

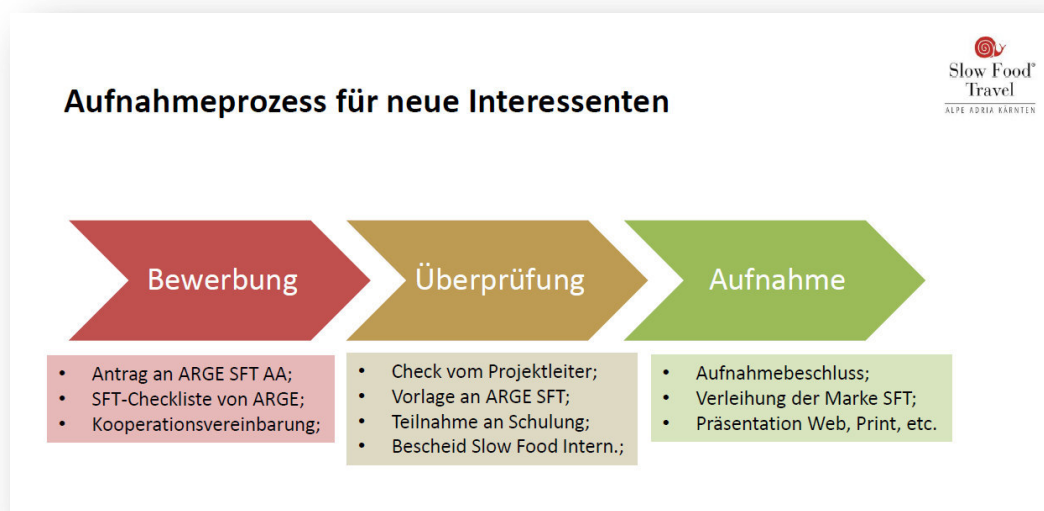
## SLOW FOOD TRAVEL – Checkliste für Interessenten

### Kategorie GASTRONOMIE

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 Gastronomiebetriebe, die sich für eine Beteiligung am Projekt interessieren und als Slow Food Travel-Gastwirte und Restaurant ausgezeichnet werden möchten, gibt es einen strukturierten Aufnahmeprozess.

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](mailto:ulrike.burgstaller@nlw.at)

ARGE Slow Food Travel Alpe Adria:  
Eckart Mandler, Projektleiter, T. 0664 1567412, [info@mandler.info](mailto:info@mandler.info)

## Checkliste für Interessenten aus dem Bereich **GASTRONOMIE**

### Allgemeine Kriterien:

KP	Inhalt	Erfüllt	Anmerkung
01	Anerkennung der Slow Food Philosophie (Wertschätzung von Lebensmitteln nach den Grundregeln von GUT – SAUBER - FAIR)	<input type="checkbox"/>	
02	Aktive 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 Gastronomie“ (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 Gastronomiebetriebe:

Gastronomiebetriebe 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 Gastronomiebetriebe (keine Betriebe mit Selbstbedienung und Massenbetrieb)	<input type="checkbox"/>	
08	Förderung und Bereitstellung von Informationen der regionalen Slow Food Travel-Erlebnisse und der Produzenten, die diese Erlebnisbausteine anbieten; (siehe <a href="http://www.slowfood.travel">www.slowfood.travel</a> )	<input type="checkbox"/>	
09	Förderung und Verwendung von handwerklich hergestellten Lebensmitteln aus der Region, vorzugsweise qualitätsgeprüfte Lebensmittel in Sinne von Gut, sauber und fair;	<input type="checkbox"/>	
10	Organisation von Begegnungen mit Slow Food Travel-Lebensmittelproduzenten und Lieferanten;	<input type="checkbox"/>	
11	Organisation von Verkostungen und Schulungen, um die Slow Food Philosophie im Bewusstsein der Konsumenten zu verankern;	<input type="checkbox"/>	
12	Förderung von Erzeugnissen, die für die lokale biologische Vielfalt charakteristisch sind und im Einklang mit den Slow Food Kriterien „gut, sauber und fair“ für Lebensmittel sind;	<input type="checkbox"/>	
13	Umweltfreundliche Betriebsführung: Vermeidung von Lebensmittelverschwendung; Müllvermeidung - Mülltrennung; Verwendung biologisch abbaubarer Reinigungsmittel; Strom aus erneuerbaren Quellen (Solar-, Fotovoltaik, etc.);	<input type="checkbox"/>	

3

KP	Inhalt	verpflichtend	Anmerkung
14	Beachtung der saisonalen Produkte bei der Zubereitung von Speisen (Saisonalität)	<input type="checkbox"/>	
15	Kochen mit frischen Lebensmitteln und Vermeidung von tiefgefrorenen Erzeugnissen, wo immer es möglich ist;	<input type="checkbox"/>	
16	Vermeidung von industriellen oder halbfertigen Produkten, Konservierungsstoffen, Verdickungs- und Aromastoffen soweit wie möglich und Verwendung von natürlichen Produkten;	<input type="checkbox"/>	
17	Verwendung von Fleisch aus lokalen Tierhaltungen und nachhaltigen, wenn möglich lokalen Fischarten aus nicht konventionellen Aquakulturen;	<input type="checkbox"/>	
18	Verarbeitung der Lebensmittelerzeugnisse von kleinen Bauernhöfen und Lebensmittelproduzenten und Information der Konsumenten über die Herkunft der Rohstoffe;	<input type="checkbox"/>	
19	Servieren von möglichst vielen Rohmilchkäsesorten;	<input type="checkbox"/>	
20	Förderung der Esskultur und traditioneller Gerichte durch den Einsatz der charakteristischen Lebensmittel aus der Region und die Zubereitung nach traditionellen Rezepten;	<input type="checkbox"/>	
21	Präsentation einer guten Getränkeauswahl mit möglichst regionalen und handwerklich hergestellten Weinen, Biersorten, Spirituosen und Säften;	<input type="checkbox"/>	

## 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 Gastronomen.

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

KP	Inhalt	verpflichtend	Anmerkung
22	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"/>	
23	Teilnahme an Veranstaltungen zum Erfahrungsaustausch mit Lebensmittelproduzenten und an überregionalen Slow Food-Veranstaltungen	<input type="checkbox"/>	
24	Kommunikation der Slow Food Travel-Programme und Angebote in den betriebseigenen Werbemitteln und auf der Webseite (lt. Corporate Design-Manual)	<input type="checkbox"/>	
25	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 Gastronomie

**Kosten für Gastronomie der NLW**

BETRIEB	Gastronomie NLW Okt. 16 – April 17	Gastronomie NLW ab Mai 17	Gastronomie extern ab Mai 18
ARGE-Mitgliedsbeitrag	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00
Produktentwicklung, Beratung, Qualitätssicherung, SFT-Lizenz	€ 110,00	€ 110,00	€ 110,00
Marketing und Vertrieb	€ 200,00	€ 400,00	€ 400,00
Lizenzgebühr			€ 350,00
<b>Summe</b>	<b>€ 410,00</b>	<b>€ 610,00</b>	<b>€ 960,00</b>
<b>ab 2. Jahr</b>	<b>€ 410,00</b>	<b>€ 610,00</b>	<b>€ 960,00</b>
+ Slow Food Convivium-Mitgliedschaft	€ 50,00	€ 50,00	€ 50,00

**Leistungen & Nutzen für Gastronomiebetriebe:**

➤ **Produktentwicklung und Qualitätssicherung:**

- ✓ 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](http://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;
- ✓ höherer Bekanntheitsgrad;