

Checkliste "Ergänzungskriterien"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Anwendbar für	Ja	Nein	Erfüllt durch
	ERGÄNZUNGSKRITERIEN					
	<i>Zur Zertifizierung mit dem Qualitätssiegel Rhön hat der Betrieb drei oder mehr der aufgeführten Ergänzungskriterien zu erfüllen. Die Ergänzungskriterien bieten die Möglichkeit, individuelle Schwerpunkte zu setzen. Ergänzungskriterien, die für ein spezifisches Produkt auch als Muss-Kriterium definiert sind, werden bei der Erfüllung in beiden Kriterienbereichen angerechnet.</i>					
1	Regionale Herkunft/ Konsum, Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten					
1.1	Arbeitet der Betrieb kontinuierlich mit anderen Unternehmen aus der Gebietskulisse zusammen?	Zur Produktion von Rhöner Lebensmitteln arbeitet der Betrieb kontinuierlich mit anderen Unternehmen aus der Gebietskulisse wie z.B. Landwirten, Produzenten, Verarbeitern und Lieferanten zusammen. Die Zusammenarbeit mit anderen Partnerbetrieben aus dem Verein Dachmarke Rhön e.V. ist wünschenswert. Als Nachweis dienen Kooperationsvereinbarungen, Rechnungen oder Lieferverträge. Hinweis: In der Gastronomie ein Muss-Kriterium.	ALLE Produzenten			
1.2	Vermittelt der Betrieb Wissen über die Erzeugung und Produktion von Lebensmitteln und leistet somit einen Beitrag zur Verbraucherbildung?	Der Betrieb schafft, durch Wissensvermittlung über die Erzeugung und Produktion von Lebensmitteln, ein Bewusstsein für regionalen Konsum. Er bietet Seminare, Führungen, Mitmach-Aktionen oder bspw. eine gläserne Produktion an. Die Wissensvermittlung kann außerdem z.B. durch die Zusammenarbeit mit Bildungseinrichtungen wie Schulen und Kindergärten, durch das Angebot von "Ferien/ Urlaub auf dem Bauernhof" und Ferienprogramm erfolgen. Als Nachweis dienen z.B. schriftliche Vereinbarungen mit Bildungseinrichtungen und Presseberichte.	ALLE Produzenten Gastronomie			
1.3	Beteiligt sich der Betrieb regelmäßig, mindestens zweimal pro Jahr, an Veranstaltungen mit regionalem Bezug?	Der Betrieb beteiligt sich regelmäßig an Veranstaltungen, Märkten und Messen oder an den drei Rhöner Aktionswochen (Biosphärenwochen, Sterneparkwochen, Rhönschaf-Wochen). Eine Veranstaltung mit regionalem Bezug kann bspw. auch ein Tasting mit einem anderem Partner aus dem Netzwerk Dachmarke Rhön sein. Als Nachweise dienen Bildmaterialien, Flyer, Online-Einträge.	ALLE Produzenten Gastronomie			
1.4	Bietet der Betrieb weitere Rhön-Informationen über verschiedene Kommunikationswege an?	Der Betrieb informiert über verschiedene Kommunikationswege (z.B. Flyer, Aushänge und Bildmaterial) zur Rhön. Informiert wird z.B. über Veranstaltungen, Freizeitangebote und Sehenswürdigkeiten. Das Personal gibt auf Nachfrage Auskunft.	ALLE Produzenten Gastronomie			
1.5	Verkauft der Betrieb gesiegelte Produkte von anderen Betrieben?	An einem ansprechend gestalteten Verkaufsbereich werden weitere Produkte mit dem Qualitätssiegel Rhön von anderen Betrieben verkauft. Anmerkung: Das Personal kann auf Nachfrage über das Qualitätssiegel Rhön informieren und Auskunft über die Produkte geben.	ALLE Produzenten Gastronomie			

Checkliste "Ergänzungskriterien"

