



FRISCHE  
HAT IMMER SAISON

**Kulinarische  
Geschichten**

[www.ama-gastrosiegel.at](http://www.ama-gastrosiegel.at)

Foto © AMA Marketing

## FRISCHE HAT IMMER SAISON

Kurze Transportwege und Lieferzeiten gewährleisten frische Qualität und schonen die Umwelt.

Die enge Kooperation mit ansässigen Landwirten, Lebensmittelmanufakturen und Händlern setzt ein starkes Zeichen gegen den globalisierten Einheitsgeschmack auf dem Teller.



FRISCHE  
HAT IMMER SAISON

**Kulinarische  
Geschichten**

[www.ama-gastrosiegel.at](http://www.ama-gastrosiegel.at)

Foto © AMA Marketing

## QUALITÄT & HERKUNFTSSICHERUNG

Nachhaltigkeit und Rückbesinnung auf regionale Produkte gewinnen in der Gastronomie und Hotellerie an Bedeutung.

Mit dem AMA-Gastrosiegel bekennt sich Ihr/e GastwirtIn zu traditionellen Gerichten – hergestellt aus regionalen Produkten, deren Herkunft von unabhängiger Stelle streng kontrolliert wird.



FRISCHE  
HAT IMMER SAISON

**Kulinarische  
Geschichten**

[www.ama-gastrosiegel.at](http://www.ama-gastrosiegel.at)

Foto © AMA Marketing

## FRISCH & REGIONAL

Betriebe mit dem AMA-Gastrosiegel informieren ihre Gäste in der Speisekarte über ihre frischen regionalen Spezialitäten und die Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe.

Das stärkt das Bewusstsein für die bäuerliche Tradition und die erhaltenswerte Kulturlandschaft und sichert das erfolgreiche Zusammenspiel von Landwirtschaft und Gastronomie.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

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



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

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



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

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

