

Schmeck den Süden  
— Genuss *außer Haus* —  
Baden-Württemberg

**Wir sind es  
uns wert!**

Unseren  
Mitarbeitern,  
Patienten  
und Gästen!









# Inhaltsverzeichnis

Grußwort – Peter Hauk MdL .....	5
Regionalität – Schatzkammer Baden-Württemberg .....	7
Umdenken in Köpfen und Töpfen .....	9
Transparenz, Sicherheit und Imagegewinn: durch geprüfte Qualität .....	11
Qualitätszeichen in Baden-Württemberg und in der EU .....	13
Was tun wir für Sie? – Unser Einsatz .....	15
Erklärung der Klassifizierungsstufen und Kriterien – Die Spielregeln .....	17
Wer kann mitmachen? – Die Macher .....	18
Betriebe: Wir sind schon dabei! .....	21 – 25
Entstehungsgeschichte des Projektes .....	27
Die Partner des Projektes: DEHOGA, MBW, MLR .....	27
Kontaktdaten .....	27
Impressum und Umsetzung .....	28



Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Material mit EU-Ecolabel.







*Liebe Freundinnen und Freunde regionaler Küche,  
sehr geehrte Damen und Herren,*



in einer Gesellschaft, die zunehmend für Themen der Nachhaltigkeit und des Umweltschutzes sensibilisiert ist, gewinnen regionale Lebensmittel immer mehr an Bedeutung, so auch in den großen Küchen. Wer in der Gemeinschaftsgastronomie Tag für Tag viele hundert Menschen verpflegt, trägt eine hohe Verantwortung und hat gleichzeitig die Chance, eine große Wirkung zu erzielen. Denn eine gute und ausgewogene Ernährung schafft Lebensqualität und der Einsatz nachhaltiger Lebensmittel ist ein Bekenntnis zu sozialer Verantwortung für die Region mit all den Menschen, Tieren und Pflanzen, die dort leben.

Unter dem Motto „Schmeck den Süden“-Genuss außer Haus setzen erfreulicherweise immer mehr Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie auf hochwertige und frische Produkte aus Baden-Württemberg. Seit acht Jahren steht bei dieser genussvollen Kooperation die verbindliche Verwendung von nachvollziehbar regionalen Produkten, insbesondere aus den Qualitätsprogrammen des Landes – dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg und dem Biozeichen Baden-Württemberg –, im Vordergrund. Damit wird der Grundstein für eine nachhaltige und zukunftsorientierte Ernährung und ein erhöhtes Wohlbefinden der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Patientinnen und Patienten sowie Gäste in der Gemeinschaftsverpflegung gelegt und Verbundenheit geschaffen. Zudem besteht die Chance, sich in einem herausfordernden Markt zu profilieren, um Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Gäste zu gewinnen.

Mit guter Küche im Zeichen von „Schmeck den Süden“-Genuss außer Haus senden die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auch ein positives Signal an unsere heimische Landwirtschaft. Sie tragen zur Abnahmesicherheit für regional erzeugte Produkte bei und leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten und dem Erhalt der Kulturlandschaft.

Lassen Sie uns gemeinsam dafür eintreten, dass regionale Lebensmittel einen festen Platz in unserer Gesellschaft und der Gemeinschaftsgastronomie einnehmen.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Peter Hauk'.

**Peter Hauk MdL**  
Minister für Ernährung, Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg









# Regionalität – Schatzkammer Baden-Württemberg

Nachhaltigkeit, Heimatverbundenheit und Tradition, kurze Transportwege und gute Produkte aus der Region tragen zur Zufriedenheit der Menschen bei.

Immer mehr Menschen legen Wert auf diese Themen und auf das Wissen um die Herkunft der verarbeiteten Produkte. Hierbei unterstützt das Projekt „Schmeck den Süden“-Genuss außer Haus die Verantwortlichen in der Verpflegung von Betriebsrestaurants, Kliniken, Schulumenschen, Pflegeheimen und Kindertagesstätten.

Die Einrichtungen legen Wert auf Regionalität, Transparenz und darauf, dass nur das drinsteckt was draufsteht.

