

Unsere Qualitätskriterien

1. Wir führen ganzjährig regionale Gerichte aus der Rhöner Küche.
2. Zur Stärkung der Wertschöpfung in der Region verpflichtet sich der Betrieb, nachweislich mindestens 20 % seiner Lebensmittel regional einzukaufen.
3. Nach dem Prinzip der kurzen Wege kaufen die Betriebe, wann immer möglich, bei den Bauern, dem heimischen Handwerk und bei den regionalen Erzeugern ein. Die regionalen Partner werden von uns in der Speisekarte oder im Aushang kenntlich gemacht.
4. Mit unserem Handeln fördern wir die kleinen Betriebe. Dies ist für uns eine wichtige Aufgabe, um die Vielfalt in unserer Region zu erhalten.
5. Unsere „Rhöner Gastlichkeit“ erleben Sie durch Qualität der Küche, mit einem persönlichen Service und in dem besonderen Bemühen um die Zufriedenheit der Gäste.
6. Wir engagieren uns für die Rhön mit ihrer einmaligen Kulturlandschaft und wollen das „Land der offenen Fernen“ über die Grenzen hinaus bekannt machen. Regionale Tradition und Rhöner Brauchtum sollen verstärkt gefördert werden.
7. Nachhaltiges Wirtschaften und umweltbewusstes Handeln sind unser Anliegen.

RHÖNER
CHARME



Gutes aus Rhöner Landen ...

