



AMA-LEITFADEN ZU COVID-19

Prävention, Meldeverpflichtungen, Krisenmanagement und -kommunikation für Obst- und Gemüsebetriebe

Kapitel 1:
Checkliste mit Vorbeugemaßnahmen

Kapitel 2:
Meldung und Maßnahmen bei Erkrankung von Mitarbeitern

Kapitel 3:
Krisenvorbereitung und Krisenkommunikation

Kapitel 4:
Allgemeine Argumentation zur Situation in Österreich

1. Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel sind sichere Lebensmittel.
2. Es gibt keine Hinweise auf Corona-Infektionen bei Menschen, die durch Lebensmittel übertragen wurden.
3. Landwirtschaft, Verarbeiter und Handel sind vorbereitet.
4. Österreichische Sozialstandards sind hoch.
5. Rahmenbedingungen und Strukturen sind in Österreich anders in der EU.
6. Qualität ist den österreichischen Konsumentinnen und Konsumenten einiges wert.
7. Strategische Marktbearbeitung zur Aufrechterhaltung einer hohen Grundversorgung, Lebensmittelkompetenz gezielt stärken.

Daten folgender Organisationen und Quellen wurde für diese Zusammenfassung verwendet:

WKO, Fachverband der Lebensmittelindustrie, Lebensmittelverband Deutschland, RKI, EK, BM Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, BM Arbeit, Familie und Jugend

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) <https://www.ages.at/themen/krankheitserreger/coronavirus/>

Deutsches Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) <https://www.bfr.bund.de/cm/343/kann-das-neuartige-coronavirus-ueber-lebensmittel-und-gegenstaende-uebertragen-werden.pdf>

Europäische Kommission

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_de.pdf



Kapitel 1:

Checkliste mit Vorbeugemaßnahmen

Obst-, Gemüse- und Speiseerdäpfelbetriebe sind Teil der kritischen Infrastruktur im Lebensmittel- und Landwirtschaftssektor. Sie dürfen auch nach einer möglichen Exposition gegenüber COVID-19 weiterarbeiten, wenn sie umfangreiche Vorsichtsmaßnahmen getroffen haben, um die Mitarbeiter und die Gemeinschaft zu schützen.

1. Betriebliche/bauliche Vorbeugemaßnahmen

- Ernennung eines Koordinators bzgl. CoVid-19 (ähnlich HACCP Beauftragter), diese Person (oder Team) und das HACCP Team sollten in sämtliche Entscheidungen bzgl. CoVid-19 Maßnahmen involviert sein.
- Beauftragung eines Kälte-/Lüftungstechnikers: Verhinderung der Exposition der Mitarbeiter mit ev. virusbelasteter Luft, Reduktion von Kühlgebläse und Minimierung von Luftzug (ev. Reinigung der Luft nach Absaugung).
- Maßnahmen zur Wahrung des Abstandes von mind. einem Meter zwischen den Mitarbeitern: Räumliche Trennung der Arbeitsbereiche und Arbeitsplätze (z.B.: Trennwände, Raumteiler, Scheiben, Abstandsbereiche kennzeichnen, Wartezone errichten, Mitarbeiter sollten sich nicht gegenüberstehen).
- Zusätzliche Handwaschstationen mit Desinfektionseinheit (mind. 60% Alkohol).
- Bieten Sie auch am Feld und auf Produktionsflächen Möglichkeiten sich die Hände zu waschen oder zu desinfizieren. Desinfektionsmittel in Betriebsfahrzeugen sollte immer vorhanden sein.
- Zusätzliche Stechuhren installieren (Mitarbeiteransammlungen vermeiden).
- Pausenraumgestaltung zur Wahrung des Abstandes in den Pausen (ev. Tische/Sessel entfernen, Plexiglasabtrennungen, Selbstbedienung einschränken, etc.).
- Zusätzliche Desinfektion der Anlage oder Ausrüstungsgegenstände (inkl. Plexiglas-Schutzschilde).
- Home-Office, soweit möglich.
- Vorbeugende Kontaktaufnahme mit den zuständigen Bezirksverwaltungsbehörden (siehe Punkt 2) und Abklärung von Meldewegen, Formularen, etc.

