

VERGABEORDNUNG

GÜTESIEGEL SCHILCHERLAND QUALITÄT

Version 5.0



Schilcher  
QUALITÄT  
land

Verein „Marke Schilcherland“  
Hauptplatz 1, 8510 Stainz  
UID-Nr: ATU 67586748  
Zustelladresse:  
c/o EU-Regionalmanagement Südweststeiermark  
Grottenhof 1, 8430 Kaindorf/Sulm

**Ansprechpartnerinnen:**

Elisabeth Fukar  
e.fukar@eu-regionalmanagement.at  
T +43 3452 84510, M: +43 664 8444811

Gabriele Kubik-Temel  
g.kubik@schilcherland.at  
T +43 664 3570745

März 2016

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete



## INHALT

Präambel.....	4
<b>1. RICHTLINIEN.....</b>	<b>5</b>
<b>1.1. RICHTLINIEN GASTRONOMIE.....</b>	<b>6</b>
1.1.1. STANDARDS .....	6
1.1.2. ZUSÄTZLICHE REGELUNGEN.....	7
<b>1.2. RICHTLINIEN BUSCHENSCHANK .....</b>	<b>8</b>
1.2.1. STANDARDS .....	8
1.2.2. ZUSÄTZLICHE REGELUNGEN.....	8
<b>1.3. RICHTLINIEN BEHERBERGUNG.....</b>	<b>9</b>
1.3.1. STANDARDS .....	9
1.3.2. ZUSÄTZLICHE REGELUNGEN.....	9
1.3.3. STANDARDS .....	11
1.3.4. ZUSÄTZLICHE REGELUNGEN.....	11
<b>1.4. RICHTLINIEN ERLEBNISRÄUME.....</b>	<b>12</b>
1.4.1. STANDARDS .....	12
1.4.2. ZUSÄTZLICHE REGELUNGEN.....	12
<b>2. BEITRÄGE.....</b>	<b>13</b>
2.2. EINSTIEGSGEBÜHR.....	13
2.3. JAHRESBEITRAG.....	13
<b>3. LEISTUNGEN .....</b>	<b>15</b>
<b>4. PROZESS .....</b>	<b>16</b>
Appendix .....	17

## PRÄAMBEL

Die Vergabeordnung beschreibt die Voraussetzungen zur Nutzung des Gütesiegels und gilt als Bestandteil des Lizenzvertrages. Es handelt sich insbesondere um jene Punkte, die im Laufe der Markenbildung und im Zuge der Vergabekriterien des Gütesiegels durch den Markenbeirat und die jeweilige Fachgruppe beschlossen bzw. angepasst wurden und gegebenenfalls angepasst werden können. Mit dem Gütesiegel Schilcherland Spezialität werden im Bereich Landwirtschaft und Weinbau unter Berücksichtigung dessen Vergaberichtlinien landwirtschaftliche Nahrungs- und Genussmittel gekennzeichnet. Das Pendant zum Gütesiegel Schilcherland Spezialität ist das Gütesiegel Schilcherland Qualität, es dient zur Kennzeichnung von außergewöhnlichen Produkten und Dienstleistungen aus den Bereichen Wirtschaft und Tourismus.



Zentrale Kriterien des Gütesiegels Schilcherland Qualität sind die regionale Herkunft, die regionale Verarbeitung und die besondere Qualität eines Produktes oder einer Dienstleistung. Das Kriterium REGIONAL bezieht sich ausschließlich auf die Region Schilcherland (Bezirk Deutschlandsberg). Das Kriterium QUALITÄT bezieht sich auf die Einhaltung bestimmter Qualitätskriterien und auf deren nachweisbare Kontrolle.

Durch den Kauf der mit dem Gütesiegel gekennzeichneten Produkte unterstützen die Konsumenten die regionale Wirtschaft, den regionalen Tourismus, die regionale Landwirtschaft sowie vielfältige regionale Aktivitäten und tragen so zu einer nachhaltigen Entwicklung des Schilcherlandes bei.

Eine Änderung der jeweiligen Bestimmung erfolgt durch Beschluss des Markenbeirates. Die Lizenznehmerin und der Lizenznehmer haben im Falle der Änderungen der hier beschriebenen Regelungen laut Lizenzvertrag die Möglichkeit und das Recht, den Vertrag zu kündigen.

