



„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.

Mitgliedsunternehmen führen ein beispielhaftes Unternehmen und zeichnen sich durch besonderen Service, Sauberkeit und Ordnung, geschulte und freundliche Mitarbeiter 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 Kunden und Gäste.

Sie beteiligen sich an jahreszeitlichen bzw. regionalen kulinarischen Höhepunkten oder bereiten selber solche Höhepunkte vor, wie Heringswochen, Hechtstage, Erntefeste, Kartoffelfeuer, Bärlauchernte, 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.

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: 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.

Für Restaurants und Pensionen/Hotels gilt: 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 Roh-

stoffe oder Lebensmittel am gesamten Wareneinsatz muss ebenfalls mit mindestens 30 % nachgewiesen werden. Die entsprechenden Gerichte müssen deutlich als regionale Gerichte gekennzeichnet werden. Die Mitarbeiter müssen 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. 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 dem Regionalen Koordinator umfassend mit dem Konzept der Regionalen Esskultur vertraut gemacht hat, kann es die Mitgliedschaft im Netzwerk „Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“ beantragen.

Dafür ist das Antragsformular zu nutzen, das in der Geschäftsstelle des Rügen Produkte Verein e. V. erhältlich ist oder per Mail unter info@ruegenprodukte.de angefordert bzw. von der Webseite des Vereins www.ruegenprodukte.de heruntergeladen werden kann.

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 Vorpommern Rügen.

Die Anträge können ständig in der Geschäftsstelle des Rügen Produkte Vereins e. V. Industriest. 5, 18528 Bergen auf Rügen eingereicht werden.

ABLAUF DER ERSTZERTIFIZIERUNG

Die Prüfung und Bewertung der Anträge erfolgt durch die unabhängige, regionale Zertifizierungskommission.

Die Zertifizierungskommission unter Leitung des Rügen Produkte Verein e. V. besteht weiterhin aus Vertretern des DEHOGA, des Bauernverbandes Rügen, des Landkreises Vorpommern-Rügen, des Vereins der Köche der Insel Rügen sowie weiteren vom Rügen Produkte Verein e. V. zu benennenden Vertretern.

Nach Prüfung der schriftlichen Anträge wird ein Vor-Ort-Termin mit dem Antragsteller vereinbart. Mindestens drei Mitglieder der Zertifizierungskommission prüfen die

REGIONALER KOORDINATOR DES PROJEKTES „REGIONALE ESSKULTUR VORPOMMERN-RÜGEN“

Rügen Produkte Verein e. V.
Industriestraße 7, 18528 Bergen auf Rügen
T +49 (0)3838 203660, Fax +49 (0)322 2688 7803

info@ruegenprodukte.de
www.ruegenprodukte.de
www.culinary-heritage.com



„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“

KRITERIEN für MITGLIEDSUNTERNEHMEN und ANTRAGSTELLUNG



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 Produktherkunft.

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 vertagt werden und es werden Wege zur Erfüllung der Kriterien besprochen.

AUSZEICHNUNG UND MITGLIEDSCHAFT

Die Auszeichnung und Mitgliedschaft wird für die Dauer von drei Jahren erworben.

Die Übergabe der Auszeichnung erfolgt öffentlich.

Das Unternehmen erhält die Mitgliedsurkunde, das Emaille-Schild und damit die Berechtigung, mit der Marke Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen 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 des Rügen Produkte Verein e. V.

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 Vorpommern-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 Unternehmen und die Mitgliedsregion Vorpommern-Rügen werben.

Das Logo wird dem Unternehmen 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 „Regionale Esskultur Europa“.

Der schwedische 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 Höhe von SEK 20.000 zuzüglich 25 % MwSt in Rechnung.

Dieser Beitrag wird gestaffelt nach Größe der Unternehmen anteilig auf die Mitgliedsunternehmen aufgeteilt.

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

Für die gemeinsame Werbung mit dem Logo „Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“, die Abdeckung des Aufwandes der Geschäftsstelle und der Mitglieder der Zertifizierungskommission wird jedem Unternehmen eine Aufwandspauschale von 50 € pro Jahr mit dem Mitgliedsbeitrag in Rechnung gestellt.

Die Rechnungslegung erfolgt jährlich durch den Landkreis Vorpommern-Rügen.

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 dreijährigen Zertifizierungszeitraumes kündigen.

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

REGIONALER KOORDINATOR DES PROJEKTES „REGIONALE ESSKULTUR VORPOMMERN-RÜGEN“

Rügen Produkte Verein e. V.

Industriestraße 7, 18528 Bergen auf Rügen

T +49 (0)3838 203660, Fax +49 (0)322 2688 7803

info@ruegenprodukte.de

www.ruegenprodukte.de

www.culinary-heritage.com



„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“

KRITERIEN für MITGLIEDSUNTERNEHMEN und ANTRAGSTELLUNG



Das Emaille-Schild ist an den Rügen Produkte Verein e. V. zurückzugeben.

Kann das Emaille-Logo nicht in einem wiederverwendbaren Zustand zurückgegeben werden, wird der Rügen Produkte Verein e. V. dem Unternehmen die Kosten für das Schild in Höhe von 130,00 € 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.culinary-heritage.com, in der Presse, den sozialen Medien oder anderen Medien zu Werbezwecken für eine unbegrenzte Anzahl von Nutzern verwendet werden.

Das Mitglied hat die Möglichkeit, über seinen Zugang zur Webseite seine Daten laufend zu aktualisieren. Es kann seine Zustimmung zur Datennutzung jederzeit widerrufen.