

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

**Wir sind es
uns wert!**

Unseren
Mitarbeitern,
Patienten
und Gästen!







Inhaltsverzeichnis

Grußwort – Peter Hauk MdL	5
Regionalität – Schatzkammer Baden-Württemberg	7
Umdenken in Köpfen und Töpfen	9
Transparenz, Sicherheit und Imagegewinn: durch geprüfte Qualität	11
Qualitätszeichen in Baden-Württemberg und in der EU	13
Was tun wir für Sie? – Unser Einsatz	15
Erklärung der Klassifizierungsstufen und Kriterien – Die Spielregeln	17
Wer kann mitmachen? – Die Macher	19
Betriebe: Wir sind schon dabei!	20
Entstehungsgeschichte des Projektes	23
Die Partner des Projektes: MLR, MBW, DT	23
Kontaktdaten	23
Impressum und Umsetzung	24







*Liebe Freundinnen und Freunde regionaler Küche,
sehr geehrte Damen und Herren,*

wer in Betriebsrestaurants, Schulmensen, Kindertagesstätten, Kliniken und vergleichbaren Einrichtungen Tag für Tag viele hundert Menschen verpflegt, trägt eine hohe Verantwortung und hat gleichzeitig große Chancen. Denn eine gute und ausgewogene Ernährung schafft Lebensqualität. Sie entscheidet mit darüber, ob wir uns wohlfühlen, wo wir arbeiten, lernen und leben. Und sie trägt dazu bei, dass wir gesund bleiben und unsere Leistungskraft bewahren.

Unter dem Motto „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ setzen erfreulicherweise immer mehr Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie auf hochwertige und frische Produkte aus Baden-Württemberg. Sie tun dies, weil ihnen Qualität wichtig ist und immer mehr Menschen Wert auf die geprüfte Herkunft von Lebensmitteln legen. Darüber hinaus kommen kurze Transportwege auch dem Klima zu Gute.

Mit guter Küche im Zeichen von „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ senden die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auch ein positives Signal an unsere heimische Landwirtschaft. Sie tragen zur Abnahmesicherheit für regional erzeugte Produkte bei und leisten damit einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unserer Kulturlandschaft.

Seit 1996 arbeiten Landwirtschaft und Gastronomie in Baden-Württemberg erfolgreich unter den Leitgedanken von „Schmeck den Süden“ zusammen. Die wachsende Beteiligung der Gemeinschaftsgastronomie an dieser genussvollen Kooperation ist nicht nur sinnvoll und begrüßenswert, sondern auch eine gute Nachricht für alle, die unser Land und unsere gute regionale Küche schätzen.

Peter Hauk MdL
Minister für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg





Regionalität – Schatzkammer Baden-Württemberg

Nachhaltigkeit, Heimatverbundenheit und Tradition, kurze Transportwege und gute Produkte aus der Region tragen zur Zufriedenheit der Menschen bei.

Schmeck den Süden-Genuss außer Haus – das bedeutet: die Wertschätzung der Regionalität bei Speisen und Getränken. Diese Wertschätzung ist bei Arbeitnehmern, die im Betriebsrestaurant essen, genauso angekommen wie bei Gästen, die sich von einem Caterer verwöhnen lassen. Auch Kliniken oder Schulen und Mensen stellen sich den regionalen Kriterien.

- ▶ **Regionale Produkte wertschätzen**
- ▶ **Saisonale frische Produkte**
- ▶ **Kurze Transportwege**
- ▶ **Erhaltung der Landschaftsstrukturen und Traditionen**
- ▶ **Wertschätzung für die Arbeit der Erzeuger und Vermarkter**





Umdenken in Köpfen und Töpfen

17 Millionen Gäste in der Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland als Zielgruppe; über die Kindergarten- und Schulverpflegung bis hin zu Senioreneinrichtungen.

