

EHRlich. GUT. VON HIER.

GENUSS AUS ÖSTERREICH kennzeichnet
das exklusive Fleischsortiment der Eurogast-
Eigenmarke. Mit Qualitätsversprechen!
Die 4 x AT-Auszeichnung garantiert höchste
Gastroqualität aus Österreich.



4 x AT



Geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt in Österreich.

GENUSS AUS ÖSTERREICH.



Ein österreichisches Qualitätsversprechen mit Handschlagqualität.

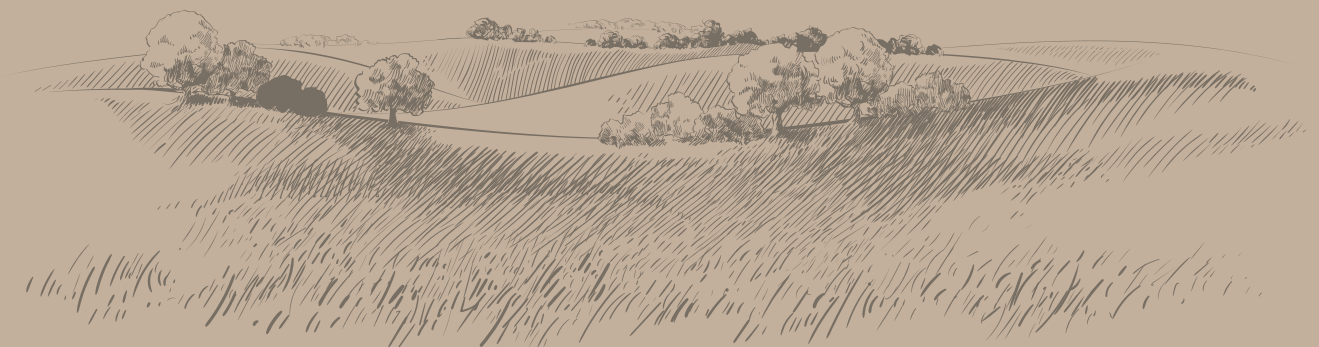
GENUSS AUS ÖSTERREICH ist ein Exklusivlabel der Eurogast Eigenmarke. Die dazugehörige Kennzeichnung 4 x AT garantiert, dass die Tiere in Österreich geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet wurden. Eine natürliche und tierfreundliche Haltung sowie höchste österreichische Güteklasse sind gesichert.

Die Gastronomie setzt verstärkt auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Eurogast Österreich entspricht den hohen Erwartungen und bietet mit GENUSS AUS ÖSTERREICH Produkten eine breite Auswahl an qualitativ hochwertigem Fleisch aus Österreich. „Die 4 x AT Auszeichnung gewährleistet 100%igen Genuss aus Österreich mit kurzen Transportwegen und einer optimalen Frische“, informiert Peter Krug, Geschäftsführer von Eurogast Österreich.

Unsere heimischen Landwirte legen bei der Aufzucht großen Wert auf das Wohl der Tiere. Die Schlachtung und Verarbeitung des Fleisches erfolgen ausschließlich in Österreich. Dies wahrt eine lückenlose Kontrolle und höchste Hygienestandards.

Peter Krug, Geschäftsführer von Eurogast Österreich

GENUSS AUS ÖSTERREICH Produkte mit der 4 x AT Kennzeichnung sind ein Garant für maximale Transparenz. Die Herkunft und Verarbeitung der Tiere können vollumfänglich nachvollzogen werden. Zertifizierte heimische Lieferanten versprechen zartes, saftiges Fleisch mit einem intensiven Geschmack.





Geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt in Österreich.

4 x GRÜNDE FÜR 4 x AT

Qualität und Sicherheit

Österreich hat strenge Vorschriften für die Tierhaltung, Schlachtung und Lebensmittelverarbeitung. In Österreich produziertes Fleisch wird regelmäßig auf Qualität und Sicherheit überprüft. Kund:innen schätzen den besonderen Geschmack und die Zartheit des Fleisches.

Tierwohl

In Österreich werden laut gesetzlicher Regelung Tiere artgerecht gehalten. Die Aufzucht erfolgt in Umgebungen mit ausreichendem Platzangebot, Futter und Wasser stehen jederzeit zur Verfügung.

Nachhaltigkeit

Der Kauf von Fleisch mit der Kennzeichnung 4 x AT unterstützt die heimische Landwirtschaft und reduziert, aufgrund der kurzen Transportwege, den CO₂-Fußabdruck.

