

SLOW FOOD TRAVEL – Checkliste für Interessenten

Kategorie BEHERBERGUNG

Die Teilnahme am Projekt „Slow Food Travel“ (SFT) erfordert die Erfüllung zahlreicher Kriterien, die von Slow Food International in Zusammenarbeit mit der ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel Alpe Adria entwickelt wurden und in einem ausführlichen Handbuch dokumentiert sind.

Slow Food Travel ist damit eine international anerkannte Marke, mit der die Anerkennung und Einhaltung der Kooperationsbedingungen und Qualitätskriterien verbindlich geregelt sind. Für Beherbergungsbetriebe, die sich für eine Beteiligung am Projekt interessieren und als Slow Food Travel-Unterkünfte ausgezeichnet werden möchten, gibt es einen strukturierten Aufnahmevorgang.

1



Eine Informationsveranstaltung für Interessenten wurde von der ARGE Qualitätsbetriebe Slow Food Travel Alpe Adria in Zusammenarbeit mit der NLW Tourismus Marketing GmbH am 11. Oktober 2016 organisiert.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

NLW Tourismus Marketing GmbH
Ulrike Burgstaller, T. 04282 3131 327, ulrike.burgstaller@nlw.at

ARGE Slow Food Travel Alpe Adria:
Eckart Mandler, Projektleiter, T. 0664 1567412, info@mandler.info

Checkliste für Interessenten aus dem Bereich **BEHERBERGUNG**

Allgemeine Kriterien:

KP	Inhalt	verpflichtend	Anmerkung
01	Anerkennung der Slow Food Philosophie (Wertschätzung von Lebensmitteln nach den Grundregeln von GUT – SAUBER - FAIR)	<input type="checkbox"/>	
02	Förderung der Esskultur (Verwendung regionaler Produkte von regionalen Erzeugern gemäß Slow Food-Qualität)	<input type="checkbox"/>	
03	Anerkennung des Leitbildes und der Ziele von SLOW FOOD TRAVEL gem. den Leitlinien (Förderung der regionalen Lebensmittel und Lebensmittelproduktionen, Aktivitäten zur Unterstützung der regionalen Lebensmittel durch Verkostungen, Veranstaltungen und Workshop in Zusammenarbeit mit den Lebensmittelproduzenten)	<input type="checkbox"/>	
04	Anerkennung der im Slow Food Travel-Handbuch veröffentlichten Kriterien inkl. der Verwendung des Slow Food Travel-Markenzeichens/Logos (Slow Food Travel Handbuch erhältlich bei Projektleiter Eckart Mandler oder bei NLW Tourismus Marketing GmbH, Ulrike Burgstaller).	<input type="checkbox"/>	
05	Mitgliedschaft bei Slow Food bzw. Mitglied im regionalen Convivium Slow Food Alpe Adria	<input type="checkbox"/>	
06	Beteiligung am landesweiten Qualifizierungsprogramm „Kärntner Qualitätsgütesiegel für Beherbergung“ (Auszeichnung mit Kärnten-Q)	<input type="checkbox"/>	

2

Vom SFT-Mitgliedsbetrieb ist ein jährlicher Beitrag für Qualitätssicherung und Marketing an die ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel Alpe Adria zu leisten.
(Siehe jeweils aktuelle Beitragstabelle im Anhang).

Slow Food Travel-Kriterien für Beherbergungsbetriebe:

Beherbergungsbetriebe spielen eine entscheidende Rolle bei der Bewertung der Reiseerfahrungen, da sie für die Besucher und Gäste als Maßstab dienen. Die Auswahlkriterien beruhen daher auf einer Reihe von verschiedenen Aspekten und Qualitätsmerkmalen:

KP	Inhalt	verpflichtend	Anmerkung
07	Familiengeführte Beherbergungsbetriebe (keine Betriebe mit konzerngeführten Strukturen)	<input type="checkbox"/>	
08	Lage in verkehrsarmen und lärmfreien Gebieten	<input type="checkbox"/>	
09	Regionaltypisches Slow Food Travel-Frühstück (siehe Spezialkriterien für Slow Food Travel Alpe Adria-Frühstück)	<input type="checkbox"/>	
10	Für Beherbergungsbetriebe mit Verpflegung gelten auch die speziellen Kriterien für die Gastronomie	<input type="checkbox"/>	
11	Angebot von Dienstleistungen, die den Aufenthalt entspannt und angenehm machen (Slow Travel); z.B. ökologische Mobilität (Fahrräder, E-Bikes, E-Cars, Bahnreise mit Abholdienst); Information über regionale Urlaubs- und Freizeitangebote; Informationen über Slow Food, Literaturtipps, etc.	<input type="checkbox"/>	
12	Organisation von Begegnungen mit Slow Food Travel-Lebensmittelproduzenten und Lieferanten; Einbindung der Slow Food Travel-Erlebnismodule in die betriebseigenen Programme; (siehe www.slowfood.travel) Organisation von Verkostungen oder Betriebsbesuchen;	<input type="checkbox"/>	
13	Umweltfreundliche Betriebsführung: Müllvermeidung - Mülltrennung; Verwendung biologisch abbaubarer Reinigungsmittel; Strom aus erneuerbaren Quellen (Solar-, Fotovoltaik, etc.);	<input type="checkbox"/>	