Ein klares Bekenntnis für die Gäste, Mitarbeiter, Kinder und Patienten. Kompakt zusammengefasst bedeutet das:

- ▶ **Regionale Produkte wertschätzen**
- ▶ **Saisonale frische Produkte verarbeiten**
- ▶ **Lange Transportwege vermeiden**
- ▶ **Landschaftsstrukturen  
und Traditionen erhalten**
- ▶ **Die Arbeit der Erzeuger  
und Vermarkter wertschätzen**

Und... je höher der Anteil an Produkten aus Baden-Württemberg letztendlich auf dem Menüplan ausmacht, desto höher die Klassifizierung in Stufe I oder Stufe II.







# Umdenken in Köpfen und Töpfen

17 Millionen Gäste werden täglich in der Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland verpflegt; z. B. in Kindertagesstätten, Schulumens, Betriebsrestaurants, Kliniken und Pflegeheimen.

## ► **Große Verantwortung der Branche für:**

- Das Klima
- Die Region/Das Land
- Die Landwirtschaft
- Die Ernährung der Zielgruppe / Mitarbeiter

## ► **Ihr Nutzen:**

- Wertschätzung der Produkte, der Region und der landwirtschaftlichen Erzeuger
- Wertschätzung der Mitarbeiter, als Instrument zur Mitarbeiterbindung und -Gewinnung
- Nachhaltigkeit
- Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes
- Frisches und qualitativ hochwertiges Angebot für die Gäste
- Freude an der Zubereitung regionaler Schätze



Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

# Zertifikat

Dem Gastronomiebetrieb / Klinik / Caterer

**Firma Mustermann**  
**Musterstraße 101, 70500 Musterstadt**

wird nach erfolgter Prüfung am 23.09.2024 bestätigt, dass er die Anforderung der Regionalen Speisekarte „Schmeck den Süden“-Genuss außer Haus im erforderlichen Umfang einhält.

Der Betrieb ist deshalb berechtigt, auf der Grundlage der entsprechenden Qualitätsstandards die Klassifizierung Stufe II



von zwei möglichen Stufen zu führen. Die „Löwenklassifizierung“ ist ein Maß für die Größe des Angebots an Gerichten, die mit baden-württembergischen Zutaten zubereitet wird. Diese Urkunde ist gültig bis zur Ausstellung eines Folgedokumentes, längstens jedoch bis 31.12.2025. Die Gültigkeit erlischt automatisch mit der Aufhebung oder Kündigung der Teilnahme bei den „Schmeck den Süden“-Genuss außer Haus.

[www.schmeck-den-sueden.de](http://www.schmeck-den-sueden.de)

Stuttgart, den 25.09.2024

Dr. Alexander Wirsig,  
Geschäftsführer  
MEW Marketing- und  
Absatzförderungsgesellschaft für  
Agrar- und Forstprodukte aus  
Baden-Württemberg mbH

Fritz Engelhardt,  
Aufsichtsvorsitzender  
DEHOGA Tourismus  
Baden-Württemberg GmbH

Regina Autenrieth,  
Leiterin Tourismus Gastronomie  
DEHOGA Tourismus  
Baden-Württemberg GmbH





Schmeck den Süden  
Genuss außer Haus —  
Süden-Württemberg

# Transparenz, Sicherheit und Imagegewinn durch geprüfte Qualität

Immer mehr Menschen essen außer Haus. Vielen Menschen ist es wichtig, die Herkunft der Lebensmittel zu kennen, die in Ihren Mahlzeiten verarbeitet sind. Bereits 41 Gemeinschaftsverpfleger mit über 80 Betriebsstätten, die das Projekt in Stufe I oder II umsetzen, haben das erkannt. Sie bekennen sich dadurch zu ihrem Standort im Ländle. Darüber hinaus zeigen Sie auch Ihre Wertschätzung gegenüber den Mitarbeitern, denn sie verwenden hochwertige Zutaten aus der nahen Umgebung für die täglichen Mahlzeiten. Die Gemeinschaft der „Schmeck den Süden“-Genuss außer Haus Verpfleger stellt sich gemeinsam der Herausforderung der regionalen Produktbeschaffung. Auch die heimische Landwirtschaft erkennt das regionale Prinzip und den direkten Kontakt zum Groß-Gastronomen mehr und mehr als echte Chance für einen gesicherten Absatz.

