

AMA GENUSS REGION



Leitfaden zur Zeichenverwendung und Kommunikation

Inhalt

Einleitung	3
Zeichenverwendung	4
Das AMA GENUSS REGION Siegel	
Aufbau und Bestandteile	6
Farben	7
Alternative Siegel Farbvarianten 1C	8
Schriftbild	9
Anwendungssystematik	
Schutzzone und Proportionen	13
Anwendung auf Flächen	14
Nicht erlaubte Anwendungen	15
Anwendung auf Bildern	16
Nicht erlaubte Anwendung auf Bildern	17
Siegelsystematik	
Betriebskennzeichnung	19
Regionskennzeichnung Übersicht	20
Regionskennzeichnung Aufbau	21
Regionskennzeichnung Regionalebenen	22
Spezialitätenkennzeichnung mit Sujet	25

Einleitung

Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION steht für hochqualitative Produkte und kulinarische Spezialitäten aus den Regionen. Es wurde ins Leben gerufen, um vor allem über die Produktionsweise, über den regionalen Ursprung und über qualitativ hochwertige kulinarische Angebote zu informieren. Ziel ist es, einen hohen Qualitätsanspruch zu verfolgen, dabei regionale Vielfalt zu fördern und so die klare Differenzierung und den Mehrwert für die teilnehmenden Betriebe zu optimieren.

Nur Betriebe, die am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem auf Basis der staatlich anerkannten Richtlinien teilnehmen, dürfen das Gütesiegel AMA GENUSS REGION verwenden. Dies gilt sowohl für bäuerliche Direktvermarkter, für Lebensmittelmanufakturen als auch für die Gastronomie. Weitere Informationen finden Sie unter www.netzwerk-kulinarik.at/qhs.

Dieser Leitfaden reguliert das Erscheinungsbild und die Kommunikation des Gütesiegels sowie die korrekte Darstellung auf Produktverpackungen und Informationsmaterialien. Er ist verbindlich für sämtliche Umsetzungen und Kommunikationsmaßnahmen anzuwenden.

Zeichenverwendung

Das markenrechtlich geschützte Gütesiegel ist nur in der vorgegebenen Form, Farbe und Ausgestaltung (siehe Seite 7ff) zu verwenden. Durch die einheitliche Nutzung des Gütesiegels ist die Wiedererkennbarkeit am Markt sichergestellt.

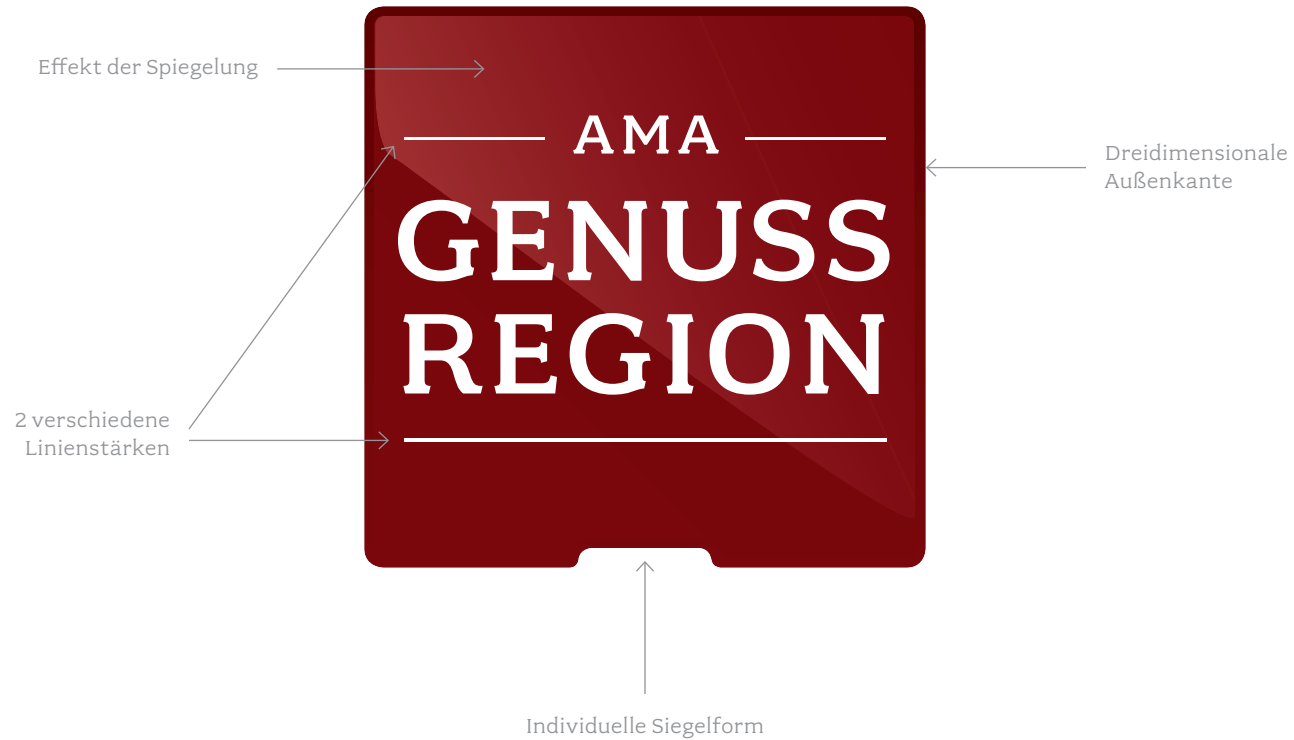
Die Betriebskennzeichnung darf nur in der jeweiligen Kategorie (Manufaktur, Bauernhof, Gastronomie oder Partner) mit gültigem Teilnahmevertrag vom Betrieb oder der Initiative verwendet werden.