► **Große Verantwortung der Branche für:**

- Das Klima
- Die Region / Das Land
- Die Gesundheit
- Die Ernährung der Zielgruppe / Mitarbeiter

► **Ihr Nutzen:**

- Wertschätzung der Region (Erzeuger, Arbeitskräfte und Mitarbeiter)
- Nachhaltigkeit
- Reduzierung des CO₂-Ausstoßes
- Reduzierung von Lebensmittelabfällen
- Ausgewogene, gesundheitsförderliche Ernährung der Mitarbeiter
- Freude an der Zubereitung / Frische und Qualität

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

Zertifikat

Dem Betriebsrestaurant der

Firma Mustermann
Musterstraße 101, 70500 Musterstadt

wird nach erfolgter Prüfung am 5.10.2021 bestätigt, dass er die Anforderung der Regionalen Speisekarte „Schmeck den Süden - Genuss außer Haus“ im erforderlichen Umfang einhält.

Der Betrieb ist deshalb berechtigt, auf der Grundlage der „Schmeck den Süden“-Qualitätsstandards die Klassifizierung Stufe II



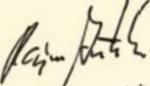
von zwei möglichen Stufen/ Löwen zu führen. Die „Löwenklassifizierung“ ist ein Maß für die Größe des Angebots an Gerichten, die mit baden-württembergischen Zutaten zubereitet wird. Diese Urkunde ist gültig bis zur Ausstellung eines Folgedokumentes, längstens jedoch bis 31.12.2022. Die Gültigkeit erlischt automatisch mit der Aufhebung oder Kündigung der Teilnahme bei „Schmeck den Süden“-Genuss außer Haus.

www.schmeck-den-sueden.de

Stuttgart, den 6.10.2021


Dr. Alexander Wirsig
Geschäftsführer
MBW Marketing- und
Absatzförderungsgesellschaft für
Agrar- und Forstprodukte aus
Baden-Württemberg mbH


Fritz Engelhardt,
Aufsichtsratsvorsitzender
DEHOGA Tourismus
Baden-Württemberg GmbH


Regina Autenrieth,
Key Account Manager
DEHOGA Tourismus
Baden-Württemberg GmbH





Schmeck den Süden
Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

Transparenz, Sicherheit und Imagegewinn durch geprüfte Qualität

Immer mehr Menschen essen außer Haus. Vielen Menschen ist es wichtig zu wissen, woher die Rohstoffe für ihre Mahlzeiten stammen. Bereits 61 Gemeinschaftsverpfleger, die das Projekt in Stufe I oder II umsetzen, haben das erkannt. Sie bekennen sich dadurch zu ihrem Standort im Ländle. Darüber hinaus zeigen Sie auch Ihre Wertschätzung gegenüber den Mitarbeitern, hochwertige Zutaten aus der nahen Umgebung für die täglichen Mahlzeiten zu verwenden. Dabei ist es immer wieder eine Herausforderung für die Außer-Haus-Betriebe, die großen Mengen an benötigten Lebensmitteln ganzjährig aus der kulinarischen Schatzkammer Baden-Württemberg zu beziehen. Auch die heimische Landwirtschaft begreift das regionale Prinzip und den direkten Kontakt zum Groß-Gastronomen mehr und mehr als echte Chance für einen gesicherten Absatz.

- ▶ **Jährliches Audit schafft Transparenz, Vertrauen und Sicherheit**
- ▶ **Geprüfte Qualität:
Qualitätszeichen Baden-Württemberg
und Bio-Zeichen Baden-Württemberg**
- ▶ **Geprüfte Herkunft:
Schmeck den Süden Baden-Württemberg**
- ▶ **Imagegewinn für den Betrieb
nach Innen und Außen**

AUS DER
REGION



Qualitätszeichen Baden-Württemberg und in der EU

Bei den mit dem Qualitätszeichen oder Bio-Zeichen Baden-Württemberg gekennzeichneten Produkten handelt es sich um Lebensmittel in ausgezeichneter Qualität mit nachvollziehbarer Herkunft. Träger des Zeichens ist das Land Baden-Württemberg, vertreten durch das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR).

Außerdem bietet Baden-Württemberg eine Vielzahl bekannter und beliebter landestypischer Spezialitäten, wie zum Beispiel Schwarzwälder Schinken, Schwäbische Spätzle oder Filderkraut. Diese Originale stehen aufgrund ihrer eigenen Geschichte, authentischen Herstellungsverfahren und besonderen Qualität für unverfälschten Genuss und prägen Baden-Württembergs Image als Genießerland.