- ▶ **Jährliches Audit schafft Transparenz, Vertrauen und Sicherheit**
- ▶ **Geprüfte Qualität:  
Qualitätszeichen Baden-Württemberg  
und Bio-Zeichen Baden-Württemberg**
- ▶ **Imagegewinn für den Betrieb  
nach Innen und Außen**
- ▶ **Gesicherte Herkunft:  
Die verwendeten Lebensmittel  
stammen aus Baden-Württemberg**



HIER FINDEN SIE UNSERE  
SPEZIALITÄTEN AUS DEM  
GENIESSERLAND

Fränkischer  
Grünkern g. U.

Weidechse vom  
Limpurger Rind g. U.

Badischer Wein g. U.

Hohenloher  
Birnenbrand g. g. A.

Schwäbische  
Maultaschen g. g. A.

Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g. g. A.

Schwarzwälder  
Schinken g. g. A.

Filderkraut /  
Filderspitzkraut g. g. A.

Württemberger Wein g. U.

Schwarzwälder  
Himbeergeist

Schwarzwälder  
Zwetschgenwasser

Schwarzwälder  
Mirabellenwasser

Schwarzwälder  
Spätzle /  
Schwäbische Knöpfle g. g. A.

Allgäuer  
Emmentaler g. U.

Schwarzwälder  
Williamsbirne

Gurken von der Insel  
Reichenau g. g. A.

Allgäuer Weißlacker g. U.

Schwarzwälder  
Kirschwasser

Tettlinger  
Hopfen g. g. A.

Schwarzwaldforelle g. g. A.

Tomaten von der Insel  
Reichenau g. g. A.

Allgäuer Bergkäse g. U.

Höri Büle g. g. A.

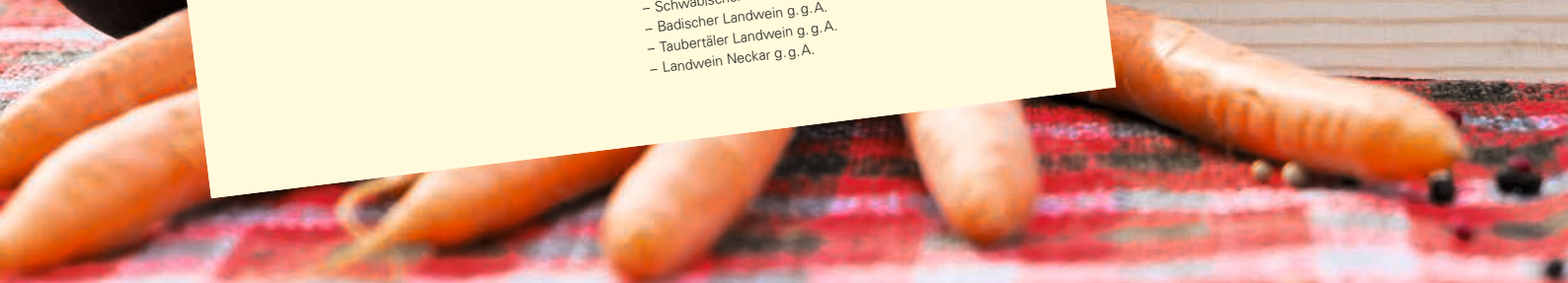
Feldsalate von der  
Insel Reichenau g. g. A.

Salate von der Insel  
Reichenau g. g. A.

– Schwäbischer Landwein g. g. A.  
 – Badischer Landwein g. g. A.  
 – Taubertäler Landwein g. g. A.  
 – Landwein Neckar g. g. A.

Heumilch g. t. S.

AUS  
REG





# Qualitätszeichen Baden-Württemberg und in der EU

Bei den mit dem Qualitätszeichen oder Bio-Zeichen Baden-Württemberg gekennzeichneten Produkten handelt es sich um Lebensmittel in ausgezeichneter Qualität mit nachvollziehbarer Herkunft. Träger des Zeichens ist das Land Baden-Württemberg, vertreten durch das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR).