Generell gilt: auf Produkten, Produktverpackungen und bei sämtlichen Werbemaßnahmen (z.B. Informationsbroschüren, Inserate, Social-Media-Kanälen, Websites, ...) ist das Gütesiegel AMA GENUSS REGION so abzubilden, dass jede Irreführung des Konsumenten über die dahinterstehenden Leistungen vermieden wird. Außerdem dürfen keine Aktionen gesetzt werden, die das Gütesiegel abwerten oder seine Glaubwürdigkeit in Frage stellen.

Falls Sie Fragen haben oder Unterstützung benötigen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Schreiben Sie uns an kulinarik@amainfo.at oder kontaktieren Sie uns telefonisch unter +43 50 3151 4855.

Das
AMA GENUSS REGION
Siegel

Aufbau und Bestandteile

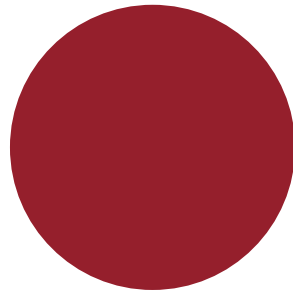


Das AMA GENUSS REGION Siegel wird durch eine individualisierte Grundform definiert. Mit farblich akzentuierten Außenkanten und diagonal verlaufender Spiegelung, die an ein Emailleschild erinnern sollen, bildet sie die Basis des Signets. Das ergänzende Schriftbild vermittelt Qualität, Beständigkeit und regionalen Ursprung.

Farben

Primäre Farbanwendung
für Schriftbildumsetzungen und Farbflächen

Alternative Schmuckfarbenanwendung
für Schriftbildumsetzungen und Farbflächen,
wenn lediglich 1C Schmuckfarbendruck
möglich ist



AMA GENUSS REGION ROT

CMYK 0/90/65/45
RGB 150/37/43
HEX #96252b

AMA GENUSS REGION PANTONE

PANTONE 7623 C
PANTONE 7628 U

Der primäre Farbcode für CMYK-basierende Drucksysteme bzw. im RGB-Farbraum für On-Screen-Anwendungen wird durch das AMA GENUSS REGION ROT definiert. Druckanwendungen, die lediglich (einfarbige) Umsetzungen in Schmuckfarben zulassen, werden durch einen Rotwert in PANTONE bestimmt.

Hinweis: Für den Schmuckfarbendruck auf gestrichenen (coated) oder ungestrichenen (uncoated) Trägermaterialien kommen 2 unterschiedliche PANTONE-Definitionen (vgl. C/U) zum Einsatz.