2. Vorbeugemaßnahmen Personalfluss

- Einhaltung der hohen Hygienestandards in der Lebensmittelproduktion (Haus der Hygiene-HACCP, betriebliche Vorschriften, Standards wie IFS etc., Mund-Nasen-Schutz). In dem AMA-Gütesiegel-Merkblatt für Hygiene ist die Personalhygiene beschrieben. Für Erzeugerpackstellen kann diese ausreichend in den AMAG.A.P. Gefahrenanalysen dargestellt und dokumentiert werden.
- Zusätzliche Verwendung von Markierungen und Schilder, um die Arbeitgeber zu erinnern bzw. sensibilisieren.
- Mitarbeiter zum Monitoring der Vorgaben bzgl. Personalfluss abstellen.
- Personalfluss zu den Arbeitsplätzen im „Gänsemarsch“ mit einem Meter Abstand.



- Separierung von Teams und Schichten – Übergabe möglichst kontaktlos (Personengruppen, die sich treffen sollten möglichst gleichbleiben).
- Personen, die in einem gemeinsamen Haushalt leben, arbeiten in einer Schicht. Zeitliche Staffelung von Arbeitsbeginn und Ende zur Begrenzung der Mitarbeiteranzahl in den Umkleieräumen und auf Parkplätzen (ev. Schichtbetrieb einführen).
- Zeitliche Staffelung von Pausen zur Begrenzung der Personenanzahl in Kantinen und Aufenthaltsräumen etc. (bzw. ggf. Schließung beengter gemeinsamer Bereiche zur Wahrung der Abstandsregeln).
- Werkzeuge, Arbeitsgeräte werden - soweit möglich – einer Schicht zugeteilt.
- Gemeinsames Anreisen zum Arbeitsplatz vermeiden (Fahrgemeinschaften); wenn sich dies nicht vermeiden lässt sind spezielle Vorgaben auszuarbeiten (z.B.: Reduktion der Personen/Fahrzeug; Einhaltung der Mindestabstände; Händedesinfektion vor und nach der Fahrt; Reinigung und Desinfektion der von mehreren Mitarbeitern berührten Oberflächen z.B.: Türen; Mund-/Nasenschutzmasken während der Fahrt; Hygieneregeln bzgl. Niesen/Husten).
- Sicherstellen, dass Personen, die sich krank fühlen nicht zur Arbeit kommen (Vorgaben überprüfen, ev. Erleichterungen einführen; Sicherstellen, dass dem Mitarbeiter keine Nachteile entstehen, wenn er sich krankmeldet, Möglichkeit der telefonischen Krankmeldung).
- ggf. Fiebermessungen beim Betreten des Betriebes.
- ggf. Gesundheitschecks (PCR-Tests) nach Stichprobenplan.
- Zusätzlich kurze Pausen einführen, in denen Mitarbeiter die Hände waschen und desinfizieren.
- Mund-/Nasenschutzmasken bei der Arbeit wird empfohlen (ev. Plexiglas-Schutzschilde, Handschuhe, Schutzbrillen etc.).
- Möglichst umfassende Maßnahmen zur Kontaktverhinderung mit externen Personen wie Lieferanten, Fahrer, Mechaniker etc. – Zugangssperren, kontaktlose Übergaben, Minimierung der Personenzahl etc.
- Maßnahmen für betriebseigene Auslieferungsfahrer erarbeiten (sollten belieferte Betriebe nicht betreten, Kontaktminimierung, Händedesinfektion, etc.).
- Führen von Kontaktlisten.

