

Richtlinien für Regionalmarken

Teil B3 Branchenspezifische Vorgaben für den Bereich Gastronomie

Eigentümer: Verein Schweizer Regionalprodukte

Letzte Aktualisierung: 12.06.2025

Gültig ab: 01.01.2026

Version: 2.00

INHALT

1	BEGRIFFSDEFINITIONEN	3
2	GELTUNGSBEREICH	3
3	ZWECK	3
4	VERPFLICHTUNGEN UND RECHTE DER LIZENZNEHMER	3
5	VORGABEN	3
6	KONTROLL- UND ZERTIFIZIERUNGSPFLICHT	4
7	KONTROLLE UND ZERTIFIZIERUNG	4
8	VERGABE DER REGIONALMARKE MIT REGIO.GARANTIE	4
9	KOSTEN	5
10	INKRAFTSETZUNG UND ÄNDERUNGEN DER RICHTLINIEN	5

Hinweis: Zur sprachlichen Gleichbehandlung von Personen wird nach Möglichkeit die neutrale oder sonst aus Gründen der Lesbarkeit die männliche Form verwendet.

1. Begriffsdefinitionen

Gastronomie: Die Gastronomie umfasst alle wirtschaftlichen Tätigkeiten, die mit der Zubereitung, dem Verkauf und dem Servieren von Speisen und Getränken für Gäste verbunden sind. Dazu gehören Restaurants, Cafés, Bars, Hotels mit gastronomischem Angebot, Catering-Dienstleister und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (wie u.a. Schulen, Kitas, Spitäler etc.), die Speisen und Getränke anbieten.

Gericht: Speiseangebot, welches sich aus einer oder mehreren Komponenten zusammensetzt und als Ganzes serviert wird. Beispiele: Rindsteak mit Kartoffelpüree und Gemüse, Rösti mit Ei, Apfelkuchen.

Komponenten: Konsumfertige Bestandteile, die zusammen ein komplettes Gericht ergeben, und die aus einer oder mehreren Zutaten bestehen. Beispiele: Tomatensauce mit den Zutaten Tomaten, Öl, Kräutern; Kartoffelpüree mit den Zutaten Kartoffeln, Butter, Milch und Salz.

Regionaler Wareneinkaufwert: Summe des Einkaufswertes mit Regionalprodukten

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

Verpflegung: Unter Verpflegung wird im allgemeinen Sprachgebrauch die Versorgung mit Nahrungs- und Genussmitteln bzw. Speisen und Getränken verstanden.

Zutaten: Zutaten sind einzelne Produkte und bilden die Basis für Gerichte oder Komponenten. Beispiele: Tomaten, Öl, Kräuter, Kartoffeln, Butter etc.

2. Geltungsbereich

Diese branchenspezifischen Vorgaben stützen sich auf die Richtlinien für Regionalmarken Teil A allgemeine Vorgaben und regeln die Mindestanforderungen für den Bereich Gastronomie.

3. Zweck

Mit diesen spezifischen Vorgaben wird der Bereich Gastronomie und damit alle gastronomischen Verpflegungsangebote in Regionalmarkenqualität definiert. Eine hohe regionale Herkunft der Zutaten und Wertschöpfung im Gebiet der Regionalmarke (Region) wird gefördert und deren Einhaltung kontrolliert und zertifiziert.

4. Verpflichtungen und Rechte der Lizenznehmer

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

5. Vorgaben

5.1 Allgemeine Vorgaben

Als regionale Zutaten oder regionale Getränke gelten:

- ein im Rahmen der Richtlinien 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 3) 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 regionales Gericht enthält einen Massenanteil von mindestens 60% und eine regionale Komponente von mindestens 80% an regionalen Zutaten.

5.2 Spezifische Vorgaben

Über das ganze Jahr gelten folgende Vorgaben:

- mindestens drei gekennzeichnete Gerichte oder Komponenten und
- mindestens drei gekennzeichnete Getränke, und
- der regionale Wareneinkaufswert muss einen Mindestanteil von 25% am gesamten Wareneinkaufswert an Lebensmitteln und Getränken betragen.

Der Regionalmarkeninhaber kann in begründeten Fällen Unterschreitungen des regionalen Wareneinkaufswertes von mindestens 25% genehmigen.

6. Kontroll- und Zertifizierungspflicht

Die Lizenznehmer unterstehen der Kontroll- und Zertifizierungspflicht gemäss Richtlinien für Regionalmarken, Teil A, Art. 6.

7. Kontrolle und Zertifizierung

- Die Kennzeichnung von regionalen Komponenten, Getränken und Gerichten mit der entsprechenden Regionalmarke und regio.garantie erfordert eine Kontrolle und Zertifizierung.
- Die Überprüfung der Anforderungen gemäss Artikel 5 erfolgt durch die Kontrolle des Wareneinkaufswertes und des Warenflusses sowie einer Prüfung der gekennzeichneten Angebote.

Kontrolle des Wareneinkaufswertes

Die Kontrolle des Wareneinkaufswertes erfolgt durch die Kontrolle des Anteils des regionalen Wareneinkaufswertes und des Gesamtwareneinkaufswertes an Lebensmitteln und Getränken. Der Gesamtwareneinkaufswert sowie der regionale Anteil an Lebensmitteln und Getränken muss ausgewiesen sowie allfällige Zertifikate und Herkunftsbescheinigungen zum Nachweis der Regionalität des Produktes müssen vorgelegt werden.

Kontrolle des Warenflusses

Die angebotenen regionalen Gerichte, Komponenten und Getränke 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.
- Kontrolle und Zertifizierung von gekennzeichneten Gerichten, Komponenten und Getränken erfolgen durch eine anerkannte Zertifizierungsstelle.

8. Vergabe der Regionalmarke mit regio.garantie

Die Vorgaben zur Kennzeichnung und zur Benutzung der Regionalmarke in Kombination mit der Marke regio.garantie wird schriftlich durch den Regionalmarkeninhaber definiert.

9. Kosten

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

10. Inkraftsetzung und Änderungen der Richtlinien

Die Richtlinien B3 branchenspezifische Vorgaben für den Bereich Verpflegungsangebote (ohne Gemeinschaftsgastronomie) vom 26.09.2017 und die Richtlinien B4 branchenspezifische Vorgaben für Verpflegungsangebote im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie vom 02.10.2018 wurden vereinfacht und zum Teil B3 branchenspezifische Vorgaben für den Bereich Gastronomie zusammengelegt und am 18.09.2025 durch die Nationale Richtlinienkommission geändert. Die Inkraftsetzung dieser Richtlinien erfolgt per 01.01.2026 unter Vorbehalt, dass die Ratifizierung durch alle Regionalmarken erfolgt, welche diese Richtlinien anwenden (vgl. Richtlinien Regionalmarken, Teil A, Anhang 1).