichtbar
- werten regionale Produkte zu besonderen Spezialitäten auf
- erhöhen die Wertschätzung und optimieren die Wertschöpfungsketten im Land
- sind durch kurze Wege eine "klimafreundliche/umweltschonende" Maßnahme

Ich ersuche das Hohe Haus um Kenntnisnahme dieser Anfragebeantwortung.

Salzburg, am 6. November 2019

DI Dr. Schwaiger eh.