



„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“

Erläuterungen des Rügen Produkte Verein e.V. zum Umgang mit den Logos – AUSZUG –



Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen Erläuterung zum Umgang mit den Logos



Ziel der Projektarbeit

Der Rügen Produkte Verein e.V. fördert mit der Auszeichnung eines Unternehmens durch Aufnahme in das Netzwerk Regionale Esskultur die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung regionaler Erzeugnisse und damit die Wertschöpfung in der Region.

Das Netzwerk „Regionale Esskultur“ ist ein europäisches Projekt, in dem derzeit 44 Europäische Regionen mitarbeiten. Die Kriterien des Netzwerkes dienen der Erhaltung und der Entwicklung des kulinarischen Erbes der Region auf der Basis traditioneller und regionaler Erzeugnisse.

Die Aufnahme eines Unternehmens in das Netzwerk „Regionale Esskultur“ ist eine **Auszeichnung für Betriebe** der Landwirtschaft, der Lebensmittelerzeugung, der Gastronomie und des Handels. Voraussetzung für diese Auszeichnung ist die Erzeugung, der Vertrieb und/oder der Einsatz regionaler Produkte in Handel und Gastronomie.

Das Projekt „Regionale Esskultur“ soll den Verbleib und die Verarbeitung von Rohstoffen in der Region sichern und ein Netzwerk aus Erzeugern, Händlern und Gastronomen schaffen. Regionale Erzeugnisse und regionale Spezialitäten geben der Region ein typisches Gesicht und tragen neben der Landschaft und anderen äußeren Faktoren maßgeblich zur regionalen Identität und zur Wiedererkennung der Region bei. Neben der Sicherung von Arbeit und Einkommen in der Region wird durch das Projekt ein wichtiger Beitrag zum Außenmarketing der Tourismusregion Vorpommern – Rügen geleistet.



„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“

Erläuterungen des Rügen Produkte Verein e.V. zum Umgang mit den Logos – AUSZUG –



Für die Auszeichnung gelten verbindliche Kriterien.

Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen bzw. Regionale Eßkultur Rügen

Lebensmittelerzeuger, Restaurants und Handelspartner, die Träger dieser Auszeichnung sind oder sein wollen, sind zur Einhaltung folgender Kriterien verpflichtet:

Sie führen ein beispielhaftes Unternehmen und zeichnen sich durch besonderen Service, Sauberkeit und Ordnung, geschulte und freundliche Mitarbeiter und einen besonderen regionalen Bezug aus oder stellen diesen her.

Sie leisten einen Beitrag zur Erhaltung und Entwicklung des kulinarischen Erbes der Region. Sie verbinden kulinarisches Erbe, regionale Produkte und moderne Kochkunst zu Erlebnissen für Kunden und Gäste.

Sie beteiligen sich an jahreszeitlichen und/oder regionalen kulinarischen Höhepunkten oder bereiten selber solche Höhepunkte vor (Heringswochen, Hechttage, Erntefeste, Kartoffelfeuer, Bärlauchernte, Rapsfest, Tag des offenen Hofes usw.)

Sie verwenden in ihren Unternehmen konsequent Produkte aus der Region und kommunizieren diese Produkte zur Festigung der regionalen Identität.

Spezielle Kriterien nach Unternehmensart

Landwirtschaftliche Urproduzenten

Die Produkte müssen aus eigener Produktion und der Region stammen. Die Angebotsform, wie Name, Verpackung und Etikettierung der Produkte muss einen regionalen Bezug aufweisen.



„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“

Erläuterungen des Rügen Produkte Verein e.V. zum Umgang mit den Logos – AUSZUG –



Lebensmittelverarbeitende Unternehmen

Die verwendeten Hauptrohstoffe müssen aus der Region stammen. Hilfsstoffe und Nebenbestandteile können aus anderen Regionen eingeführt werden. Die Angebotsform, wie Name, Verpackung und Etikettierung der Produkte muss einen regionalen Bezug aufweisen.

Restaurants und Pensionen/ Hotels

Die Restaurants verpflichten sich mindestens 30% der Gerichte mit deutlichem regionalen Bezug anzubieten. Dazu gehören traditionelle Gerichte der Region und moderne Gerichte aus regionalen Rohstoffen. Der Einsatz regionaler Rohstoffe oder Lebensmittel am gesamten Wareneinsatz muss ebenfalls mit mindestens 30 % nachgewiesen werden. Die entsprechenden Gerichte müssen deutlich als regionale Gerichte gekennzeichnet werden und die Mitarbeiter müssen über die Herkunft der Rohstoffe und / oder die Tradition des Gerichtes Auskunft geben können.

Verkaufseinrichtungen

Die Verkaufseinrichtungen führen mindestens 30% Produkte regionalen Ursprunges in ihrem Sortiment. Das übrige Sortiment darf vom Umfang und Charakter her dem regionalen Profil der Einrichtung keinen Schaden zufügen.