Außerdem bietet Baden-Württemberg eine Vielzahl bekannter und beliebter landestypischer Spezialitäten, wie zum Beispiel Schwarzwälder Schinken, Schwäbische Spätzle oder Filderkraut. Diese Originale stehen aufgrund ihrer eigenen Geschichte, authentischen Herstellungsverfahren und besonderen Qualität für unverfälschten Genuss und prägen Baden-Württembergs Image als Genießerland.

- ▶ **Bio-Zeichen Baden-Württemberg**
- ▶ **Qualitätszeichen Baden-Württemberg**
- ▶ **Geschützte geografische Angabe (g.g.A)\***
- ▶ **Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)\***
- ▶ **Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S)\***



\* g.g.A. & g.U. aus dem Genießerland Baden-Württemberg

Sie sind Erzeuger und Vermarkter oder Verarbeiter, Lieferant?  
Dann nehmen Sie Kontakt zur MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg auf.  
Die Kontaktdaten finden Sie auf Seite 27.





Foto: Whit GmbH



Foto: DEHOGA







Foto: DEHOGA



Foto: DEHOGA



Foto: DEHOGA



Foto: DEHOGA

# Was tun wir für Sie?

## Unser Einsatz

Wir unterstützen Sie auf dem Weg zur Umsetzung bis zur Einführung von „Schmeck den Süden“-Genuss außer Haus aktiv – ob am Telefon oder bei Vor-Ort-Terminen.

- ▶ **Unterstützung bei der Lieferantensuche**
- ▶ **Unterstützung bei der Umsetzung und Einführung des Projektes**
- ▶ **Implementierung oder Adaption eines Qualitätsmanagements (z. B. DEHOGA Akademie Seminar)**
- ▶ **Vorbereitung zum Audit/Hilfestellung bei den benötigten Dokumenten**
- ▶ **Begleitung/Vorbereitung der Auszeichnungsfeier**
- ▶ **Bereitstellung von Presstextvorlagen**
- ▶ **Marketingmaßnahmen, wie z. B. Werbemittel**
- ▶ **Gemeinschaftsaktionen, wie z. B. Aktionswochen**
- ▶ **Regelmäßige Treffen zum Erfahrungsaustausch u. a. mit Erzeugern und Verarbeitern**

Sie sind Küchenchef, Betriebsleiter oder Caterer?  
Dann nehmen Sie Kontakt zur DEHOGA Tourismus BW GmbH auf.  
Die Kontaktdaten finden Sie auf Seite 27.



## Partner

1.

- ▶ Lieferanten finden & Vereinbarungen abschließen

## Ausbildung

3.

- ▶ Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung (z. B. Inhouse-Trainings mit der DEHOGA Akademie)

## Qualitätssicherung

5.

- ▶ Mitarbeiterschulungen
- ▶ Qualitäts-Workshop mit den Mitarbeitern

## Audit

7.

- ▶ Jährliche Prüfung vor Ort zur Qualitätssicherung

## Einreichung aller Unterlagen

2.

- ▶ Vereinbarung Beitritt AHV
- ▶ Checkliste Selbstauskunft AHV
- ▶ Einreichung der Menüpläne

## Implementierung

4.

- ▶ Internet/Intranet
- ▶ Auslobung auf dem Menüplan mit Erläuterung
- ▶ Kommunikationshilfen zur Erläuterung des Projekts für den Gast in deutsch & englisch

## Zertifizierung

6.

- ▶ Regionaler Menüplan (Stufe I oder II)
  - ▶ Regionales Getränkeangebot
  - ▶ Eigenes QM-System adaptieren
- oder:
- ▶ 4 MA-Schulungen (extern oder Inhouse-schulung)

# Erklärung der Klassifizierungsstufen und Kriterien

## Die Spielregeln

Die Kriterien sind anspruchsvoll, die Standards für die Außer-Haus-Verpflegung aufgrund der Mengen auch für die Verantwortlichen manchmal eine Herausforderung. So müssen sowohl das Frischfleisch und die Fleisch-erzeugnisse von Rind, Schwein und Lamm, Milch und Milcherzeugnisse als auch die verwendeten Eier das Qualitätszeichen Baden-Württemberg, Bio-Zeichen Baden-Württemberg, EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder EU-Zeichen für geschützte geografische Angabe (g.g.A.) vorweisen. Auch sonstige Rohprodukte sowie vorverarbeitete Produkte in gekennzeichneten Gerichten müssen aus Baden-Württemberg kommen.



