AMA Zukunftspreis sucht Pionierprojekte aus Gastronomie, Direktvermarktung und Manufakturen

Anlässlich des Tags der nachhaltigen Gastronomie am 18. Juni rückt die AMA-Marketing unterschiedliche Konzepte in der Gastronomie in den Fokus. Diese Ansätze zeigen, wie Betriebe verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umgehen, Ressourcen schonen und gleichzeitig Qualität, Herkunft und Genuss in den Mittelpunkt stellen.

Copyright: AMA GENUSS REGION/Gruber

KLARE STANDARDS ENTLANG DER WERTSCHöPFUNGSKETTE

Gastronomie umfasst eine Vielzahl an Konzepten wie die ganzheitliche Verwertung von Lebensmitteln, saisonal orientierte Küchenplanung sowie die konsequente Nutzung von Produkten mit nachvollziehbarer Herkunft und geprüfter Qualität. "Der Tag der nachhaltigen Gastronomie macht deutlich, wie breit gastronomische Konzepte heute gedacht werden können. Gäste, die das Gütesiegel AMA GENUSS REGION in Restaurants und Wirtshäusern sehen, wissen, wofür sie sich entscheiden. Es steht für geprüfte Qualität, nachvollziehbare Herkunft und klare Standards entlang der gesamten Wertschöpfungskette", sagt CHRISTINA MUTENTHALER-SIPEK, Geschäftsführerin der AMA-Marketing.

NOSE-TO-TAIL UND LEAF-TO-ROOT

Beim „Nose-to-Tail“-Prinzip wird das gesamte Tier verarbeitet. „Leaf-to-Root“ überträgt diesen Gedanken auf pflanzliche Lebensmittel und nutzt Gemüse und Kräuter möglichst vollständig. Weiters stellt die AMA-Marketing den zertifizierten Betrieben Take-away Boxen zur Verfügung, um Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

SAISONALE KüCHENPLANUNG

Ein weiterer Ansatz ist die Orientierung an saisonal verfügbaren Lebensmitteln. Speisekarten werden dabei flexibel gestaltet und an das aktuelle Angebot angepasst. Das sorgt für Abwechslung im Speisenangebot und unterstützt eine ressourcenschonende Küchenpraxis. Viele Betriebe setzen auch auf eine optimierte Warenwirtschaft, die gezielte Planung von Portionsgrößen oder die enge Zusammenarbeit mit Betrieben, die auf geprüfte Qualität setzen.

BEWERBUNG 1. AMA GENUSS REGION ZUKUNFTSAWARD

Die AMA GENUSS REGION vergibt am 4. November 2026 im MuseumsQuartier Wien erstmals den Zukunftsaward. Ausgezeichnet werden innovative Betriebe aus den Bereichen Direktvermarktung, Gastronomie und Manufakturen, die mit neuen Produkten, kreativen Konzepten oder nachhaltigen Produktionsmethoden überzeugen.

Zu gewinnen gibt es eine individuelle Betriebsberatung zur Weiterentwicklung der Zukunftskompetenz im Wert von 5.000 € sowie ein umfangreiches AMA GENUSS REGION Kommunikationspaket mit einem Kurzvideo und Pressefotos. Außerdem erhalten die ersten 30 vollständig übermittelten Bewerbungen ein professionelles Foto-Shooting am Betrieb. Bewerbungen können unkompliziert online eingereicht werden und sind bis 15. Juli 2026 möglich.

(mst)
Anmeldung {https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf0Xxy-xPGh0CteJjQsJCEhJCGDjZlNT4ULEaC8ff9ttvvrow/viewform}