

Waddengoud bij Diensten versie 2025

Een dienst kan het Waddengoud keurmerk ontvangen als zij bestaat uit een combinatie van minimaal één ervaring/beleving, die een directe relatie met de Waddenregio heeft én minimaal een tastbaar goedgekeurd streekproduct uit de Waddenregio.

De geboden “ervaring/beleving” kan te maken hebben met het unieke landschap, de bijzonder landschaps- en natuurelementen, unieke lokale en regionale bijzonderheden, de historie, bijzondere mensen, streekeigen architectuur, streekeigen gastronomie en toerisme en de eigen streektaal/dialect met lokale varianten”.

De dienst kan worden verzorgd of voortgebracht door één of meerdere bedrijven, organisaties en/of instanties die in de Waddenregio gevestigd zijn. Een dergelijk dienst of arrangement moet een duidelijke relatie met de Waddenregio hebben en mag niet een naam hebben die verwijst naar een typische dienst uit andere streken of landen (dus bijv. geen jeu de boules of wokarrangement).

Het “tastbaar goedgekeurde streekproduct” hoeft niet benoemd te zijn en mag wisselen met bijvoorbeeld de seizoenen. Het product dient wel voor de consument een waarde te hebben en dient een duidelijk herkenbaar deel van de dienst/het arrangement uit te maken.

Als er verschillende aanbieders deelnemen aan de dienst (“arrangement”) dient de Waddengoud licentiehouders de onderdelen die door de collega-aanbieder(s) worden verzorgd schriftelijk vast te leggen .

(Een voorbeeld van een arrangement: een overnachting bij een streektypisch gastenverblijf in de Waddenregio, een workshop met vaartocht over de Waddenzee met “droogvalstop” en een streekeigen menu met typische, streekproducten uit de Waddenregio).

Het “tastbare goedgekeurde streekproduct” is een product dat het Waddengoudkeurmerk bezit, dan wel een producten dat dit certificaat niet bezit, maar die wel Waddengoudwaardig zijn. Voor het gebruik van deze zogenaamde Waddengoudwaardige producten in de Waddengoud gecertificeerde dienst is goedkeuring van de Waddengoud-keurmerkhouders vereist. Indien een product met Waddengoud-keurmerk voorhanden is, wordt daaraan de voorkeur gegeven.

Als gewerkt wordt met menu's dienen bij alle gerechten van het menu de basis- en/of kenmerkende grondstoffen afkomstig zijn van producten die het Waddengoud-keurmerk bezitten dan wel producten die dit certificaat niet bezitten, maar die wel Waddengoudwaardig zijn.

Menu's met leveranciers moeten schriftelijk worden vastgelegd.



DE WADDENGOUd-CRITERIA VOOR DIENSTEN

Om te beoordelen of een product Waddengoudwaardig is worden dezelfde principes gehanteerd als bij toekenning van het Waddengoudkeurmerk voor een product. Zie [Waddengoud-richtlijnen](#) voor producten