### ► Stufe I

- ▶ a) Mindestens 2 regionale Komponenten täglich (ab Beginn der Spargelsaison bis zum St. Martins-Tag mindestens 3 regionale Komponenten) oder 1 Aktionstag mit einem vollständig Regionalen Gericht pro Woche (entsprechen den Punkten 2 b-d der AGB)
- ▶ b) Zusätzlich wird ein regionales Getränkeangebot geführt (mind. zwei Getränke aus BW unterschiedlicher Art)
- ▶ c) Einführung oder Anerkennung eines Qualitätsmanagements. Die Grundlage ist das Tagesseminar: „Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie“. Zusätzlich ist eines der folgenden vier Module verpflichtend:
  1. Vier Mitarbeiter Schulungen pro Jahr (extern oder Inhouse-Schulungen)
  2. Adaption des eigenen, bereits vorhandenen QM-Systems kann durch Prüfung des Projektrats anerkannt werden
  3. Zertifizierungen wie z. B. DGE, BIO, ISO oder Nachhaltigkeitsstrategien u. a. zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen etc. werden anerkannt
  4. SQ-Zertifizierung (Gültigkeit 3 Jahre)

### ► Stufe II

- ▶ a) Mindestens 4 regionale Komponenten täglich (ab Beginn der Spargelsaison bis zum St. Martins-Tag mindestens 6 regionale Komponenten) oder 2 Aktionstage mit 2 vollständig Regionalen Gerichten pro Woche (entsprechen den Punkten 2 b-d der AGB)
- ▶ b) siehe Stufe I
- ▶ c) siehe Stufe I









# Wer kann mitmachen? Die Macher

So vielfältig wie die Lebensmittel aus Baden-Württemberg – so vielfältig die Betriebe, die das Projekt auf ihrem Menüplan umsetzen können.

## ► **Gemeinschaftsverpflegung in verschiedenen Bereichen:**

- Schulen und Mensen
- Kitas
- Betriebsrestaurants
- Catering
- Senioreneinrichtungen
- Kliniken





# Betriebe

## Wir sind schon dabei!

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

### ► Teilnehmende Gemeinschaftsverpfleger

Stufe II  **STOLLSTEIMER GMBH**  
BETRIEBSRESTAURANT AM STANDORT  
Züblin, Stuttgart

Stufe I  **ARAMARK GMBH I. HS. PILZ GMBH**  
BETRIEBSRESTAURANT  
Ostfildern

Stufe II  **MATTHEIS GASTRONOMIE UND EVENT GMBH**  
CATERING  
Kindertagesstätten, Schulmensen,  
Pflegeheime und Einrichtungen

Stufe I  **GENOHOTEL KARLSRUHE GMBH & CO.KG**  
Karlsruhe

Stufe I  **SUEDWESTRUNDUNK**  
BETRIEBSRESTAURANT  
Stuttgart

Stufe I  **LANDESHAUPTSTADT STUTTGART**  
BETRIEBSRESTAURANTS  
Schwabenzentrum und Rathaus

Stufe I  **BOSCH THERMOTECHNIK GMBH**  
BETRIEBSRESTAURANT  
Wernau

Stufe II  **ARAMARK GMBH I. HS. GEZE GMBH**  
BETRIEBSRESTAURANT  
Leonberg

Stufe II  **DIE ZIEGLERSCHEN-SUED-GGMBH**  
CATERING  
Wilhelmsdorf

Stufe I  **BAD SEBASTIANSWEILER GMBH**  
RESTAURANT  
Reha Klinik Mössingen

Stufe II  **LIEBHERR-WERK EHINGEN GMBH**  
BETRIEBSRESTAURANT  
Ehingen

Stufe II  **ALFRED-KÄRCHER SE & CO. KG**  
BETRIEBSRESTAURANTS AM STANDORT  
Winnenden (2), Schwaikheim, Obersontheim

