

# **Richtlinien für Regionalmarken**

## **Teil B4**

### **Branchenspezifische Vorgaben für Ver- pflegungsangebote im Bereich der Ge- meinschaftsgastronomie**

Eigentümer: Verein Schweizer Regionalprodukte

Letzte Aktualisierung: 14.12.2018

Gültig ab: 01.01.2019 (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	Kontroll- und Zertifizierungspflicht .....	5
7	Kontrolle und Zertifizierung.....	5
8	Vergabe der Regionalmarke.....	6
9	Kosten.....	6
10	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 Komponenten zusammensetzt.

*Komponente:* Bestandteil eines Gerichts, bestehend aus zusammengesetzten und/oder nicht zusammengesetzten Produkten.

*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 im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie (Kantinen, Spitäler, Heime, Schulen, Grossanlässe, etc.). Davon ausgenommen sind Betriebe im Bereich der Systemgastronomie.

## 3 Zweck

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

Mit detaillierten Bestimmungen zur Qualitätssicherung, zur Qualitätsförderung, zur Rückverfolgbarkeit und zur Kennzeichnung werden glaubwürdige und transparente Grundlagen dargelegt, die durch eine akkreditierte Zertifizierungsstelle überprüft werden.

## 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, Regio-Komponenten und Regionalprodukten gemäss Art. 5.2 bis 5.4 eingehalten wird.

Als Regionalprodukt oder Produkt in Regionalmarkenqualität 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 aus der Region
- ein nicht zusammengesetztes Produkt aus eigener Produktion oder Wildsammlung innerhalb der Region (Gemüse, Früchte, Kräuter, Fleisch, Milch, Pilze)

Eine Regio-Komponente, ein Regio-Gericht oder Regio-Dessert setzt sich wie folgt zusammen: Total mindestens ein Massenanteil von 60% der verwendeten Produkte sind Regionalprodukte.

## 5.2 Speiseangebot

Eine Mindestanzahl an Regionalprodukten, Regio-Komponenten und Regio-Gerichten muss über das ganze Jahr in Regionalmarken-Qualität angeboten werden. Die Betriebe können sich selbst in Bezug auf ihre Unternehmensstruktur und ihres Engagements mit einem kleinen, mittleren oder grossen Angebot qualifizieren.

	kleines Angebot	mittleres Angebot	grosses Angebot
Regio-Komponenten, Regio-Gerichte und Regio-Desserts			
• Anzahl Komponenten pro Woche für Mittagessen und Abendessen (z.B.: Braten mit Sauce, Stärkebeilage, Gemüsebeilage, Salat)	4	8	12
• Anzahl Regio-Desserts pro Woche	1	2	3
• Mindestens eine Frucht pro Tag, die Saison hat (davon ausgenommen sind die Monate März bis Juni)	1	1	1
• Spezielle saisonale Regio-Gerichte (Anz. pro Saison)	1	2	3
Verwendete Produkte oder Komponenten in Regionalmarken-Qualität, davon ausgenommen sind Produkte für die Diätküche:			
• Milch	Ja	Ja	Ja
• Tafelbutter (Ausnahme: Tafelbutter in der Schale ist nicht regional verfügbar)	Ja	Ja	Ja
• Rahm ohne Kaffeerahm		Ja	Ja
• Joghurt		Ja	Ja
• Quark			Ja
• Anz. Käseangebote pro Woche	1	2	3
• Eier (sofern nicht andere Vorgaben aus Hygiene- oder Gesundheitsgründen dies nicht zulassen)	Ja	Ja	Ja

## 5.3 Getränkeangebot

Es werden mindestens folgende Getränke über das ganze Jahr in Regionalmarkenqualität angeboten:

	kleines Angebot	mittleres Angebot	grosses Angebot
• Mineralwasser oder eigenes Hahnenwasser -wenn kein Mineralwasser im Angebot	1	1	1
falls im Angebot:			
• alkoholfreie Getränke (Saft, Limonaden, Sirup, Tee)	1	2	3
• Weine	1	2	3
• andere alkoholische Getränke (Most, Biere)	1	1	1

## 5.4 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.

## 5.5 Optionale Ergänzung „Natürlich-Ausgewogen“

Über alle drei Angebotsstufen kann die Ergänzung „Natürlich-Ausgewogen“ unter folgenden Bedingungen erlangt werden.

