



„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“

KRITERIEN für MITGLIEDSUNTERNEHMEN und ANTRAGSTELLUNG



MITGLIEDSUNTERNEHMEN des Netzwerkes „Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“ können

- Produzenten aus der Landwirtschaft, dem Gartenbau und der Fischerei,
- Erzeuger und Verarbeiter von Lebensmitteln,
- Gastronomen und Caterer,
- Großhändler und Einzelhändler sein.

ALLGEMEINE KRITERIEN

Mitgliedsunternehmen führen ein beispielhaftes Unternehmen und zeichnen sich durch besonderen Service, Sauberkeit und Ordnung, geschultes und freundliches Personal sowie 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 Kundschaft und Gäste.

Sie beteiligen sich an jahreszeitlichen bzw. regionalen kulinarischen Höhepunkten oder bereiten selber solche Höhepunkte vor, wie Heringswochen, Hechtstage, Erntefeste, Kartoffelfeuer, Bärlauch-Ernte, Rapsfeste, Tag des offenen Hofes u. ä.

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

Sie präsentieren Ihr Unternehmen auf der internationalen Web-Seite www.culinaryheritage.net. Sie kommunizieren Ihre Mitarbeit im Projekt in ihren eigenen Medien.

Urproduzenten und verarbeitende Unternehmen haben das Recht, regionale Produkte auf der Verpackung mit dem Logo zu kennzeichnen.

REGIONALE PRODUKTE/ROHSTOFFE

- können aus dem Land Mecklenburg-Vorpommern oder dem nördlichen Brandenburg stammen,
- sind in der Region gewachsen oder hergestellt worden,
- sind von kleinen und mittelständigen Unternehmen weitgehend traditionell angebaut oder hergestellt worden.

Für landwirtschaftliche Urproduzenten gilt: Die Produkte müssen aus eigener Produktion und der

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

Für Lebensmittel verarbeitende Unternehmen

gilt: Der überwiegende Teil der verwendeten Hauptrohstoffe muss aus der Region stammen. Hilfsstoffe und Nebenbestandteile können aus anderen Regionen eingeführt werden. Das Einkommen des Unternehmens muss überwiegend aus der Verarbeitung regionaler Produkte erzielt werden. Das Endprodukt muss einen eindeutigen Bezug zu einer kulinarischen Tradition oder Spezialität aus der Region haben. Die Angebotsform wie Name, Verpackung und Etikettierung der Produkte muss einen regionalen Bezug aufweisen.

Für Restaurants und Pensionen/Hotels gilt:

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

Für Verkaufseinrichtungen gilt: Die Verkaufseinrichtungen führen mindestens 30 % Produkte regionalen Ursprungs in ihrem Sortiment. Auf diese Produkte soll möglichst an repräsentativen Plätzen durch die Kennzeichnung mit dem Markenzeichen hingewiesen werden. Das übrige Sortiment darf vom Umfang und Charakter her dem regionalen Profil der Einrichtung keinen Schaden zufügen.

ANTRAGSTELLUNG

Wenn sich ein Unternehmen beim Lizenznehmer oder bei den Regionalen Koordinatoren umfassend mit dem Konzept der Regionalen Esskultur vertraut gemacht hat, kann es die Mitgliedschaft im Netzwerk „Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“ beantragen.

Dafür ist das vorgeschriebene Antragsformular zu nutzen. Erhältlich ist es bei den zuständigen Projektkoordinatoren. Es kann angefordert bzw. von den Webseiten heruntergeladen werden.

REGIONALE KOORDINIERUNG DES PROJEKTES „REGIONALE ESSKULTUR VORPOMMERN-RÜGEN“

Koordinator NVP und HST:

Landkreis VR, FD 02
Carl-Heydemann-Ring 67
18437 Stralsund
Tel. +49 (0) 3831 357 1275
Katharina.Boetzer@lk-vr.de

Koordinator Rügen:

Rügen Produkte Verein e. V.
Industriestraße 7,
18528 Bergen auf Rügen
Tel. +49 (0)3838 203660
info@rueagenprodukte.de

www.culinary-heritage.com
www.lk-vr.de
www.rueagenprodukte.de



„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“

KRITERIEN für MITGLIEDSUNTERNEHMEN und ANTRAGSTELLUNG



Dem Antrag sind folgende Unterlagen beizufügen:

1. Produktliste, Speisekarten, saisonale Einleger zur Beurteilung des Angebotes an regionalen Produkten.
2. Lieferantenlisten, aus denen der Bezug regionaler Rohstoffe im geforderten Umfang ersichtlich ist.

