

Der Verein AdR - fdR

Qualitätskriterien:

1. Konsequente Umsetzung des Mottos „Aus der Rhön – Für die Rhön“ zur Förderung des Biosphärenreservates durch ständiges Bemühen um eine ökologische Betriebsführung auf allen Unternehmensebenen.
2. Verarbeitung von regional erzeugten Lebensmitteln in unseren Gerichten. Soweit es die Jahreszeit (z.B. bei Obst und Gemüse) zulässt, wird dieser Warenkorb dauerhaft in den einzelnen Häusern aufgenommen. Eine abwechslungsreiche jahreszeitliche Küche können Sie anhand unserer Speisekarte nachvollziehen.
3. Dauerhaftes Angebot von alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken aus der Region. Dieses Sortiment wird ständig erweitert.
4. Kennzeichnung der Produkte, Waren und Dienstleistungen aus der Rhön unter Angabe der Lieferanten.
5. Unterstützung der Landwirte und Handwerker unserer Region durch ein Konsequentes Einkaufsverhalten. So ist es möglich, unseren Gästen hochwertige Qualitätsprodukte anzubieten und gleichzeitig durch eine anspruchsvolle regionaltypische Küche einen Beitrag zur langfristigen Sicherung unserer Kulturlandschaft zu leisten.
6. Förderung einer flächendeckenden, naturverträglichen Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung, dezentralen Vermarktungsstrukturen und kurzen Transportwegen. Initiativen zur Erhaltung bedrohter Nutztierassen und Nutzpflanzen, wie zum Beispiel des Rhönschafes, der Bachforelle oder des Apfels von der Streuobstwiese, sollen dazu beitragen.
7. Information unserer Gäste über unsere Partner aus Landwirtschaft, Gewerbe und Handwerk. Hier ist auch die Möglichkeit gegeben, sich bei den Betrieben selber über deren Arbeitsweise zu informieren oder direkt Produkte zu kaufen.

Weitere Verpflichtungen:

- ✓ Mitgliedschaft in der DM-Rhön
- ✓ Zertifizierung mit Silberdisteln, da hier die Kontrolle gewährleistet ist
- ✓ Auslage der Gästefragebögen und Meinungskästen
- ✓ Kennzeichnung der Mitgliedschaft im Verein am Haus (Plakat oder Schild)
- ✓ Auslage der Vereinsprospekte
- ✓ Nutzung der Speisekartenhülle sowie des Speisekartensapiers mit Vereinsnamen (Ausnahmen aus betrieblichen Gründen können im Verein abgestimmt werden)
- ✓ Nutzung des Vereinsrahmens bei Annoncen u. ä.

Maßnahmen des Vereins zur Umsetzung der o. g. Qualitätskriterien sowie zur Gewinnung von Gästen

- ✓ Interne Bekanntmachung von neuen Rhöner Produkten, enge Zusammenarbeit mit den Produzenten
- ✓ Enge Zusammenarbeit mit Slow-Food und Rhönklub und ARGE Rhön
- ✓ Regelmäßige Veranstaltungen zur Bekanntmachung von Rhöner Produkten bei den Gästen und zur Überzeugung weiterer Gastronomen, ihre reg. Produktpalette zu erweitern (mind. 1 mal jährlich)
- ✓ Regelmäßige Seminare zur Qualitätsverbesserung oder fachliche Schulung (mind. 1 mal jährlich)
- ✓ Regelmäßige kleine Annonce in der „Rhön“
- ✓ Vertretung des Vereins auf Messen u. a. durch verschiedene Mitglieder d. h. Erstellung eines Roll-up-displays zur besseren Darstellung
- ✓ Regelmäßige Pressearbeit
- ✓ Enge Zusammenarbeit mit „Kräuterfrau“ und Apothekerin Biermann-Dähme (Passiv-Mitglied)
- ✓ Enge Zusammenarbeit mit Jok. Nüdling (Rhön-Lamas)
- ✓ Verbesserter Internet-Auftritt, der ständig aktualisiert wird
- ✓ Monatliche Abfrage der jeweiligen Betriebe nach besonderen Angeboten und sofortige Präsentation im Internet durch Hannelore Rundell
- ✓ Darstellung des Vereins beim Wanderplaner „Regio-Ausflug“
- ✓ Darstellung des Vereins in der „Entdeckerkarte Rhön“