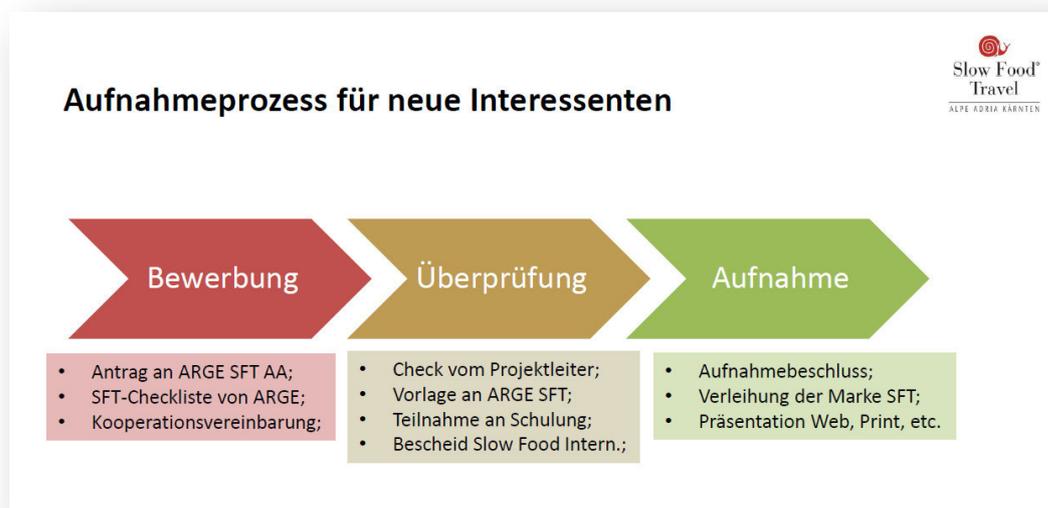


## SLOW FOOD TRAVEL – Checkliste für Interessenten Kategorie LEBENSMITTELPRODUZENT

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 Lebensmittelproduzenten und -handwerker, die sich für eine Beteiligung am Projekt interessieren und als Slow Food Travel-Lebensmittelhandwerker 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)

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION

## Checkliste für Interessenten aus dem Bereich LEBENSMITTELHANDWERK

### 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	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"/>	
03	Mitgliedschaft bei Slow Food bzw. Mitglied im regionalen Convivium Slow Food Alpe Adria	<input type="checkbox"/>	
04	Herstellung „ <b>traditioneller</b> “ Lebensmittel, die in direktem Zusammenhang mit der Erinnerung und der Identität der Slow Food Travel-Region (Gailtal und Lesachtal) stehen und hier heimisch oder schon lange in der Region verankert sind;	<input type="checkbox"/>	
05	Herstellung für die Region „ <b>typischer</b> “ Lebensmittel, die nicht zwangsläufig aus dem Gebiet stammen, aber trotzdem schon lange Zeit verwendet werden und wichtig für den Kontext der regionalen Produkte sind;	<input type="checkbox"/>	
06	Herstellung „ <b>handwerklicher</b> “ Produkte, bei denen der Erzeuger alle Produktionsphasen überwacht und dabei Erfahrung und Fähigkeiten anwendet, die von dessen Familie oder anderen lokalen Handwerkern weitergegeben wurden. Erzeugnisse mit eindeutiger Identität und Unterscheidbarkeit zu industriell und standardisiert hergestellten Produkten.	<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).

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-Kriterien für Lebensmittelproduzenten-, handwerker:

Die Lebensmittelhandwerker 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.

**Für die Produktionsketten gelten spezifische Kriterien, die in den Slow Food Travel-Leitlinien beschrieben sind.**

KP	Inhalt	verpflichtend	Anmerkung
07	Die Lebensmittel stammen aus lokaler Erzeugung, d.h. es werden Zutaten verwendet, die aus der eigenen Region stammen und dem Produkt eine besondere Identität verleiht.	<input type="checkbox"/>	
08	Es handelt sich um bedeutsame lokale Lebensmittel, die eine historische Tradition oder einen besonderen sozialen und ökologischen Wert haben und von anerkannter Qualität sind;	<input type="checkbox"/>	
09	Die Produktion muss auf landwirtschaftlich ökologischen Praktiken basieren, zu deren Zielen der Schutz und die Förderung lokaler biologischer Vielfalt sowie der Schutz der Bodenfruchtbarkeit und der Landschaft zählen.	<input type="checkbox"/>	
10	Lebensmittel mit tierischem Ursprung einschließlich der weiterverarbeiteten Lebensmittel müssen von Tieren kommen, die extensiv gehalten und ihr Wohlergehen garantiert wird.	<input type="checkbox"/>	
11	Der Einsatz von synthetischen Chemikalien (Düngemittel und Pestizide) beim Anbau sowie Antibiotika in der Tierhaltung sind nicht zugelassen.	<input type="checkbox"/>	
12	Die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen in Tierfutter oder als Bestandteil von Lebensmitteln ist verboten.	<input type="checkbox"/>	
13	Synthetische Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder Farbstoffe dürfen im Herstellungsprozess nicht verwendet werden.	<input type="checkbox"/>	
14	Hersteller verpflichten sich zur Abfallreduzierung entlang der gesamten Produktionskette sowie zur Vermeidung von unnötigen Verpackungen aus nicht biologisch abbaubaren Materialien und Einwegbehältern.	<input type="checkbox"/>	