Alternative Siegel Farbvarianten 1C



AMA GENUSS REGION ROT

PANTONE 7623 C
PANTONE 7628 U



Schwarz

CMYK 0/0/0/100

Druckanwendungen, die lediglich (einfärbige) Umsetzungen des AMA GENUSS REGION Siegels in Schmuckfarben zulassen, werden durch einen Rotwert in PANTONE bestimmt. Für den Schmuckfarbendruck auf gestrichenen (coated) oder ungestrichenen (uncoated) Trägermaterialien kommen 2 unterschiedliche PANTONE-Definitionen zum Einsatz.

Hinweis: Die Siegel-Variante in 1c Schwarz kommt ausnahmslos nur dann zur Anwendung, wenn kein CMYK-Druck oder 1c-Schmuckfarbendruck (PANTONE) möglich ist.

Schriftbild Print

Fairplex Wide Medium

Laufweite: 0-20
Spationierung: metrisch 0
Zeilenabstand 70%

Anwendung:
Headlines, Subheadlines
Textsatz in Versalien möglich

Alpbachtaler Heumilchkäse

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Fairplex Wide Book

Laufweite: 0
Spationierung: metrisch 0
Zeilenabstand 70%

Anwendung:
Lauftexte etc.

Qualitäts- und herkunftsgesicherte, regionstypische Lebensmittel stehen im Mittelpunkt unserer Arbeit. Mit zahlreichen Aktivitäten rund um die Produktvermarktung wollen wir die Wertschöpfung für Betriebe erhöhen, Innovationen fördern, Erlebnisse bieten und die Identifikation mit der Region stärken.

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Schriftbild Web

Fairplex Wide Medium

Anwendung:
Headlines

Alpbachtaler Heumilchkäse

Noyh Book

Anwendung:
Fließtexte

Qualitäts- und herkunftsgesicherte, regionstypische Lebensmittel stehen im Mittelpunkt unserer Arbeit. Mit zahlreichen Aktivitäten rund um die Produktvermarktung wollen wir die Wertschöpfung für Betriebe erhöhen, Innovationen fördern, Erlebnisse bieten und die Identifikation mit der Region stärken.

