

Auditierung eines Gütesiegels für Gastronomen und Produzenten: FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein e. V.

Um den Qualitätskriterien von FEINHEIMISCH gerecht zu werden, wurde nach einer Lösung gesucht, die für alle Beteiligten maximale Transparenz schafft. Gemeinsam mit dem unabhängigen Consulting Häcker & Partner aus Lübeck wurde eine Auditierung ausgearbeitet, die in erster Linie die Bereiche regionale Quote, Handwerk und Einsatz von Convenience-Produkten beinhaltet.

Nachfolgend werden Auditierung und Conveniencevereinbarung sowohl für Gastronomie als auch für landwirtschaftliche Produktion, Weiterverarbeitung und Veredlung beschrieben.

Alle Arten der Gastronomie von Imbiss über Gemeinschaftsverpflegung, städtisch oder ländlich geprägtes Restaurant bis hin zu Betrieben mit Michelin-Sternen werden gleichermaßen gesehen. Die Produkte müssen innerhalb der Landesgrenzen Schleswig-Holsteins eingekauft werden. Mit einer Ausnahmeregelung für grenznahe Betriebe (Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Hamburg oder Dänemark). Hier gilt der Zirkelschlag von 50 km ohne die regionale Quote damit negativ zu beeinflussen.

Beim Thema Lebensmittelproduktion, Weiterverarbeitung und Veredlung wird zum Beispiel ein Bäcker anders geprüft als ein Schlachter.

Nachfolgend werden die Auditierungen in Kurzform beschrieben:

1. Beispiel Restaurant-Auditierung

- A) Ermittlung der regionalen Quote gemessen am gesamten Ein- und Verkauf.
-
- Es gilt gleichermaßen für alle eine 60/40 Regelung. Das heißt, dass mindestens 60% der angebotenen Speisen oder Zutaten aus regionalem Einkauf stammen.
- Das prüfende Institut bestimmt sechs Gerichte aus der Speisekarte. Dies können Gerichte aus der Vergangenheit oder aus der Gegenwart sein. Willkürlich ausgewählt werden je eine Vorspeise, eine Suppe, ein vegetarisches Gericht, ein Fisch, ein Fleisch, ein Dessert. Diese Gerichte müssen vom Restaurant mit Rezepten unterlegt sein. Mittels Lieferscheinen und/oder Rechnung wird der Einkauf nachgewiesen und somit die Quote ermittelt.
- Das größte Problem war dabei, die Zulieferer dazu zu bekommen die Herkunftsnachweise für die gehandelten Waren zu dokumentieren. Dazu mussten teilweise im Großhandel die Warenwirtschaftssysteme

umprogrammiert werden. Bei kleineren regionalen Produzenten ergibt sich dies automatisch aus der geographischen Lage und der Art der gehandelten Produkte. Aber auch hier Achtung, denn eine regionale produzierte Ware ist nicht automatisch ein regionales Produkt!

- - B) Feststellung der Umsetzung einer schleswig-holsteinischen Küchenkultur
 -
 - Mittels der Speisekarte und über Interviews wird die Philosophie des Hauses geprüft. Diese muss in der traditionellen regionalen nordischen Küche verankert sein, wobei der Blick immer nach vorne gerichtet sein sollte. Die Umsetzung von Rezepten soll zukunftsweisend und innovativ sein und die Weiterentwicklung einer authentischen Regionalküche mit nordischen Akzenten zeigen. Wenn dieser Punkt nicht erfüllt werden kann, ist es ein Ausschlusskriterium.
-
- **C) Vereinbarung zum Umgang mit Convenience-Produkten**
 -
 - Folgende Regelungen gelten für
 - Restaurants
 - Hotelrestaurants
 - Cateringbetriebe
 - Produzentenbetriebe, die auch (hauseigene) Speisen verkaufen

Allgemeines Restaurant

Grundsätzlich lassen Satzung und Kriterienkataloge den Einsatz von Convenience-Produkten nicht zu. Handwerkliches Arbeiten gehört zu den wichtigsten Grundregeln des Vereins. Dies ist ein herausragendes Merkmal feinheimischer Betriebe, es wird von Gästen und Förderern des Vereins hoch geschätzt. Dieses positive Image darf unter keinen Umständen beschädigt werden.

Hotelrestaurants

1. Es gelten die gleichen Kriterien, die auch ein einzelner Restaurantbetrieb erfüllen muss. Die Bedingungen sind in der Satzung und im Kriterienkatalog Gastronomie festgelegt.
2. Werden in einem Betrieb mehrere Restaurants betrieben, kann auch nur ein Restaurant FEINHEIMISCH sein. Nicht-feinheimische Restaurants müssen über eine eigenständige Küche verfügen bzw. muss für eine externe Prüfung eine Trennung klar erkennbar sein
3. Es wird erwartet, dass für den Hotelgast ein feinheimisches Frühstück angeboten wird.