# 1. RICHTLINIEN

Die Produkte, Produktgruppen und Dienstleistungen unterliegen konkreten und nachvollziehbaren Richtlinien. Die Qualität von Produkten und Produktgruppen wird durch allgemein gültige Standards (Zertifizierungen) gewährleistet. Zusätzliche Regelungen wie z.B. Kriterien zur Herkunftssicherung wurden von den jeweiligen Fachgruppen erarbeitet und vom Markenbeirat als Teil der geltenden Richtlinien beschlossen. Kontrollen sind ein wesentliche Grundlagen der Gewährleistung von Qualität und Herkunft.

- ✓ Die Qualitätsstandards werden von VertreterInnen aus den jeweiligen Fachgruppen vorgeschlagen und in der Folge vom Markenbeirat beschlossen.
- ✓ Sollten für ein Produkt, eine Produktgruppe oder eine Dienstleistung keine Standards (Zertifizierungen) vorhanden sein, so sind entsprechende Kriterien von den jeweiligen Vertretern zu entwickeln und auch Sorge zu tragen, dass die Einhaltung der Qualitätsstandards gewährleistet werden kann (durch andere Kontrolleinrichtungen, spezielle Kontrollmechanismen, etc.).
- ✓ Die Qualitätskontrolle erfolgt durch die jeweils zuständige und unabhängige Kontrolleinrichtung, die die Einhaltung der Kriterien sicherstellen.
- ✓ Es gelten die vereinbarten Richtlinien in der jeweils vom Markenbeirat beschlossenen gültigen Fassung
- ✓ Die Richtlinien werden für Kunden und Produzenten transparent kommuniziert und nachvollziehbar veröffentlicht (z.B. Internet).

Je nach Sparte gelten unterschiedliche Richtlinien bzw. Kriterien, die für die Nutzung des Gütesiegels Bedingung sind. Folgende Sparten sind in der vorliegenden Vergabeordnung im Detail geregelt:

- (1) Gastronomie
- (2) Buschenschank
- (3) Beherbergung
- (4) Wirtschaft & Handwerk
- (5) Erlebnisräume

## 1.1. RICHTLINIEN GASTRONOMIE

### 1.1.1. STANDARDS

Als Grundvoraussetzung für eine Anerkennung muss eine Zertifizierung aus der nachstehenden Liste für den Betrieb vorhanden sein.

Art	Standards/Zertifizierungen	Prüf- und Kontrollstellen
Restaurant Wirtshaus	Ölspur-Wirt	Steirische Ölspur, vertreten durch Sitzgemeinde Stainz Hauptplatz 1, 8510 Stainz M: +43 664 3570745 E-Mail: <a href="mailto:office@schilcherland.at">office@schilcherland.at</a> <a href="http://www.oelspur.at">www.oelspur.at</a> <a href="http://www.schilcherland.at">www.schilcherland.at</a>
Restaurant Wirtshaus	Biobetrieb	Austria Bio Garantie GmbH Königsbrunner Straße 8, 2202 Enzersfeld T.: +43 2262 672212 E-Mail: <a href="mailto:enzersfeld@abg.at">enzersfeld@abg.at</a> <a href="http://www.abg.at">www.abg.at</a>
Restaurant Wirtshaus	Slow Food	Slow Food Styria, vertreten durch Manfred Flieser Kalvarianbergstraße 140/13, 8020 Graz T: +43 664 2521310 E-Mail: <a href="mailto:slowlife@A1.net">slowlife@A1.net</a> E-Mail: <a href="mailto:m.flieser@A1.net">m.flieser@A1.net</a> <a href="http://www.slowfood-styria.com">www.slowfood-styria.com</a>
Restaurant Wirtshaus	Gute steirische Gaststätte	Gute Steirische Gaststätten, vertreten durch Manfred Werlein Landskronngasse 8, 8600 Bruck/Mur M: +43 676 3517590 E-Mail: <a href="mailto:wm@gsg.or.at">wm@gsg.or.at</a> <a href="http://www.gutesteirischegaststaeue.at">www.gutesteirischegaststaeue.at</a>
Restaurant Wirtshaus	Kulinarium Steiermark	Steirische Tourismus GmbH St. Peter Hauptstraße 243, 8042 Graz T: +43 316 40030 E-Mail: <a href="mailto:info@steiermark.com">info@steiermark.com</a> <a href="http://www.steiermark.com">www.steiermark.com</a>
Restaurant Wirtshaus	Kulinarisches Erbe	Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich Schauflegasse 6, 1014 Wien T: +43 1 33151 4942 E-Mail: <a href="mailto:office@kulinarisches-erbe.at">office@kulinarisches-erbe.at</a> <a href="http://www.kulinarisches-erbe.at">www.kulinarisches-erbe.at</a>
Restaurant Wirtshaus	Haubenlokal	GaultMillau Österreich Strohgasse 21a, 1030 Wien T: +43 1 7124384 25 E-Mail: <a href="mailto:paul.golger@gaultmillau.at">paul.golger@gaultmillau.at</a> <a href="http://www.gaultmillau.at">www.gaultmillau.at</a>