Noyh Bold

Anwendung:
Subheadlines, Buttons

**Burgenland
Oberösterreich
Kärnten**

**Steiermark
Niederösterreich
Wien**

**Tirol
Vorarlberg
Salzburg**

Alternatives Schriftbild

Cambria Bold

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

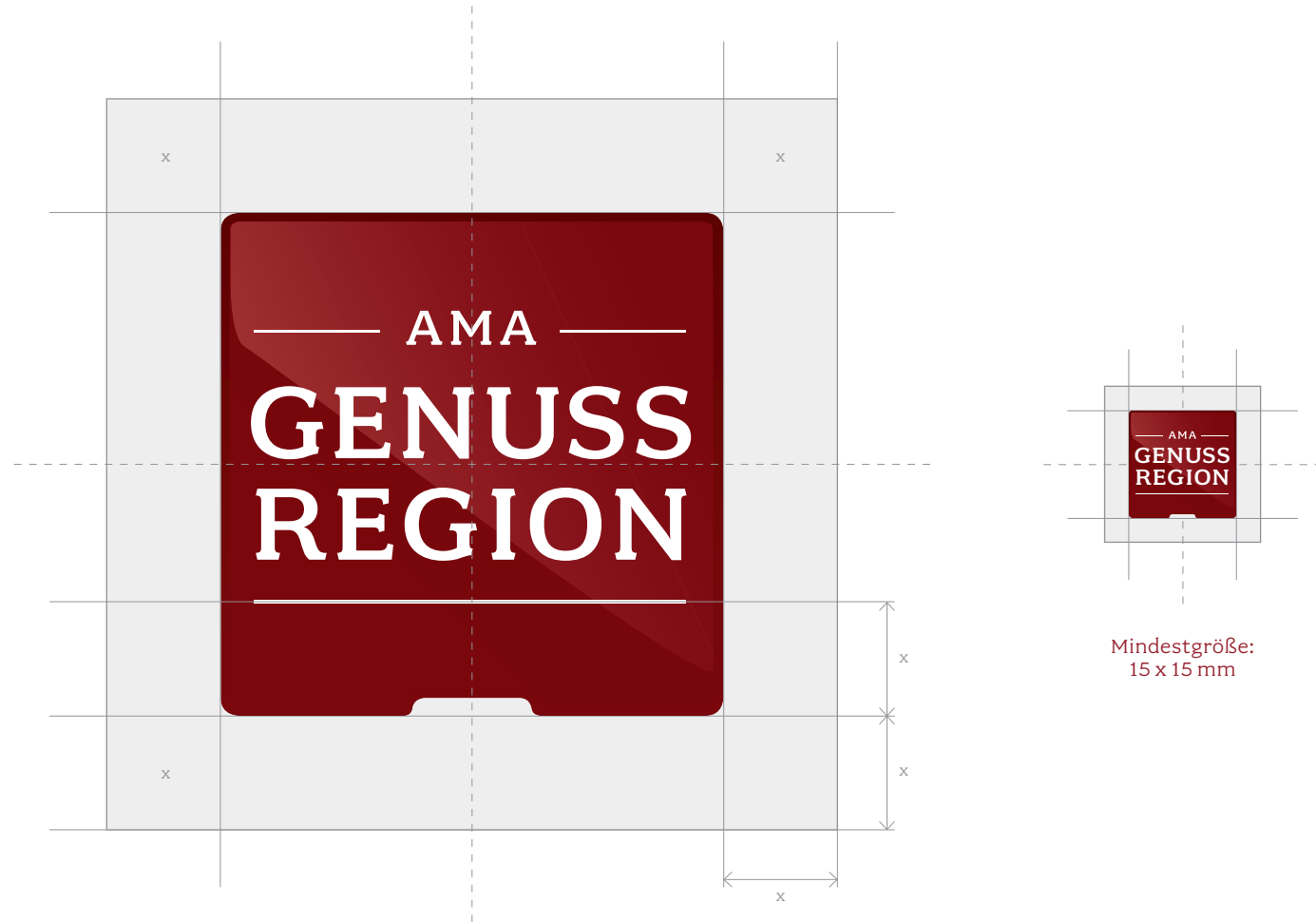
Cambria Regular

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Falls die Schriftart „Fairplex“ nicht zur Verfügung steht, kann alternativ die Systemschrift „Cambria“ in den Schnitten Bold statt „Fairplex Wide Medium“ und Regular statt „Fairplex Wide Book“ eingesetzt werden.

Anwendungssystematik

Schutzzone und Proportionen



Der geschützte Bereich um das AMA GENUSS REGION Siegel definiert den Mindestabstand des Logos zu weiteren grafischen Elementen sowie Formaträndern. Generell ist darauf zu achten, dem Siegel möglichst viel Raum zu widmen.

Anwendung auf Flächen



Bei dunklen Vollflächen muss das Siegel mit Weiß unterdruckt werden.

Auf hellen Farbhintergründen (naturweiß, hellgrau, creme) bis zu einer maximalen Farbton-Untergrenze (siehe Beispiel helles Holz) kann das AMA GENUSS REGION Siegel ohne Unterdruck in weiß verwendet werden. Anwendungen auf davon abweichenden dunklen Hintergrundfarben bzw. Trägermaterialien sind ausschließlich mit Schriftbildaussparungen in weiß oder Unterdruck in weiß zulässig.