3. Personalschulungsmaßnahmen

Nachweisliche zusätzliche Personalschulungen aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit folgenden Schulungsinhalten:

- Einhaltung der vorgegebenen Abstandsregeln inkl. Pausenverhalten, Verhalten an der Stechuhr, ev. Gruppeneinteilungen zur Reduktion von Personenkontakten, Anreiseverhalten etc.
- laufende Kontrolle des Gesundheitszustandes und Fernbleiben beim Auftreten von Krankheitssymptomen.
- Symptome einer CoVid-19 Infektion.
- strenge Beachtung der Nies- und Hustenetikette gemäß den bekannten Empfehlungen.
- Generelle Hände- und Atemwegshygiene (auch in Bereichen wie Kantine etc.).
- Keine Berührung von Mund/Augen/Nase durch die Hände inkl. Schulung, dass Rauchen das Infektionsrisiko maßgeblich erhöht.
- Personenkontakte möglichst minimieren (nicht länger als 15 min).
- Vorgaben zur Anwendung zusätzlicher Schutzausrüstung (inkl. Mund-/Nasenschutzmasken, Plexiglas-Schutzschirme, Handschuhhygiene...).



Kapitel 2: Meldung und Maßnahmen bei Erkrankung von Mitarbeitern

Generell wird empfohlen, schon im Vorfeld eng mit den zuständigen Gesundheitsbehörden zusammenarbeiten und nicht erst im Fall eines positiven Testes, da die Verwaltungskontrollen wichtiger Bestandteil der Präventionsstrategie sind.

Wird ein Mitarbeiter positiv auf SARS-CoV 2 getestet, sind die zuständigen Bezirksverwaltungsbehörden zu informieren. Diese erlassen die jeweils erforderlichen behördlichen Schutzmaßnahmen:

- Burgenland <https://www.burgenland.at/themen/gesundheit/>
- Kärnten <https://www.ktn.gv.at/Verwaltung/Amt-der-Kaerntner-Landesregierung/Abteilung-5>
- Niederösterreich <http://www.noel.gv.at/noel/Gesundheitseinrichtungen/Gesundheitseinrichtungen.html>
- Oberösterreich <https://www.land-oberoesterreich.gv.at/231991.htm>
- Salzburg <https://www.salzburg.gv.at/dienststellen/abteilungen/209>
- Steiermark <https://www.gesundheit.steiermark.at/>
- Tirol <https://www.tirol.gv.at/gesundheitsvorsorge/infekt/coronavirus-covid-19-informationen/>
- Vorarlberg <https://vorarlberg.at/web/land-vorarlberg/bezirkshauptmannschaften>
- Wien <https://www.wien.gv.at/advuew/internet/AdvPrSrv.asp?Layout=stelle&Type=K&stelled=1995060915054675>

Folgende Fragen sind für die Behörde vor dem Erlass von Schutzmaßnahmen relevant:

- Welche Schutzmaßnahmen sind im Betrieb vorbeugend und laufend implementiert (siehe Kapitel 1)?
- Zu welchen anderen Personen im Betrieb hatte der positiv getestete Mitarbeiter Kontakt (Kontaktliste)?
- Hatte der positiv getestete Mitarbeiter Kontakt zu Rohstoffen, Zwischenprodukten, Lebensmittel-Kontaktmaterialien oder bereits verpackten Lebensmitteln (Verwaltung, Labor, Lager oder Transport etc.)?
- Hat der positiv getestete Mitarbeiter alle Schulungen zur Personalhygiene besucht?
- Gab es im persönlichen Umfeld des positiv getesteten Mitarbeiters (Verdachts)Fälle?
- Wurden Quarantäne-Fristen eingehalten?
- Erfolgte die Anreise zum Betrieb mit öffentlichen Verkehrsmitteln – Kontaktmöglichkeiten?



Kapitel 3: Krisenvorbereitung und Krisenkommunikation

Der Umgang mit einer Krisensituation ist betriebsindividuell und muss bestmöglich auf das Unternehmen abgestimmt sein. Je gründlicher man vorbereitet ist, desto besser kommt man unbeschadet durch eine kritische Situation.

