

## **Vortrag an den Ministerrat**

### **Strategie Kulinarik Österreich – Die Strategie zur Positionierung Österreichs als die Kulinarik-Region in Europa**

Die österreichischen Konsumentinnen und Konsumenten schätzen die regionale und nachhaltige Produktion heimischer Qualitätsprodukte. Um dem Trend der regionalen Lebensmittel nachzugehen, wurden in den letzten Jahren eine unglaubliche Vielzahl an Kulinarik-Initiativen auf regionaler und Länderebene aufgebaut. Diese verfolgen das Ziel der Förderung und Stärkung der regionalen und nachhaltigen Lebensmittelproduktion. Viele dieser Initiativen arbeiten isoliert voneinander, zahlreiche Doppelgleisigkeiten bestehen und ein enormes Synergiepotential bleibt ungenutzt. Eine gemeinsame strategische Ausrichtung sowie eine Vernetzung der einzelnen Initiativen sind daher dringend erstrebenswert.

Vor diesem Hintergrund hat das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus das Netzwerk Kulinarik als Plattform der Vernetzung und Synergienutzung neu ins Leben gerufen. Das Netzwerk Kulinarik hat zum Ziel alle kulinarischen Initiativen Österreichs zu bündeln und in eine gemeinsame Richtung weiterzuentwickeln. Es wird somit ein Raum geschaffen, in dem die Initiativen voneinander lernen und profitieren können und sich dank einer gemeinsam entwickelten Strategie bestmöglich für die Zukunft aufstellen können. Es soll ein Mehrwert für unsere Familienbetriebe, unsere Regionen und letztlich für die Konsumentinnen und Konsumenten geschaffen werden.

Das Netzwerk Kulinarik nimmt dabei einerseits die Rolle der aktiven strategischen Koordinierungsplattform (die Vernetzungsstelle) für die horizontale und vertikale Zusammenarbeit zwischen Bund, Ländern und Regionen entlang der Wertschöpfungskette ein und andererseits als operative Projektabwicklungsstelle (Cluster).

#### **Die Mission lautet: „Aus der Region. Für die Region. In die Welt.“**

Das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus stellt sich die Aufgabe, Österreich als DIE Kulinarik-Region zu positionieren. Die Kulinarik-Initiativen erarbeiten innerhalb des Netzwerks gemeinsame Ziele und definieren eine strategische Ausrichtung im Sinne einer

stringenten österreichischen Gesamtstrategie für regionale und kulinarische Initiativen, um die kulinarische Destination Österreich zu stärken und die Wertschöpfung für Klein- und Familienbetriebe entlang der Kette zu verbessern.

Auf Basis eines erstmalig durchgängigen Qualitäts- und Herkunftssicherungssystems wird eine gemeinsame Vermarktungs- und Vertriebsstrategie aufgebaut und die aktive Zusammenarbeit in Form von zahlreichen Aktivitäten gestärkt. Durch regionale Herkunft, hohe Qualität der Produkte und Dienstleistungen und marktrelevante Maßnahmen wird ein spürbarer und nachhaltiger Mehrwert für die Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarktung, Verarbeitung, Handel, Gastronomie, Tourismus und letztendlich für die Konsumentinnen und Konsumenten generiert.

Einen wichtigen Bestandteil im Strategieprozess nimmt der Tourismus ein. Durch die erstmalige strategische Vernetzung der Landwirtschaft und der Kulinarik mit dem Tourismus, werden Synergien genutzt und gemeinsame Projekte und Aktivitäten für eine nachhaltige Zusammenarbeit umgesetzt. So wirken sich bereits der „Plan T – Masterplan für Tourismus“ und der Strategieprozess des Netzwerks Kulinarik direkt und wechselseitig auf die sechs strategischen Kernziele aus:

1. Mehrwert durch die Etablierung einer Qualitäts- und Herkunftssicherung
2. Entwicklung von innovativen Produkten und Angeboten für den Markt
3. Erlebbarkeit Österreichs als Kulinarik-Region durch hochwertige touristische Angebote
4. Verfügbarkeit von qualitäts- und herkunftsgesicherten Lebensmitteln in ausreichenden Mengen
5. Wertschätzung für die Betriebe und für die Lebensmittel aus unseren Regionen
6. Aktives Engagement aller Partner für das gemeinsame Ganze

