

REGLEMENT FÜR TEILNAHME AN KÄSEFESTEN

Zweck

Mit dem Reglement «Teilnahme an Käsefesten» definiert der Trägerverein cheese-festival die Kriterien um für die Teilnahme an Käsefesten zugelassen zu werden. Wer die Kriterien nicht erfüllt wird an den Käsefesten nicht zugelassen. Die Anforderungen sind:

- A. Die Teilnehmer an den Events sind mehrheitlich Produzenten mit zertifizierten Produkten nach regio.garantie oder Mitglied einer regionalen Vermarktungsorganisation.
- B. Die Produkte, die an den Anlässen von cheese-festival vorgestellt und verkauft werden, müssen den Anforderungen der Richtlinien für Regionalmarken entsprechen.

Die aktuellen Richtlinien finden Sie auf <http://www.regionalprodukte.ch/dienstleistungen/qualitaetssicherung.html>

Zugunsten der Glaubwürdigkeit gegenüber den Konsumenten, sowie der Fairness gegenüber den Produzenten gelten für die Eigenveranstaltungen, Käsemärkte von cheese-festival, zwingend folgende Vorschriften:

Grundsatz

Grundsätzlich sind für die Teilnahme an den Käsefesten von cheese-festival nur Produzenten, also Hersteller von Milch- und Käsespezialitäten zugelassen. Anbieter die selbst nicht produzieren, sondern Handel betreiben, werden von der Teilnahme ausgeschlossen. Eine Ausnahme kann für Käsehändler, die ausschliesslich Wiederverkäufer von regionalen Milch- und Käsespezialitäten sind, gemacht werden. Produzenten haben bei der Platzvergabe Vorrang.

Herkunft der Marktteilnehmer

Der Hauptanteil der Marktteilnehmer eines Käsemarktes stammt aus dem geografischen Einzugsgebiet des Markt-Standortes.

Basel:	Kantone Basel Stadt, Basel Land, Jura, Solothurn und Aargau Nördlicher Teil des Kantons Bern – nahe Solothurn, sowie Berner Jura
Luzern:	Region Zentralschweiz (Luzern, Uri, Schwyz, Zug, Ob- und Nidwalden), angrenzende Orte im Kanton Bern
Lugano:	Kanton Tessin, angrenzende Orte im Kanton Uri
Thun:	Kantone Bern, Freiburg und Obwalden, Region Entlebuch
Rapperswil-Jona:	Kantone St. Gallen, Zürich, Glarus, Zug und Schwyz
Appenzell:	Kantone Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden, St. Gallen und Glarus, Regionen Rheintal und Toggenburg

Bei Erweiterung der Markt-Standorte werden die Einzugsgebiete für Marktteilnehmer pro Standort neu definiert.

CHEESE-FESTIVAL^{CH}

Platzvergabe

Ist ein Käsemarkt bis zum Anmeldeschluss noch nicht mit regionalen Produzenten vollständig ausgebucht, können Händler mit regionalen Milch- und Käsespezialitäten, sowie Marktteilnehmer mit Herkunft ausserhalb des Einzugsgebietes eines Standortes für den entsprechenden Event-Standort als Teilnehmer zugelassen werden.

Die Prioritäten sind wie folgt:

1. Regionale Produzenten (je näher der Geschäftssitz am Standort des Käsefests liegt, desto sicherer eine Zusage für die Teilnahme)
2. Händler mit regionalen Milch- und Käsespezialitäten (siehe dazu auch Grundsatz)
3. Produzenten ausserhalb des Einzugsgebiets eines Standortes

Sortiment

Da cheese-festival ausschliesslich für den Genuss von Schweizer Käsespezialitäten steht, ist die Teilnahme nur für Anbieter (Produzenten) von regionalen Käse- und Milchprodukten möglich. cheese-festival erlaubt grundsätzlich nur den Verkauf von Milch- und Käseprodukten. Es können jedoch maximal drei andere Produkte als Milch- und Käseprodukte angeboten werden, wenn diese zum Sortiment passen und einen Bezug zum Standbetreiber haben, wie beispielsweise eine Wurst vom Alpschwein. Zudem dürfen diese Produkte bei der Präsentation auf dem Marktstand maximal einen Fünftel des Platzes einnehmen, müssen bei der Anmeldung deklariert und durch die Projektleitung bewilligt werden.

Teilnahmegebühr

Die Gebühr für die Teilnahme an den Käsemärkten wird bewusst preiswert gehalten. Produzenten mit Produkten welche nach regio.garantie zertifiziert sind sowie Mitglieder der Trägerorganisationen profitieren von einer vergünstigten Teilnahmegebühr gegenüber Nicht-Vertragspartnern.

Schlussbestimmungen

Der Vorstand des Trägervereins cheese-festival kann das Reglement bei Bedarf ändern.

Das angepasste Reglement für Teilnahme an Käsefesten tritt mit der Genehmigung durch den Vorstand im April 2019 in Kraft.