## 1.1.2. ZUSÄTZLICHE REGELUNGEN

Neben der hohen QUALITÄT ist ein weiteres Kriterium ein wesentliches Merkmal des Gütesiegels: die REGIONALITÄT. Um einen Gastronomiebetrieb mit dem Gütesiegel Schilcherland Qualität auszeichnen zu können, muss der Wirt neben seiner jeweiligen Grundzertifizierung (die die Qualität an sich garantiert) auch regionale Produkte bzw. Rohstoffe in seiner Küche verwenden. Die Richtlinien für die Verwendung von regionalen Produkten bzw. Rohstoffen in der Gastronomie sind in Form eines **Punktecatalogs** erfasst.

- (1) Die Produktpalette in der Küche eines Gastronomiebetriebes wird in 15 Hauptgruppen unterteilt.
- (2) Um ein Produkt in die Bewertung zu nehmen, muss es länger als 6 Monate auf der Speisekarte verfügbar sein. Ausnahme: saisonale Produkte wie Gemüse oder Obst.
- (3) Um ein Produkt in die Bewertung zu nehmen, muss der Lieferant bzw. Produzent veröffentlicht sein.
- (4) Gibt es für eine Produktgruppe mehr als einen Lieferanten, wird der mit den größten Anteilen als Hauptlieferant gewertet.
- (5) Eine Hauptgruppe gilt als regional abgedeckt, wenn sie mindestens 5 Punkte erreicht hat, d.h. die Mindestpunktzahl für einen positiven Beschluss beträgt 50 Punkte
- (6) Drei Hauptgruppen müssen sozusagen als ausnahmslose Grundausstattung immer zu 100 % regional abgedeckt werden, das sind SCHILCHER, KERNÖL, FRUCHTSÄFTE.
- (7) Insgesamt sollen mindestens zehn von 15 Hauptgruppen mit regionalen Produkten aus dem Schilcherland abgedeckt werden.

Das Ergebnis des Punktecatalogs ist im Rahmen des Bewerbungsverfahrens auszuwerten und gegebenenfalls durch Nutzen des regionalen Angebots nachzubessern. Der Punktecatalog ist als Appendix im Anhang der Vergabeordnung zu finden.

## 1.2. RICHTLINIEN BUSCHENSCHANK

### 1.2.1. STANDARDS

Für eine Anerkennung wird die Einhaltung der branchenüblichen Standards und die Einhaltung der gesamten Rechtsvorschrift für das Steiermärkische Buschenschankgesetz in der jeweils gültigen Fassung sowie die Einhaltung der gesamten Rechtsvorschrift für das Weingesetz des Bundeslandes Steiermark in der jeweils gültigen Fassung grundsätzlich vorausgesetzt.

Art	Standards/Zertifizierungen	Prüf- und Kontrollstellen
<b>Buschenschank</b>	Buschenschankgesetz (Offenlegung und Einhaltung der Standards)	Bezirkshauptmannschaft Deutschlandsberg Kirchengasse 12, 8530 Deutschlandsberg T +43 3462 26060 E-Mail: <a href="mailto:bhdl@stmk.gv.at">bhdl@stmk.gv.at</a> <a href="http://www.bh-deutschlandsberg.steiermark.at">www.bh-deutschlandsberg.steiermark.at</a>
	Weingesetz (Offenlegung und Einhaltung der Standards)	Landwirtschaftskammer Steiermark Weinbauabteilung Hammerlinggasse 3, 8010 Graz T +43 316 80500 E-Mail: <a href="mailto:office@lk-stmk.at">office@lk-stmk.at</a> <a href="https://stmk.lko.at">https://stmk.lko.at</a>

### 1.2.2. ZUSÄTZLICHE REGELUNGEN

Die Vielfalt und Echtheit der Kulinarik im Schilcherland ist in der regionalen Strategie eine Kernkompetenz. Selbst erzeugte Produkte und Dienstleistungen (Angebot und Verwendung von regionalen Produkten) der Buschenschankbetriebe tragen ebenso wie die Gastronomie wesentlich zu einer unverwechselbaren Kulinarik bei. Durch zusätzliche Regelung in der Vergabeordnung für Buschenschankbetriebe wird mit dem Gütesiegel garantiert, dass das Angebot neben den eigenen selbst hergestellten Produkten auch mit anderen typisch regionalen Produkten ergänzt ist und der weststeirische Buschenschank somit der Inbegriff von traditionellen Spezialitäten ist.

