

Gastronomie goes Vogelsberg ORIGINAL

„Vogelsberg ORIGINAL“ ist eine Marke für Food- und Non-Food-Produkte. Die Regionalmarke verfolgt verschiedene Ziele, u.a. kurze Wege (Nachhaltigkeit und Klimaschutz), Erhöhung der Bekanntheit der Region, Stärkung des Images der Region, Förderung regionaler Produkte bis hin zum Aufbau der Vermarktung innerhalb und außerhalb der Region oder die Schaffung von regionalen Wertschöpfungsketten. Bisher sind rund 90 Erzeugerinnen und Erzeuger mit etwa 300 regionalen Produkten ausgewählt und zertifiziert worden, zu finden auf der Website www.vogelsberg-original.de. Interessante Videos zeigen, wie Rinderhaltung und Gastronomie Hand in Hand arbeiten oder wie aus dem angebauten Getreide edle Spirituosen entstehen. Auch der Instagram-Kanal [instagram.com/vogelsbergoriginal](https://www.instagram.com/vogelsbergoriginal) stellt unsere Produzent*innen vor.

Wir möchten Gastronomiebetriebe auszeichnen, die sich in besonderem Maße der regionalen Küche und der Verwendung von lokal erzeugten Produkten verpflichtet fühlen. Gerade die Gastronomen sind wichtige Gesichter der Region: Sie stehen an der Schnittstelle von Erzeugern und Endverbrauchern und können mit der Qualität ihrer Arbeit maßgeblich zu einem positiven Eindruck von unserer Region beitragen. Wir möchten auch dazu beitragen, dass lokale Gastronomie und regionale Produzenten zusammenfinden und voneinander profitieren können. Auf der Website unserer Regionalmarke soll eine neue Rubrik entstehen, wo alle ausgezeichneten Betriebe präsentiert werden.

Folgende Kriterien müssen für eine Auszeichnung erfüllt werden:

- Der Betrieb liegt innerhalb der Destination Vogelsberg (s. Karte).



Destination Vogelsberg der VVT GmbH

- Der Betrieb bietet ganzjährig drei Gerichte auf der Speisekarte an, deren Hauptzutaten aus dem Vogelsberg bezogen werden. Wünschenswert ist mindestens eine Hauptzutat der Marke "Vogelsberg ORIGINAL" (z. B. Kartoffel, Gemüse, Fleisch, Wild).
- Der Betrieb bietet ganzjährig mindestens zwei regionale Getränke auf seiner Karte an, wovon eines mit der Marke „Vogelsberg ORIGINAL“ ausgezeichnet sein sollte (d. h. Bier, Schnaps, Saft, Wein etc. aus dem Vogelsberg, bei selbst hergestellten Getränken wie Holunderblütensirup müssen die Zutaten ebenfalls aus der Region stammen).
- Der Betrieb wirbt mit der Regionalmarke "Vogelsberg ORIGINAL" (auf Speisekarte, im Internet, in Social-Media-Kanälen).
- Der Betrieb weist auf den Direktvermarkter/Erzeuger hin (auf Speisekarte und/oder Internetseite).
- Der Betrieb ist Mitglied bei "Hessen à la Carte" oder nach ServiceQualität Deutschland zertifiziert.
- Wünschenswert ist mindestens ein weiteres Qualitätssiegel, z. B. Michelin, 50 beste Dorfgasthäuser in Hessen, DEHOGA-Umweltcheck, greentable etc.

Was haben die Betriebe davon?

- Sie werden mit dem Label „Vogelsberg ORIGINAL“ ausgezeichnet und erhalten ein Schild mit dem Logo, um es an ihrem Betrieb anzubringen.
- Sie werden als ausgezeichneter Betrieb auf der Website www.vogelsberg-original.de zu finden sein. Diese Rubrik wird noch auf der Seite ergänzt. Ebenso werden die ausgezeichneten Betriebe auf der Seite der VVT GmbH www.vogelsberg-touristik.de gekennzeichnet.
- Sie werden in Druckerzeugnissen des Vogelsbergkreises im Zusammenhang mit der Regionalmarke „Vogelsberg ORIGINAL“ berücksichtigt; ein Faltblatt ist speziell für die Gastronomie vorgesehen.
- Sie werden Teil der vom Vogelsbergkreis gemanagten regionalen Vermarktungsinitiativen und profitieren von diversen Werbekampagnen zur Regionalmarke.
- Sie werden im Zuge der Öffentlichkeitsarbeit auf mehreren Social-Media-Kanälen präsentiert (mind. Vulkanregion Vogelsberg Tourismus GmbH und Vogelsbergkreis).

Mitmachen

Füllen Sie bitte das beigefügte Datenblatt aus und senden Sie es zurück an gabriele.richter@vogelsbergkreis.de. Wichtig: Ihre Angaben dienen als Grundlage für die Bewertung durch die Jury und für Ihren Eintrag auf der Website www.vogelsberg-original.de.

Es ist eine Laufzeit von drei Jahren vorgesehen, in denen sukzessive Gastronomiebetriebe ausgezeichnet werden können; im Anschluss ist eine Re-Zertifizierung vorgesehen.

Ansprechpartner

Für inhaltliche Fragen, die Gastronomie und Kriterien betreffen, wenden Sie sich an Ilka Schacht, Vulkanregion Vogelsberg Tourismus GmbH, T: 06044 96693-13, service@vogelsberg-touristik.de.

Kosten

Die Teilnahme ist kostenfrei. Ggf. entstehen in einem nächsten Schritt Kosten, wenn es um die Präsentation Ihres Betriebes auf der Website geht (Bildmaterial). Für die Regionalmarke wird eine eigene Rechtsform angestrebt. Inwieweit eine mögliche spätere Mitgliedschaft mit Kosten verbunden ist, wird gemeinsam mit Ihnen noch zu erarbeiten sein.