

NETZWERK FÜR REGIONALE PRODUKTE DES VEREINS LANDSCHAF(F)T ZUKUNFT E. V

Grundsatzdokument zum Netzwerk „Gutes von hier.“ des Landschaf(f)t Zukunft e. V.

1. Wofür steht „Gutes von hier.“

Die Vielfalt an regionalen Produkten zählt zu den Besonderheiten unserer Region. Der Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V. (LsZ) hat ein Netzwerk für regionale Produkte und Dienstleistungen verschiedener Erzeugersparten entwickelt und pflegt dieses.

Der Fokus liegt auf der Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe durch die Vermarktung regional erzeugter Produkte. Ein gemeinsames, funktionierendes Netzwerk zwischen Produzenten, Verarbeitern, Vermarktern und Endverbrauchern wurde aufgebaut.

2. Gebietskulisse

Der Herstellungsort der Produkte sowie Standort der gastronomischen Einrichtungen, die diese Produkte verarbeiten, müssen innerhalb eines Umkreises von 50 km um die Stadt Pirna liegen. Dies ist die Grundvoraussetzung zur Aufnahme in die Datenbank „Gutes von hier.“ des Vereins LsZ.

Diese Gebietskulisse soll bestehende regionale Handelsbeziehungen abbilden.

3. Ziele

Das Netzwerk „Gutes von hier.“ des Vereins LsZ bietet eine Plattform, um Informationen zur Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von regionalen Produkten zu bündeln.

Unsere Ziele:

- Unterstützung regionaler Wertschöpfungsketten und die Erschließung zusätzlicher Einkommensquellen für Landwirte, regionale Produzenten und Gewerbetreibende
- Etablierung von Mikronetzwerken zwischen Produzenten, Vermarktern, Gastronomen und Endverbrauchern
- Bewahrung der regionalen Kulturlandschaft durch eine naturgerechte und umweltbewusste Produktion und Vermarktung
- Reduzierung der Transportwege und Verbesserung der Identifikation aller Beteiligten mit der Region
- Nachhaltiger Imagegewinn der Region bei Besuchern und Gästen

4. Voraussetzungen für die Aufnahme in die Datenbank „Gutes von hier.“

1. Herkunft von Rohstoffen, Grundstoffen und Vorprodukten

- Damit ein Produkt als regional gilt, müssen mehr als 50 % der Rohstoffe und Vorprodukte innerhalb der festgelegten Gebietskulisse erzeugt und verarbeitet werden.
- Mindestens 80 % der Herstellung und Veredelung eines Produkts bis zur Verkaufsfähigkeit müssen innerhalb der Gebietskulisse erfolgen und sollten mit regionalen Rohstoffen erzielt werden.
- Für die Kategorien „Geschenke regional veredelt“ und „Genuss-Erlebnisse“ muss mindestens 80 % der Produktveredelung bis zur Verkaufsreife innerhalb der Gebietskulisse erfolgen. Regionale Rohstoffe werden angestrebt; nicht in der Region vorhandene Rohstoffe (z. B. italienischer Weizengrieß, Kakao) sind zulässig.

Gastronomische Einrichtungen:

- Eine regionale Speisekarte wirbt für die Region und weckt Interesse an dieser. Mindestens zwei Gerichte mit regionalen Produkten, die mit dem Regionalsiegel „Gutes von hier.“ gekennzeichnet sind, sollen ganzjährig angeboten werden.
- Regionale Gerichte und Angebote sind in den Speisekarten mit dem Regionalsiegel „Gutes von hier.“ zu kennzeichnen. Der Bezug der Produkte muss eindeutig dargestellt werden.

2. Produktqualität, Art und Weise der Herstellung

- Produktion, Verarbeitung und Handel folgen ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeitsprinzipien. Durch fachgerechte Erzeugungs- und Verarbeitungsmethoden wird eine hohe Produktqualität erzielt.
- Nachhaltigkeit unter den Gesichtspunkten des ökologischen Fußabdrucks und der Maxime „Kurze Wege – langer Genuss“ gehört zum Grundverständnis jedes Mitglieds des Netzwerks.

3. Transparenz

- Ein weiteres Merkmal der Produzenten und Produkte ist die transparente Darstellung der Produktion und der Eigenschaften des Endproduktes. Die Produzenten, Vermarkter und Gastronomen heben die Eigenschaften hervor, welche ihre Produkte nachweisbar auszeichnen und regional unterscheidbar machen.
- Dies gilt ebenso für weitere Kriterien, welche für eine Kauf- oder Nutzungsentscheidung von Bedeutung sind. So zum Beispiel, wenn bei der Produktion und Verarbeitung auf den Einsatz gentechnisch hergestellter Rohstoffe verzichtet wird, tierfreundliche Haltungsbedingungen eine Grundlage sind oder besonders nachhaltige Produktionsverfahren genutzt werden.

4. Öffentlichkeitsarbeit / Werbung

- Alle Netzwerkpartner können Veranstaltungen, Hinweise und aktuelle Informationen über die Datenbank bzw. Homepage Gutes-von-hier.org und die Medien sowie Partnernetzwerke des Vereins Landschaf(f)t Zukunft e. V. veröffentlichen.
- Das Siegel „Gutes von hier.“ soll bei jeder Veröffentlichung, inklusive Homepage, von allen Netzwerkpartnern genutzt werden. Die konsequente Nutzung des Siegels hebt die Qualität und Herkunft der Produkte/Dienstleistungen/Angebote hervor und macht das Engagement für regionale Wertschöpfung sichtbar.

5. Aufnahme in der Datenbank

Die Entscheidung über die Aufnahme in die Datenbank erfolgt auf Basis der eingereichten Antragsunterlagen und einer Vor-Ort-Prüfung durch Verantwortliche des Vereins Landschaf(f)t Zukunft e. V.

6. Kosten

Aufnahmegebühr für die Eintragung in der Datenbank Urkunde/Plakette zur Kennzeichnung des Betriebes	50,00 Euro/einmalig
Recht zur Nutzung der Marke im Rahmen der Werbung	
Schutzgebühr für Werbematerial Erstausrüstung Werbematerial (Aufkleber, Logo in digitaler Form, Fensterbilder)	25,00 Euro/einmalig

7. Inhalt des Eintrages in der Datenbank „Gutes-von-hier.org“

- Beschreibung des Betriebes und der angebotenen Erzeugnisse
- Darstellung der Besonderheiten des Betriebes und spezielle Produkteigenschaften
- Adress- und Kontaktdaten
- Aussagekräftige Fotos
- Verlinkung auf Google Maps und zur eigenen Homepage

Grundlage der Daten sind die Angaben im Antragsformular bzw. übermittelten Daten des Antragstellers. Änderungen/Aktualisierungen und Hinweise für Veröffentlichungen sind durch den Netzwerkpartner dem Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V. mitzuteilen.