Grundlage für die zusätzlichen Regelungen ist der **Punktecatalog** für Buschenschankbetriebe. Das Ergebnis des Punktecatalogs ist im Rahmen des Bewerbungsverfahrens auszuwerten und gegebenenfalls durch Nutzen des regionalen Angebots nachzubessern. Ein Beratungsteam gibt nach Prüfung der Kriterien eine Empfehlung an den Markenbeirat, der auf Basis dessen die Vergabe des Gütesiegels beschließen kann.



## 1.3. RICHTLINIEN BEHERBERGUNG

### 1.3.1. STANDARDS

Als Grundvoraussetzung für eine Anerkennung muss eine Zertifizierung aus der nachstehenden Liste für den Betrieb vorhanden sein.

Art	Standards/ Zertifizierungen	Prüf- und Kontrollstellen
<b>Pension</b>	4 Kristalle	Verband der Privatzimmervermieter vertreten durch Maria Wallner Gersdorf 37, 8524 Bad Gams T +43 3463 3038 E-Mail: <a href="mailto:wallner-pension@aon.at">wallner-pension@aon.at</a> <a href="http://www.urlaubganzprivat.at">www.urlaubganzprivat.at</a>
<b>Hotel</b>	3 Sterne 4 Sterne	Wirtschaftskammer Fachverband Hotellerie Körblergasse 111-113, 8010 Graz T +43 316 601 E-Mail: <a href="mailto:office@wkstmk.at">office@wkstmk.at</a> <a href="http://www.wko.at">www.wko.at</a>
<b>Urlaub am Bauernhof</b>	4 Blumen	Urlaub am Bauernhof Hamerlinggasse3, 8010 Graz T +43 316 8050 1291 E-Mail: <a href="mailto:uab@lk-stmk.at">uab@lk-stmk.at</a> <a href="http://www.urlaubambauernhof.net">www.urlaubambauernhof.net</a>
<b>Urlaub am Bauernhof</b> <i>Spezialisierungen</i> → <i>Urlaub am Winzerhof</i> → <i>Urlaub am Reiterbauernhof</i> → <i>Urlaub für Feinschmecker</i> → <i>Almhütten und Ferienhäuser</i> → <i>Barrierefreier Urlaub</i>	4 Blumen	Urlaub am Bauernhof Hamerlinggasse3, 8010 Graz T +43 316 8050 1291 E-Mail: <a href="mailto:uab@lk-stmk.at">uab@lk-stmk.at</a> <a href="http://www.urlaubambauernhof.net">www.urlaubambauernhof.net</a>

### 1.3.2. ZUSÄTZLICHE REGELUNGEN

Die zusätzlichen Regelungen sind innerhalb der ersten vier Wochen nach Lizenzvergabe zu erfüllen. Prospektmaterial und Adresslisten werden von der Koordination Schilcherland zur Verfügung gestellt. Für Produktkennzeichnungen und dergleichen steht die Koordination Schilcherland beratend und unterstützend zur Verfügung.

Art	Kriterien	Prüf- und Kontrollstellen
<b>Pension</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Regionales Schilcherland-Frühstücksangebot mit mindestens fünf selbst erzeugten, regionalen oder regionalen Produkten aus dem Schilcherland-Spezialitäten-Warenkorb.</li> <li>Die Schilcherlandwerte (regional, echt, vielseitig, qualitativ) sind für den Gast als Bekenntnis ersichtlich. (z.B. schriftliches Bekenntnis als</li> </ol>	Koordination Schilcherland Wirtschaftspark 2, 8530 Deutschlandsberg T +43 664 3570745 <a href="mailto:g.kubik@schilcherland.at">g.kubik@schilcherland.at</a> <a href="http://www.schilcherland.at">www.schilcherland.at</a>

