



Richtlinien

Ökologisch
und Regional

Liebe Partnerinnen, liebe Partner,

mit VonHier vereinen wir seit über 20 Jahren frische, in der Feneberg-Region erzeugte Lebensmittel mit höchster Bio-Qualität. Doch VonHier ist mehr als regional und bio. VonHier ist partnerschaftlich und fair, kontrolliert und transparent, saisonal und natürlich gut.

All diese Werte liegen mir persönlich sehr am Herzen und mit VonHier leben wir sie seit über 20 Jahren jeden Tag. Deshalb haben wir das Feneberg Bio-Siegel ins Leben gerufen.

Ihr Hannes Feneberg



H. Feneberg



Präambel

Original. Regional. Unsere Vision von Bio-Produkten aus der Region.

Vor über 20 Jahren hatten Hannes Feneberg und Ernst Wirthensohn eine Vision. Die Idee mit dem Einkaufskorb die Region zu unterstützen, ihre Landschaft und die kleinbäuerlichen Strukturen zu erhalten, indem man regional erzeugte Bio-Lebensmittel im Supermarkt einem breiten Publikum anbietet und die Menschen nicht nur durch höchste Bio-Qualität und besten Geschmack überzeugt, sondern auch durch das gute Gefühl zu wissen, was sie essen.

Was mit ein paar überzeugten Rindfleisch-Landwirten begann, ist heute zu einer Regionalmarke herangewachsen, die einzigartig ist in Deutschland. Fleisch und Wurst, Milch und Milchprodukte, Obst und Gemüse, Getreide und Getreideerzeugnisse, Getränke und vieles mehr: Über 400 verschiedene Produkte gibt es inzwischen VonHier.

Damit ist VonHier seit mehr als 20 Jahren unser Versprechen an unsere Kunden: Sie erhalten frische, in unserer Region erzeugte Lebensmittel in höchster Bio-Qualität. Dahinter stehen mehr als 600 Landwirte, Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe. Mit ihnen arbeiten wir fest und eng zusammen.

Eine Zusammenarbeit, die einerseits auf gegenseitigem Vertrauen basiert und andererseits durch feste Verträge Sicherheit schafft. Sicherheit, von der unsere Kunden profitieren. Das garantieren wir mit dem Feneberg Bio-Siegel.



Die 8 VonHier-Garantien



1. **Garantiert REGIONAL**
100 Kilometer um Kempten.
2. **Garantiert PARTNERSCHAFTLICH**
Jeder der 600 Erzeuger ist Vertragspartner.
3. **Garantiert FAIR**
Feste Preise und Abnahmegarantien.
4. **Garantiert TRANSPARENT**
Rückverfolgbar über www.bio-mit-gesicht.de.
5. **Garantiert BIO**
Bio-Verbände und eigene, strenge Kriterien.
6. **Garantiert KONTROLLIERT**
Hauseigenes Kontrollsystem sorgt für Sicherheit.
7. **Garantiert SAISONAL**
Angebot im Rhythmus der Natur unserer Region.
8. **Garantiert NATÜRLICH**
Qualität, die man schmeckt!

HANWES FEINEBERG



GARANTIERT
BIO
REGIONAL

A. Erzeugung

(1) Regionalität

Alle landwirtschaftlichen Betriebe (pflanzliche und tierische Erzeuger) befinden sich im Radius 100km um den Firmensitz in Kempten. So gewährleisten wir kurze Wege, Schaffung und Erhalt von Arbeitsplätzen in der Region, sowie den Erhalt der heimischen Kulturlandschaft. Nationalstaatliche Grenzen sind für die Bewertung der Region nicht relevant.

(2) Partnerschaft

Nicht nur Verarbeitungsbetriebe, sondern bereits die Erzeuger sind Vertragspartner im VonHier Programm, unser hauseigenes Beraterteam unterstützt die Vertragspartner vor Ort. Vor Vertragsabschluss findet eine Kontrolle und Freigabe durch das Beraterteam statt, damit die Voraussetzungen zur Teilnahme und die Einhaltung der VonHier-Richtlinien gewährleistet sind. Die Freigabe wird im Besuchsprotokoll dokumentiert. Die Vertragspartner einigen sich auf eine langfristige, verbindliche Partnerschaft. Die Verträge werden schriftlich geschlossen. Sondervereinbarungen werden im Vertrag festgehalten.