Slow Food Travel-Kriterien für Frühstück:

Das Frühstück ist die Mahlzeit, die jeder Gast in einem Beherbergungsbetrieb zu sich nimmt. Dort bietet sich eine wichtige Gelegenheit, die Region zu präsentieren und das Angebot der Gastfreundschaft zu vervollständigen. Das Slow Food Travel-Frühstück ist daher ein ganz wesentlicher und wichtiger Bestandteil, um die regionale Kulinarik und das regionale Lebensmittelhandwerk zu verkosten und zu erleben. Als Alternative zu einem Frühstücksbuffet kann auch ein serviertes Slow Food-Frühstück dem Gast angeboten werden;

Spezialkriterien FRÜHSTÜCK

KP	Inhalt	verpflichtend	Anmerkung
14	hausgebackenes Brot und Gebäck, alternativ von einem regionalen Bäcker, immer mit Natursauerteig gebacken (keine Fertigprodukte, Aufbackwaren, keine künstlichen Konservierungsstoffe);	<input type="checkbox"/>	
15	frische Bauernbutter aus der Region oder mind. Butter von der Kärntner Milch mit Nachweis „regionale Herkunft“, vorzugsweise aus Rohmilch;	<input type="checkbox"/>	
16	mind. 1 hausgemachte oder in der Region hergestellte Marmelade („Fruchtaufstrich“), aus regionalen Zutaten;	<input type="checkbox"/>	
17	Bienenhonig aus der Region;	<input type="checkbox"/>	
18	mind. 1 hausgemachter oder regionaler Brotaufstrich;	<input type="checkbox"/>	
19	mind. 1 Speck- oder Wurstspezialität aus der Region;	<input type="checkbox"/>	
20	mind. 1 regionale Käsespezialität (Almkäse, Frischkäse, ...), vorzugsweise aus Rohmilch;	<input type="checkbox"/>	
21	Frühstückseier aus der Region Lesachtal oder Gailtal (von Kleinerzeugern), mindestens Kategorie 1, vorzugsweise Kategorie 0;	<input type="checkbox"/>	
22	mind. 1 regionaler Kräutertee;	<input type="checkbox"/>	
23	Kaffee regional produziert oder aus nachhaltiger Produktion, ohne Kapseln;	<input type="checkbox"/>	
24	mind. 1 hausgemachter oder aus heimischen Früchten hergestellter Saft;	<input type="checkbox"/>	
25	keine Einwegverpackungen für Lebensmittel (Müllvermeidung);	<input type="checkbox"/>	
26	Alle Slow Food-qualifizierten Frühstücksprodukte müssen am Frühstückstisch mit der Angabe des Erzeugers gekennzeichnet sein;	<input type="checkbox"/>	

Im Allgemeinen wird in allen Lebensmittelkategorien die Verwendung von Bio-Produkten empfohlen;

Wissensaufnahme und Wissensvermittlung:

Die Aus- und Weiterbildung für am Projekt beteiligte Personen und der Austausch von Wissen sind zur Förderung des Bewusstseins für den Wert von guten und sauberen Lebensmitteln unabdingbar. Daher legt Slow Food Travel großen Wert auf die Teilnahme von Bildungsmaßnahmen für Köche, Lebensmittelproduzenten und Gastgeber.

Gastgeber müssen auch selber die Slow Food Travel-Programme kennen und aktiv an die Gäste vermitteln.

KP	Inhalt	verpflichtend	Anmerkung
27	Verpflichtende Teilnahme an Aus- und Fortbildungsveranstaltungen, die von der ARGE Slow Food Travel oder vom Convivium Slow Food Alpe Adria organisiert werden; mind. 1 x pro Jahr	<input type="checkbox"/>	
28	Teilnahme an Veranstaltungen zum Erfahrungsaustausch mit Lebensmittelproduzenten und an überregionalen Slow Food-Veranstaltungen	<input type="checkbox"/>	
29	Kommunikation der Slow Food Travel-Programme und Angebote in den betriebseigenen Werbemitteln und auf der Webseite (lt. Corporate Design-Manual)	<input type="checkbox"/>	
30	Kenntnis der Slow Food Travel-Programme und aktive Teilnahme an den Slow Food Travel-Programmen; Mind. 1 x pro Jahr	<input type="checkbox"/>	

5

Mit meiner Unterschrift bestätige ich die Richtigkeit der oa. Angaben und bekunde mein Interesse an einer Mitgliedschaft bei der ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel Alpe Adria.