	<p>Tischaufsteller, Kennzeichnung der regionalen Produkte, etc.)</p> <p>3. Spezielle Verknüpfung mit der Region:  → Schlechtwetterprogrammangebote im Schilcherland  → Vernetzung mit Markenpartnern (z.B. Empfehlungen, Exkursionen, Bezugsquellen, Aktionen, etc.)  → Ergänzungen in der Gästeinformationsmappe der oben genannten Punkte  → Im Zimmer und Frühstücksraum liegt Schilcherland-Informationsmaterial auf  → Auf neuen Drucksorten wird das Schilcherland-Logo verwendet  → Verknüpfung mit <a href="http://www.schilcherland.at">www.schilcherland.at</a></p>	
<b>Hotel</b>	<p>1. Regionales Schilcherland-Frühstücksangebot mit mindestens fünf selbst erzeugten, regionalen oder regionalen Produkten aus dem Schilcherland-Spezialitäten-Warenkorb.</p> <p>2. Die Schilcherlandwerte (regional, echt, vielseitig, qualitativ) sind für den Gast als Bekenntnis ersichtlich. (z.B. schriftliches Bekenntnis als Tischaufsteller, Kennzeichnung der regionalen Produkte, etc.)</p> <p>3. Spezielle Verknüpfung mit der Region:  → Schlechtwetterprogrammangebote im Schilcherland  → Vernetzung mit Markenpartnern (z.B. Empfehlungen, Exkursionen, Bezugsquellen, Aktionen, etc.)  → Ergänzungen in der Gästeinformationsmappe der oben genannten Punkte  → Im Zimmer und Frühstücksraum liegt Schilcherland-Informationsmaterial auf  → Auf neuen Drucksorten wird das Schilcherland-Logo verwendet  → Verknüpfung mit <a href="http://www.schilcherland.at">www.schilcherland.at</a></p>	<p>Koordination Schilcherland  Wirtschaftspark 2, 8530  Deutschlandsberg  T +43 664 3570745  <a href="mailto:g.kubik@schilcherland.at">g.kubik@schilcherland.at</a>  <a href="http://www.schilcherland.at">www.schilcherland.at</a></p>
<b>Urlaub am Bauernhof</b>	<p>1. Mitgliedschaft beim Landesverband UaB.</p> <p>2. Die Schilcherlandwerte (regional, echt, vielseitig, qualitativ) sind für den Gast als Bekenntnis ersichtlich. (z.B. schriftliches Bekenntnis als Tischaufsteller, Kennzeichnung der regionalen Produkte, etc.)</p> <p>3. Spezielle Verknüpfung mit der Region:  → Schlechtwetterprogrammangebote im Schilcherland  → Vernetzung mit Markenpartnern (z.B. Empfehlungen, Exkursionen, Bezugsquellen, Aktionen, etc.)  → Ergänzungen in der Gästeinformationsmappe der oben genannten Punkte  → Im Zimmer und Frühstücksraum liegt Schilcherland-Informationsmaterial auf  → Auf neuen Drucksorten wird das Schilcherland-Logo verwendet  → Verknüpfung mit <a href="http://www.schilcherland.at">www.schilcherland.at</a></p>	<p>Urlaub am Bauernhof,  vertreten durch Johanna  Huber in Kooperation mit  Koordination Schilcherland  Wirtschaftspark 2, 8530  Deutschlandsberg  T +43 664 3570745  <a href="mailto:g.kubik@schilcherland.at">g.kubik@schilcherland.at</a>  <a href="http://www.schilcherland.at">www.schilcherland.at</a></p>

## 1.4. RICHTLINIEN WIRTSCHAFT & HANDWERK

### 1.4.1. STANDARDS

Die branchenüblichen und produktspezifischen Qualitätsstandards sind vom Bewerber offen zu legen und einzuhalten.