Definition der regionalen Rohstoffe und Waren/ Produkte regionalen Ursprunges:

In der gemeinsamen Sitzung der Zertifizierungskommission mit dem Vorstand des Rügen-Produkte Vereins e.V. am 26.06.2014 wurde folgende bindende Definition beschlossen:

Regionale Produkte und Rohstoffe können aus dem Land Mecklenburg-Vorpommern und dem nördlichen Brandenburg stammen. Ihre Verarbeitung und/oder Erzeugung sollte weitgehend traditionell sowie in kleinen und mittelständigen Unternehmen erfolgt sein. Erzeugnisse von konzerneigenen Betrieben, Fertigprodukte und sonstige Convenience-Produkte schließen eine Auszeichnung als Unternehmen des Netzwerkes „Regionale Esskultur“ aus.



„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“

Erläuterungen des Rügen Produkte Verein e.V. zum Umgang mit den Logos – AUSZUG –



Antragsverfahren

Antragsberechtigt ist jede natürliche oder juristische Person mit Wohn-, Firmensitz bzw. Produktionsstätte in der Region Vorpommern-Rügen

- Die Antragsprüfung erfolgt vier Mal jährlich durch die Mitglieder der Zertifizierungskommission unter Vorlage der erforderlichen Unterlagen.
- Anträge können ständig in der Geschäftsstelle des Rügen Produkte Vereins e.V., Industriestraße 7, 18528 Bergen auf Rügen, eingereicht werden.
- Die Beantragung erfolgt beim Rügen Produkte Verein e.V. per Email an die Geschäftsstelle info@ruegenprodukte.de. Die Formulare können auch direkt von der Home Page herunter geladen werden: www.ruegenprodukte.de
- Den Anträgen sind folgende Unterlagen beizufügen:

„Rügen Produkt“

.....

Regionale Esskultur Rügen

- Produktliste, Speisekarte, Saisonale Einleger zur Beurteilung des Angebotes regionaler Produkte
- Lieferantenliste aus der der Bezug regionaler Rohstoffe ersichtlich wird

Ablauf der Prüfung

Die Prüfung und Bewertung der Anträge erfolgt durch eine unabhängige regionale Zertifizierungskommission. Nach Prüfung der schriftlichen Anträge wird ein vor Ort Termin mit dem Antragsteller vereinbart. Mindestens drei Mitglieder der Zertifizierungskommission prüfen die Unterlagen vor Ort und besichtigen den Betrieb. Besichtigt werden Gasträume, Küchen, Produktionsräume, Kühlhaus, Lager. Folgende Unterlagen sind zur Einsicht bereit zu



„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“

Erläuterungen des Rügen Produkte Verein e.V. zum Umgang mit den Logos – AUSZUG –



halten: Speisekarten, saisonale Einleger der letzten 12 Monate, Lieferscheine zum Nachweis der Produktherkunft.

Die Zertifizierungskommission bewertet die Einhaltung der Kriterien und entscheidet vor Ort und über die Vergabe der Auszeichnung. Bei kleineren Mängeln kann die Auszeichnung vertagt werden und es werden Wege zur Erfüllung der Kriterien besprochen.

Die Vergabe der Auszeichnung erfolgt öffentlich.

Die Auszeichnung wird für die Dauer von 3 Jahren vergeben. Nach Ablauf dieser Frist wird eine Nachzertifizierung durchgeführt. Ohne Nachzertifizierung erlischt die Auszeichnung. Für jeweils den Zeitraum von 3 Jahren wird durch den schwedischen Lizenzgeber eine Urkunde ausgestellt, die die Auszeichnung dokumentiert.

Werbemaßnahmen

Mit der Vergabe der Auszeichnung ist die Verpflichtung des Antragstellers zur Bewerbung der Einrichtung bzw. des Produkts mit diesen Zeichen verbunden.

Das verliehene Emaille-Schild „Regionale Eßkultur Rügen“ ist im Unternehmen gut sichtbar für Besucher anzubringen. Über die Kriterien und den Projektinhalt muss von den Mitarbeitern Auskunft erteilt werden können.

Das Mitgliedsunternehmen wird sich auf der offiziellen Webseite der Regionalen Esskultur www.culinary-heritage.com vorstellen und mit Rezepten und Bildern für das eigene Unternehmen und die Mitgliedsregion Rügen werben.



„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“
Erläuterungen des Rügen Produkte Verein e.V.
zum Umgang mit den Logos
– AUSZUG –



Mit der Verleihung des Herkunftszeichens“ Rügen Produkt“ verpflichtet sich der Produzent zur Kennzeichnung des Produktes/der Produkte mit dem Herkunftszeichen.

Das jeweilige Logo wird dem Träger digital zur Verfügung gestellt. Er hat es exakt in der vorgegebenen Gestaltungsform zu nutzen. Grafische Veränderungen sind nicht zulässig.

.....

Schlussklausel

Die gemeinsame Zertifizierungskommission ist zu jeder Zeit berechtigt, die Einhaltung der o. g. Kriterien zu prüfen. Bei Nichteinhaltung der Kriterien ist die Zertifizierungskommission berechtigt, das Logo abzuerkennen und einzuziehen.

24.06.2014

Die Zertifizierungskommission