- ▶ **Bio-Zeichen Baden-Württemberg**
- ▶ **Qualitätszeichen Baden-Württemberg**
- ▶ **EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)**
- ▶ **EU-Zeichen für geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**



Sie sind Erzeuger und Vermarkter oder Verarbeiter, Lieferant?
Dann nehmen Sie Kontakt zur MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg auf.
Die Kontaktdaten finden Sie auf Seite 23.





Foto: DEHOGA



Foto: DEHOGA

Was tun wir für Sie?

Unser Einsatz

Wir unterstützen Sie auf dem Weg zur Umsetzung bis zur Einführung von Schmeck den Süden-Genuss außer Haus aktiv – ob am Telefon oder bei Vor-Ort-Terminen.

- ▶ **Unterstützung bei der Lieferantensuche**
- ▶ **Unterstützung bei der Umsetzung und Einführung des Projektes**
- ▶ **Implementierung oder Adaption eines Qualitätsmanagements**
- ▶ **Vorbereitung zum Audit/ Bereitstellung der Dokumente**
- ▶ **Begleitung/Vorbereitung der Auszeichnungsveranstaltung**
- ▶ **Pressearbeit**
- ▶ **Marketingmaßnahmen, wie z. B. Fachartikel in regionalen Magazinen**
- ▶ **Gemeinschaftsaktionen, wie z. B. Aktionswochen**
- ▶ **Netzwerken mit Erzeugern und Verarbeitern**

Sie sind Küchenchef, Betriebsleiter oder Caterer?
Dann nehmen Sie Kontakt zur DEHOGA Tourismus BW GmbH auf.
Die Kontaktdaten finden Sie auf Seite 23.

Partner

1.

- ▶ Lieferanten finden & Vereinbarungen abschließen

Einreichung aller Unterlagen

2.

- ▶ Vereinbarung Beitritt AHV
- ▶ Checkliste Selbstauskunft AHV
- ▶ Antrag De-minimis Zuschuss AHV
- ▶ Lieferantenvereinbarung Fleisch
- ▶ Lieferantenvereinbarung s. Prod. AHV
- ▶ Einreichung der Speisekarten

Ausbildung

3.

- ▶ Ausbildung zum Basis-QualitätsCoach ServiceQualität Deutschland
- ▶ (Workshop)

Implementierung

4.

- ▶ Internet/Intranet
- ▶ Auslobung auf der Speisekarte mit Erläuterung
- ▶ Erläuterung Genießerland AHV in deutsch & englisch

Qualitätssicherung

5.

- ▶ Mitarbeiterschulungen
- ▶ Qualitäts-Workshop mit den Mitarbeitern

Zertifizierung

6.

- ▶ Regionale Speisekarte (Stufe I oder II)
 - ▶ Regionales Getränkeangebot
 - ▶ SQ-Deutschland
- oder:
- ▶ Eigenes QM-System adaptieren
- oder:
- ▶ 4 MA-Schulungen (extern oder Inhouse-schulung)

Erklärung der Klassifizierungsstufen und Kriterien

Die Spielregeln

Die Kriterien sind anspruchsvoll, die Standards für die Außer-Haus-Verpflegung sogar höher, als die für die Schmeck den Süden-Gastronomen. So müssen sowohl das Frischfleisch und Fleischerzeugnisse von Rind, Schwein und Lamm als auch die verwendeten Eier das Qualitätszeichen Baden-Württemberg, Bio-Zeichen Baden-Württemberg, EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) und EU-Zeichen für geschützte geografische Angabe (g.g.A.) vorweisen. Auch sonstige Rohprodukte sowie vorverarbeitete Produkte müssen aus dem Ländle stammen.