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

Die Anträge können ständig bei den unten genannten Koordinierungsstellen eingereicht werden.

ABLAUF DER ERSTZERTIFIZIERUNG

Die Prüfung und Bewertung der Anträge erfolgt durch eine unabhängige, regionale Zertifizierungskommission. Es arbeiten zwei Zertifizierungskommissionen. Eine ist für die Region Nordvorpommern und Stralsund, die andere für die Insel Rügen zuständig.

Die Zertifizierungskommission besteht aus Vertretern des DEHOGA, des Bauernverbandes, des Landkreises Vorpommern-Rügen sowie weiteren vom zuständigen Koordinator zu benennenden Mitgliedern.

Nach Prüfung der schriftlichen Anträge wird ein Vor-Ort-Termin mit dem antragstellenden Unternehmen vereinbart. Mindestens drei Mitglieder einer Zertifizierungskommission prüfen die Unterlagen vor Ort und besichtigen den Betrieb. Besichtigt werden Gasträume, Küchen, Produktionsräume, Kühlhaus, Lager u. ä.

Folgende Unterlagen sind zur Einsicht bereit zu halten:

Speisekarten, saisonale Einleger der letzten 12 Monate, Lieferscheine zum Nachweis der Provenienz.

Die Zertifizierungskommission bewertet die Einhaltung der Kriterien und entscheidet vor Ort über die Vergabe der Auszeichnung und damit die Mitgliedschaft im Projekt.

Bei kleineren Mängeln kann die Auszeichnung verweigert werden und es werden Wege zur Erfüllung der Kriterien besprochen.

AUSZEICHNUNG UND MITGLIEDSCHAFT

Die Auszeichnung und Mitgliedschaft werden für jeweils ein Jahr erworben.

Eine Prüfung in Form der Erstzertifizierung erfolgt alle drei Jahre

Die Übergabe der Auszeichnung nach Zertifizierung erfolgt öffentlich.

Das Unternehmen erhält die Mitgliedsurkunde, das Emaille-Schild und damit die Berechtigung, mit der Marke „Regionale Esskultur“ für sein Unternehmen zu werben.

Das Unternehmen ist sich bewusst, dass es mit der Auszeichnung die Verpflichtung übernimmt, stets als guter Botschafter der Region und des Netzwerkes „Regionale Esskultur Europa“ aufzutreten.

Das ausgehändigte Emaille-Logo bleibt Eigentum der Koordinierungsstellen.

WERBUNG

Mit der Vergabe der Auszeichnung ist die Verpflichtung des Mitgliedsunternehmens zur Bewerbung der Einrichtung bzw. des Produktes mit dem Logo verbunden.

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

Das Mitgliedsunternehmen ist verpflichtet, sich auf der offiziellen Webseite der Regionalen Esskultur www.culinaryheritage.net vorzustellen.

Das Logo wird dem Unternehmen durch die Koordinatoren digital zur Verfügung gestellt. Es ist exakt in der vorgegebenen Gestaltungsform zu nutzen. Grafische Veränderungen sind nicht zulässig.

BEITRAGSORDNUNG

Jedes Mitgliedsunternehmen im Netzwerk „Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“ ist gleichzeitig und automatisch Mitglied im europäischen Verbundprojekt „Culinary Heritage Europa“.

Der internationale Koordinator des europäischen Projekts und Lizenzinhaber stellt dem regionalen Lizenznehmer Landkreis Vorpommern-Rügen den jährlichen Mitgliedsbeitrag für die Mitgliedschaft der Region in diesem Projekt in Form eines kollektiven Mitgliedsbeitrags in Rechnung.

