



# HESSISCHER LANDTAG

13. 03. 2012

## **Kleine Anfrage**

**der Abg. Fuhrmann (SPD) vom 08.02.2012**

**betreffend Kooperation "Hessen à la carte"**

**und**

## **Antwort**

**des Ministers für Wirtschaft, Verkehr und Landesentwicklung**

### **Vorbemerkung der Fragestellerin:**

Am 6. Februar 2012 überreichte Staatssekretär Steffen Saebisch im Landhotel "Zum Hessenpark" 26 gastronomischen Betrieben das Gütesiegel der Kooperation "Hessen à la carte".

Die Vorbemerkung der Fragestellerin vorangestellt, beantworte ich die Kleine Anfrage wie folgt:

Frage 1. Für welche Zwecke erhält die Kooperation "Hessen à la carte" jährlich eine finanzielle Unterstützung in Höhe von 12.000 € vom Land Hessen?

Die Zuwendung ist für Sachkosten bei der Durchführung der Aktion "Hessen à la carte" bestimmt. Hierbei handelt es sich um Werbung und Öffentlichkeitsarbeit sowie um den Qualitätscheck gastronomischer Betriebe und die Verleihung der Auszeichnung "Geprüfter Hessen à la carte Betrieb" bei erfolgreichem Bestehen des Qualitätschecks.

Frage 2. Welche, laut "Hessen à la carte"-Geschäftsführer Julius W. "strengen" Kriterien liegen der Verleihung des Gütesiegels an die gastronomischen Betriebe zugrunde?

Die Betriebe stufen sich in eine von drei Kategorien ein:

### **"Gut-Bürgerlich"**

Deftige Landhausküche, basierend auf bewährter, gutbürgerlicher, regionaler Küche mit Herz und Gastlichkeit.

### **"Gehobene Küche"**

Feine, gehobene (Landhaus-) Küche mit regionalem Speisen- und Getränkeangebot.

### **"Feinschmecker"**

Gourmetküche (Haus mit exklusivem regionalen Speisen- und Getränkeangebot der Spitzenklasse).

Der Qualitätscheck wird anhand einheitlicher Kriterien durchgeführt. Es werden Kriterien geprüft, die für die Zertifizierung unbedingt erfüllt sein müssen. Daneben wird der Gesamteindruck anhand weicher Kriterien abgerundet. Die Zertifizierung bedeutet, dass der Betrieb die Kriterien erfüllt hat und beinhaltet die Kategorie als Annex.

Für alle Kategorien geltende Kriterien:

- Einhaltung von HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept, Regelwerk zur Lebensmittelhygiene),
- Außenwerbung u.a. durch Anbringung des Mitgliedsschildes am Eingang oder an für den Gast gut sichtbarer Stelle,
- Verwendung von "Hessen à la carte"-Werbemitteln und Einsetzen des "Hessen à la carte"-Logos bei eigener Werbung,

- Hinweis auf Mitgliedschaft z.B. auf eigener Homepage, in Flyern o.ä.,
- Hessisches/Regionales Speisen- und Getränkeangebot (als "Hessen à la carte" gekennzeichnet),
- frische Zubereitung der Speisen,
- für die "Hessen à la carte"-Speisen sind Qualitätsprodukte (so weit möglich) von regionalen Anbietern zu verwenden,
- Hinweis auf regionale Bezugsquellen für den Gast kenntlich machen,
- angenehme Atmosphäre und freundlicher Service.

Begleitkriterien:

- Objekt außen und innen,
- Küche,
- Speisekarten,
- Toiletten (Sauberkeit, Optik/Dekoration),
- Einrichtung (Gemütlichkeitsfaktor) - wird allerdings nicht bewertet,
- Tische (Präsentation, Dekoration),
- Service/Gästekbetreuung,
- Angebote für Kinder,
- Produkttext/Preis/Leistung.

Frage 3. War die Landesregierung an der Auswahl der Betriebe, an die das Gütesiegel verliehen wurde, in irgendeiner Form beteiligt?

Nein.

Frage 4. Wer entscheidet vor der Verleihung des Gütesiegels, ob ein Betrieb in das Qualitätskonzept regionaler Gastronomie passt?

Die Kooperation "Hessen à la carte" entscheidet anhand der Kriterien des Qualitätschecks.

Frage 5. Beteiligt sich das Land Hessen finanziell an den Veröffentlichungen der Kooperation?

Ja, die Zuwendung wird für Sachkosten und damit auch für Werbung und Öffentlichkeitsarbeit sowie den Restaurantführer gewährt.

Wiesbaden, 5. März 2012

**Dieter Posch**