## Werbe- und Schulungsaktivitäten für Besucher

Speziell gefordert sind Aktivitäten für Konsumenten, die zur Bewusstseinsbildung und dem Verständnis für gute, saubere und faire Lebensmittel beitragen. Ziel dieser Aktivitäten ist es, Konsumenten näher mit Produzenten und Kontakt zu bringen und diese als Ko-Produzenten zu gewinnen. Dieses kann in Form von Workshops, Kochkursen, Verkostungen, Märkten oder ähnlichen Veranstaltungen erfolgen.

Im Projekt „Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten“ werden daher in Kombination mit Aufenthalten in der Region Gailtal und Lesachtal Slow Food Travel-Erlebnisbausteine angeboten, die die Besucher zu den **Wurzeln des guten Geschmacks** führen sollen.

KP	Inhalt	verpflichtend	Anmerkung
15	Entwicklung eines Erlebnisbausteines am Ort der Produktionsstätte, an dem Besucher zu vereinbarten Terminen teilnehmen können.	<input type="checkbox"/>	
16	Vermittlung von traditionellem, handwerklichen Wissen über die Herstellung und/oder Verarbeitung lokaler Lebensmittel.	<input type="checkbox"/>	
17	Die Durchführung des Slow Food Travel-Erlebnisbausteines erfolgt im Sinne der Slow Food-Philosophie und umfasst die Bereitstellung geeigneter Räumlichkeiten, einer schriftlichen Information über die Inhalte und die persönliche Vermittlung des Wissens.	<input type="checkbox"/>	

4

## 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. Ohne Bildung gibt es kein Bewusstsein für den Wert von guten Lebensmitteln.

Daher legt Slow Food Travel großen Wert auf die Teilnahme an Aus- und Fortbildungsmaßnahmen für die Lebensmittelhandwerker und Slow Food Travel-Partner.

KP	Inhalt	verpflichtend	Anmerkung
18	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"/>	
19	Teilnahme an Veranstaltungen zum Erfahrungsaustausch mit anderen Lebensmittelproduzenten und an überregionalen Slow Food-Veranstaltungen	<input type="checkbox"/>	
20	Kommunikation der Slow Food Travel-Programme und Angebote in den betriebseigenen Werbemitteln bzw. auf der betriebseigenen Webseite (lt. Corporate Design-Manual)	<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: .....

**SLOW FOOD TRAVEL – Kostenaufstellung**  
Kategorie Lebensmittelproduzenten

**Kosten für Lebensmittelproduzenten der NLW**

BETRIEB	Produzent NLW Okt. 16 – April 17	Produzent NLW ab Mai 17	Produzent extern ab Mai 18
ARGE-Mitgliedsbeitrag	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00
Produktentwicklung, Beratung, Qualitätssicherung, SFT-Lizenz			
Marketing und Vertrieb	€ 200,00	€ 400,00	€ 400,00
Lizenzgebühr			€ 350,00
<b>Summe</b>	<b>€ 300,00</b>	<b>€ 500,00</b>	<b>€ 950,00</b>
<b>ab 2. Jahr</b>	<b>€ 300,00</b>	<b>€ 500,00</b>	<b>€ 850,00</b>
+ Slow Food Convivium-Mitgliedschaft	€ 50,00	€ 50,00	€ 50,00

**Leistungen & Nutzen für Lebensmittelproduzenten:**

- **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 Erlebnisbausteine;
  
- **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;
  - ✓ Erhalt der internationalen Markenlizenz für Slow Food Travel;
  
- **Nutzen für Partnerbetrieb:**
  - ✓ professionelle Werbung und aktiver Verkauf;
  - ✓ Weiterentwicklung bei Angebotsgestaltung und Profilierung als Slow Food Travel-Partnerbetrieb;
  - ✓ Gewinnung neuer Gästezielgruppen;
  - ✓ Verkauf der Produkte in den Partnerbetrieben;