

100% Frankens Mehrregion - Original Regional

Dafür stehen wir

Die Marke „Frankens Mehrregion“ steht für den Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim In Frankens Mehrregion wird regionaler Genuss gelebt. Hier schmeckt's vielfältig, regional und lecker – zu **100 % Frankens Mehrregion**.

- Als Partner der Europäischen Metropolregion Nürnberg (EMN) wollen wir uns der Regionalkampagne „Original Regional“ anschließen.
- Wir fördern die Vielfalt regionaler Spezialitäten und Produkte, stehen für transparente Herkunft und tragen so zu einer nachhaltigen Entwicklung in Frankens Mehrregion und in der Metropolregion Nürnberg bei. Mit gezielter Öffentlichkeitsarbeit setzen wir uns ein, um regionales Bewusstsein zu fördern und dadurch ein positives Image Frankens Mehrregion und deren Produkte zu erreichen.

Unsere Region und unsere Produkte

- Das Gebiet „Frankens Mehrregion“ umfasst den Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim als Kernregion. Als regional gelten auch die unmittelbar benachbarten Räume, mit denen gewachsene Strukturen und Lieferketten bestehen.
- Unsere regionalen Produkte überzeugen mit einem „Mehr“ an Frische, Qualität und Geschmack. Die Kriterien der Marke „Frankens Mehrregion“ beziehen sich ausschließlich auf regional erzeugte Produkte und Dienstleistungen. Entsprechen diese den Qualitätskriterien können sie von unseren Partnern mit dem Zertifikat „100 % Frankens Mehrregion“ gekennzeichnet werden.

Unsere Partnerbetriebe

- Die Partnerbetriebe garantieren die Herstellung der Produkte in handwerklicher Qualität.
- Direktvermarkter, Vermarktungsinitiativen, Lebensmittelhandwerker und Gastronomen setzen sich dafür ein, regionale Wirtschaftskreisläufe zu fördern, durch ihre Produktionsweisen den Fortbestand der Kulturlandschaft in der Region zu sichern und durch Ihr Tun die „Lust auf Regionales“ beim Verbraucher zu wecken. Sie geben Auskunft zur Herstellung der Produkte, woher die wichtigsten Zutaten stammen und wo sie verarbeitet wurden.
- Die Betriebe stehen für
 - Unternehmenssitz im Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim
 - hohe Qualität von Lebensmitteln und Produkten
 - transparente, handwerkliche Verarbeitung und Erzeugung
 - regionale Wertschöpfung und Arbeitsplätze vor Ort
 - artgerechte Tierhaltung
 - Erhalt der Natur- und Kulturlandschaft
 - klimafreundliche, kurze Transportwege
 - kulinarische Erlebnisse

Qualitätskriterien „100 % Frankens Mehrregion“

Über die gesetzlichen Vorgaben hinaus, werden von den Partnerbetrieben folgende Kriterien eingehalten:

- **Herstellung von Produkten erfolgt zum überwiegenden Teil in der Region**
 - **Transparenz der Herkunft der Rohstoffe: 80% der Grund- und Rohstoffe des Produkts stammen - soweit verfügbar - aus der Region**
 - **Kurze Wege haben Vorrang**
 - **Gentechnikfreiheit***
 - **Keine Dumpingpreise**
 - **Pflanzliche Produkte:** Obst, Gemüse, Kartoffeln und Getreide stammen, soweit verfügbar, aus regionalem Anbau
 - **Tiere und tierische Produkte:** Die Tiere zur Erzeugung von Fleisch, Wurst, Fisch, Milch, Käse und Eier sind, soweit verfügbar, in der Region geboren und gemästet. Eine überwiegende Verwendung von betriebseigenem bzw. regional erzeugtem Futter ist obligatorisch. Transport und Schlachtung erfolgen tierschonend.
 - **Holz, incl. Möbel- und Energieholz:** Holz und Holzprodukte stammen aus Waldbeständen der Region. Die Bewirtschaftung der Wälder erfolgt nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit.
 - **Lebensmittelhandwerk:** Im Sortiment wird mindestens ein Artikel, gemäß den regionalen Leitlinien angeboten (kann saisonal wechseln). Dieser ist gekennzeichnet und die Herkunft der Produkte ist zu benennen.
 - **Gastronomie:** Auf der Speisekarte werden mindestens ein Gericht und ein alkoholfreies Getränk gemäß den regionalen Leitlinien angeboten (kann saisonal wechseln). Diese sind gekennzeichnet und die Herkunft der Produkte ist zu benennen.
- * Orientierung an Bestimmungen „Ohne GenTechnik“ des VLOG. Bei Lebensmitteln: keine Verwendung von Zutaten oder Zusatzstoffen aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO); keine Zusatzstoffe, Vitamine, Aminosäuren, Aromen oder Enzyme, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt werden. Bei tierischen Lebensmitteln: keine Futtermittel aus gv-Pflanzen außerhalb Verbotszeit; zufällige, technische GVO-Beimischungen im Futter bis 0,9 Prozent.



Kontrolle der Kriterien

Die Einhaltung dieser Kriterien wird durch die Unterzeichnung dieser Erklärung verbindlich zugesichert. Eine Überprüfung erfolgt im Rahmen der gesetzlichen Kontrollen sowie stichpunktartige Prüfungen.