Tipps zur Vorbereitung

- **Krisenteam bilden.** Die Gruppe muss auf die Betriebsgröße abgestimmt sein. Eine mögliche Zusammensetzung in großen Unternehmen könnte sein:
 - Leitung/Krisenmanager
 - Manager aus der betroffenen Organisationseinheit
 - Dokumentationsverantwortlicher
 - Kommunikationsverantwortlicher
 - Fachliche Leiter (Arbeitsrecht, QM, Technik, etc.)
 - Ev. externe Unterstützung durch Rechtsanwälte, Versicherungen, PR-Profis, etc.
- **Erreichbarkeit und Vertretung der Mitglieder des Krisenstabs sicherstellen.**
- **Rolle der Geschäftsführung im Krisenstab klären:** Die Geschäftsführung wirkt nach außen, trifft Entscheidungen und hält Kontakt zu Stakeholdern. Der Krisenmanager wirkt nach innen und leitet durch die Krise.
- **Laufende Dokumentation der Aktivitäten des Krisenstabs und der Kommunikation.**
- **Kommunikationslisten erstellen:** Wer ist wann zu informieren? (Behörden, Eigentümer, Lieferanten, Abnehmer, Mitarbeiter, ...) Dazu auch Kontakt mit der Behörde herstellen und abklären, wer die zuständige Ansprechperson im Fall einer Meldung ist.
- **Interne Kommunikation festlegen:** Die Mitarbeiter sollen die wichtigste Info erhalten und müssen jedenfalls vor einer externen Kommunikation informiert werden. Die Mitarbeiter sollen darauf hingewiesen werden, dass die gesamte Kommunikation nach außen über den Kommunikationsverantwortlichen läuft (kein Statement von Mitarbeitern gegenüber Externen).
- **Externe Kommunikation:** Nach außen spricht nur der definierte Sprecher, der alle Anfragen bearbeitet. Basis ist das definierte Wording.
- **Gemeinsames Wording (Kommunikationslinie) entwickeln und Statements vorbereiten,** die einen Großteil möglicher Fragen beantworten (siehe Auflistung unten).
- **Laufende Medienbeobachtung:**
 - Wo sind welche Beiträge erschienen?
 - Wurde über das Unternehmen berichtet, ohne dass ein Kontakt stattgefunden hat?
 - Haben andere Personen als der Krisensprecher mit den Medien kommuniziert?
 - Wie entwickelt sich die Situation insgesamt?
- **Laufende Abstimmung mit Branchenvertretern, Bezirksverwaltungsbehörde, AMA-Marketing etc. und Rückmeldung in den Krisenstab.**
- **Laufende Abstimmung und ggf. Änderung Wording im Krisenstab.**



Vorschlag für ein mögliches Wording

Die Mitarbeiter und ihre Gesundheit sind uns wichtig. Sie bilden den wesentlichen Teil unseres Betriebserfolges. Wir beschäftigen nur angemeldete Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer und haben keine Werksvertragsverhältnisse.

Wir haben umfangreiche Schutzmaßnahmen für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eingeführt, beispielsweise ... (Beispiele aufzählen).

Xx Mitarbeiter wurden positiv getestet. In enger Abstimmung mit den Gesundheitsbehörden unternehmen wir alles, damit die Kolleginnen und Kollegen rasch wieder gesund werden. Wir arbeiten intensiv daran, mögliche Infektionsketten zu klären und zu unterbrechen.

Unsere Lebensmittel sind sicher. Zum derzeitigen Stand gibt die Forschung keinen Hinweis, dass COVID-19 über Lebensmittel übertragen wird. Der häufigste Ansteckungsweg sind Tröpfcheninfektionen von Mensch zu Mensch. Daher halten wir im Betriebe alle Maßnahmen ein, um Übertragungsmöglichkeiten zu minimieren.