Nicht erlaubte Anwendungen



Veränderungen
in der Farbe



Schatten oder
zusätzliche Elemente



Drehungen



Verzerrungen



Weglassen von
Textelementen



Weglassen von
grafischen Elementen



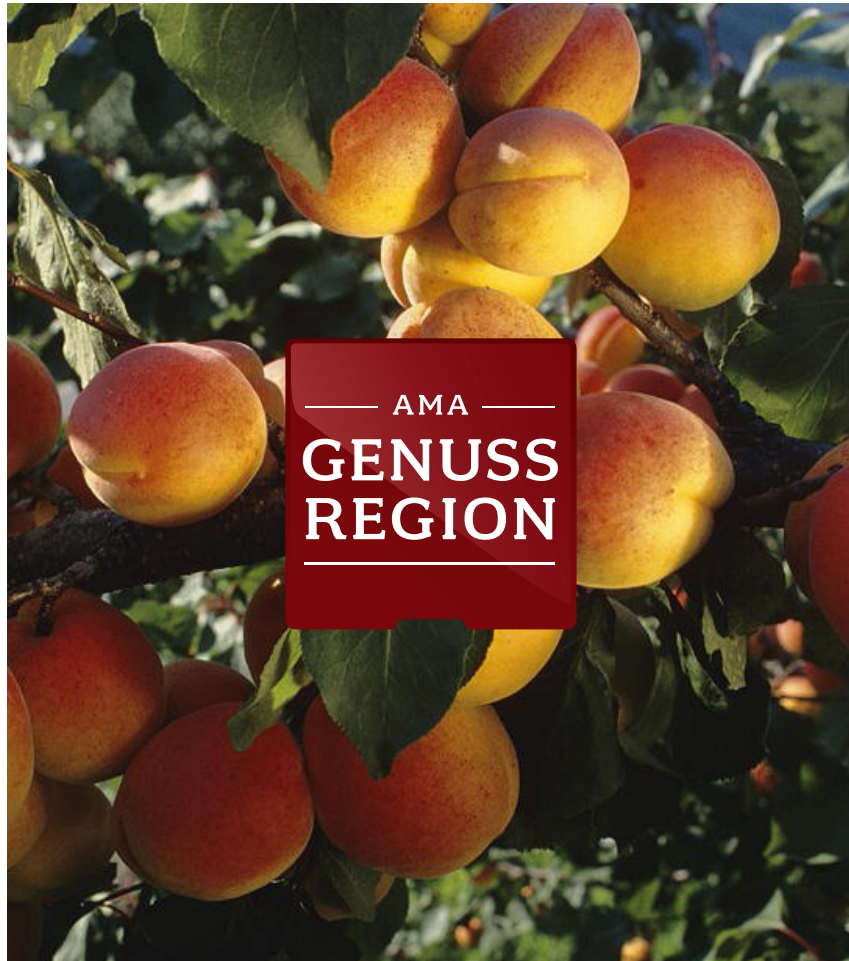
Veränderung
der Außenform



Veränderung der Position
von Elementen

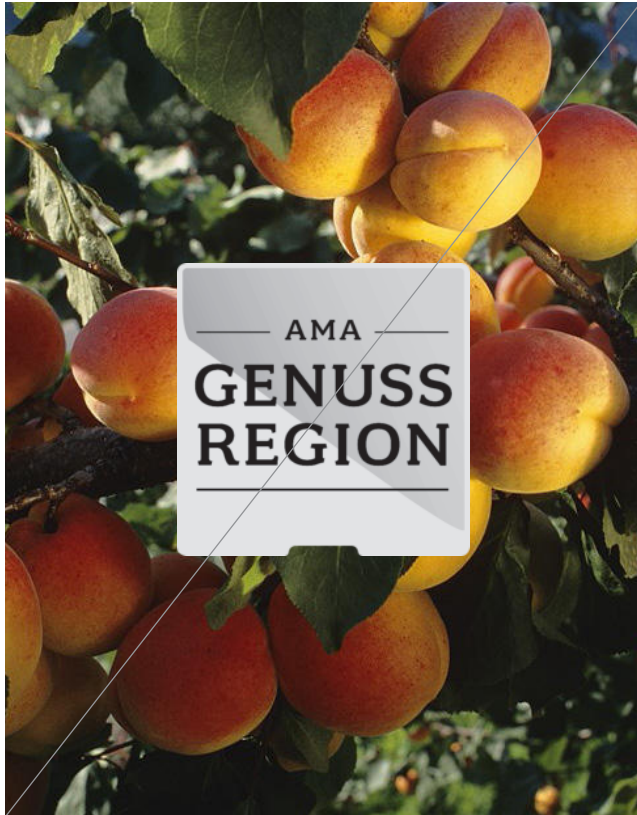
Der geschützte Raum um das Siegel ist zu beachten. Textliche Änderungen, Effekte, Verzerrungen, Drehungen oder sonstige Veränderungen sind nicht erlaubt.

Anwendung auf Bildern



Nach Möglichkeit soll das Siegel mittig ausgerichtet in das Bild oder die Fläche gesetzt werden. Die Schutzzone um das Siegel darf nicht verletzt werden. Generell ist darauf zu achten, dem Siegel möglichst viel Fläche zu widmen. Der Bildausschnitt muss dabei so gewählt werden, dass wesentliche Bildinhalte nicht verdeckt werden.