### **Was wurde bisher umgesetzt und was sind die nächsten Schritte?**

- Das Netzwerk Kulinarik ALT wurde evaluiert und einer genauen Analyse unterzogen.
- Empfehlungen des Rechnungshofberichtes zu Netzwerken und Clustern, welche sich auch mit dem Netzwerk Kulinarik ALT beschäftigten, wurden aufgegriffen und umgesetzt.
- Das bisherige Angebot zur Etablierung und Schaffung einer Vernetzungsstelle für die strategische Leitung des Netzwerks Kulinarik wurde überarbeitet und der Auftrag erneuert.
- Die Vernetzungsstelle des Netzwerks Kulinarik - verantwortlich für Gesamtkoordination und Strategie - wurde mit 1. März 2019 neu besetzt und zu einer leistungsstarken Netzwerk-Servicestelle aufgebaut.

- Die 3-jährige Förderperiode der derzeitigen operativen Struktur läuft im Sommer aus. Auf Basis der Erfahrungen und der Evaluierung des Netzwerks Kulinarik wird die Struktur zukünftig verschlankt und nur mehr ein Cluster zur Förderung ausgeschrieben. Dieser neue Cluster ist künftig für alle operativen Projekte entlang der gesamten Wertschöpfungskette zuständig.
- Das Netzwerk Kulinarik ist die einzige Plattform mit einem Fachbeirat entlang der gesamten Wertschöpfungskette; von der Ur-Produktion über Verarbeitung und Veredelung sowie Gewerbe und Gastronomie bis hin zum Tourismus. Der Fachbeirat besteht aus Praktikerinnen und Praktikern sowie Fachexpertinnen und Fachexperten aus unterschiedlichsten Bereichen der Wertschöpfungskette.
- Durch die gemeinsame Etablierung von Landesvernetzungsstellen in den Bundesländern fließen die Bedürfnisse und das Know-How der Länder und Regionen direkt in das Netzwerk ein. Bundesweit entwickelte Maßnahmen gelangen somit direkt in die Regionen.
- Von Februar bis April 2019 fanden ein Strategie- und Leitbildprozess unter Beteiligung von über 300 Akteurinnen und Akteuren statt. In jedem Bundesland wurden Landeskongressen mit den jeweiligen regionalen Kulinarik-Initiativen abgehalten und eine gemeinsame Positionierung erarbeitet.
- Am 10. Mai 2019 findet im Rahmen des größten Genussfestivals Österreichs die Präsentation der Gesamtstrategie „Kulinarik Österreich“ und des Leitbildes der Kulinarik-Initiativen statt.
- In den nächsten Monaten wird unter Leitung der Vernetzungsstelle ein durchgängiges Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für Direktvermarktung, Manufakturen und Gastronomie aufgebaut um dem Anspruch Qualität, Regionalität, Saisonalität und Transparenz zu entsprechen.
- Parallel dazu finden in den Regionen auf Basis der Gesamtstrategie Zukunfts-Werkstätten mit Innovations-Brokern und Coaches statt.
- Zudem werden fachspezifische Austauschforen mit nationalen und internationalen Expertinnen und Experten geschaffen um sich zu aktuellen Problemstellungen u.a. in den Bereichen Logistik, Produktentwicklung und neue Vertriebsmodelle auszutauschen.
- Weiters wird noch heuer der 1. Österreichische EU-Herkunftsschutz-Tag geplant und umgesetzt werden.
- Die erste Bundeskonferenz im Netzwerk Kulinarik NEU wird mit allen kulinarischen Initiativen Österreichs im Herbst abgehalten werden.

Ich stelle daher den

**Antrag,**

die Bundesregierung wolle die vorgeschlagenen Vorhaben zustimmend zur Kenntnis nehmen.

29. April 2019

Elisabeth Köstinger  
Bundesministerin