

Richtlinien für Regionalmarken

Teil B3 Branchenspezifische Vorgaben für den Bereich von Verpflegungsangeboten (ohne Gemeinschaftsgastronomie)

Eigentümer: Verein Schweizer Regionalprodukte

Letzte Aktualisierung: 26.09.2017

Gültig ab: 01.01.2018 (unter Vorbehalt die Ratifizierung erfolgt durch alle Regionalmarken, welche die Richtlinien anwenden)

Version: 1.00

INHALT

1	BEGRIFFSDEFINITIONEN	3
2	GELTUNGSBEREICH	3
3	ZWECK	3
4	VERPFLICHTUNGEN UND RECHTE DER LIZENZNEHMER	3
5	VORGABEN	3
6	KONTROLLE UND ZERTIFIZIERUNG	4
7	VERGABE DER REGIONALMARKE	5
8	KOSTEN	6
9	INKRAFTSETZUNG UND ÄNDERUNGEN DER RICHTLINIEN	6

1 Begriffsdefinitionen

Gemeinschaftsgastronomie: Verpflegungsangebot, das die regelmässige Verpflegung in Betrieben, Gesundheits- und Pflegeinstitutionen sowie Bildungseinrichtungen bezweckt.

Gericht: Speiseangebot, das sich aus einer oder verschiedenen Produkten zusammensetzt.

Produkte, nicht zusammengesetzte: Produkte, die aus einer Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs bestehen (Früchte, Gemüse, Milch, Fleisch) und die auch/nur Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten können (reiner Ziegenkäse oder Kuhmilchkäse aus Milch, Kulturen, Salz).

Produkte, zusammengesetzte:

- Produkte, die aus mehreren Zutaten landwirtschaftlichen und nicht landwirtschaftlichen Ursprungs bestehen (Wurstwaren, Kräutersalz, Kräuterkäse, Früchtejoghurt).
- Produkte, die ausschliesslich aus mehreren Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs bestehen (Mehlmischung, Teemischung).

Regionalprodukt oder Produkt in Regionalmarkenqualität (nachfolgend: Regionalprodukt): zertifiziertes Regionalprodukt oder Produkt, das die Einhaltung der Richtlinien für Regionalmarken garantieren kann (Urproduzent oder Herkunftsbescheinigung).

2 Geltungsbereich

Diese branchenspezifischen Vorgaben stützen sich auf die Richtlinien für Regionalmarken Teil A allgemeine Vorgaben und regeln die Mindestanforderungen für Betriebe mit Verpflegungsangeboten ohne die Gemeinschaftsgastronomie.

3 Zweck

Mit diesen Richtlinien werden Betrieben, deren Angebot eine Verpflegung in Regionalmarkenqualität beinhaltet, Zusammenarbeitsmodelle mit der jeweiligen Regionalmarke angeboten sowie spezifische Vorgaben definiert. Eine hohe regionale Herkunft der Zutaten und Wertschöpfung im Gebiet der Regionalmarke (Region) wird gefördert und deren Einhaltung kontrolliert.

4 Verpflichtungen und Rechte der Lizenznehmer

Die gegenseitigen Rechte und Pflichten sind mit dem Abschluss eines Lizenzvertrags mit dem Regionalmarkeninhaber definiert.

Die Lizenzgebühren sind im Tarifreglement des jeweiligen Regionalmarkeninhabers bestimmt.

5 Vorgaben

5.1 Allgemeine Vorgaben

Der Betrieb garantiert, dass das Angebot an Regio-Gerichten und Regionalprodukten gemäss Artikel 5.2 eingehalten wird. Das jeweilige Mindestangebot richtet sich an die vom Betrieb angebotenen Speise- und Getränkekategorien.

Als Regionalprodukt gilt:

- ein im Rahmen der RL für Regionalmarken zertifiziertes Regionalprodukt.
- ein von einem Vorlieferanten bezogenes Produkt, bei dem die Einhaltung der Richtlinien für Regionalmarken mittels einer Herkunftsbescheinigung (gemäss Teil A Allgemeine Vorgaben, Anhang 12.6) garantiert werden kann
- ein von einem Urproduzenten bezogenes nicht zusammengesetztes Produkt.
- ein nicht zusammengesetztes Produkt aus eigener Produktion oder Wildsammlung innerhalb der Region (Gemüse, Früchte, Kräuter, Fleisch, Milch, Pilze).