REGIONALE KOORDINIERUNG DES PROJEKTES „REGIONALE ESSKULTUR VORPOMMERN-RÜGEN“

Koordinator NVP und HST:

Landkreis VR, FD 02
Carl-Heydemann-Ring 67
18437 Stralsund
Tel. +49 (0) 3831 357 1275
Katharina.Boetzer@lk-vr.de

Koordinator Rügen:

Rügen Produkte Verein e. V.
Industriestraße 7,
18528 Bergen auf Rügen
Tel. +49 (0)3838 203660
info@rueagenprodukte.de

www.culinary-heritage.com
www.lk-vr.de
www.rueagenprodukte.de



„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“

KRITERIEN für MITGLIEDSUNTERNEHMEN und ANTRAGSTELLUNG



Für die gemeinsame Werbung mit dem Logo „Regionale Esskultur“, die Abdeckung des Aufwandes der Geschäftsstelle und der Mitglieder der Zertifizierungskommission wird jedem Unternehmen eine Aufwandspauschale gestaffelt nach der Unternehmensgröße in Rechnung gestellt.

Die Kategorie des Unternehmens wird anhand der Sitzplätze im Restaurant, nach Anzahl der Angestellten eines Produzenten bzw. nach der Größe der Verkaufsfläche von Hofläden festgelegt.

Die Rechnungslegung erfolgt jährlich durch den zuständigen Koordinator.

Es gilt die jeweilige Beitragsordnung.

KONTROLLE

Die gemeinsame Zertifizierungskommission ist zu jeder Zeit berechtigt, die Einhaltung der vorgenannten Kriterien zu prüfen.

Die regelmäßige Nachzertifizierung für die Mitgliedschaft im Netzwerk „Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“ wird von der Zertifizierungskommission alle drei Jahre analog der Erstzertifizierung vorgenommen.

Ohne Nachzertifizierung erlischt die Auszeichnung.

Wenn ein Unternehmen die hier beschriebenen Kriterien nicht erfüllt, ist die Zertifizierungskommission berechtigt, das Logo abzuerkennen und einzuziehen.

KÜNDIGUNG DER MITGLIEDSCHAFT

Ein Unternehmen kann seine Mitgliedschaft im Projekt mit einer Frist von sechs Monaten zum Ende des Jahres kündigen.

Bei Austritt aus dem Projekt bzw. Aberkennung des Logos darf das Unternehmen nicht mehr mit dem Logo „Regionale Esskultur“ werben.

Das Emaill-Schild ist an die zuständige Koordinierungsstelle zurückzugeben.

Kann das Emaill-Logo nicht in einem wiederverwendbaren Zustand zurückgegeben werden, wird der zuständige Koordinator dem Unternehmen die Kosten für das Schild in Rechnung stellen.

DATENSCHUTZ

Das Mitgliedsunternehmen ist sich bewusst und stimmt zu, dass seine Unternehmensdaten ausschließlich für die Umsetzung der Belange des Netzwerkes Regionale Esskultur Europa verwendet werden, solange es Mitglied des Netzwerkes/Logoträger ist.

Die Nichtzustimmung zur Speicherung und Verwendung der Daten für die Zwecke der Netzwerkarbeit schließt die Mitgliedschaft im Netzwerk „Regionale Esskultur Europa“ aus.

Die Daten des Mitgliedsunternehmens dürfen für Darstellungen auf der Webseite www.culinaryheritage.net, in der Presse, den sozialen Medien oder anderen Medien zu Werbezwecken für eine unbegrenzte Anzahl von Nutzern verwendet werden.

Eine entsprechende Datenschutzerklärung ist zu unterzeichnen und an die zuständige Koordinierungsstelle zurückzusenden. Das Unternehmen kann seine Zustimmung zur Datennutzung jederzeit widerrufen.

Version vom November 2022

REGIONALE KOORDINIERUNG DES PROJEKTES „REGIONALE ESSKULTUR VORPOMMERN-RÜGEN“

Koordinator NVP und HST:

Landkreis VR, FD 02
Carl-Heydemann-Ring 67
18437 Stralsund
Tel. +49 (0) 3831 357 1275
Katharina.Boetzer@lk-vr.de

Koordinator Rügen:

Rügen Produkte Verein e. V.
Industriestraße 7,
18528 Bergen auf Rügen
Tel. +49 (0)3838 203660
info@rueagenprodukte.de

www.culinary-heritage.com
www.lk-vr.de
www.rueagenprodukte.de