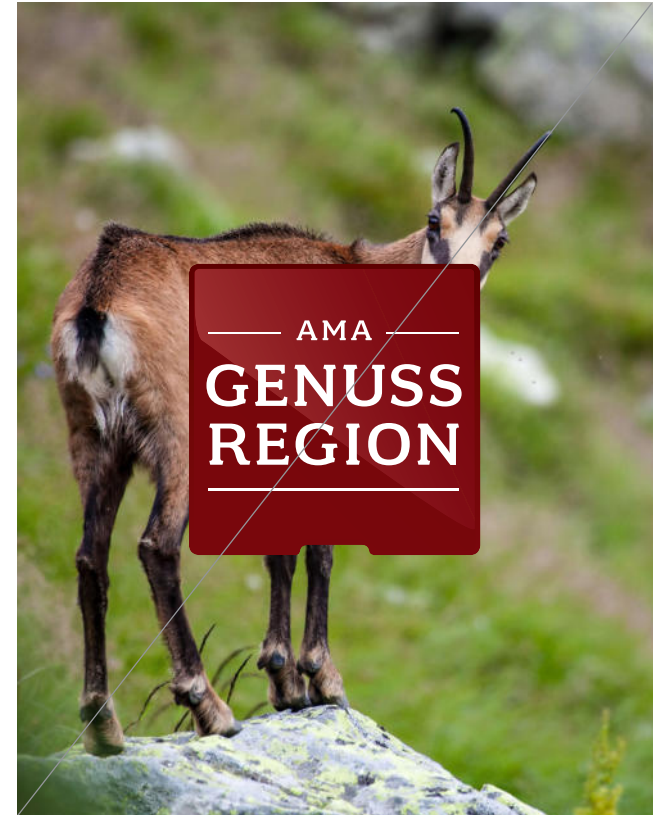
Nicht erlaubte Anwendung auf Bildern



Das Siegel darf nicht invertiert oder in einer anderen Farbgebung dargestellt sein.



Die Textelemente müssen in jedem Fall weiß bleiben.



Es dürfen keine wesentlichen Bildinhalte verdeckt werden.

Das AMA GENUSS REGION Siegel darf ausschließlich in seiner ursprünglichen Form verwendet werden.

Siegelsystematik

Betriebskennzeichnung



Nur QHS-zertifizierte Betriebe mit gültigem Teilnahmevertrag dürfen diese Betriebskennzeichnung verwenden.

Regionskennzeichnung Übersicht



Allgemeines
AMA GENUSS REGION Siegel



Regionalebene 1
Bundesland



Regionalebene 2
Großregion



Regionalebene 3
Kleinregion



Regionalebene 4
Mikroregion (bei Bedarf)

Auf Produkten darf nur jene Regionskennzeichnung verwendet werden, aus der die Hauptzutat und die primären Zutaten stammen. Die Region muss mit jener in der Datenbank übereinstimmen.

Regionskennzeichnung Aufbau



Schriftgröße 1
Fairplex Wide Medium
Laufweite: 20

Variable Schriftgröße
Fairplex Wide Medium
Laufweite: 10-20

Schriftgröße 1
Fairplex Wide Medium
Laufweite: 10-20

Bei langen, aus einem Wort bestehenden Regionsbezeichnungen wird sie entsprechend verkleinert, so dass sie bündig mit „GENUSS REGION“ steht.

Längere Regionsbezeichnungen werden zweizeilig gesetzt.

Die Regionsbezeichnung wird zentriert unterhalb von „GENUSS REGION“ platziert. Sie darf die Breite von „GENUSS REGION“ und Versalhöhe von „AMA“ keinesfalls überschreiten.

Hinweis: Die Siegel-Mutationen werden zur Verfügung gestellt.

Regionskennzeichnung Regionalebene 1: Bundesland Beispiele



Regionskennzeichnung Regionalebene 2: Großregion Beispiele



Regionskennzeichnung Regionalebene 3: Kleinregion Beispiele



Spezialitätenkennzeichnung mit Sujet Beispiel



Nur bestehende AMA GENUSS REGION Vereine haben die Möglichkeit ein eigenes Sujet für das Leitprodukt zu verwenden. Diese Sujets werden mit der jeweiligen Genuss Region neu erarbeitet.

Gemüse

genussregionen.at

Spezialitätenkennzeichnung mit Sujet Beispiel



Spezialitätenkennzeichnung mit Sujet Beispiel

Bei einem EU-Herkunftsschutz muss der Regionsname direkt bei den Spezialitäten genannt werden.





