

Das **Plus** für die Region.



Genussregion Coburger Land – Das Gute liegt so nah

Genussregion Coburger Land – Das Gute liegt so nah



Lasche



**Genussregion**  
COBURGER LAND

Das Gute liegt so nah!

Regionale Lebensmittel, Spezialitäten und Gastronomie –  
Wir bringen's zusammen!

[www.genussregion-coburg.de](http://www.genussregion-coburg.de)

Das **Plus** für Produzenten.

Genussregion Coburger Land – Das Gute liegt so nah



Das **Plus** für Gastronomen & Hoteliers.

Die Genussregion Coburger Land

Aus der Region – Für die Region

Die Genussregion Coburger Land ist ein Netzwerk aus regionalen Lebensmittelhandwerkern, Gastronomen und Herstellern von Spezialitäten, das 2011 unter der Federführung des Regionalmanagements ins Leben gerufen wurde. Zu unseren mittlerweile über 60 Partnern zählen Bäcker, Fleischer, Brauer, Imker, Direktvermarkter und Gärtner sowie Gastwirtschaften und Hotels.

Ziel der Genussregion ist es die Netzwerkpартner durch gemeinsames Marketing und den Aufbau neuer Vertriebsmöglichkeiten zu unterstützen. Einheimische und Gäste werden für den Kauf von regionalen Produkten begeistert. In einem neuen Projektsschritt sollen Produkte aus der Genussregion ihren Weg in die heimische Hotellerie und Gastronomie finden – sei es als spezielles Gericht auf der Speisekarte, in Form von regionalen Frühstücksbuffets und Lunchpaketen oder als Giveaways. So profitieren Erzeuger-, Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe – die regionale Wertschöpfung wird gefördert.

Genussregion Coburger Land – Das Gute liegt so nah

Lasche





## Das Plus für die Region.

Regionale Erzeugung und heimische Küche – Wir bringen's zusammen und an den Mann

Nachdem sich die Arbeit bisher auf Marketing und Bewusstseinsbildung gegenüber dem Endverbraucher konzentriert hat, wollen wir einen weiteren Schritt gehen:

**„Vernetzung von regionaler Lebensmittelproduktion und -verarbeitung mit Gastronomie und Tourismus“ lautet das Ziel.**

Denn regionale Produkte und Spezialitäten liegen absolut im Trend. Verbraucher wollen sehen, woher ihre Lebensmittel stammen. Und hinter jedem Produkt aus der Genussregion Coburger Land stehen ein Gesicht und ein Betrieb, den man sich auf kurzem Weg persönlich anschauen kann. So entstehen Transparenz, Vertrauen und Kundenbindung – **ein Mehrwert für alle Beteiligten!** Gemeinsam mit Ihnen als Produzent, Gastronom bzw. Hoteller wollen wir daher Erzeugnisse aus der Region in die Küche, auf die Speisekarten und an den Gast unserer Region bringen!

### Die Möglichkeiten sind vielfältig:

- ⊕ Brände, Bierspezialitäten und Säfte aus der Region in der **Minibar** und im **Ausschank**
- ⊕ Eier, Wurst, Konfitüren, Honig, Milch, Brötchen und Gebäck aus der Region auf dem **Frühstücksbuffet**
- ⊕ Sommerliche Salate, Rindfleisch für den Merch zur Kirchweih oder Pilze und Wild aus der Region als **saisonale Ergänzung der Speisekarte**
- ⊕ Wurst, Käse und herzhaftes Brot aus der Region auf der **Brotzeitplatte** und im **Picknickkorb**
- ⊕ Das Schmätzchen, die Schokolade oder Praline aus der Region als **Andenken für den Hotelgast auf dem Kopfkissen**

### Gemeinsam profitieren von:

- ⊕ Neu geknüpften Geschäftsbeziehungen
- ⊕ Öffentlichkeitswirksamer, gegenseitiger Bewerbung der Geschäftspartner in den Betrieben ohne zusätzliche Kosten
- ⊕ Vom Regionalmanagement gemeinsam organisierten und beworbenen Aktionen, Spezialitäten- und Themenwochen



## Das Plus für Gastronomen & Hoteliers.

### Regionale Produkte als Aushängeschild

Ob beim Einheimischen oder beim auswärtigen Gast, regionale Erzeugnisse liegen voll im Trend, die regionale Küche ist in aller Munde. Getränke, Zutaten und traditionelle, fränkische Spezialitätengerichte, wie Rindfleisch mit Merch, Coburger Rutscher und Sauerbraten oder auch Allerlei aus der Schlachtschüssel, verleihen der Speisekarte das besondere Etwas. Auch das regionale Frühstücksbuffet oder das Schmätzchen als Andenken erfreuen den Hotelgast.

