



# Qualitätskennzeichen eines Freiburg Menüs

Stand: 7. März 2022

## I. Identifikation

1. Der/Die Freiburg Menü-Wirt\*in sieht den Trend zur Regionalität. Er profiliert sich mit regionalen Spezialitäten und ist überzeugt von der Qualität der regionalen Produkte.
2. Jede/r Freiburg Menü-Wirt\*in ist sich bewusst, dass er mit seiner Arbeit und seinem Auftreten in besonderem Maße auch von der Öffentlichkeit wahrgenommen wird. Mit seiner täglichen Arbeit trägt er zur dauerhaften Umsetzung und Verbreitung der Freiburg Menü-Philosophie bei. Er verhält sich mit seinen Aktivitäten innerhalb und außerhalb seines Betriebes so, dass das Ansehen und die Reputation der Freiburg Menü Marke gefördert wird.

## II. Authentizität

1. Der/Die Freiburg Menü-Wirt\*in bietet ganzjährig mindestens ein regionales Menü auf seiner Speisekarte an, welches konsequent mit mindestens 70% regionalen Produkten – 130 km Radius von Freiburg - zubereitet werden. Dies gilt auch für Betriebe ohne à la carte-Geschäft.
2. Passend zu dem Freiburg Menü müssen auf der Getränkekarte regionale Getränke (130 km Radius von Freiburg) angeboten werden: Wasser, Säfte, Bier, Wein und Spirituosen. Falls dort nicht verfügbar, müssen sie aus Baden-Württemberg stammen.
3. Das Freiburg Menü ist als solches zu kennzeichnen. (mit dem o.g. im Briefkopf angegebenen Freiburg Logo). In diesem Menü dürfen keine Produkte (hierzu gehören auch die Beilagen) zum Einsatz kommen, die der regionalen Philosophie widersprechen (z.B. Erdbeeren oder Spargel im Winter o.ä.).
4. Werden die regionalen Gerichte in einer gesonderten Karte präsentiert, muss diese immer mit der Hauptkarte gemeinsam an den Gast ausgehändigt werden.

## III. Transparenz / Kontrolle

1. Die Herkunft der Produkte muss über die Speisekarte nachvollziehbar sein. Der/Die Freiburg Menü Wirt\*in informiert seine Gäste entweder in der Speisekarte oder in separater Auflistung über die Erzeuger (Name und Ort) seiner Produkte.
2. Die Kontrolle der Betriebe erfolgt einmal im Jahr, nach vorheriger Anmeldung im Betrieb. Die Überprüfung dient der Qualitätssicherung, nach den o.g. Kriterien.



#### **IV. Kollegialität**

1. Jeder Betrieb beteiligt sich nach besten Möglichkeiten an der Gemeinschaftsaktion mit dem speziellen Freiburg Menü.
2. Eine Auflistung/Veröffentlichung beteiligten Wirte erfolgt über die [visit.freiburg](http://visit.freiburg) Seite mit dem Verweis auf das Freiburg Menü inklusive Logo.

#### **V. Bestätigung/Genehmigung**

Hiermit bestätige ich Teilnahme an der Gemeinschaftsaktion „Freiburg Menü“ nach den o.g. Qualitätskennzeichen und gestatte der FWTM GmbH & Co.KG meine Kontaktdaten sowie Fotos des Unternehmens auf der [www.Visit.Freiburg.de](http://www.Visit.Freiburg.de) Seite aufzuführen.

Freiburg, \_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

Rücksendung bitte an:  
[Christina.Fritsch@fwtm.de](mailto:Christina.Fritsch@fwtm.de)

FWTM GmbH & Co. KG  
Neuer Messplatz 3  
79108 Freiburg