Ein Regio-Gericht oder Regio-Dessert setzt sich wie folgt zusammen:

Total mindestens ein Massenanteil von 60% der verwendeten Produkte sind Regionalprodukte.

5.2 Vorgaben an das Speise- und Getränkeangebot

A la carte – Gerichte

Besteht ein Angebot an à la carte Gerichten, werden mindestens 4 Regio-Gerichte oder 1/3 der A la carte - Gerichte als Regio-Gerichte angeboten. 4
1/3

Käseangebot

Bestehen separate Käseangebote (z.B.: Käseteller, Käseplatten), sind mindestens drei regionale Käse im Angebot. 3

Dessertangebot

Bestehen Dessertangebote, wird mindestens ein Regio-Dessert angeboten. 1

Frühstücksangebot

Besteht ein Frühstücksangebot, wird eine Mindestanzahl an Regionalprodukten angeboten:

- Milch 1
- Milchprodukte (Butter, Joghurt, Quark, andere Milchprodukte) 2
- Käse 2
- Übrige (Konfitüre, Honig, Ei, Brot, Backwaren, Fleisch, Fisch u.a.) 2

Getränke

Es wird mindestens folgende Anzahl Getränke in Regionalmarkenqualität angeboten:

- Mineralwasser oder eigenes Hahnenwasser 1
- alkoholfreie Getränke (Saft, Limonaden, Sirup, Tee, u.a.) 2
- Weine 5
- andere alkoholische Getränke (Most, Biere, Edelbrände, u.a.) 2

5.3 Ausnahmen

Sind in einer oder mehreren der aufgeführten Kategorien nicht genügend Regionalprodukte verfügbar, kann die nationale Richtlinienkommission auf Antrag des Regionalmarkeninhabers Produkte mit Herkunft Schweiz bewilligen. Parallel hat der Regionalmarkeninhaber die Möglichkeit, eine provisorische Bewilligung für maximal ein Jahr auszustellen. Bewilligte Produkte mit Herkunft Schweiz können zum regionalen Anteil angerechnet werden.

5.4 Vorgaben an den Wareneinkaufswert (nur Modell 1 und 2)

Der Einkaufswert mit Regionalprodukten muss einen definierten Mindestanteil am gesamten Wareneinkaufswert an Lebensmitteln und Getränken betragen:

- Wareneinkaufswert an Lebensmitteln 25%
- Wareneinkaufswert an Getränken 15%

6 Kontrolle und Zertifizierung

Der Regionalmarkeninhaber kann den Betrieben mit Verpflegungsangeboten eines oder mehrere der folgenden Zusammenarbeitsmodelle anbieten.

Zusammenarbeitsmodell	1	2	3	4
Kontrolle und Zertifizierung				
Vorgaben gemäss Artikel 5.1 bis 5.3				
Qualitative Prüfung	x	x	x	x
Quantitative Prüfung			x	x
Vorgaben gemäss Artikel 5.4				
Quantitative Prüfung	x	x		
Prüfung von				
Wareneinkaufswert (Artikel 6.1)	x	x		
Warenfluss (Artikel 6.2)			x	x
Kontrolle durch				
Regionalmarkeninhaber	x		x	
Zertifizierungsstelle		x		x
Kontrollrhythmus	Mindestens alle 2 Jahre	Mindestens alle 2 Jahre	Mindestens alle 2 Jahre	Mindestens alle 2 Jahre

6.1 Kontrolle des Wareneinkaufswertes

Die Überprüfung der Anforderungen in Modell 1 und 2 erfolgt durch die Kontrolle des Wareneinkaufswertes sowie einer qualitativen Prüfung des Speisekarten-Angebots gemäss Artikel 5.1 bis 5.3

Der Gesamtwareneinkaufswert sowie der regionale Anteil an Lebensmitteln und Getränken muss ausgewiesen werden sowie allfällige Zertifikate und Herkunftsbescheinigungen zum Nachweis der Regionalität des Produktes.