Für den Inhalt verantwortlich:

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
Dresdner Straße 68a
A-1200 Wien

office@amainfo.at



Best Practise Beispiele: Sichtbarmachen des Gütesiegels



Betriebskennzeichnung



Sichtbarmachen im Hofladen, Gaststube etc.

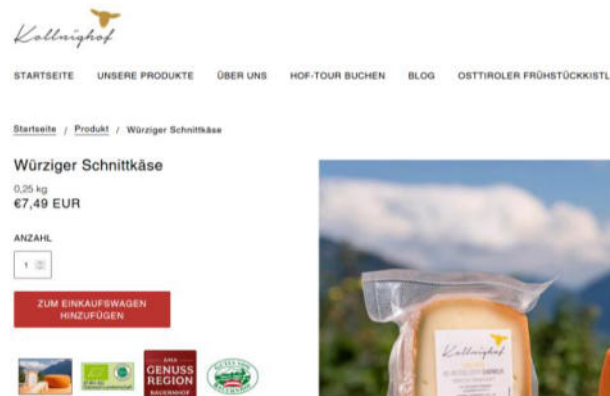


Sichtbarmachen auf Produkten





Digital | Websites, Social Media





Digital | Social Media



Simply Bread hat ein Produkt aus seiner/ ihrer **Shop** markiert. ***

Am 16. Feb. um 20:12 • 🌐

🏆 ... Du sollst wissen, was Du isst 🏆

Daher stellen wir uns den Prüfungen und sind auf unsere beiden Auszeichnungen sehr stolz 🙌

Denn als Partner der AMA Genussregion und der der BIOS Österreich achten wir darauf welche Rohstoffe wir verwenden - damit auch Du ein Stück Heimat genießen kannst.

👉 Du willst den Erfolg schmecken – bestelle gleich unsere Bio Lebensfreude:

<https://www.simply-bread.at/brotmischer.html>

... DU SOLLST WISSEN, WAS DU ISST!

DAHER STELLEN WIR UNS DEN PRÜFUNGEN UND SIND AUF UNSERE BEIDEN AUSZEICHNUNGEN SEHR STOLZ:

AMA GENUSS REGION

BIOS

AT-Landwirtschaft

DU WILLST DEN ERFOLG SCHMECKEN – BESTELLE GLEICH UNSERE BIO LEBENSFREUDE!



Mosers Bergwels

Am 13. März um 12:08 • 🌐

Liebe Bergwels Freunde! 🐟

Wir sind stolz seit diesem Jahr ein zertifizierter AMA Genuss Region Bauernhof zu sein. 😊 Auch Lorenz freut sich über die Auszeichnung. 😊

Wir wünschen euch ein schönes und entspanntes Wochenende! ☀️

Danke an [Regional genießen!](#) 💪

www.bergwels.at



Innauer Hof, Bio-Bauernhof Eichenberg ist hier: **Innauer Hof, Bio-Bauernhof Eichenberg.** ...

2. Juli • Eichenberg (Vorarlberg) • 🌐

Jetzt ist es offiziell. Wir sind „AMA GENUSS REGION BAUERNHOF“. Wir sind stolz und freuen uns riesig, nach einem umfassenden Audit, mit diesem Gütesiegel ausgezeichnet worden zu sein.

Betriebe mit dieser Auszeichnung stehen für regionale Lebensmittel mit ausgezeichneter, kontrollierter Qualität, die traditionell und mit viel H... Mehr ansehen





Digital | E-Mail Signatur

Moarhofhechtl's Teigwarenerzeugung

Schrenk Petra Maria

Haufenreith 56

8162 Passail

T. 0664 85 14 430

info@moarhofhechtl.at

www.moarhofhechtl.at

<https://www.instagram.com/moarhofhechtl.nudeln.eier/>

<https://www.facebook.com/moarhofhechtl.famschrenk/?ref=bookmarks>



MAYER + MAYER | Balsamico-Manufaktur



*Unsere Bio-Produkte werden von der Austria Bio Garantie zertifiziert.