**Zusatzstoffe:** Die verwendeten oder selbst hergestellten Lebensmittel dürfen nur Aroma- und Zusatzstoffe enthalten, die in SR 910.181, Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft, Anhang 3 für die jeweiligen Kategorien und Anwendungen zugelassen sind. Es handelt sich um eine Positivliste, d.h. nur die darin aufgeführten Aroma- und Zusatzstoffe sind erlaubt. Die restlichen Bestimmungen dieser Verordnung sind für die Ergänzung „Natürlich-Ausgewogen“ nicht verpflichtend.

**Aromen und Aromastoffe:** Die verwendeten Regionalprodukte enthalten nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte (gemäss Definition der Verordnung des EDI über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln, SR 817.022.41)

<b>Brot- und Backwaren</b>	kleines Angebot	mittleres Angebot	grosses Angebot
Bezug von nach den Richtlinien für Naturel-Bäckereien zertifiziertem Brot / Backwaren.	-	1	1

Der Betrieb verpflichtet sich, mindestens alle zwei Jahre zusammen mit einer anerkannten Ernährungsfachkraft, z.B. einem/einer dipl. Ernährungsberater/In HF/FH die Umsetzung der Richtlinien "Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie" zu überprüfen. Die Ernährungsfachkraft verwendet für die Überprüfung des Verpflegungsangebotes eines Betriebes die hierfür offiziell zur Verfügung gestellte Checkliste 1 „Verpflegungsangebot (Teil- oder Vollverpflegung)“. Für die Auszeichnung „Natürlich-Ausgewogen“ müssen mindestens 70% der Gesamtpunktzahl, d.h. 46 von 66 Punkten für Teilverpflegung bzw. 48 von 68 Punkten für Vollverpflegung erreicht werden.

Als dipl. Ernährungsberater/In HF/FH werden jene Personen anerkannt, welche an den Fachhochschulen Gesundheit in Bern oder Genf die Ausbildung als eidg. dipl. Ernährungsberater/In erfolgreich abgeschlossen haben.

## 6 Kontroll- und Zertifizierungspflicht

Die Lizenznehmer unterstehen der Kontroll- und Zertifizierungspflicht. Kontrolle und Zertifizierung erfolgen durch eine unabhängige Stelle.

## 7 Kontrolle und Zertifizierung

### 7.1 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.

### 7.2 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 im Bereich Verpflegung des Unternehmens
- Anzahl zuliefernde Landwirtschaftsbetriebe
- Angabe der Distanz zum weitesten entfernt liegenden Lieferanten von landwirtschaftlichen Zutaten

### 7.3 Meldepflicht

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

## **8 Vergabe der Regionalmarke**

### **8.1 Vorgaben zur Auszeichnung**

Der unterzeichnete Lizenzvertrag mit dem Regionalmarkeninhaber sowie ein gültiges Zertifikat berechtigt das Unternehmen zur Auszeichnung mit der Regionalmarke.

Die Benützung der Marke wird schriftlich durch den Regionalmarkeninhaber definiert.

Die ersten Speise- und Weinkarten mit Aussagen zur Regionalmarke werden zur Ansicht an die Zertifizierungsstelle 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.

### **8.2 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 des Regionalmarkeninhabers sind an gut sichtbarer Stelle angebracht.

## **9 Kosten**

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

## **10 Inkraftsetzung und Änderungen der Richtlinien**

Diese Richtlinien wurden am 02.10.2018 durch die nationale Richtlinienkommission erstellt. Die Inkraftsetzung dieser Richtlinien erfolgt per 01.01.2019.