6.2 Kontrolle des Warenflusses

Die Überprüfung der Anforderungen gemäss Artikel 5.1 bis 5.3 in Modell 3 und 4 erfolgt durch die Kontrolle des Warenflusses.

Die angebotenen Regio-Gerichte und Regionalprodukte müssen bezüglich Warenfluss rückverfolgbar sein. Dies umfasst:

- Die Sicherstellung der Trennung der verschiedenen Qualitäten: Es muss dargelegt werden können, dass während der Lagerung und der Verarbeitung keine Vermischung und Verwechslung mit Produkten in Nicht-Regionalmarkenqualität stattfinden kann.
- Zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit müssen Speisekarten, Rezepturen und Rechnungen/Lieferscheine datiert bis zum nächsten Audit aufbewahrt werden.

6.3 Aufzeichnungen

Für die langfristige Planung und die Berichterstattung kann der Regionalmarkeninhaber von den Betrieben zur statistischen Erfassung Kennzahlen erheben. Diese werden nicht an Dritte weitergegeben und werden nur als Gesamtsumme aller Betriebe publiziert:

- Wareneinkaufswert der Produkte, welche bei der Regionalmarke angemeldet sind
- Angabe der Beschäftigten inkl. Betriebsleiter in Stellenprozent
- Anzahl zuliefernde Landwirtschaftsbetriebe
- Angabe der Distanz zum weitesten entfernt liegenden Lieferanten von landwirtschaftlichen Zutaten

6.4 Meldepflicht

Wesentliche personelle und organisatorische Änderungen im Unternehmen, die die Umsetzung des Regionalmarken-Programms betreffen, müssen gemeldet werden.

7 Vergabe der Regionalmarke

7.1 Vorgaben zur Auszeichnung

Der unterzeichnete Lizenzvertrag mit dem Regionalmarkeninhaber berechtigt das Unternehmen nach erfolgreicher Kontrolle zur Kennzeichnung gemäss untenstehender Tabelle:

Zusammenarbeitsmodell	1	2	3	4
Auszeichnung				
Auszeichnung Eingangsbereich Betrieb mit Regionalmarke	x	x	x	x
Allgemeiner Hinweis auf der Speisekarte mit der Regionalmarke	x	x	x	x
Kennzeichnung einzelner Gerichte mit der Regionalmarke			x	x
Ergänzung der Regionalmarke mit regio.garantie		x		x

Die Benützung der Marke wird schriftlich durch den Regionalmarkeninhaber definiert.

Die ersten Speise- und Weinkarten mit Aussagen zur Regionalmarke werden zur Ansicht an die Kontroll- und Zertifizierungsstelle oder den Regionalmarkeninhaber eingeschickt. Spätere Anpassungen unterliegen nur dann der Genehmigungspflicht, wenn auf der Speisekarte Aussagen zur Regionalmarke geändert werden.

Vor der Erstellung von individuellen Werbematerialien, Broschüren, usw. mit Aussagen zur Regionalmarke ist ein Gut zum Druck bei der zuständigen Kontroll- und Zertifizierungsstelle oder dem Regionalmarkeninhaber einzuholen.

7.2 Identität mit der Regionalmarke

Das Mitarbeiter-Team kennt das Regionalmarken-Angebot des Unternehmens.

Das Mitarbeiter-Team kennt die Grundsätze der Philosophie der Regionalmarke.

Ein Link auf der eigenen Website auf diejenige der Regionalmarke weist auf die Zusammenarbeit mit der Regionalmarke hin.

Die Kennzeichnungs- und Werbematerialien sind an gut sichtbarer Stelle angebracht.

8 Kosten

Die Kosten für die Markenbenutzung, Zertifizierung und Marketingaktivitäten sind im Tarifreglement des jeweiligen Regionalmarkeninhabers geregelt.

9 Inkraftsetzung und Änderungen der Richtlinien

Diese Richtlinien wurden am 26.09.2017 durch die nationale Richtlinienkommission erstellt. Die Inkraftsetzung dieser Richtlinien erfolgt per 01.01.2018. Für bisherige Lizenznehmer gilt eine Übergangsfrist bis Ende 2019.