(3) Fairness

Marktgerechte Preise und Abnahmegarantien sind in den VonHier-Verträgen verankert und garantieren den Erzeugern und/oder Produzenten faire Preise und sicheres Wirtschaften. Sie sichern die Existenzgrundlage für landwirtschaftliche Betriebe. Gleichzeitig gewährleisten sie sozial gerechte Beschäftigungsbedingungen.

(4) Transparenz

Alle Teilnehmer nehmen am Bio-mit-Gesicht Programm teil, so ist für unsere Kunden die Herkunft des Produktes jederzeit einsehbar.

(5) Ökologisch

Als Grundlage sind die gesetzlichen Regelungen nach der Öko-Basisverordnung VO (EU) 2018/848 mit den dazugehörigen Rechtsakten einzuhalten. Zusätzlich wirtschaften alle landwirtschaftlichen Betriebe nach den Richtlinien eines der folgenden Verbände: Demeter, Naturland, Bioland, Biokreis, Gäa.

(6) Kontrollsystem

Unser Qualitätsmanagement und das VonHier-Beraterteam kontrollieren die Einhaltung der Vorgaben bereits bei den Erzeugern und den Verarbeitungsbetrieben.

(7) Saisonalität

Die Regionalität unserer Erzeuger bedingt gleichzeitig die Saisonalität unserer Produkte. Unser Angebot richtet sich somit nach dem Rhythmus der Natur unserer Region.

(8) Natürlichkeit

Die Kombination aus regionalen und ökologischen Erzeugnissen führt zu qualitativ und geschmacklich hochwertigen Produkten für unsere Kunden.



B. Verarbeitung/Herstellung

(1) Rohstoffbezug

Der Bezug von landwirtschaftlichen Rohstoffen erfolgt von Erzeugern, welche eine VonHier-Freigabe erhalten haben. VonHier-Vertragspartner sind die jeweiligen Verarbeiter oder Abpackbetriebe. Den Vertragspartnern liegen die von der Feneberg Lebensmittel GmbH freigegebenen Erzeuger vor. So ist die Einhaltung aller acht VonHier-Garantien gewährleistet. Landwirtschaftliche und nicht landwirtschaftliche Bio-Rohstoffe sind mit einem Mindestanteil von 95 % am Endprodukt nach den VonHier-Richtlinien produziert. Bei Erntemindermengen ist es möglich, Rohstoffe von einem nicht vertraglich gebundenen Erzeuger zu verwenden, wenn die Einhaltung des VonHier-Radius und der ökologischen Erzeugung gewährleistet sind. Vor Verwendung des Rohstoffs ist dieser durch das Beratungsteam zu prüfen und freizugeben. In besonders schweren Fällen (Dürren, Überschwemmungen etc.) ist es möglich, eine Ausweitung des Bezugsgebietes zu erhalten. Die Antragstellung erfolgt beim VonHier-Qualitätsmanagement. Die Genehmigung wird schriftlich und zeitlich begrenzt erteilt.

(2) Standort Verarbeitungsbetrieb/Herstellungsbetrieb

Grundsätzlich befindet sich der Verarbeitungs- bzw. Herstellungsbetrieb ebenfalls im Radius 100 km um den Firmensitz der Feneberg Lebensmittel GmbH in Kempten. Gibt es im Von Hier-Radius keine Verarbeitungsmöglichkeit von Von Hier-Rohstoffen zu Von Hier- Endprodukten, können die Von Hier-Rohstoffe auch zu einem Verarbeiter außerhalb dieses Radius verbracht und dort verarbeitet werden. Voraussetzung ist, dass der Verarbeiter allen in den Von Hier-Richtlinien festgeschriebenen Anforderungen, außer der Entfernung seines Standorts, gerecht wird. Die Antragstellung einer Ausnahmegenehmigung erfolgt beim VonHier-Qualitätsmanagement. Die Genehmigung wird schriftlich durch das Beratungsteam, das Qualitätsmanagement und die Geschäftsführung erteilt.