Art	Kriterien	Prüf- und Kontrollstellen
<b>Produkt besteht überwiegend aus regionalen Rohstoffen*</b>	Offenlegung und Einhaltung der branchenüblichen Qualitätsstandards	Wirtschaftskammer Frauentaler Straße 53, 8530 Deutschlandsberg T +43 316 6019210 E-Mail: <a href="mailto:margareta.deix@wkstmk.at">margareta.deix@wkstmk.at</a> <a href="http://www.wko.at">www.wko.at</a>
	Offenlegung und Einhaltung der produktspezifischen Qualitätsstandards	
<b>Produkt stellt eine Innovation in der Region dar (entwickelt, kreiert)*</b>	Offenlegung und Einhaltung der branchenüblichen Qualitätsstandards	Wirtschaftskammer Frauentaler Straße 53, 8530 Deutschlandsberg T +43 316 6019210 E-Mail: <a href="mailto:margareta.deix@wkstmk.at">margareta.deix@wkstmk.at</a> <a href="http://www.wko.at">www.wko.at</a>
	Offenlegung und Einhaltung der produktspezifischen Qualitätsstandards	

\*ausgenommen Lohnfertigung

### 1.4.2. ZUSÄTZLICHE REGELUNGEN

Art	Kriterien	Prüf- und Kontrollstellen
<b>Produkt besteht überwiegend aus regionalen Rohstoffen*</b>	regionale Produktion	Wirtschaftskammer Frauentaler Straße 53, 8530 Deutschlandsberg T +43 316 6019210 E-Mail: <a href="mailto:margareta.deix@wkstmk.at">margareta.deix@wkstmk.at</a> <a href="http://www.wko.at">www.wko.at</a>
	regionale Auslieferung	
<b>Produkt stellt eine Innovation in der Region dar (entwickelt, kreiert)*</b>	regionale Produktion	Wirtschaftskammer Frauentaler Straße 53, 8530 Deutschlandsberg T +43 316 6019210 E-Mail: <a href="mailto:margareta.deix@wkstmk.at">margareta.deix@wkstmk.at</a> <a href="http://www.wko.at">www.wko.at</a>
	regionale Auslieferung	

\*ausgenommen Lohnfertigung

## 1.5. RICHTLINIEN ERLEBNISRÄUME

### 1.5.1. STANDARDS

Als Grundvoraussetzung für eine Anerkennung muss ein Qualitätskriterium aus der nachstehenden Liste für den Betrieb vorhanden sein.

Art	Kriterien	Prüf- und Kontrollstellen
<b>Touristisches Angebot/ touristische Einrichtung</b>	Regionales touristisches Top-Angebot im bundesweiten Vergleich  Angebote, die als Erlebnisräume der Marke in Frage kommen	Beurteilung durch Markenbeirat und Tourismusverbände

### 1.5.2. ZUSÄTZLICHE REGELUNGEN

Die unten beschriebenen Kriterien werden in der jeweiligen Bewerbung dargestellt und von der Koordinationsstelle abgefragt. Die Beurteilung obliegt dem Markenbeirat.

Art	Kriterien	Prüf- und Kontrollstellen
<b>Touristisches Angebot/ touristische Einrichtung</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dem Angebot liegen professionelle Öffnungszeiten zu Grunde, d.h. die Öffnungszeiten müssen transparent, regelmäßig und verlässlich sein.</li><li>2. Die Wertschöpfung muss im Schilcherland sein.</li><li>3. Es gibt ein Schwerpunktthema, d.h. das Angebot ist konkretisiert und hat mindestens drei Zusatzangebote zum Thema.</li><li>4. Handelt es sich um Produkte, müssen die Produkte aus dem Schilcherland bzw. deren Rohstoffe überwiegend aus dem Schilcherland stammen.</li></ol>	Beurteilung durch Markenbeirat

## 2. BEITRÄGE

Der Lizenznehmer zahlt für die Nutzung des Gütesiegels Schilcherland Qualität einen Kostenbeitrag. Der Kostenbeitrag besteht aus einer einmaligen Einstiegsgebühr und einem jährlichen Beitrag. Die Höhe des Kostenbeitrags wird vom Markenbeirat beschlossen und wird generell gering gehalten.

Der Kostenbeitrag dient überwiegend zur Durchführung von Marketing- und Vermarktungsaktionen. Zusätzliche Mittel zur Finanzierung von Maßnahmen können durch zusätzliche Beiträge, Beiträge von Finanzierungspartner oder durch Förderungen eingebracht werden. Die Beschlüsse der Mittelverwendung erfolgen in Planungstreffen des Markenbeirats, die je nach Bedarf stattfinden.

### 2.2. EINSTIEGSGEBÜHR

Die einmalige Einstiegsgebühr beträgt € 300,00.