Fragenkatalog für eventuelle Medienanfragen

Mögliche Fragen	Antwortvorschläge soweit möglich, sonst bitte betriebsindividuelle Antworten vorbereiten
Wie viele Mitarbeiter sind betroffen?	betriebsindividuell
Wo haben sich die Personen angesteckt?	Die genaue Quelle ist uns nicht bekannt. Wir unterstützen die Behörden mit all unseren Möglichkeiten bei der Abklärung.
Warum wurden die Info erst so spät weiter gegeben?	Die Information der betroffenen Personen ist umgehend und zeitgerecht erfolgt.
Warum haben Sie überhaupt getestet?	Die Gesundheit unserer Mitarbeiter ist uns wichtig, deshalb testen wir unsere Mitarbeiter regelmäßig auf freiwilliger Basis.
Wie oft testen Sie die Mitarbeiter?	Wir folgen den Empfehlungen der Bundesregierung.
Können Sie ausschließen, dass weitere Personen infiziert sind?	Wir setzen alle Maßnahmen, um das Ansteckungsrisiko zu minimieren und setzen auf unsere gemeinsame Verantwortung.
Können Sie ausschließen, dass mehrere Personen positiv sind bzw. dass ein Drittel der Belegschaft infiziert ist?	Sollte es positive Testergebnisse geben, erfolgt eine Krankmeldung durch den Arzt oder das Krankenhaus an uns sowie die Meldung an die Bezirksverwaltungsbehörde. Wir stehen in engem Kontakt mit den Behörden und setzen alle notwendigen Schritte, die Infektionsketten zu unterbrechen.
Werden Sie den Betrieb vorübergehend stilllegen?	betriebsindividuell
Aus welchen Ländern kommen Ihre Mitarbeiter?	betriebsindividuell
Haben Sie auch Mitarbeiter, die Tages- oder Wochenpendler sind?	betriebsindividuell
Wie werden diese untergebracht?	betriebsindividuell



Wie viel bezahlen Sie ihren Mitarbeitern?	betriebsindividuell
Kommt der Corona-Eintrag aufgrund der schlechten Unterkünfte der Arbeitnehmer?	Diese Virus-Erkrankung wird von Mensch zu Mensch über Tröpfchen übertragen. Eine Infektion ist also grundsätzlich überall dort möglich, wo Menschen über längere Zeiträume in engem Kontakt sind. Unterkünfte je nach Betrieb beantworten, beispielsweise: Wir stellen unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ordnungsgemäße Wohnmöglichkeiten zur Verfügung.
Ist das Obst/Gemüse verseucht? Kann man von Ihren Produkten Covid bekommen?	Nach dem derzeitigen Stand der Forschung ist eine Übertragung der Viren über Lebensmittel nicht beobachtet worden. Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel sind also sicher, müssen aber wie alle Lebensmittel nach den Grundsätzen der Lebensmittelhygiene sorgfältig behandelt werden.
Was tun Sie, um die Situation in den Griff zu bekommen?	Wir stehen in engem Kontakt mit den Behörden und setzen alle notwendigen Schritte, um die Infektionsketten zu unterbrechen.
Befürchten Sie jetzt eine Betriebssperre?	Wir stehen in engem Kontakt mit den Behörden und setzen alle notwendigen Schritte.

Hinweis: Halten Sie sich in der externen Kommunikation an Ihr vorher festgelegtes Wording. Die vorbereitete Stellungnahme deckt möglichst viele potentielle Fragen ab. Lassen Sie sich nicht zu andere Stellungnahme herausfordern, auch wenn ein Journalist nachbohrt.

Wie in den meisten Firmen bereits umgesetzt, empfehlen wir für weitere Infos zum Thema Krisenmanagement und insbesondere Krisenkommunikation externe Experten hinzuzuziehen.



Ernstfall im Krisenteam simulieren

Wir empfehlen, den Ernstfall zu simulieren und die Aufgaben zu üben. Folgende Annahme könnten Sie als Szenario nehmen:

Fünf Mitarbeiter ihres Unternehmens wurden auf Covid-19 positiv getestet. Zusätzlich hat sich eine Familie eines Mitarbeiters angesteckt. Da diese Familie auch Kinder im Kindergarten hat, wurde dieser informiert. Die lokale Zeitung hat dies mit dem Titel „Jetzt auch bei uns Erntehelfer mit Covid-19 infiziert aufgrund der beengten Unterkünfte wie in Deutschland“ aufgegriffen.