Bankett & Catering

1. Der Bankett- und Cateringbereich muss ebenfalls feinheimischen Kriterien entsprechen, **wenn** er aus der feinheimischen Restaurantküche stammt.
2. Mögliche Ausnahmen und Abweichungen sind im Anhang geregelt.

Hinweis: Die 60/40-Regel beim Wareneinsatz aus Schleswig-Holstein und die im Anhang definierten Ausnahmen zum Convenience-Einsatz, geben einen ausreichend großen Spielraum, der ein feinheimisches Bankett oder Catering ermöglichen sollten. Darüber hinaus ist eine Unterstützung durch das Mitgliedernetzwerk bei Umsetzung über den Vorstand sicher gestellt.

Allgemeine Definition Convenience

Für feinheimische Betriebe sind nicht erlaubt:

1. Alle Produkte, die ein vollständiges Gericht ergeben und dazu nicht mehr weiterverarbeitet oder nur noch erwärmt werden müssen.
2. Teilfertige Produkte, die im Rahmen eines Gerichtes als Beilage oder im Rahmen eines Menüs, nur noch erwärmt oder vermischt werden müssen.

Sondervereinbarung zur Nutzung von Convenience-Produkten

Um den Betriebsablauf in den Mitgliedsbetrieben aufrechterhalten zu können und den realistischen Wünschen der Gäste und Kunden gerecht zu werden, sind nachfolgend genannte inhaltliche Ausnahmen des strikten Convenience-Verbots zulässig.

1. TK-Produkte

Es kann auf TK-Produkte zurückgegriffen werden, wenn es sich dabei um Basisprodukte handelt, d. h. es sind Rohprodukte, die nicht vorverarbeitet wurden und nur zum Zweck der Haltbarmachung eingefroren wurden. Diese Produkte sollten feinheimischen Kriterien bei der Herstellung genügen. Selbst hergestellte TK-Produkte sind grundsätzlich regelkonform.

2. Externe Vorfertigung

Zugelassen ist die Vergabe von Aufträgen zur Herstellung von vorgefertigten Produkten, wenn sie nach feinheimischen Kriterien hergestellt werden. Die Einhaltung der Kriterien in Bezug auf handwerkliche Herstellung und Produktqualität wird vom Auftraggeber sichergestellt und auch im Rahmen der regelmäßigen Nachprüfungen kontrolliert.

3. Fortschreibung Ausnahmeregelungen

Zur Überprüfung und Fortschreibung des Ausnahmen-Katalogs wird ein kleiner Kreis an Mitgliedern ein- bis zweimal jährlich einberufen.

Produkte und Produktgruppen, die von der Convenience-Regelung ausgenommen werden:

TK-Backwaren:	
Halbfertige Brötchen Laugenbrezeln Croissants	Diese Produkte nur einsetzen, wenn vollständige Inhaltsliste vorliegt. Alle sollten grundsätzlich aus feinheimischer oder Eigenproduktion kommen.
Frühstückswürstchen	Vorstand prüft, ob ein geeigneter Lieferant im Mitgliedsbereich gefunden werden kann. Was im Moment nicht möglich ist.
Grundeisorten : Vanille, Erdbeere und Schokolade	Versorgung mit feinheimischen Produkten z. Zt. nicht sichergestellt. Zukauf erlaubt.
Basisprodukte Speisestärke (Mondamin)- Convenience? Hinweis: wird wegen Allergenen als Mehlersatz verwendet Müsli Nudeln (Eigenproduktion sollte angestrebt werden) Pralinenhülle zugekauft, Füllung selbst hergestellt Trink-Schokoladenpulver Vanillepuddingpulver: nur zum Abbinden Löffelbiskuits, Bahlsen-Kekse Nutella (nur Frühstück) Nuss-Nougat Crème für Parfait Dillhappen (nur aus feinheimischer Produktion) Roter Heringssalat (nur aus feinheimischer Produktion) Toast Kakao und Kakaosirup	Diese Produkte sind unverarbeitet konserviert und werden grundsätzlich weiterverarbeitet und nicht als eigenständige Gerichte angeboten, also z. B. kein Obstsalat aus Dosenfrüchten.
Glas-/Dosenfrüchte: Apfelstücke Mandarinensegmente Pfirsichscheiben Preiselbeeren Meierei Fruchtprodukte Herstellung? Fruchtmeierei	Ausschließlich zu Backen und nur wenn frische Saisonware nicht verfügbar ist.
TK-Früchte/Gemüse, etc.:	Ausschließlich zum Weiterverarbeiten.