Weinzierlbergstraße 9 | A-3500 Krems | Österreich

T: +43 680 222 1802

anna@mayer-mayer.at | www.mayer-mayer.at | www.veltsam.at

Druckwerke | Speisekarten, Folder, Flyer



GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

SCHWEIN

Kotelett gefüllt mit Frischkäse, Paprika, Schinken und Käse
Kotelett mager oder durchgezogen
Kräuterhexen
Grillfackeln
Spareribs
Bauchfleischscheiben

WEIDERIND

Rinderfiletsteak
Rumpsteak
Ribeye Steak
T-Bonesteak BIO
Tomahawk Steak BIO
Hüfersteak
Burger Patties

GEFLÜGEL

Hühnerfilet gefüllt mit Schinken, Mozzarella und Tomate
Hühnerkeule ausgelöst
Hühnerflügel
Hühnerfilet

LAMM

Lammkronen
Lammkotelett
Lammsteak

SPEZIALITÄTEN

Wachauermadispieße - Speck und Käse mit Dörrobst
Schafkäsetaler mit Zucchini & Rohschinken
Grillspieße - Schwein oder Putenfilet
Grillwürstel - diverse Sorten
Pulled Pork
Lachssteak

HAUSGEMACHTE GRILLSAUZEN

Schnittlauch- oder Cocktailsauce
Herrn Brenners Chilisauce u.v.m.

GEBÄCK

Toskanabrot und Baguette
ofenfrisch oder zum selber backen

WIR FREUEN UNS ÜBER BESTELLUNGEN!

Enzersfeld, Hauptstraße 29, T: 02262/67 32 80
Wien 21, Brünnerstraße 138, T: 01/294 11 46

EINEN SCHÖNEN SOMMER UND
VIEL SPASS BEIM GRILLEN

wünscht Familie Scheiterer und Mitarbeiter
www.scheiterer.com

f scheiterer - fleischerei, feine kost & catering

Enzersfeld: MO - DO 6:00 bis 13:00, 15:00 bis 18:30 Uhr, FR 6:00 bis 18:30 Uhr, SA 6:00 bis 12:30 Uhr
Wien 21: MO - DO 7:00 bis 12:30, 15:00 bis 18:00 Uhr, FR 7:00 bis 18:00 Uhr, SA 7:00 bis 12:30 Uhr

Speisen

VORSPEISEN

Rindsuppe mit Wurzelgemüse

Frittaten 3,90
Fleischstrudel | Grießknöcherl 4,90

Steinpilzcremesuppe ✓ 4,90

Schnittlauch | Croutons

Marinierter Tafelspitz 8,90

Käferbohnen | Kernöl | Tomate

Beef Tatar 14,00

Butter | Mayo | Brot

Vogersalat klein | groß 5,00 | 7,00

Speck | Ei | Croutons

Gemischter Salat ✓ klein | groß 4,90 | 6,90

Blattsalat ✓ klein | groß 4,90 | 6,90

NACHSPEISEN

Milchrahmstrudel 4,90

+ Vanillesauce 1,90

+ Vanilleeis 1,90

+ Portion Schlag 0,90

Marillenpalatschinken mit eingelegten Marillen per Stück 2,90

Tageskuchen 3,90

– Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
– Über jegliche Allergene informiert Sie gerne unser geschultes Servicepersonal
– Informationen über die Herkunft unserer Lebensmittel finden Sie auf unserer Homepage
✓ Diese Gerichte sind vegetarisch

Küchenzeiten:
Mittwoch bis Samstag von 12:00 bis 21:00 Uhr
Sonntag von 12:00 bis 17:00 Uhr

HAUPTSPEISEN

Backhendlsalat 12,90

Rindsgulasch 12,90

Butterspätzle | eingelegte Paprika

Gekochter Tafelspitz 16,90

Röstkartoffeln | Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce

Forellenfilet 15,90

Eierschwammerl | Risotto

Nudeltascherl ✓ 12,90

Steinpilze | Blattspinat | Asmonte

½ Backhendl 11,90

Preiselbeeren | Zitrone

1 Backhendl 20,00

Preiselbeeren | Zitrone

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren | Zitrone

vom Schwein 10,90

vom Kalb 16,90

BEILAGEN

Erbsenreis ✓ 3,90

Petersilkkartoffeln ✓ 3,90

Kartoffelsalat 3,90

Pommes ✓ 3,90

SAMSTAG & SONNTAG

Buchten

mit Marillenmarmelade 3,90



AMA Genuss Region

Als Mitglied der AMA
Genuss Region stehen wir
für die Verarbeitung

Präsentation | Verkostung