### 2.3. JAHRESBEITRAG

Die Höhe der jährlichen Beiträge ist abhängig von:

- (1) **Anzahl der Produkte**  
Die Staffelung erfolgt in jeweils 5 Produkten bzw. Produktgruppen.
- (2) **Größe des Betriebes**  
Die Betriebsgröße wird nach Vollzeitäquivalent der Mitarbeiter eingestuft. Teilzeitarbeitskräfte werden als 0,5 Vollzeitbeschäftigte gerechnet.
- (3) **Mitgliedschaft bei Partnerverband (Partnerbonus)**  
Bewerber, die Mitglied bei einem Verband sind, der sich durch Basisleistungen am Gesamtprojekt beteiligt, wird ein reduzierte Beitrag verrechnet. Verbände mit Pflichtbeiträgen bzw. verpflichtender Mitwirkung ihrer Mitglieder werden nicht berücksichtigt.

#### TABELLE FÜR DIENSTLEISTUNGEN

	regulär	reduziert*
bis 3 Vollzeitbeschäftigte	150,00 €	50,00 €
bis 10 Vollzeitbeschäftigte	250,00 €	83,00 €
über 10 Vollzeitbeschäftigte	350,00 €	116,00 €

\*Partnerbonus: reduzierter Beitrag für Mitglieder eines unterstützenden Verbandes, z.B. Ölspur, Spezialitäten.

## TABELLE FÜR PRODUKTE

<b>Beitrag bis 5 Produkte</b>		
	regulär	reduziert*
bis 3 Vollzeitbeschäftigte	150,00 €	50,00 €
bis 10 Vollzeitbeschäftigte	250,00 €	83,00 €
über 10 Vollzeitbeschäftigte	350,00 €	116,00 €

<b>Beitrag bis 10 Produkte</b>		
	regulär	reduziert*
bis 3 VZB*	200,00 €	100,00 €
bis 10 VZB*	300,00 €	133,00 €
über 10 VZB*	400,00 €	166,00 €

<b>Beitrag bis 15 Produkte</b>		
	regulär	reduziert*
bis 3 VZB*	250,00 €	150,00 €
bis 10 VZB*	350,00 €	183,00 €
über 10 VZB*	450,00 €	216,00 €

\*Partnerbonus: reduzierter Beitrag für Mitglieder eines unterstützenden Verbandes, z.B. Ölspur, Spezialitäten.

Die Kostenbeiträge werden im Zuge des Lizenzvertrages individuell berechnet und vom Lizenzgeber vorgeschrieben. Idealerweise erteilt der Lizenznehmer dem Lizenzgeber eine Einzugsermächtigung. Für das laufende Kalenderjahr, in das der Vertragsschluss fällt, zahlt der Lizenznehmer einen aliquoten Beitrag in der Höhe eines Viertels des Jahresbeitrages pro Quartal, einschließlich des Quartals, in das der Vertragsabschluss fällt. Der Kostenbeitrag ist sechs Wochen nach Abschluss des Lizenzvertrages für das laufende Kalenderjahr, in das der Vertragsabschluss fällt, und für die folgenden Kalenderjahre jeweils zum 31.1. fällig.

### 3. LEISTUNGEN

Für neue Mitgliedsbetriebe wird eine Einstiegsgebühr in der Höhe von Euro 300,- verrechnet. Als Gegenleistung erhält der Lizenznehmer ein umfangreiches Paket (im Wert von ca. € 1.000,00) zur Kennzeichnung und Außendarstellung der Markenpartnerschaft.

- (1) Hausplakette in Form eines Glasschildes
- (2) Schilcherland-Fahne, Auswahl in rot oder weiß, Banner oder Knatter
- (3) Merchandisingartikel: Pins, Tragetaschen, Autokleber
- (4) Platzierung im Qualitätsfolder (ab Neuzugänge von 20 Lizenznehmern)
- (5) Erstellung von Fotos für den Folder, auch zur eigenen Verwendung