Pflaumen, Himbeeren Mango-/Ananaswürfel Sauerkirschen Beerenmischung TK-Erbsen TK-Krabben Pommes Frites	
Eingelegte Gemüse: Gurken, Cornichons, Mixed Pickles Rote Bete Sauerkraut Tomaten Fleischsalat (nur aus feinheimischer Produktion) Oliven	
Würzmittel Ketchup Senf Tomatenmark Worcestershire-Sauce Sojasauce Erdnussbutter (nur zum Frühstück) Zuckerrübensirup Meerrettich im Glas Mayonnaise	

D) Vermittlung der Vereinsphilosophie

Geprüft wird eine aktive Vermittlung der Vereinsphilosophie. Wie in jeder Vereinsstruktur

gibt es Rechte und Pflichten. Die Vereinsmitglieder sind angehalten, dies umzusetzen im

Rahmen eines vorgeschriebenen Manuals der Wort-Bild-Marke.

Prüfkriterien:

Werden die vom Verein vorgehaltenen Materialien wie Türschild, Imagebroschüren, das FEINHEIMISCH-Magazin, Kochjacken mit Logo,

Kochschürzen mit Logo,

Serviceschürzen mit Logo eingesetzt.

Weiter wird geprüft, ob die Wort-Bild-Marke in der Speisekarte, in allen Print-Werbemitteln und in allen Online-Werbemitteln kommuniziert wird.

Außerdem müssen einige Events unter Vereinsflagge veranstaltet werden, weiter wird die aktive Teilnahme an einer Arbeitsgruppe und die Beteiligung an Vereinsveranstaltungen geprüft.

Hinter diesem Prüfpunkt ist ein Punktesystem hinterlegt, wobei eine Minimumpunktzahl

erreicht werden muss.

Eine Erfassung der einzelnen gastronomischen Outlets schließt die Auditierung ab. Sofern das Mitglied regelkonform ist, erhält es eine Urkunde, die für ein Jahr bzw. bis

zur nächsten Auditierung Gültigkeit hat. Wenn nicht bekommt das Mitglied die Möglichkeit innerhalb einer gesetzten Frist, die entsprechenden Nachbesserungen zu machen und die Defizite abzustellen. Bei Nichterfüllung erfolgt der Ausschluss.

2. Auditierung Produzent am Beispiel Schlachter/Fleischproduktion

A). Allgemeiner Teil (gilt für alle Produzenten):

Prüfkriterium (was wird geprüft)
Benötigte Unterlagen (wie wird geprüft, z. B. Lieferscheine/Rechnungen/Herdbücher, etc.)

Es wird unterschieden in Produzenten mit und ohne Gastronomie

Werden in einem Betrieb mehrere Produktionsstätten/Küchen betrieben, kann auch nur eine Produktionsstätte/Küche FEINHEIMISCH sein. Diese ist dann separat zu kennzeichnen.

Auch hier gilt die 60/40-Regelung

- Es werden sechs verschiedene Produkte geprüft
- Es wird das Catering geprüft
- Lieferscheine oder Rechnungen mit Ausweis der Regionalität (Alternativ sonst schriftl. Nachweis durch den Lieferanten)
- Rezepturen

Convenience-Regelung

- Convenience-Produkte werden nicht eingesetzt (Beachten der Convenience-Ausnahmeregelung)
- Lieferscheine: Beachten der überarbeiteten Convenience-Regelung wie bei klassischer Gastronomie

Ausbildung und Bildung

Werden Mitarbeiter regelmäßig (mind. jährlich) fortgebildet?

Vereinsphilosophie ·

Interview

B) Spezifischer Teil: Produzenten am Beispiel Fleisch

Grundsätzlich ist die Anwesenheit des Unternehmers erforderlich

Prüfkriterium (was wird geprüft)

Benötigte Unterlagen (wie wird geprüft, z. B. Lieferscheine/Rechnungen, Herdbücher, etc.)

Futtermittel 60/40-Regelung

Zu wie viel Prozent kommt das eingesetzte Futtermittel aus Schleswig-Holstein?

- Nachweis über Lieferscheine/Rechnungen

Zusatzmittel für Fleischerzeugnisse

Arbeitet der Betrieb ohne Einsatz von Zusatzmitteln?

- Interview und Nachweis über Lieferscheine/Rechnungen
- Die Verwendung von Geschmacksverstärkern, Aromazusätzen oder Farbstoffen führt zum Ausschluss des Mitglieds

Gentechnisch veränderte Zutaten

Werden die Fleischerzeugnisse ohne gentechnisch veränderte Zutaten hergestellt?

- Interview und Nachweis über Lieferscheine/Rechnungen. Wenn dies nicht der Fall ist, führt es zum Ausschluss

Schlachtung und Transport

Stammen mind. 80% der Schlachttiere aus Schleswig-Holstein?

- Interview und Nachweis über Lieferscheine/Rechnungen

Der gesamte Audit für Produzenten wird von einem Punkteschlüssel begleitet. Es muss eine Minimumpunktzahl erreicht werden.