Stufe I  **SLK KLINIKEN HEILBRONN GMBH**  
FACHKLINIK LÖWENSTEIN  
RESTAURANTS AM STANDORT  
Klinikum am Plattenwald Bad Friedrichshall,  
Klinikum am Gesundbrunnen Heilbronn,  
Klinik Löwenstein

Stufe I  **ARAMARK GMBH I. HS. HAUFE LEXWARE**  
BETRIEBSRESTAURANT  
Freiburg

Stufe II  **LBS LANDESBAUSPARKASSE SUED**  
BETRIEBSRESTAURANTS  
Stuttgart und Karlsruhe

Stufe I  **KOCHWERK CATERING GMBH**  
BETRIEBSRESTAURANT AM STANDORT  
Erling Klingler AG, Dettingen (Werk 1+2)





Baden-Württemberg








Schmecken Sie den  
Genuss außer Haus  
Baden-Württemberg

# Betriebe

## Wir sind schon dabei!

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

### ► Teilnehmende Gemeinschaftsverpfleger (Fortsetzung von Seite 21)

Stufe I		<b>DR. ING. H.C.F. PORSCHE AG</b> BETRIEBSRESTAURANT AM STANDORT <i>Bietigheim-Bissingen, Hemmingen, Ludwigsburg, Sachsenheim, Stuttgart-Zuffenhausen (5), Porschemuseum, Stuttgart (4), Weissach (2)</i>
Stufe II		<b>L-BANK SERVICES</b> BETRIEBSRESTAURANT <i>Karlsruhe</i>
Stufe II		<b>L-BANK STUTTGART</b> BETRIEBSRESTAURANT <i>Stuttgart</i>
Stufe I		<b>ALB FILS KLINIKUM SERVICE GMBH</b> BETRIEBSRESTAURANT / PATIENTEN- VERPFLEGEUNG KINDERTAGESSTÄTTEN UND SCHULMENSEN <i>Klinik am Eichert Göppingen</i>
Stufe I		<b>DIAKONIE-KLINIKUM</b> BETRIEBSRESTAURANT & PATIENTEN- VERPFLEGEUNG <i>Stuttgart</i>
Stufe I		<b>SV SPARKASSEN VERSICHERUNG HOLDING AG</b> BETRIEBSRESTAURANT <i>Stuttgart</i>
Stufe I		<b>STAATLICHE TOTO-LOTTO GMBH</b> BETRIEBSRESTAURANT <i>Stuttgart</i>

Stufe I		<b>ANDREAS STIHL AG &amp; CO. KG</b> BETRIEBSRESTAURANT <i>Waiblingen (3), Ludwigsburg und Fellbach</i>
Stufe I		<b>GENO HAUS STUTTGART GMBH &amp; CO. KG</b> BETRIEBSRESTAURANT <i>Stuttgart</i>
Stufe I		<b>MANN+HUMMEL GMBH &amp; CO. KG</b> BETRIEBSRESTAURANT <i>Ludwigsburg</i>
Stufe II		<b>ENBW ENERGIE BADEN-WÜRTTEMBERG AG</b> BETRIEBSRESTAURANT AM STANDORT <i>Karlsruhe, Biberach, Philippsburg, Neckarwestheim und Stuttgart</i>
Stufe II		<b>SONNENBERG KLINIK GGMBH</b> BETRIEBSRESTAURANT & PATIENTEN- VERPFLEGEUNG <i>Stuttgart</i>
Stufe I		<b>ARAMARK GMBH I. HS. KREISSPARKASSE</b> BETRIEBSRESTAURANT <i>Göppingen</i>
Stufe II		<b>BENZ &amp; CO. FESTBETRIEBE GMBH</b> STUTTGARTER FRÜHLINGSFEST + CANNSTATTER VOLKSFEST 2024, BEIM BENZ – DAS HOFBRÄU ZELT <i>Stuttgart</i>





Zertifikat

Stihl  
Südwestfalen-Lippe  
Land Töpfern

# Betriebe

## Wir sind schon dabei!

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

### ► Teilnehmende Gemeinschaftsverpfleger (Fortsetzung von Seite 23)

Stufe I  **DSV Gruppe**  
DSV IMMOBILIEN STUTTGART  
BETRIEBSRESTAURANT  
Stuttgart