(3) Einhaltung gesetzlicher Vorgaben

Der Verarbeiter/Hersteller garantiert die Einhaltung aller gesetzlich gültigen Vorgaben. Vor Vertragsabschluss ist der Fragebogen zum Lieferantenmanagement auszufüllen. Die Freigabe des Lieferanten erfolgt durch den zuständigen Einkäufer und das Qualitätsmanagement.

Vor Vertragsabschluss besucht das Beratungsteam die Produktionsstätte, damit die Voraussetzungen zur Teilnahme und die Einhaltung der VonHier-Richtlinien gewährleistet sind. Das Beratungsteam sowie das Qualitätsmanagement unterstützen die Vertragspartner bei Fragestellungen rund um rechtliche Fragen und Umsetzung der VonHier- Richtlinien.

(4) Dokumentation

Alle relevanten Prozesse zur Einhaltung aller gesetzlichen und VonHier- Vorgaben sind zu dokumentieren und auf Nachfrage zur Verfügung zu stellen. Um die Eignung der Rohwaren für VonHier-Produkte zu bestätigen, sind Lieferscheine, Meldebögen, Verbandszertifikate zu führen und aufzubewahren. Die Gewährleistung einer lückenlosen Rückverfolgbarkeit aller VonHier-Produkte ist zwingend erforderlich.

(5) Analysen

Die Analysen von VonHier-Produkten sind in das betriebliche Eigenkontrollsystem der Verarbeitungs-/Herstellungsbetriebe integriert. Zur Absicherung der VonHier-Marke werden Analysen auch durch das Qualitätsmanagement beauftragt. Zusätzlich werden durch das hauseigene Sensorikpanel alle Produktgruppen regelmäßig überprüft, damit garantieren wir unseren Kunden ein sicheres und qualitativ hochwertiges Produkt.

(6) Zertifikate

VonHier-Verarbeitungs- und Herstellbetriebe besitzen mindestens ein EU-Bio Zertifikat zur Verarbeitung/Vermarktung von Bio-Produkten. Wünschenswert ist zusätzlich ein Zertifikat eines ökologischen Verbandes, analog der Erzeuger.



C) Freigabeprozess

Erzeuger, Verarbeiter und Hersteller von VonHier-Produkten werden aktiv geworben oder bewerben sich initiativ beim Einkauf. Die Produkthanfrage und -prüfung erfolgt über den Einkauf. Nach Überprüfung der Lieferantenselbstauskunft und des Betriebes vor Ort wird zuerst der Betrieb freigegeben. Dies erfolgt durch das Beratungsteam. Die Produktfreigabe erfolgt im Anschluss.

Folgende Voraussetzungen sind erforderlich für die endgültige Produktfreigabe

- Spezifikation des Produktes gemäß Vorgabe der Feneberg Lebensmittel GmbH
- Freigabe der Rohstoffe durch das Beratungsteam
- Zulässige Analysenbefunde
- Hausinterne sensorische Überprüfung
- Vertragserstellung und -unterzeichnung
- Etikettenkontrolle und Freigabe

