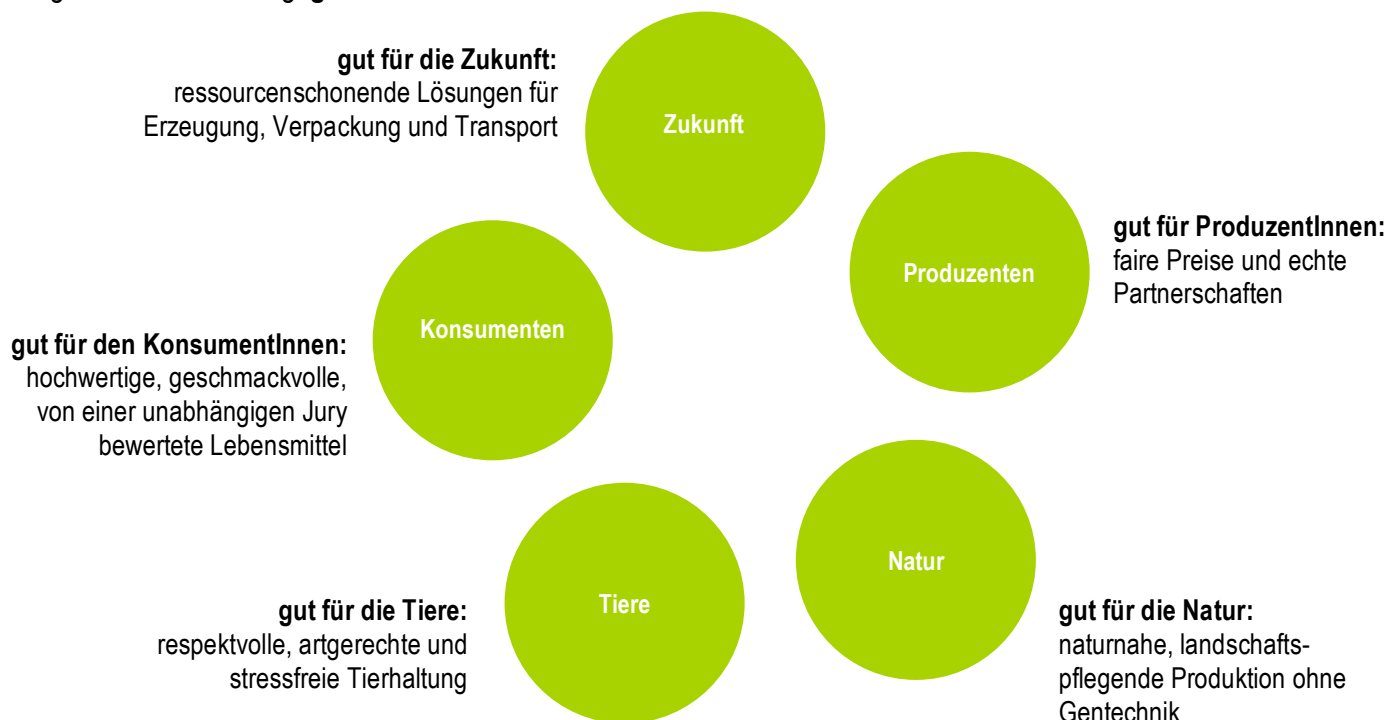


gut so! als Entscheidungshilfe für den bewussten Einkauf!

Zahlreiche Güte- und Qualitätssiegel in Österreich setzen unterschiedliche Schwerpunkte in der Lebensmittelqualität. Oft überschneiden sich die jeweiligen Qualitätsanforderungen oder schließen sich sogar gegenseitig aus. Ein neues Zeichen, das fünf Qualitätsdimensionen mit zahlreichen Qualitätskriterien umfasst, gibt nun Orientierung: **gut so!**



gut so! zeichnet auch die Herkunft aus:
Rohstoffe und/oder Herstellungsort
Transparenz für KonsumentInnen



gesonderter Hinweis auf Bio

Das **gut so!** Qualitätszeichen steht für besten Geschmack dank höchster heimischer Rohstoffqualität und Verarbeitung in handwerklicher Tradition, für gerechte Preisweitergabe, artgerechte Tierhaltung, Pflege und Erhalt der Landschaft sowie effiziente Energienutzung.

Beim Erwerb von **gut so!** Nahrungsmitteln kann der/die Konsument/in darauf vertrauen, dass er/sie selbst einen höheren Nutzen hat und dass in der Produktion mit Mensch, Tier, Natur sowie Ressourcen für zukünftige Generationen rücksichtsvoll umgegangen wird. Die ganzheitliche Prüfung durch unabhängige Kontrollstellen bietet Sicherheit, dass die Lebensmittel gleichermaßen ökonomisch, ökologisch und sozial verträglich hergestellt werden.

gut so! sichert die wirtschaftliche Zukunft von kleinbäuerlichen und familiär geführten Betrieben, die ihre Produkte mit handwerklicher Sorgfalt herstellen und macht diese regionalen Spezialitäten für Kunden im breiten Lebensmittelangebot sichtbar.

gut so! Produkte sind Lebensmittel mit mehr Wert für mehr Lebensqualität durch schonende Herstellung, durch Transparenz und nachvollziehbare Information. Lesen Sie mehr auf www.gut-so.at.