Stufe I  **aramark**  
ARAMARK GMBH I. HS. THALES DEUTSCH-  
LAND GMBH  
BETRIEBSRESTAURANT  
Ditzingen

Stufe I  **RKH Gesundheit**  
RKH-KLINIKEN  
BETRIEBSRESTAURANT & PATIENTEN-  
VERPFLEGUNG AN DEN STANDORTEN  
*Ludwigsburg, Bietigheim-Vaihingen, Bruchsal,  
Bretten, Mühlacker*

Stufe II  **OEM Orthopädische Klinik  
Markgröningen**  
RKH ORTHOPÄDISCHE KLINIK  
MARKGRÖNINGEN  
PATIENTENVERPFLEGUNG & MITARBEITER-  
RESTAURANT & SCHULVERPFLEGUNG  
*Orthopädische Klinik Markgröningen*

Stufe I  **Genuss  
Konzept**  
GENUSSKONZEPT GMBH & CO. KG  
CATERING  
*Bietigheim-Bissingen*

Stufe II  **FOXY BRÄU**  
UG I. HS. BERTHOLD  
TECHNOLOGIES GMBH & CO. KG  
BETRIEBSRESTAURANT  
*Bad Wildbad*

Stufe I  **aramark**  
ARAMARK GMBH I. HS. OLYMP BEZNER KG  
BETRIEBSRESTAURANT  
*Bietigheim-Bissingen*

Stufe I  **AEB**  
AEB SE  
MITARBEITERRESTAURANT  
*Stuttgart-Möhringen*

Stufe II  **Ritter  
SPORT**  
ALFRED RITTER GMBH & CO. KG  
BETRIEBSRESTAURANT RITTERIA  
*Waldenbuch*





**Zertifikat**  
Ausgegeben am 08.10.2023  
Grandes Hoheheu Zelt  
auf dem Gelände des Hoheheuerheues 88 70300 Stuttgart

Quelle: Thomas Niedermüller

# Entstehungs- geschichte des Projektes

Geboren als Idee auf der Schwäbischen Alb ist das Projekt „Schmeck den Süden“-Gastronomen seit 1996 stetig gewachsen. Viele Erfahrungen und Veränderungen im Laufe der Zeit haben es weiter entwickelt. Wir ergänzen und passen durch ihr Feedback stetig die Kriterien mit unseren Projektpartnern an.

## ► Start 1996

- ▶ mit dem Projekt „Schmeck den Süden“-Gastronomen in der à la Carte Gastronomie/Hotellerie



## ► Start 2017 als Pilotprojekt

- ▶ für die Gemeinschaftsverpflegung in Betriebskantinen, Kliniken, Catering für Mensen, Schulen, Kitas – 2018 in der Umsetzung



# Die Partner des Projektes MLR, MBW, DT

„Schmeck den Süden“-Genuss außer Haus und „Schmeck den Süden“-Gastronomen sind Gemeinschaftsaktionen des DEHOGA Baden-Württemberg (vertreten durch die DEHOGA Tourismus Baden-Württemberg GmbH) und der MBW Marketinggesellschaft mbH mit Unterstützung des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg. Ziel ist es, die kulinarische und regionale Vielfalt Baden-Württembergs vorzustellen und damit dessen Agrarprodukte optimal zu vermarkten.




Baden-Württemberg  
MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

## Kontakt

DEHOGA Tourismus BW GmbH • 07331/984427 • sds@dehogabw.de

MBW Marketinggesellschaft mbH • 0711/6667080 • info@mbw-net.de





Schmeck den Süden  
— Genuss **außer** Haus —  
Baden-Württemberg



## Impressum

**Herausgeber:**  
DEHOGA Tourismus  
Baden-Württemberg GmbH  
Hausener Straße 21  
73337 Bad Überkingen

**in Kooperation:**  
mit der MBW Marketinggesellschaft mbH

## Umsetzung

**Foto Titel:**  
Adobe Stock

**Gestaltung, Layout und Satz:**  
media-cucina, Heike Rapp  
[www.media-cucina.de](http://www.media-cucina.de)

**Bildbearbeitung:**  
Bilddesign Birgit Wilkens