### Qualität dank regionaler Produkte

Frische, kurze Wege, persönliche Ansprechpartner, Glaubwürdigkeit, nachhaltige landwirtschaftliche und handwerkliche Produktionsweisen - dies sind alles Qualitätsmerkmale und Mehrwerte, für die regionale Erzeugnisse auf der Speisekarte oder dem Buffet beim Gast stehen. Damit gelingt die Abgrenzung vom Fast Food hin zum Genuss-erlebnis und der Gast kommt gerne wieder.

### Höhere Bekanntheit durch gemeinsame Werbeaktionen

Neben den Produzenten sind natürlich auch die Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe unter unseren Partnern Teil der vielfältigen Verkaufsaktionen wie den „Genusstagen Coburger Land“. Darüber hinaus machen produzierende Betriebe und Gaststätten mit gemeinsamen Themen- und Spezialitätenwochen auf sich aufmerksam: Vom gemeinsam beworbenen Sonntagsbrunch am regionalen Buffet, der „Wilden“ oder „Hopfigen Woche“ bis hin zur „Bratwurst- oder Fuchsschaf-Woche“, die Möglichkeiten sind vielfältig.



Werden Sie Partner im Netzwerk der Genussregion Coburger Land!

**Genussregion**  
COBURGER LAND



Das Projekt Regionalmanagement der Coburg Stadt und Land aktiv GmbH wird gefördert durch das Bayer-Staatsministerium der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat.

Coburg Stadt & Land aktiv GmbH · Lauterer Straße 60 · 96450 Coburg  
Telefon: 09561 514417 · E-Mail: mail@region-coburg.de · www.genussregion-coburg.de



## Das Plus für Produzenten.

### Größerer Kundenstamm dank innovativer Veranstaltungen

Jahr für Jahr realisieren und bewerben wir eine Vielzahl ansprechender Verkaufsaktionen: Vom „Tag der Regionen“ über Führungen durch Brauereien, Verkostungsaktionen in Obstbrennereien bis hin zu unseren überregional bekannten „Genusstagen Coburger Land“ – unsere Partner können aus dem Vollen schöpfen, wenn es darum geht, dem Verbraucher ihre Produkte schmackhaft zu machen.

### Höhere Einnahmen dank lokaler Partnerschaften

Teilnehmende Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe verpflichten sich beim Eintritt in die Genussregion Coburger Land, einen Anteil der Zutaten für ihre Speisen sowie Produkte und Getränke auf ihrer Karte aus der Region zu beziehen. Für Produzenten heißt das im Umkehrschluss: neue Geschäftsbeziehungen, Vertriebswege und Absatzmöglichkeiten. Und auch die Wochenmärkte der Region suchen immer wieder neue Standbetreiber.

### Größere Sicherheit dank persönlicher Zusammenarbeit

Die Abnehmer aus unserer heimischen Hotellerie und Gastronomie sind keine gesichtslosen Großeinkäufer, sondern die Menschen aus der Region – vom Nachbarn bis zum Koch der Gaststätte von nebenan. Die Vorteile liegen auf der Hand: Man kennt und schätzt sich.



## Die Vorteile für unsere Partner.

### Mehrwert durch gemeinsame Werbung

- ⊕ Eintrag in der Broschüre „Gastro- und Einkaufsführer Genussregion Coburger Land“
- ⊕ Eintrag in der Mitgliedsdatenbank coburg.echtrregional.de und der bundesweiten Regio-App, der Suchmaschine für regionale Produkte
- ⊕ Themen- und aktionsbezogene Pressearbeit und Werbeaktionen
- ⊕ Regelmäßige Partnerportraits auf unserer Website [genussregion-coburg.de](http://genussregion-coburg.de) und in den sozialen Medien
- ⊕ Bereitstellung von wertigem, kostenlosem Werbematerial (Tischaufsteller, Schilder o. ä.)

### Mehrwert durch Vernetzung

- ⊕ Gegenseitige Bewerbung in den Partnerbetrieben
- ⊕ Weiterleitung von Kunden- und Partneranfragen
- ⊕ Informationen zu Beteiligungsmöglichkeiten und Aktionen über den Newsletter
- ⊕ Kollegialer Austausch an Netzwerktreffen
- ⊕ Kennenlernen neuer Geschäftspartner
- ⊕ Zusammenarbeit mit weiteren regionalen und überregionalen Akteuren, Initiativen und Netzwerken aus Tourismus, Regionalvermarktung etc.

### Mehrwert durch gemeinsame Werbe- und Verkaufsaktionen

- ⊕ Teilnahme an Veranstaltungen wie den Genusstagen Coburger Land, dem Tag der Regionen, Spezialitätenwochen oder Beteiligung an Aktionen Dritter
- ⊕ Beteiligung am Verkaufs- bzw. Informationsstand der Genussregion an regionalen und überregionalen Messen und Veranstaltungen

