



Qualitätsrichtlinien
für die
Gastronomie: Zusatzzertifizierung Silberdisteln
Stand 1. 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 für die Silberdistelzertifizierung

Folgende Punkte müssen für die Führung von Silberdisteln erfüllt werden:

1. Der Betrieb ist Mitglied im Verein Dachmarke Rhön und im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön gemeldet.
2. Regionaler Waren Einsatz:

1 Silberdistel

- Der Anteil des regionalen Angebotes in den Kategorien Getränke (Bier, Mineralwasser, Spirituosen, alkoholfreie Getränke, Wein), sowie der Hauptzutaten des Speiseangebotes und der Nebenzutaten ist **nicht geringer als 35%**.
- In jeder obengenannten Kategorie wird mindestens ein mit dem Qualitäts- oder dem Biosiegel der Dachmarke Rhön ausgezeichnetes Produkt geführt.
- Erfüllung von mindestens 1 der u.s. Zusatzkriterien.

2 Silberdisteln

- Der Anteil des regionalen Angebotes in den Kategorien Getränke (Bier, Mineralwasser, Spirituosen, alkoholfreie Getränke, Wein), sowie der Hauptzutaten des Speiseangebotes und der Nebenzutaten ist **nicht geringer als 45%**.
- In jeder obengenannten Kategorie wird mindestens ein mit dem Qualitäts- oder dem Biosiegel der Dachmarke Rhön ausgezeichnetes Produkt geführt.
- Erfüllung von mindestens 3 der u.s. Zusatzkriterien.

3 Silberdisteln

- Der Anteil des regionalen Angebotes in den Kategorien Getränke (Bier, Mineralwasser, Spirituosen, alkoholfreie Getränke, Wein), sowie der Hauptzutaten des Speiseangebotes und der Nebenzutaten ist **nicht geringer als 65%**.
- In jeder obengenannten Kategorie wird mindestens ein mit dem Qualitäts- oder dem Biosiegel der Dachmarke Rhön ausgezeichnetes Produkt geführt.
- Erfüllung von mindestens 5 der u.s. Zusatzkriterien.

Zusatzkriterien

- a. Die Lieferantenliste ist in der Speisekarte aufgeführt.
- b. Die Speisen mit regionaler Hauptzutat sind mit dem Qualitätssiegel der Dachmarke Rhön (QSR) in der Speisekarte gekennzeichnet.
- c. Die Kleidung des Servicepersonals entspricht dem Gesamtambiente.
- d. Es befinden sich in der Gaststätte/im Hotel Möglichkeiten zur Information über die Region, ihre Lebensmittel, Ausflugsmöglichkeiten und sonstige touristische Angebote. Diese Informationen sind übersichtlich, aufgefüllt und leicht zu finden.
- e. Es finden regelmäßige kulturelle Veranstaltungen mit regionalem Inhalt statt, mindestens zweimal pro Jahr oder der Betrieb beteiligt sich an solchen Veranstaltungen (z.B. Bauernmarkt, Spinnstuben usw.).
- f. Man kann im Betrieb regionale Waren kaufen oder deren Verkauf wird vermittelt. Das Kaufangebot ist in der Lieferantenliste integriert.
- g. Bei der Ausstattung wurden regionale Handwerker berücksichtigt oder regionale Materialien verwendet.