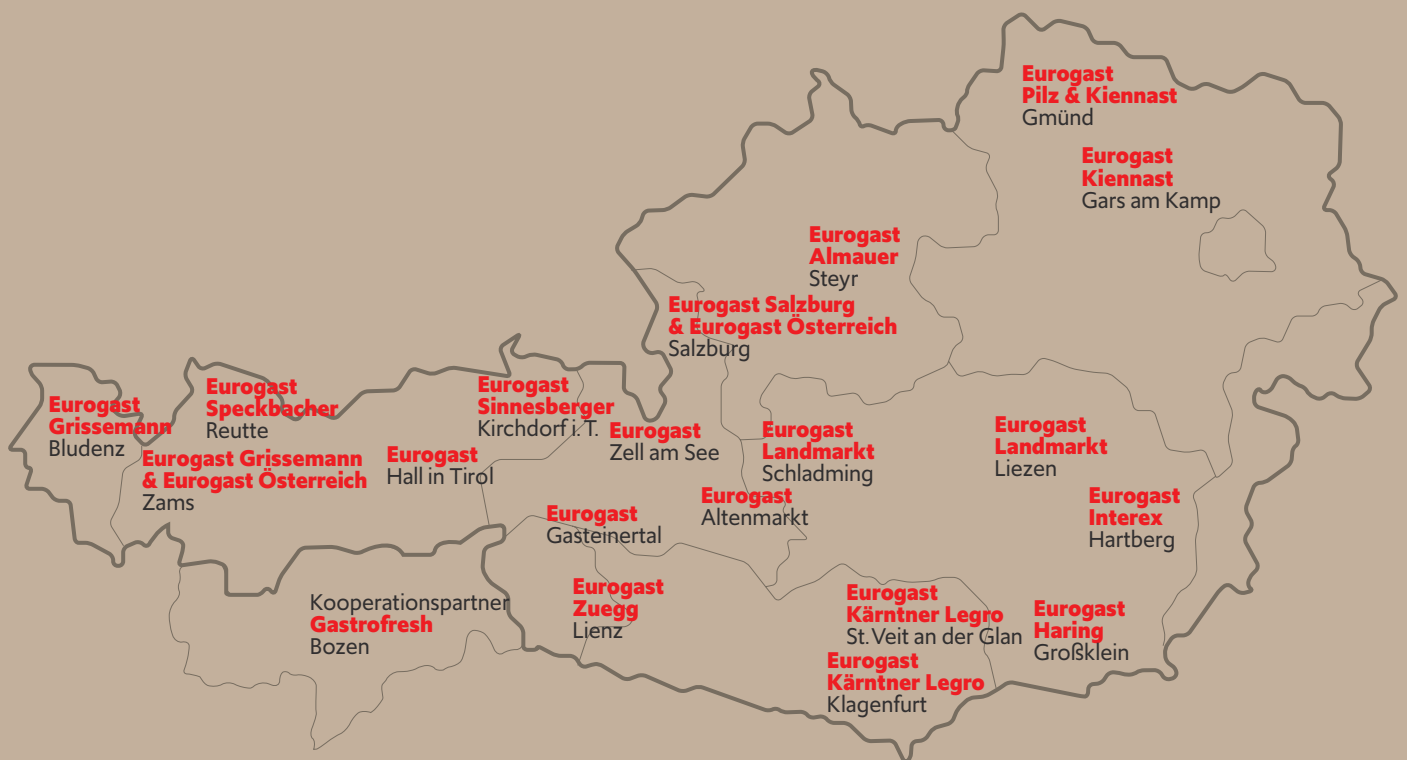
Transparenz

Konsument:innen erhalten umfangreichste Informationen über die Herkunft des Fleisches und die Produktionsbedingungen. Dies schafft Vertrauen und ermöglicht den Kund:innen, bewusste Entscheidungen zu treffen.

Eurogast Österreich ist seit 2018 IFS-Broker zertifiziert. Anhand konsequenter und wiederkehrender Überprüfungen (Audits) werden sämtliche Produkte durch qualifizierte Auditoren auf die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und Produktspezifikationen überprüft. Somit unterliegen alle Prozesse von GENUSS AUS ÖSTERREICH Lieferanten strengster Kontrollen. Die Qualität der IFS-Zertifizierung wird weltweit speziell von Händlern und Markeninhabern geschätzt.

DIE NACHHALTIGEN VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Stärkung der österreichischen Fleischkultur und des Bewusstseins für Regionalität
- höchste Transparenz durch lückenlose Herkunftsverfolgbarkeit garantiert
- aktive Förderung der österreichischen Landwirtschaft
- Stärkung der Nachhaltigkeit und des Umweltschutzes durch kurze Lieferwege
- Steigerung der österreichischen Gastroqualität
- optimales Preis-Leistungsverhältnis für österreichische Fleischprodukte
- klares Bekenntnis zur österreichischen Genusskultur
- Erleichterung der Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen der Herkunftskennzeichnungspflicht
- Stärkung der österreichischen Wertschöpfungskette



Eurogast Österreich GmbH

Hauptstraße 150
6511 Zams, Österreich
T +43 5442 90807
zentrale@eurogast.at