

Häufig gestellte Fragen in der Gastronomie

1 Wo gibt es welche Mehle in CULINARIUM-Qualität?

Meyerhans Mühlen AG: Weissmehl Typ 550 CUL Ostschweiz, Rheintaler Ribelmals Original CUL Ostschweiz, Rheintaler Bramata CUL Ostschweiz. Diese Artikel werden auch an Saviva AG Dübendorf geliefert; und sind bei deren Verkaufsstelle CCA Angehrn gelistet. Informationen zu Mindestbezugsmengen, Abhol- und Lieferbedingungen bzw. Verkaufsstellen fehlen. Kontakt Saviva AG, Frau Renate Zebert 044 870 82 68

2 Woher müssen Fleisch, Fisch und Geflügel in den Gerichten stammen?

Fleisch, Fisch und Geflügel in den gekennzeichneten Gerichten müssen immer aus der Region stammen. Es ist also nicht zulässig, dass z.B. die Stärkebeilage und das Gemüse aus der Region stammen und aber das Fleisch nicht, obwohl vielleicht auf dem Teller mehr als 60% aus der Region sind.

3 Muss ich zwingend ein regionales Bier auf der Karte anbieten?

Nein, die Vorgabe lautet lediglich, dass mindestens 2 alkoholische Getränke angeboten werden müssen. Dies kann ein vergorener Apfelsaft sein, ein Edelbrand oder eben ein Bier.

4 Muss ich Mineralwasser von einem Culinarium-zertifizierten Betrieb beziehen?

Mineralwasser, welche die Richtlinien für Regionalmarken erfüllen sind zugelassen, auch wenn der Betrieb nicht Mitglied beim Trägerverein CULINARIUM ist. Mineralwasser erfüllen die Richtlinien, wenn der Ort der Abfüllung innerhalb der definierten Region liegt.

5 Welche Zutaten sind bei der Rezepturprüfung relevant?

In der Rezepturprüfung werden nur die Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs angeschaut. Damit sind pflanzliche und tierische Erzeugnisse aus der landwirtschaftlichen Produktion gemeint. Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs sind Salz, Streuwürze, Wasser, Hefe. Diese Zutaten sowie Gewürze müssen in der Rezepturprüfung nicht aufgeführt werden

6 Muss sich ein Urproduzent mit Fleisch zertifizieren lassen?

Bezieht ein Gastronomiebetrieb Fleisch direkt von einem Urproduzent (Landwirt), so gilt dieser gemäss Richtlinien für Regionalmarken als Vorlieferanten mit dem Status Urproduzent. Aus diesem Grund müssen sich solche Lieferanten nicht zwingend für die Zertifizierung anmelden. Der Gastrobetrieb kann solche Fleischlieferanten als Urproduzent auf der Lieferantenliste führen. Von dem Lohnschlachtungsbetrieb des Landwirts muss keine spezielle Bescheinigung vorliegen.

7 Muss sich mein Honiglieferant bei Culinarium zertifizieren lassen?

Imker ohne Wandervölker und ohne Handel gelten gemäss Richtlinien für Regionalmarken als Vorlieferanten mit dem Status Urproduzent. Aus diesem Grund müssen sich solche Lieferanten nicht zwingend für die Zertifizierung anmelden. Der Gastrobetrieb kann solche Imker als Urproduzent auf der Lieferantenliste führen.

8 Welche Bedingungen müssen Honiglieferanten erfüllen?

Die Produzenten müssen mindestens die Anforderungen eines der folgenden Qualitätslabel für Schweizer Biohonig erfüllen:

Honig-Qualitätssiegel-Programm apisuisse (Goldsiegel) => www.bienen.ch/themen/siegelimker.html

Suisse Garantie => www.suissegarantie.ch/de/suisse-garantie-partner-33.html

BIO SUISSE oder Demeter => <http://www.easy-cert.ch/htm/zertifikate.htm>

9 Welche Zertifizierungsmodelle kommen bei Culinarium in der klassischen Gastronomie zur Anwendung?

Der Trägerverein Culinarium bietet seinen Mitgliedern die Zertifizierungsmodelle Nr. 1 oder Nr. 4 an. Die Modelle Nr. 2 und Nr. 3 kommen in anderen Schweizer Regionen zur Anwendung

Zusammenarbeitsmodell	1	2	3	4
Auszeichnung				
Auszeichnung Eingangsbereich Betrieb mit Regionalmarke	x	x	x	x
Allgemeiner Hinweis auf der Speisekarte mit der Regionalmarke	x	x	x	x
Kennzeichnung einzelner Gerichte mit der Regionalmarke			x	x
Ergänzung der Regionalmarke mit regio.garantie		x		x

10 Müssen die AOP-Produkte: Bloderkäse und Ribelmals zertifiziert werden?

Nein, die beiden AOP Produkte bedürfen keiner Zertifizierung für die Zulassung bei Culinarium, da die Regionalität über die AOP-Zertifizierung gewährleistet ist.

