

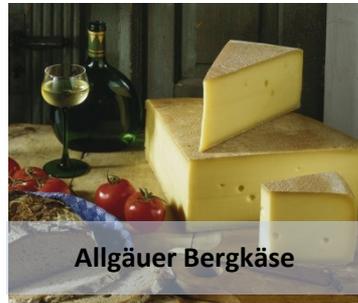


HAL

**Herkunftsschutz Agrarerzeugnisse
und Lebensmittel**



Die in HAL gebündelten Produkte:



Mitglieder:



- Bayerischer Brauerbund e.V.
- Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V.
- Förderverein Bamberger Hörnla in Franken e.V.
- Fischereiverband Mittelfranken e.V.
- Fränkischer Weinbauverband e.V.
- Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.
- HVG Spalt e.G.
- Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.
- Landwirtschaftliche Qualitätssicherung Bayern GmbH
- Milchwirtschaftlicher Verein Allgäu-Schwaben e.V.
- Spargelerzeugerverband Südbayern e.V.

Wofür steht HAL?

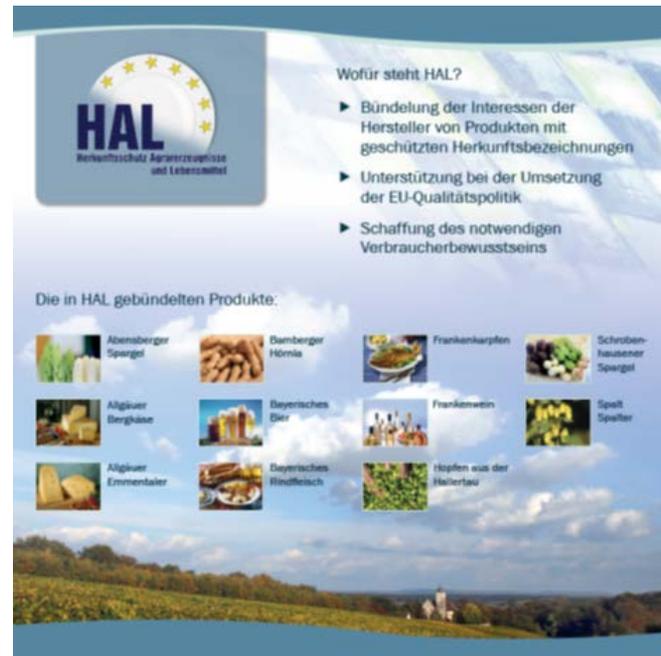


- Bündelung der Interessen der Hersteller von Produkten mit geschützten Herkunftsbezeichnungen
- Unterstützung der Umsetzung der EU-Qualitätspolitik
- Schaffung des notwendigen Verbraucherbewusstseins

Erstellte Materialien



- Erstellung einer Imagebroschüre
- Erstellung eines Rollup-Displays





WeltGenuss *Erbe*[®] *Bayern*

Status - Grundlage

- Der erste Förderzeitraum (2010-2013) war erfolgreich und damit die Grundlage für die Genehmigung einer weiteren Förderung.
- Die Bekanntheit der Zeichen konnte im Förderzeitraum von 8 % für das g.g.A.-Siegel auf ungestützt 20 % und 9 % für das g.U.-Siegel auf 23 % gesteigert werden.
- Das zeigt eindrucksvoll auf, dass eine kontinuierliche kommunikative Unterstützung zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und dem Herkunftsschutz beim Verbraucher Relevanz bekommen kann.
- Basis für den Erfolg: Aktionen, die für gezielte Pressearbeit geeignet waren. Nutzung von breitstreuenden Medien um Endverbraucher mit einer gewissen Kontaktdichte anzusprechen.

Status – 2. Förderzeitraum

- Zum 6. Juni 2014 begann der zweite Förderzeitraum des WeltGenussErbes Bayern.
- Die Partner:
 - Abensberger Spargel (neu)
 - Schrobenhausener Spargel (neu)
 - Bayerisches Rindfleisch (neu)
 - Nürnberger Rostbratwürste
 - Allgäuer Bergkäse/Emmentaler
 - Bayerisches Bier

Ziele – Was wir erreichen wollen

- Weitere Ausweitung der Bekanntheit der EU-Herkunftszeichen beim Endverbraucher.
- „Erkenner“ zu Kennern machen.
- Verbraucher suchen verstärkt Sicherheit und Glaubwürdigkeit.
Deshalb: Erklärung und Aufklärung über Motivation, Hintergründe und Kontrollen, die hinter g.g.A. und g.U. stehen.

Vorgehensweise - Die Kommunikationsstruktur

- Wissensbasis und Informationspool ist der Internetauftritt www.weltgenusserbe.eu
- Schaffung von Leuchtturmprojekten, die immer Anlässe bieten, das Interesse der Presse zu wecken. Hierzu müssen unterschiedliche Ansatzpunkte und Blickrichtungen geschaffen werden.
- Konkret: wir setzen (Tatort) Kommissare des Deutschen Fernsehens ein, die als Ermittler des guten Geschmacks/des guten Lebensmittels/des Schutzes etc. zu Veranstaltungen kommen und die herkunftsgeschützten Spezialitäten entdecken und ihnen als Ermittler auf die Spur kommen.
- Wir haben Christian Jürgens als 3 Sterne Koch, der geschützte regionale Produkte nutzt, als Unterstützer und Multiplikator.
- Das WeltGenussErbe Magazin, das 2 – 3 Mal im Jahr erscheint und als Beilage in genussaffinen Medien beigelegt wird, entführt in eine authentische Werte- und Produktwelt inkl. Verlängerung in online-Medien.