Stand: 18.07.2023

Rhön GmbH - Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement

im Auftrag für: Dachmarke Rhön e.V. | info@dachmarke-rhoen.de



Checkliste "Ergänzungskriterien"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Anwendbar für	Ja	Nein	Erfüllt durch
1.6	Wurden bei der Ausstattung regionale Handwerker berücksichtigt oder regionale Materialien verwendet?	Der Betrieb hat bei der Ausstattung regionale Handwerker berücksichtigt oder regionale Materialien verwendet. Als Nachweise dienen Rechnungen.	ALLE Produzenten Gastronomie			
1.7	Wird zu einem ausgewählten Lieferanten eine besondere Geschichte erzählt (Stichwort: Storytelling)?	Der Betrieb berichtet über die "Beziehung" zu einem Lieferanten und beschreibt, warum er an diesem Lieferanten festhält und was die Lieferbeziehung ausmacht. Das Storytelling kann sich an verschiedenen Gestaltungselementen wie z.B. der Speisekarte, fest integrierter Aushang, Informationstafeln zeigen. Entscheidend ist die Sichtbarkeit für den Gast und der Gesamteindruck, den ein Mitarbeiter im Management der Rhön GmbH gewinnt.	Gastronomie			
1.8	Stammen 100 % des verwendeten Grundfutters für Nutztiere aus eigenem Anbau bzw. aus der Gebietskulisse?	Der Betrieb weist nach, dass 100 % des verwendeten Grundfutters für Nutztiere aus eigenem Anbau bzw. aus der Gebietskulisse stammen. Zur Futtergrundlage zählen Getreide, Gras/ Heu sowie Mais. Der Nachweis erfolgt über einen gültigen Flächennutzungsnachweis. Bei Futterzukauf erfolgt der Nachweis über Rechnungen/ und oder Lieferscheine.	Tierische Urproduktion			
1.9	Stammen die Tiere aus eigener Nachzucht?	Die Tiere stammen aus eigener Nachzucht.	Tierische Urproduktion			
1.10	Handelt es sich bei den Hauptzutaten um pflanzliche Rohstoffe, die nach den Kriterien des Qualitätssiegels Rhön erzeugt wurden?	Bei den Hauptzutaten des gesiegelten Produktes handelt es sich ausschließlich um pflanzliche Rohstoffe die nach den entsprechenden Kriterien des Qualitätssiegels Rhön erzeugt wurden. Als Nachweis dient eine gültige Vereinbarung zur Einhaltung der Kriterien für pflanzliche Urprodukte oder bei Zukauf aktuelle Lieferscheine und/ oder Rechnungen. Das Markenmanagement prüft eine entsprechende Markennutzung.	Pflanzliche Verarbeitung			
2	Qualität über dem gesetzlichen Standard					
2.1	Hat das gesiegelte Produkt für die übergesetzliche Qualität eine Auszeichnung erhalten?	Das gesiegelte Produkt hat für die übergesetzliche Qualität eine Auszeichnung erhalten. Als Nachweis dienen branchenspezifisch anerkannte Prämierungen und Siegel, sowie Prüfbescheide externer Prüfinstitute. Anerkannte Auszeichnungen sind in einer Positiv-Liste aufgeführt.	ALLE Produzenten			
2.2	Trägt der Betrieb das Siegel "VLOG geprüft" für die Futtermittel- oder das Siegel "ohne Gentechnik" für die Lebensmittelerzeugung?	Der Betrieb trägt das Siegel "VLOG geprüft" (Futtermittelerzeugung) oder das "ohne Gentechnik" (Lebensmittelerzeugung) vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Vergeben werden die Siegel vom Verband Lebensmittel ohne Gentechnik "VLOG".	ALLE Produzenten			
2.3	Wird zur Erzeugung der Rohstoffe/ Futtermittel kein Saat- oder Pflanzgut eingesetzt, dass die Kennzeichnung "mit Gentechnik" trägt?	Es wird zur Erzeugung der Rohstoffe/ Futtermittel kein Saat- oder Pflanzgut eingesetzt, dass nach den EU-VO Nr. 1829/2003 und 1830/2003 die Kennzeichnung "mit Gentechnik" trägt. Der Nachweis erfolgt über Begleitpapiere und/ oder Sepzifikationen. Perspektivisch wird eine Überführung des Entwicklungskriteriums in ein Muss-Kriterium für Rohstoffe und Futtermittel angestrebt (ab 1.1.2023).	Tierische/ Pflanzliche Urproduktion			

Checkliste "Ergänzungskriterien"

Stand: 18.07.2023

Rhön GmbH - Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement
im Auftrag für: Dachmarke Rhön e.V. | info@dachmarke-rhoen.de



Checkliste "Ergänzungskriterien"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Anwendbar für	Ja	Nein	Erfüllt durch
2.4	Ist der Betrieb QS-Zertifiziert?	Der Betreiber weist eine QS-Zertifizierung nach.	Tierische/ Pflanzliche Urproduktion			
2.5	Wird in der Schweine- und Geflügelhaltung eine Mindestfütterungsfrist mit gentechnikfreiem Kraft- und Mineralfutter eingehalten?	In der Schweine- und Geflügelhaltung wird eine gentechnikfreie Fütterung mit Kraft- und Mineralfutter über eine bestimmte Mindestfütterungsfrist nachgewiesen. Der Nachweis erfolgt über Futtermittelbegleitscheine und/ oder Anbauaufzeichnungen. Hierbei wird sich an den Mindestfütterungsfristen nach VLOG orientiert. Perspektivisch wird eine Überführung des Entwicklungskriteriums in ein Muss-Kriterium (ab 1.1.2023).	Tierische Urproduktion			
2.6	Werden in der Tierhaltung besondere Maßnahmen zum Tierwohl umgesetzt?	In der Tierhaltung setzt der Betrieb besondere Maßnahmen zum Tierwohl um. Anerkannte Maßnahmen sind in einer Positivliste aufgeführt. Durch eine Vor-Ort-Begehung und/ oder Kopien von Zertifikaten werden besondere Maßnahmen nachgewiesen.	Tierische Urproduktion			
2.7	Wurde auf den, zur Erzeugung der gesiegelten Produkte, verwendeten Anbauflächen in den letzten drei Kalenderjahren kein Glyphosat ausgebracht?	Auf den Anbauflächen der gesiegelten Produkte wurde in den letzten drei Kalenderjahren kein Glyphosat ausgebracht. Perspektivisch wird eine Überführung des Entwicklungskriteriums in ein Muss-Kriterium angestrebt (ab 1.1.2023).	Pflanzliche Urproduktion			
3	Einsatz für Naturschutz, Artenvielfalt und Biodiversität					
3.1	Züchtet oder hält der Betrieb alte Nutzierrassen und Nutzpflanzensorten bzw. baut er diese an und/ oder verarbeitet er diese?	Der Betrieb züchtet, hält, baut an und/ oder verarbeitet alte Nutzierrassen und Nutzpflanzensorten. Anerkannte Nutzierrassen und Nutzpflanzensorten sind in einer Positivliste aufgeführt.	ALLE Produzenten			
3.3	Setzt der Betrieb staatlich anerkannte Maßnahmen zum Naturschutz und zur Artenvielfalt um?	Der Betrieb engagiert sich für Naturschutz und Artenvielfalt. Hierfür setzt er von staatlicher Seite anerkannte Maßnahmen um. Anerkannt werden Maßnahmen aus dem KULAP-Programm der Bundesländer Bayern und Thüringen sowie des HALM. Basis für die Anerkennung ist der Förderbescheid in Kombination mit einer Vor-Ort-Begehung.	ALLE Produzenten			

Checkliste "Ergänzungskriterien"

Stand: 18.07.2023

Rhön GmbH - Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement

im Auftrag für: Dachmarke Rhön e.V. | info@dachmarke-rhoen.de



Checkliste "Ergänzungskriterien"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Anwendbar für	Ja	Nein	Erfüllt durch
4	Einsatz für Ressourcenschonung					
4.1	Verwendet der Betrieb nachhaltiges Verpackungsmaterial?	Der Betrieb verwendet soweit möglich nachhaltiges Verpackungsmaterial wie z.B. Glas, Papiertüten und Stofftaschen. Durch eine Vor-Ort-Begehung wird die Verwendung nachhaltiger Verpackungen sichtbar. Besondere Maßnahmen wie z.B. Mehrweg-Systeme werden ebenfalls vom Markenmanagement anerkannt.	ALLE Produzenten Gastronomie			
5	Sonstiges					
5.1	Ist der Betrieb anerkannter Ausbildungsbetrieb?	Der Betrieb ist anerkannter Ausbildungsbetrieb.	ALLE Produzenten Gastronomie			
5.2	Bietet der Betrieb weitere Informationen zu Rhöner Ausflugszielen, Veranstaltungen, Rad- und Wanderwege, etc. über verschiedene Kommunikationswege an?	Der Betrieb informiert über verschiedene Kommunikationswege (z.B. Flyer, Aushänge und Bildmaterial) zur Rhön. Informiert wird z.B. über Veranstaltungen, Freizeitangebote und Sehenswürdigkeiten. Das Personal gibt auf Nachfrage Auskunft.	ALLE Produzenten Gastronomie			
5.3	Informiert der Betrieb auf seinen Printmedien, Online-Medien zur möglichen Anreise mit dem ÖPNV und alternativen Verkehrsmitteln?	Der Betrieb informiert über die Anreise mit ÖPNV und sonstigen alternativen Verkehrsmitteln z.B. Shuttle, Kooperationspartner, Angebote mit Bahnreise, Carsharing, kleine Taxiunternehmen etc.	Gastronomie			
5.4	Informiert der Betrieb seine Gäste vor Ort, in seinem Gasthaus, über die Erreichbarkeit von Ausflugszielen in der Rhön mit den ÖPNV Verbindungen und alternativen Verkehrsmitteln?	Der Betrieb informiert seine Gäste über die Erreichbarkeit von Rhöner Ausflugszielen mit ÖPNV oder alternativen Verkehrsmitteln z.B. Wanderbusse, Shuttle, Carsharing, kleine Taxiunternehmen, E-Bike-Verleih.	Gastronomie			
5.5	Entspricht die Kleidung des Servicepersonals dem Gesamtambiente?	Die Kleidung des Servicepersonals entspricht dem Gesamtambiente.	Gastronomie			

Checkliste "Ergänzungskriterien"

Stand: 18.07.2023

Rhön GmbH - Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement
im Auftrag für: Dachmarke Rhön e.V. | info@dachmarke-rhoen.de