11 Welche IGP Produkte müssen zertifiziert werden?

Da bei IGP-Produkten der Rohstoff aus der ganzen CH stammen darf, müssen folgende Produkte zusätzlich die Culinarium-Zertifizierung vorweisen: St. Galler Bratwurst / Appenzeller Mostbröckli / Appenzeller Siedwurst / Appenzeller Pantli

12 Gibt es Butter im 1kg Block?

Die Firma Fuchs bietet 1kg Blöcke einzeln oder im 10-er Karton an.

13 Wird die Verwendung von UHT-Rahm in der Küche akzeptiert?

Für Gemeinschaftsgastronomie ab mittlerem Angebot gilt folgende Regelung:

In der kalten Küche muss zwingend Culinarium Rahm verwendet werden.

In der warmen Küche kann UHT-Rahm verwendet werden, weil der Einsatz unvermeidbar ist.

14 Können weitere Zertifikate verwendet werden?

Im Bereich Gastrokontrollen können die alpinavera Zertifikate der Kantone Graubünden und Glarus akzeptiert werden. Das gleiche gilt für die natrüli Zertifikate für Culinarium Ostschweiz.

15 Wie fülle ich das Formular «Erfassungsvorlage Gerichte» auf dem Computer aus?

Downloadprozess für Formular «Erfassungsvorlage Gerichte»:

- Startseite CULINARIUM-Webseite
- Auswählen PARTNER (links oben)
- Mitmachen: Gastronomen Stufe «zertifiziert»
- + Kontrolle und Zertifizierung
- Erfassungsvorlage für Gerichte (anklicken; siehe Abbildung rechts)

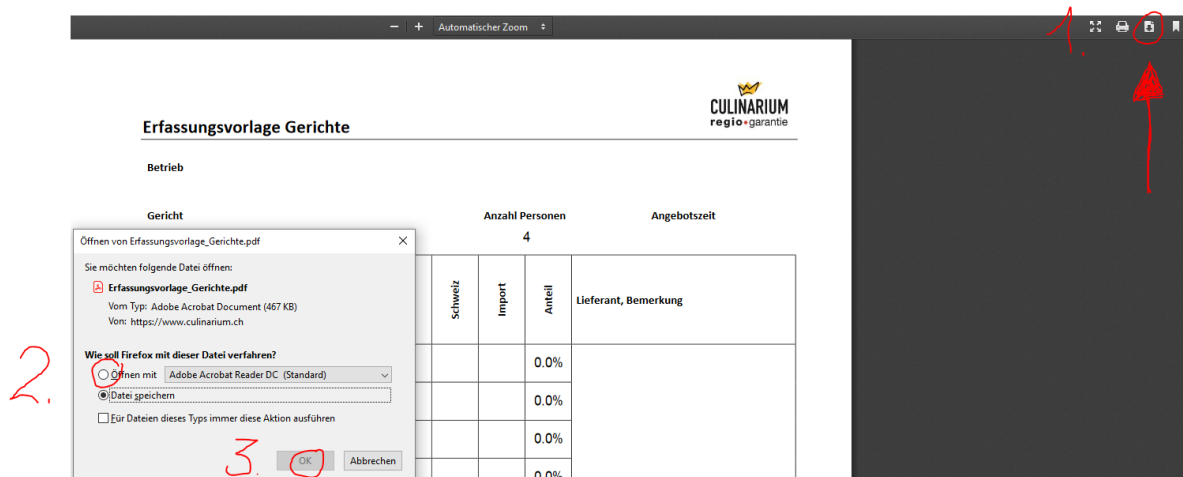
Gastronomen Stufe «zertifiziert»



Öffnen der Erfassungsvorlage Gerichte wie folgt:

1. Auswählen
2. Öffnen
3. OK

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an zertifizierung@culinarium.ch



Nun kann die Vorlage ausgefüllt und anschliessend abgespeichert werden.

16 Bischofszell Nahrungsmittel AG

Die Bischofszell Nahrungsmittel AG hat eine eigene Culinarium-Linie. (siehe untenstehendes Logo)



Achtung! In dieser Produktlinie sind nicht alle Produkte CULINARIUM zertifiziert. Es sind nur diejenigen Produkte zertifiziert, welche das CULINARIUM Label haben.



Unter folgendem Link [Bischofszell Culinarium \(culinarium-online.ch\)](https://culinarium-online.ch) können Produkte mit Labels gefiltert werden. Folgender Filter ist für CULINARIUM zertifizierte Produkte nötig.

<input checked="" type="checkbox"/>	Beelong Eco-Score	▼
<input checked="" type="checkbox"/>	Saison / Festtagsartikel	▼
<input checked="" type="checkbox"/>	Gärstufe	▼

Labels ▲

- ASC
- Bio
- CULINARIUM Ostschweiz
- glutenfrei
- IP-SUISSE
- IQF (Individually Quick Frozen)
- Lacto-vegetarisch
- laktosefrei
- Max Havelaar

Salez, 02.02.2021

Trägerverein CULINARIUM