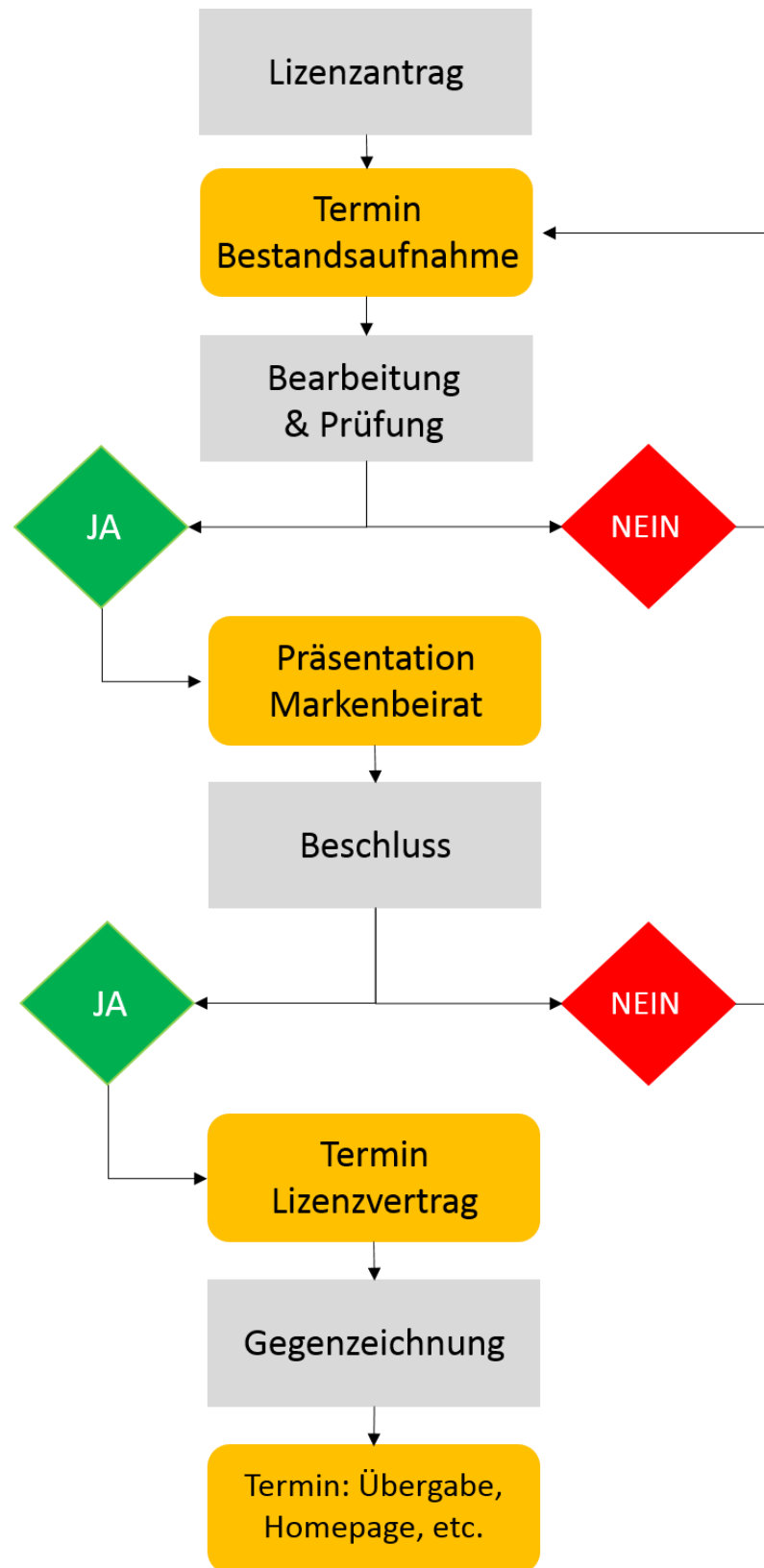
Im Gegenzug des jährlichen Kostenbeitrages laut Tabelle erhält der Lizenznehmer folgende Leistungen:

- (6) prominente Platzierung in der regionalen Homepage
- (7) Verlinkung über die regionale Homepage auf die eigene Website
- (8) Platzierung im Folgeforder

Neben direkter und indirekter Vorteile der regionalen Markenstrategie können weitere Leistungen abhängig von Förderungen und anderen Finanzierungsquellen vereinbart werden, z.B.:

- (9) gemeinsame Aktion mit Markenpartnern
- (10) gemeinsame Pressearbeit
- (11) Partnerschaften für Erlebnisräume Schilcherland
- (12) Produktentwicklung,
- (13) Angebotsentwicklung (interdisziplinär: Landwirtschaft, Kultur, Tourismus, Wirtschaft)

## 4. PROZESS





# Appendix

- (1) Punktecatalog Gastronomie
- (2) Punktecatalog Buschenschank
- (3) Stammdatenblatt
- (4) Bewerbungsansuchen
- (5) Logoposter Schilcherland Steiermark
- (6) Logoposter Schilcherland Qualität