- Definieren Sie einen Krisenstab und legen Sie die Verantwortlichkeiten fest.
- Klären Sie in Ihrem Betrieb sämtliche Fakten: Was ist wann und wo passiert? Wer ist betroffen?
- Über welchen Kanal möchten Sie sich im Krisenstab austauschen? Sind alle auf diesem Kanal erreichbar?
- Machen Sie eine Liste: Wer ist wann worüber zu informieren? Nehmen Sie ev. Kontakt mit der zuständigen Gesundheitsbehörde auf.
- Erstellen Sie eine Info an die Mitarbeiter.
- Erstellen Sie ein Wording für Presseanfragen.
- Überlegen Sie, wie Sie Ihre Schritte praktisch aber verlässlich dokumentieren können.
- Schauen Sie dabei auf die Uhr. Wie lange brauchen Sie dafür? In der Krise zählt jede Minute.

Bei Fragen zu diesem Kapitel stehen Andreas Herrmann als Krisenmanager der AMA-Marketing (0664 83 76 174) und Manuela Schürr, Unternehmenskommunikation (0664 83 76 178) zur Verfügung.



Kapitel 4:

Allgemeine Argumentation zur Situation in Österreich

Die Agrar- und Lebensmittelwirtschaft Österreichs ist system- und versorgungsrelevant und wesentlicher Teil der kritischen Infrastruktur. Sie versorgt verlässlich mit Agrarwaren, Futtermitteln, Lebensmitteln und Getränken in ausreichender Menge und in gewohnter Qualität. Das haben die letzten Wochen eindrucksvoll bewiesen.

Das [Lebensmittelbewirtschaftungsgesetz 1997 idgF](#) wurde zur Sicherung der Produktion und der Versorgung Österreichs mit Lebensmitteln erlassen. Es definiert die wesentlichen Warenbereiche im Krisenfall. Somit zählen alle Unternehmen entlang der Produktionskette von Obst, Gemüse und Speiseerdäpfeln (und damit auch alle Beschäftigten sowie alle vorgelagerten und nachgelagerten Bereiche), die zur Sicherung der Produktion und der Versorgung Österreichs mit Obst, Gemüse und Speiseerdäpfeln beitragen bzw. verantwortlich sind, zur „kritischen Infrastruktur“ und sind somit „system- und versorgungsrelevant“ für unser Land.

1. Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel sind sichere Lebensmittel.

Die Produktion und Verarbeitung von Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel folgen einem umfangreichen Katalog von EU-weit einheitlichen lebensmittelrechtlichen Sicherheitsvorschriften. Von dieser gemeinsamen Basis ausgehend, unterwerfen sich zahlreiche Unternehmen auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Handels zusätzlich strengeren Standards. Dies geschieht in Form von freiwilligen Selbstverpflichtungen, um die Lebensmittelsicherheit und die Qualität der Produkte über die gesetzlichen Anforderungen hinaus zu gewährleisten.

2. Es gibt keine Hinweise auf Corona-Infektionen bei Menschen, die durch Lebensmittel übertragen wurden.

Nach heutigem Wissensstand spielen Lebensmittel keine Rolle bei der Übertragung des Corona-Virus.

3. Landwirtschaft, Verarbeiter und Handel sind vorbereitet.

Bäuerliche Betriebe und ihre Abnehmer in der Verarbeitung und im Handel sind auf Krisen vorbereitet. Auch für den nicht unwahrscheinlichen Fall, dass Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter mit dem Corona-Virus infiziert sein oder daran erkranken sollten, bestehen konkrete Maßnahmenpläne. Sie umfassen die Risikoidentifizierung, -steuerung und -beherrschung. Ziel aller Konzepte und Maßnahmen ist die permanente Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit und -qualität und die Minimierung von Gesundheitsrisiken für die Allgemeinbevölkerung und die Belegschaften der Betriebe. Professionelle Standards in der Prävention stehen in den Betrieben auf der Tagesordnung.