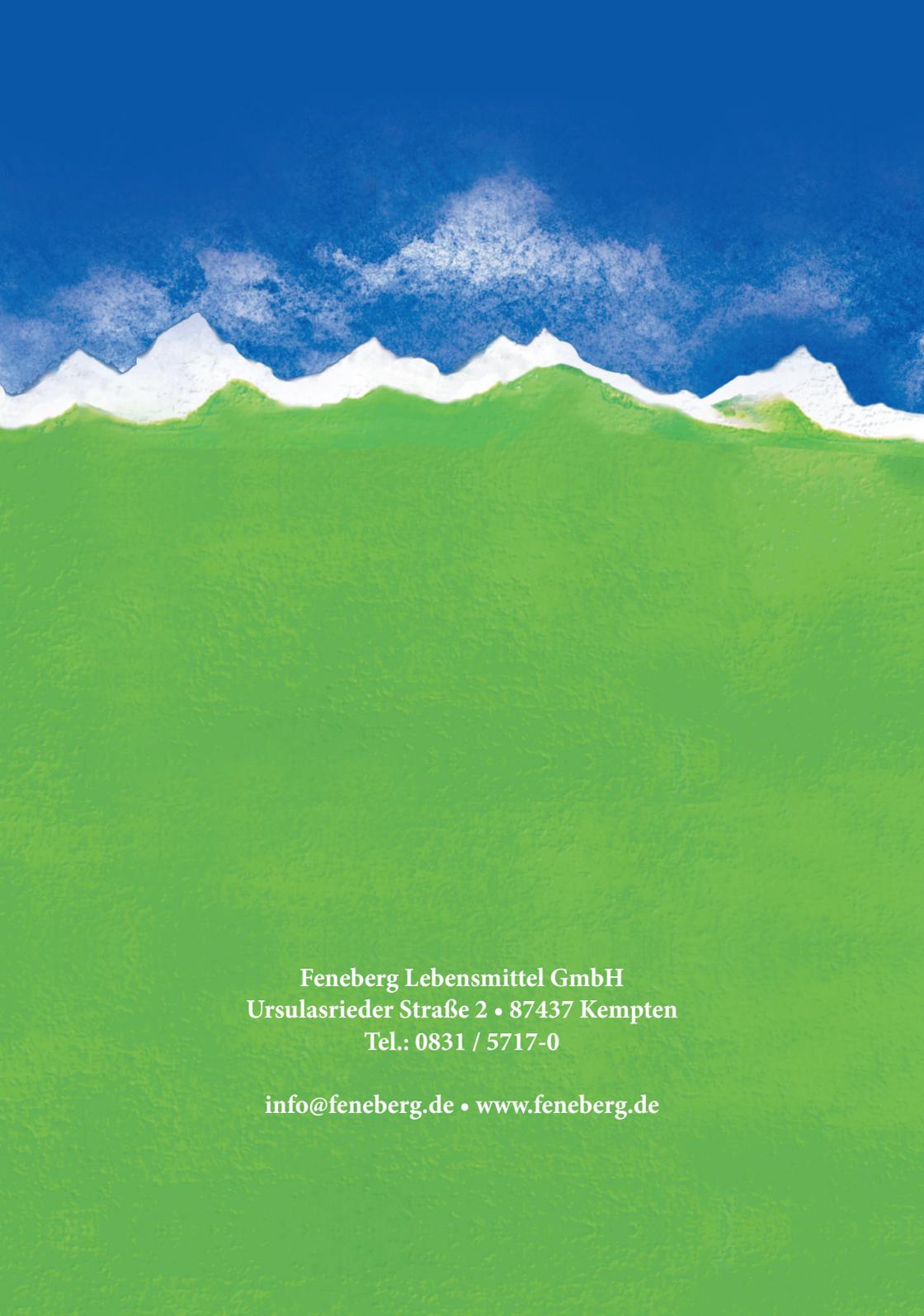
Der vollständige Freigabeprozess ist im Anhang zu finden.

Sondervereinbarungen sind immer schriftlich im Vertrag als Anhang festzuhalten.

Alle Angaben zwischen den Vertragspartnern werden beidseitig vertraulich behandelt.



Prozess	Prozessmerkmal	Prozesseigner
Produktanfrage	Artikelname Artikelnummer Beschreibung Hersteller	Einkauf + Lieferant
Lieferantenselbstauskunft	Überprüfung auf Anforderung	Einkauf
Aufklärung über die VonHier Richtlinien	8 VonHier Garantien	Einkauf
Überprüfung und Freigabe Rohstofflieferanten	8 VonHier Garantien	Frau Reinmuth/Herr Sterk
Überprüfung und Freigabe Zulieferer	8 VonHier Garantien	Frau Reinmuth/Herr Sterk
VH Richtlinien überprüfen	Kriterien Erfüllung	Frau Reinmuth/Herr Sterk
Betriebsbesichtigung	Kriterien Erfüllung	Frau Reinmuth/Herr Sterk ggf. QM
Spezifikation des Produktes	Spezifikationsprüfung	QM
Mikrobiologische Analyse	Zulässige Ergebnisse nach DGHM	Fremdlabor/QM
Sensorische Verkostung	Prozessmerkmal	Frau Reinmuth/Herr Sterk QM
Etiketten Kontrolle	Prozessmerkmal	QM
Produktfreigabe	Prozessmerkmal	Frau Reinmuth/Herr Sterk QM



Feneberg Lebensmittel GmbH
Ursulasrieder Straße 2 • 87437 Kempten
Tel.: 0831 / 5717-0

info@feneberg.de • www.feneberg.de