Name des Betriebes:	
Firmenwortlaut:	
Adresse:	
Email:	Webadresse:
Tel.:	

Datum:

Unterschrift:

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



ARGE Betriebskooperation
Slow Food Travel Alpe Adria
9635 Dellach im Gailtal
St. Daniel 17, Austria

T +43 4718 677 oder
+43 4282 3131-0
www.slowfood.travel

UID-Nr ATU 698 72 006
FA Spittal-Villach
BIC KSPKAT2KXXX
IBAN AT802070604500341401

SLOW FOOD TRAVEL – Kostenaufstellung
Kategorie BEHERBERGUNG

Kosten 2017 für Beherbergungsbetriebe NLW

BETRIEB	Beherbergung bis 10 Betten	Beherbergung 10 - 20 Betten	Beherbergung 21 - 50 Betten	Beherbergung > 50 Betten
ZEITRAUM ab Oktober 2016 - April 2017				
ARGE-Mitgliedsbeitrag	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00
Produktentwicklung, Beratung, Qualitätssicherung, SFT-Lizenz	€ 250,00	€ 250,00	€ 250,00	€ 250,00
Marketing und Vertrieb	€ 100,00	€ 400,00	€ 800,00	€ 1.200,00
Summe	€ 450,00	€ 750,00	€ 1.150,00	€ 1.550,00
ab 2. Jahr	€ 450,00	€ 750,00	€ 1.150,00	€ 1.550,00
+ Slow Food Convivium-Mitgliedschaft	€ 50,00	€ 50,00	€ 50,00	€ 50,00

Kosten ab 2018 für Beherbergungsbetriebe NLW / Neueinsteiger in das Projekt

BETRIEB	Beherbergung bis 10 Betten	Beherbergung 10 - 20 Betten	Beherbergung 21 - 50 Betten	Beherbergung > 50 Betten
ZEITRAUM ab Mai 2017				
ARGE-Mitgliedsbeitrag	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00
Produktentwicklung, Beratung, Qualitätssicherung, SFT-Lizenz	€ 700,00	€ 700,00	€ 700,00	€ 700,00
Marketing und Vertrieb	€ 100,00	€ 400,00	€ 800,00	€ 1.200,00
Summe	€ 900,00	€ 1.200,00	€ 1.600,00	€ 2.000,00
ab 2. Jahr	€ 500,00	€ 800,00	€ 1.200,00	€ 1.600,00
+ Slow Food Convivium-Mitgliedschaft	€ 50,00	€ 50,00	€ 50,00	€ 50,00

Kosten ab 2018 für Beherbergungsbetriebe, extern NLW / Neueinsteiger in das Projekt

BETRIEB	Beherbergung bis 10 Betten	Beherbergung 10 - 20 Betten	Beherbergung 21 - 50 Betten	Beherbergung > 50 Betten
ZEITRAUM ab Mai 2017				
ARGE-Mitgliedsbeitrag	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00
Produktentwicklung, Beratung, Qualitätssicherung,	€ 700,00	€ 700,00	€ 700,00	€ 700,00
Marketing und Vertrieb	€ 100,00	€ 400,00	€ 800,00	€ 1.200,00
Lizengebühr (nur bei Regions- Kofinanzierung)	€ 450,00	€ 600,00	€ 800,00	€ 1.000,00
Summe	€ 1.350,00	€ 1.800,00	€ 2.400,00	€ 3.000,00
ab 2. Jahr	€ 950,00	€ 1.400,00	€ 2.000,00	€ 2.600,00
+ Slow Food Convivium-Mitgliedschaft	€ 50,00	€ 50,00	€ 50,00	€ 50,00

Leistungen & Nutzen für **Beherbergungsbetriebe**:

➤ **Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Lizenz:**

- ✓ Organisation der ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel;
- ✓ Unterstützung bei der Ausarbeitung der Erlebnisbausteine;
- ✓ Beratung bei der Umsetzung der Slow Food-Qualitätskriterien
- ✓ Hilfestellung bei der Umsetzung der Vorgaben für das Kärntner Qualitätsgütesiegel;
- ✓ Erhalt der internationalen Markenlizenz für Slow Food Travel;

➤ **Marketing: Werbung und Vertrieb:**

- ✓ Werbung und Präsentation in den Werbemitteln;
- ✓ Präsentation auf der offiziellen Webseite von www.slowfood.travel
- ✓ Übernahme in das regionale Buchungssystem für den Online-Vertrieb;
- ✓ Bereitstellung von Fotomaterial für betriebseigene Werbung;

➤ **Nutzen für Partnerbetrieb:**

- ✓ professionelle Werbung und aktiver Verkauf;
- ✓ Weiterentwicklung bei Angebotsgestaltung und Profilierung als Slow Food Travel-Partnerbetrieb;
- ✓ Gewinnung neuer Gästezielgruppen;
- ✓ Verbesserung des Preises für Beherbergung;