

**Spezifische Kriterien für die Teilnahme von**  
**Gastronomiebetrieben**  
**am Regionalen Qualitäts- und Herkunftsprogramm**



**Endfassung vom 14.01.2014**

Das Qualitäts- und Herkunftszeichen *SooNahe* darf im Zusammenhang mit gastronomischen Angeboten verwendet werden, wenn

- sie von Mitgliedern des Qualitätszeichens angeboten werden (siehe Mitglieds-Kriterien),
- dargelegt wurde, dass und wie die Basiskriterien für die Erbringung von *SooNahe* Dienstleistungen eingehalten werden
- und die folgenden Kriterien erfüllt sind:

### Angebote

- Bei der Auswahl der Vorprodukte und bei deren Verarbeitung sind höchste Anforderungen an Frische und Geschmack zu stellen.
- Zu jedem Zeitpunkt umfasst das Angebot (z. B. auf der allgemeinen Speisekarte) mindestens 2 Gerichte, bei denen der wertgebende Bestandteil aus dem Qualitäts- und Herkunftsprogramm *SooNahe* stammt.
- Zu jedem Zeitpunkt sollte das Angebot (z. B. auf der allgemeinen Speisekarte) mindestens ein Gericht, bei dem alle in der Menükarte genannten Zutaten vollständig aus dem Qualitäts- und Herkunftsprogramm *SooNahe* stammen, umfassen.
- Zu jedem Zeitpunkt umfasst das Getränkeangebot
  - mind. 2 *SooNahe*-Säfte,
  - wo möglich *SooNahe*-Bier,
  - wo möglich *SooNahe*-Mineralwasser,
  - mind. 2 *SooNahe*-Weine.
- Für Familienfeiern bzw. vorbestellte Tafeln werden auf Wunsch Menüs angeboten, bei dem alle in der Menükarte genannten Zutaten vollständig aus dem Qualitäts- und Herkunftsprogramm *SooNahe* stammen. Dafür sind spezielle Menükarten mit dem Design des Qualitäts- und Herkunftsprogramms *SooNahe* zu verwenden.
- Die Angebotspalette muss ein ausgewogenes Verhältnis zwischen regionalen Rezepten und überregionaler Küche enthalten.
- Wenn Frühstück gereicht wird, sollen ganzjährig mind. 3 Produkte aus dem *SooNahe* Programm kommen.
- Sind die Vorprodukte für die als *SooNahe* markierten Gerichte bzw. Getränke vorübergehend oder kurzfristig aus dem *SooNahe* Programm nicht verfügbar, muss dafür gesorgt werden, dass der Gast in geeigneter Weise darüber informiert wird. Bei der Speisekarte ist es ausreichend, wenn die Gäste mündlich darauf hingewiesen werden, dass das entsprechende Gericht aktuell nicht aus dem System der Qualitäts- und Herkunftsmarke stammt.

### Auszeichnung

- ❑ Speisen und Getränke, deren Hauptbestandteil oder bei denen alle Zutaten aus dem Markenprogramm stammen, sind in der Karte mit dem Qualitäts- und Herkunftszeichen *SooNahe* zu kennzeichnen.
- ❑ In der allgemeinen Speisekarte und auf speziellen Menükarten sind die Kernaussagen zum Qualitäts- und Herkunftsprogramms und die Bedeutung des *SooNahe*-Zeichens entsprechend den Empfehlungen des Zeichengebers darzustellen.

### Aktivitäten

- ❑ Einmal jährlich führt das Mitglied in Abstimmung mit den anderen Gastronomie-Mitgliedern und der Zeichen gebenden Organisation eine Sonderaktion durch (z. B. *SooNahe* Woche), bei der vermehrt die o. g. Angebote zum Einsatz kommen und beworben werden.
- ❑ Gastronomen sollen nicht nur in ihren Gerichten *SooNahe*-Produkte verarbeiten, sondern ihren Kunden in Form eines Regionalregals weitere regionale Produkte zum Kauf anbieten.

### Kontrollen

Zusätzlich bzw. abweichend von dem bei den Basiskriterien beschriebenen Kontrollsystem gilt:

- Die Menge der aus dem *SooNahe* Programm eingesetzten Vorprodukte ist jährlich einmal durch Übergabe von Rechnungskopien oder in anderer geeigneter Art und Weise nachzuweisen.
- Die Menge der abgegebenen Speisen aus dem *SooNahe*-Programm ist jährlich einmal durch Übergabe von Kopien der Kassensbons oder in anderer geeigneter Art und Weise nachzuweisen.