4. Österreichische Sozialstandards sind anders als in der EU.

Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer werden in Österreich gemäß den hier geltenden arbeits- und sozialrechtlichen Vorschriften beschäftigt und bezahlt. Diese sehen kollektivvertragliche Mindestlohnung, Bestimmungen zur Gewährleistung von arbeits- und präventivmedizinische Standards am Arbeitsplatz vor.



5. Rahmenbedingungen und Strukturen sind in Österreich anders

Österreich ist im Vergleich z.B. zu Deutschland ein kleines Land mit etwa einem Zehntel der Bevölkerung. 70 Prozent der land- und forstwirtschaftlichen Fläche befinden sich im alpinen Raum, weshalb in weiten Bereichen strengere Umweltauflagen existieren.

Auch bei den Betriebsgrößen und den Unternehmensphilosophien in der Landwirtschaft und bei den Verarbeitern gibt es markante Unterschiede. Österreichs Erzeugerbetriebe werden großteils von bäuerlichen Familien bewirtschaftet. In Deutschland existieren auch landwirtschaftliche Betriebsmodelle mit international wettbewerbsfähigen Dimensionen. Sie bedienen sich der Finanzierungsmöglichkeiten von Kapitalmärkten, verfügen über angestelltes Personal und organisieren sich arbeitsteilig und hochkomplex. Die dadurch realisierte Kostenersparnis wird an die verarbeitende Wirtschaft weitergegeben. Die österreichischen Bauern und Verarbeiter leiden deshalb seit vielen Jahren unter dem wirtschaftlichen Druck, den die Wettbewerbssituation vor allem mit den deutschen Mitbewerbern schafft.

6. Qualität ist den österreichischen Konsumentinnen und Konsumenten einiges wert.

Angesichts unterschiedlicher Produktionsbedingungen (z. B. Klimaverhältnisse, Personalkosten, Betriebsauflagen) innerhalb von Europa sind es immer wieder klare qualitative Differenzierungen, die Konsumentinnen und Konsumenten zu den heimischen Produkten greifen lassen. Die AMA-Gütesiegel-Richtlinien als Grundlage für die Auszeichnung mit dem AMA-Gütesiegel sind für tausende österreichische landwirtschaftliche Erzeuger und für hunderte Abpack- und Handelsbetriebe zentrale betriebliche Erfolgsfaktoren. So können sie ihre Lebensmittel gegenüber dem internationalen Angebot differenzieren. Die Landwirtschaft, die nachgelagerten Verarbeitungsbetriebe und der Handel bekennen sich mit ihren geschäftlichen und operationellen Entscheidungen Tag für Tag zu diesem rot-weiß-roten Weg. Damit entsprechen sie den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten nach nachvollziehbarer Herkunft, Regionalität und Qualität mit gutem Gewissen.

7. Strategische Marktbearbeitung zur Aufrechterhaltung einer hohen Grundversorgung, Lebensmittelkompetenz gezielt stärken

Österreich hat in vielen Bereichen Standards und gesetzliche Vorgaben eingeführt, die über vergleichbaren Mitbewerbern im Binnenmarkt liegen. Das betrifft den Sozialbereich ebenso wie die landwirtschaftliche Produktion und die Verarbeitung. Diese höheren Anforderungen verursachen höhere Kosten für heimische Unternehmen und stellen einen Wettbewerbsnachteil des Standortes Österreich dar. Es braucht daher eine Stärkung der heimischen Landwirte und Unternehmen, beispielsweise mit folgenden Maßnahmen:

- Mehr Sicherheit für die Landwirte bei künftigen Investitionen, indem die maßgeblichen Marktteilnehmer die Ausrichtung langfristig und planbar mittragen
- Lückenschluss in der Herkunftskennzeichnung (verpflichtende Informationsweitergabe der Herkunft für nachgelagerte Betriebe)
- Die Lebensmittelkompetenz der Verbraucher beim Einkauf und beim Außer-Haus-Konsum stärken
- Wettbewerbsfähigkeit im Binnenmarkt sicherstellen