► Stufe I

- Täglich mindestens zwei regionale Komponenten (ab Beginn der Spargelsaison in Baden-Württemberg bis zum Martinitag mindestens drei regionale Komponenten) oder ein Aktionstag pro Woche mit mindestens einem vollständig regionalen Gericht

► Stufe II

- Täglich mindestens vier regionale Komponenten (ab Beginn der Spargelsaison in Baden-Württemberg bis zum Martinitag mindestens sechs regionale Komponenten) oder zwei Aktionstage pro Woche mit mindestens zwei vollständig regionalen Gerichten

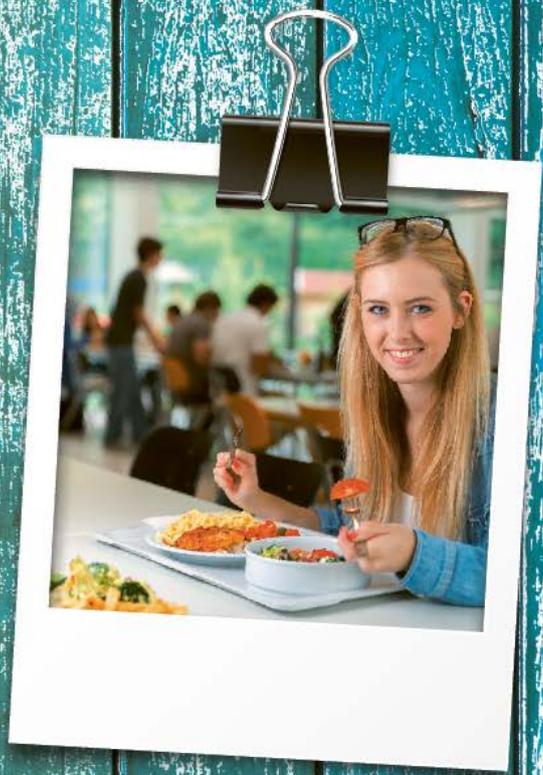


**Auszeichnung durch
Vertreter des Ministerium
für Ernährung, ländlichen
Raum und Verbraucherschutz
mit Erzeugermarkt**

Audit

7.

- Schmeck den Süden-Genuss außer Haus: Prüfung vor Ort durch die MBW





Wer kann mitmachen? Die Macher

So vielfältig wie die Rohstoffe unserer Region – so vielfältig die Betriebe, die das Projekt auf Ihrer Speisekarte umsetzen können.

► **Gemeinschaftsverpflegung in verschiedenen Bereichen:**

- Schulen und Mensen
- Kitas
- Betriebsrestaurants
- Caterer
- Senioreneinrichtungen
- Kliniken



Betriebe

Wir sind schon dabei!

Schmeck den Süden
— Genuss **außer Haus** —
Baden-Württemberg

► Teilnehmende Gemeinschaftsverpfleger

Stufe II		STOLLSTEIMER GMBH BETRIEBSRESTAURANT AM STANDORT <i>Züblin, Stuttgart</i>
Stufe II		MATTHEIS GASTRONOMIE UND EVENT GMBH CATERING <i>Kindertagesstätten, Schulmensen, Pflegeheime und Einrichtungen</i>
Stufe I		SUEDWESTRUNDFUNK BETRIEBSRESTAURANT AM STANDORT <i>Stuttgart</i>
Stufe I		LANDESHAUPTSTADT STUTTGART BETRIEBSRESTAURANTS AM STANDORT <i>Rathaus, Schwabenzentrum</i>
Stufe I		BOSCH THERMOTECHNIK GMBH BETRIEBSRESTAURANT AM STANDORT <i>Wernau</i>
Stufe I		DIE ZIEGLERSCHEN-SUED-GGMBH CATERING <i>Wilhelmsdorf</i>
Stufe I		BAD SEBASTIANSWEILER GMBH RESTAURANT <i>Reha Klinik Mössingen</i>
Stufe II		LIEBHERR-WERK EHINGEN GMBH BETRIEBSRESTAURANT AM STANDORT <i>Ehingen</i>
Stufe II		ALFRED KÄRCHER SE@CO.KG BETRIEBSRESTAURANTS AM STANDORT <i>Winnenden (2), Schwaikheim, Obersontheim</i>
Stufe I		ROBERT BOSCH GMBH BETRIEBSRESTAURANTS AM STANDORT <i>Gerlingen, Gerlingen-Schillerhöhe, Karlsruhe, Leinfelden-Echterdingen, Plochingen, Renningen, Schwieberdingen (2), Stuttgart, Stuttgart-Feuerbach (3)</i>