WeltGenussErbeBayern



WeltGenussErbeBayern

Welt's nicht am besten schmeckt:
Spezialitäten mit Herkunftsschutz und einzigartiger Tradition
erkennen Sie an den EU-Herkunftsschildern.

WWW.WELTGENUSSERBE.EU

© 2014 WeltGenussErbe e.V. Alle Rechte vorbehalten.

Key Visual



WeltGenuss Erbe Bayern

FRAGEN & FAKTEN

AUSGEZEICHNET.

WIEKOMMEN SIE BEI UNS? ...

WOFÜR STEHEN DIE EU-HERKUNFTSZEICHEN?

BEKANNTE HERKUNFTSZEICHEN (D.G.I.)

BEKANNTE HERKUNFTSZEICHEN (D.G.P.)

WER DARF SIE VERWENDEN?

SCHON PROBIERT?

KALBS-KARRE MIT SPARGEL

Beispielhaft: Erklärung zu den Zeichen



HAL
Herkunftsschutz Agrarerzeugnisse
und Lebensmittel

The screenshot shows the website interface for 'WeltGenussErbeBayern'. The main content area is titled 'REZEPTE' (Recipes) and features a grid of various food dishes. On the left side, there are navigation menus for 'MARKT', 'FRAUEN FAKTOR', 'WELTSPIL', 'SPIL ERLEBTER', and 'NACH'. Below these, there are sections for 'SCHÖN PROJEKT' and 'KALBS-KARRE MIT SPARGEL'. The main grid includes a prominent 'SPARGEL-SCHAUMSUPPE' (Asparagus Foam Soup) recipe card. At the bottom right of the screenshot, there is a white text box with the following text:

Rezeptseite mit unterschiedlichen Selektionsmöglichkeiten

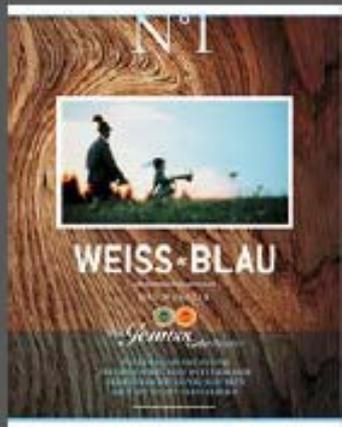


The screenshot shows a recipe page on the 'WeltGenuss Erbe Bayern' website. The main title is 'ALLGÄUER KÄSETÖRTCHEN MIT SPARGELSALAT'. The page includes a list of categories on the left (MILCH, FÄSSE & HARTE, BELEGTE, SPEZIALITÄTEN, WEIN), a 'Beispiel' section with a list of products, a 'SCHÖN PROBIERT?' section for 'KALBS-KARRE MIT SPARGEL', and a detailed recipe section with 'ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN' and 'ZUBEREITUNG' steps. The recipe steps are: 1. Butter schmelzen, Mehl einrühren, Speckschmalz zugeben, mit Sauerkraut, Spargelsalat, Käse und Salz vermischen. 2. Teig in Ringe ausrollen, in die Mitte einlegen, aufrollen und in Ringe schneiden. 3. In der Pfanne goldbraun braten.

Einfach lecker. Die Rezepte

Das zukünftige Magazin – Appetit anregend

- Das Magazin (FJ2/Q1) wird redaktionell/journalistisch aufgebaut. Zu starke Werblichkeit wird bewusst vermieden. Aber es wird trendgerecht und sehr modern auftreten, um den aktuellen Zeitgeist aufzugreifen.
- Infotainment zu Lebensmittelqualität, Lifestyle und Lebensart. Hintergründe aber auch aus der Produktion, dem Anbau, Servicereubriken etc. runden das Bild ab.

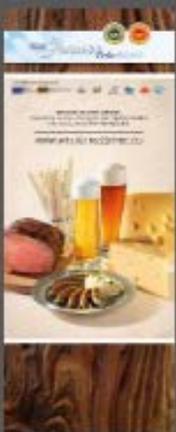


WeltGenussErbe Bayern



HAL

Herkunftsschutz Agrarerzeugnisse
und Lebensmittel



Unser Auftritt auf Veranstaltungen



Bildmaterial für die
Pressearbeit



Ausweitung nach Italien – Das WeltGenussErbe goes Italy

- Erstmals wird das WeltGenussErbe die Grenzen Deutschlands verlassen und in FJ 2 zur Tutto Food sich der Handelslandschaft und der Presse in Italien vorstellen.
- Italien ist zum einen der Markt, in welchem die g.g.A./g.U.-Spezialitäten am stärksten durchgesetzt und von den Verbrauchern angenommen werden.
- Außerdem ist Italien der stärkste Exportmarkt für bayerische Lebensmittel. Es ist Zeit auch hier den europäischen Gedanken zum Herkunftsschutz zu etablieren, am Beispiel von Spezialitäten einer anderen Provinz.

Geplante Maßnahmen:



- Teilnahme des HAL am Hoffest des StMELF am 09.05.2015
- Erarbeitung einer Darreichung für die Mitglieder bei Missbrauchsfällen



Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit