



CHECKLISTE REGIONALE PRODUKTE

- Verarbeiten Sie in der Küche regionale Produkte?
- Haben Sie eine feste Partnerschaft mit Ihren regionalen Lieferanten aufgebaut?
- Weisen Sie auf einer Tafel oder in der Speisekarte auf Ihre regionalen Lieferanten hin?
- Stellen Sie Ihre regionalen Lieferanten in der Speisekarte, z.B. in kurzen Porträttextrn mit Foto, vor?
- Bieten Sie je nach Saison spezielle Gerichte oder Sonderkarten an?
- Laden Sie gemeinsam mit regionalen Produzenten zu kulinarischen Veranstaltungen ein?
- Haben Sie sich einem Netzwerk zur Förderung der regionalen Wirtschaft oder regionaler Spezialitäten angeschlossen?
- Gehen Sie gezielt auf die Suche nach neuen regionalen Lieferanten und Produkten?
- Verarbeiten Sie in der Küche ganze Tiere?
- Nutzen Sie die Möglichkeit, Kräuter, Obst und/oder Gemüse selbst anzubauen?
