

Culinarium

Marken- und Programminhaber

Trägerverein Culinarium
Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

Telefon 071 552 13 30
Email: info@culinarium.ch
www.culinarium.ch

Der Trägerverein Culinarium garantiert für Produkte mit bekannter Herkunft, definierten Qualitätsnormen und kurzen Transportwegen. Er fördert den Absatz regionaler Produkte und kulinarischer Spezialitäten. Er leistet damit einen Beitrag zur Sicherung der regionalen Wertschöpfung.

Er verbessert das Bewusstsein für kulinarische Qualitätsprodukte und nimmt Bezug zur ländlichen Volks- und Brauchkultur aus der Regionen der Ostschweiz. Er fördert den sanften naturnahen Tourismus.

Er ist ein starker Partner der Produktion, des Handels und der Gastronomie bei der Vermittlung von Produkten mit hoher Transparenz und Vertrauenswürdigkeit.

Wo die gelbe Krone drauf ist, steckt ein Stück Region drin. Der Trägerverein Culinarium möchte Einheimische und Gäste für regionale Produkte aus der Ostschweiz und lokale Gerichte begeistern und das Bewusstsein für eine Ernährung mit dem Lauf der Jahreszeiten wiedererwecken.

Zielpublikum

- Produktions-, Verarbeitungs- und Handelsbetriebe, die dem Kunden regionaltypische Produkte anbieten können.
- Gastronomiebetriebe, die regionaltypische Gerichte mit einem Anteil von mindestens 60% der Rohstoffe aus der Region anbieten.
- Detaillisten, die eine Mindestzahl an Culinarium-Produkten im Sortiment führen.
- Agrotourismusbetriebe

Kundennutzen

Zusätzliches Verkaufsargument, garantiert dem Abnehmer die regionale Herkunft.

Wichtigste Anforderungen

Nicht zusammengesetzte Produkte müssen zu 100% aus der definierten Region stammen, zusammengesetzte Produkte zu mind. 80%. Solange die 80% erfüllt sind und wenn einzelne landwirtschaftliche Zutaten nicht in ausreichender Menge oder der geforderten Qualität in der Region erhältlich sein, dürfen diese aus der ganzen Schweiz stammen oder evtl. auch importiert werden.

Bei allen Produkten muss die Wertschöpfung zu mindestens zwei Dritteln in der entsprechenden Region generiert werden.

Für die Gastronomie gelten spezielle Anforderungen.

Reglemente / Standards

Als Basis gelten die Richtlinien für Regionalmarken. Zusätzliche Reglemente des Trägervereins Culinarium regeln die Herkunft, die Kennzeichnung sowie die Anforderungen an die Gastronomie.

<http://culinarium.first-media.ch/mitmachen/>

Auszeichnungsmöglichkeit

Auf den Produkten mit dem Culinarium-Label.

Anmeldung

Beim Trägerverein Culinarium

<http://www.culinarium.ch/Partner/Mitmachen/InformationundAnmeldung.aspx>

Audit

Audit alle 1-2 Jahre durch ProCert oder in Zusammenarbeit mit Unterauftragnehmern.

Zertifikatsgültigkeit

Erst-Zertifizierung ein Jahr, dann 1-2 Jahre.

Kosten

Gemäss Tarifreglement des Trägervereins Culinarium.

<http://www.culinarium.ch/Portals/0/Downloads/Markennutzer/Tarifreglement.pdf>

Kontaktperson ProCert

Martin Widmer

Telefon 031 560 67 68

Email: m.widmer@procert.ch

Quellenangabe: www.culinarium.ch