



**Qualitätsrichtlinien
für die
Gastronomie Basiszertifizierung**

Stand 27. Januar 2015

Unternehmen

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Ansprechpartner

Telefon

E-Mail

Hiermit erkläre ich, dass ich die folgenden Qualitätsrichtlinien für meine Branche in der jeweils aktuellen Fassung anerkenne und einhalten werde.

Datum, Ort

Unternehmen

Das oben genannte Unternehmen ist berechtigt, das „Qualitätssiegel Rhön“ zu nutzen, sofern der Nachweis über die Erfüllung der hier genannten Kriterien erbracht und die für das Unternehmen geltende Nutzungsgebühr entrichtet wird.



	Kriterien	Überprüfung
1	<p>Mitgliedschaft im Verein Dachmarke Rhön e.V. Der teilnehmende Betrieb muss Mitglied sein im Verein</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dachmarke Rhön e.V. ➤ Der Betrieb ist im Geltungsbereich der Marke gemeldet 	<p>Kontrolle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nachweis über Zahlung des jährlichen Mitgliedsbeitrages zuzüglich ggf. der Kosten der Siegelnutzung • Kopie der Meldepapiere
2	<p>Getränke Der Betrieb bietet folgende Getränke, die aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön kommen, ständig an:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bier (sollte ein langfristiger Vertrag mit einer nicht regionalen Brauerei bestehen, kann z.B. ein Bio-Weizenbier oder ähnliches aus der Region angeboten werden) ➤ Mineralwasser ➤ Spirituose ➤ Saft ➤ Wein oder Apfelwein ➤ Ein Getränkeangebot muss ein Siegel der Dachmarke Rhön führen. 	<p>Kontrolle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • durch jährliche Einreichung der Getränkekarte bei der Dachmarke. und Angabe der Getränkelieferanten in Form einer Lieferantenliste. • durch mögliche Stichproben der Dachmarke im Betrieb selbst und bei den Lieferanten (Der Betrieb genehmigt seinen Lieferanten, Auskünfte über den Umfang von Lieferungen an das Dachmarken-Management geben zu dürfen)



3	<p>Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Betrieb bietet mindestens zwei regionaltypische Gerichte ganzjährig an. Die regionaltypischen Gerichte können während des Jahres variieren. Die Hauptzutat der jeweiligen Gerichte wird aus der Region bezogen. ➤ In der Karte wird besonders auf diese Gerichte durch das Qualitätssiegel hingewiesen und die Lieferanten aus der Region werden aufgeführt. ➤ Eine Hauptzutat muss ein Siegel der Dachmarke Rhön führen. 	<p>Kontrolle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • durch Kopie der Speisekarte. Die Lieferanten der regionalen Produkte werden der Dachmarke zur Verfügung gestellt in Form einer Lieferantenliste. • durch mögliche Stichproben der Dachmarke im Betrieb selbst und bei den Lieferanten
4	<p>Gemeinsame Werbeaktionen</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Unternehmen hat die Möglichkeit, sich an öffentlichkeitswirksamen Aktionen der Dachmarke zu beteiligen (Themenwochen, Werbeaktionen/Kochen bei speziell initiierten Veranstaltungen, Länder übergreifender Kochwettbewerb mit Rhöner Produkten für Azubis, etc.) <p>Auszeichnung</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Der teilnehmende Betrieb erhält ein <u>wertiges Schild</u> und eine Urkunde mit dem Qualitätssiegel, damit der Kunde erkennen kann: „hier gibt es echt Rhön“. ➤ Eine <u>Rhönfahne</u> und eine <u>CD-ROM mit digitalen Vorlagen</u> für Speisekarte, Anzeigen etc. werden zur Verfügung gestellt. 	
5	<p>Überprüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Teilnehmer müssen die Nachweise zur Einhaltung der vorgenannten Punkte jährlich unaufgefordert an das Dachmarken-Management erbringen <p>Vor der Auszeichnung mit dem Qualitätssiegel Rhön sind von dem Betrieb die Nachweise der Punkte 1, 2 und 4 zu erbringen.</p>	<p>Kontrolle:</p> <p>Einreichung der jährlichen Nachweise bis zum 31.12. des Jahres (Kopie der im vergangenen Jahr verwendeten Speisekarten, Bescheinigung über Fortbildung, Verzeichnis der Lieferanten, Gästebefragung) beim Dachmarken-Management</p>