Stufe I		SLK KLINIKEN HEILBRONN GMBH RESTAURANTS AM STANDORT <i>Klinikum am Plattenwald Bad Friedrichshall, Klinikum am Gesundbrunnen Heilbronn, Klinik Löwenstein</i>
Stufe I		BADEN-WÜRTTEMBERGISCHER GENOSSENSCHAFTSVERBAND E.V. <i>AkademieHotel Karlsruhe</i>
Stufe I		DR. ING. H.C.F. PORSCHE AG BETRIEBSRESTAURANTS AM STANDORT <i>Bietigheim-Bissingen, Hemmingen, Ludwigsburg, Rutesheim, Sachsenheim, Stuttgart-Zuffenhausen (4), Weissach (2)</i>
Stufe II		L-BANK SERVICES BETRIEBSRESTAURANT <i>Karlsruhe</i>
Stufe II		L-BANK STUTTGART BETRIEBSRESTAURANT <i>Stuttgart</i>
Stufe I		ALB FILS KLINIKEN SERVICE GMBH BETRIEBSRESTAURANT <i>Göppingen</i>
Stufe I		DIAKONIE-KLINIKUM BETRIEBSRESTAURANT <i>Stuttgart</i>
Stufe I		KOCHWERK CATERING GMBH CATERING <i>Erling Klingler AG, Dettingen</i>
Stufe I		SV SPARKASSEN VERSICHERUNG HOLDING AG BETRIEBSRESTAURANT <i>Stuttgart</i>



Entstehungs- geschichte des Projektes

Geboren als Idee auf der Schwäbischen Alb ist das Projekt „Schmeck den Süden-Gastronomen“ seit 1996 stetig gewachsen. Viele Erfahrungen und Veränderungen im Laufe der Zeit haben es weiter entwickelt. Wir ergänzen und passen durch ihr Feedback stetig die Kriterien mit unseren Projektpartnern an.

► Start vor 25 Jahren

- ▶ 1996 mit dem Projekt „Schmeck den Süden-Gastronomen“ in der á la Carte Gastronomie / Hotellerie



► Start 2017 als Pilotprojekt

- ▶ für die Gemeinschaftsverpflegung in Betriebskantinen, Kliniken, Catering für Mensen, Schulen, KITAS – 2018 in der Umsetzung



Die Partner des Projektes MLR, MBW, DT

Die Außer-Haus-Verpflegung ist eine Gemeinschaftsaktion des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (vertreten durch die MBW) und des DEHOGA Baden-Württemberg (vertreten durch die DEHOGA Tourismus Baden-Württemberg GmbH). Ziel ist es, die kulinarische und regionale Vielfalt Baden-Württembergs vorzustellen und damit dessen Agrarprodukte optimal zu vermarkten.

► Gemeinschaftsprojekt

- ▶ des Ministeriums für Ernährung, ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR)
- ▶ der Marketinggesellschaft Baden-Württemberg MBW (Marke Schmeck den Süden)
- ▶ in Zusammenarbeit mit der DEHOGA Tourismus Baden-Württemberg GmbH



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



Kontakt

DEHOGA Tourismus BW GmbH • Andrea Mozer • 07331/984427 • mozer@dehogabw.de
MBW Marketinggesellschaft mbH • 0711/6667080 • info@mbw-net.de



Schmeck den Süden
— *Genuss außer Haus* —
Baden-Württemberg



Impressum

Herausgeber:
DEHOGA Tourismus
Baden-Württemberg GmbH
Hausener Straße 21
73337 Bad Überkingen

in Kooperation:
mit der MBW Marketinggesellschaft

Umsetzung

Foto Titel:
Adobe Stock

Gestaltung, Layout und Satz:
media-cucina, Heike Rapp
www.media-cucina.de

Bildbearbeitung:
Bilddesign Birgit Wilkens