



Bewerbung

→ Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung bis **15. September**

Wir bewerben uns für die Aufnahme in den Slow Food Kärnten Guide 2021



Die Richtlinien stellen dar, welche Punkte für die jeweilige Kategorie (3 – 5 Schnecken) erfüllt werden sollen. Bitte geben Sie im Fragenbogen bekannt, in welchem Ausmaß (Angabe wenn möglich in %) Sie die einzelnen Punkte erfüllen können, Ihre individuellen Anmerkungen zu den einzelnen Punkten sind erwünscht. Die endgültige Bewertung erfolgt auf Basis der erfüllten Kriterien und der Jurybewertung.

Richtlinien für den Slow Food Guide 2021

	3	4	5	In welchem Ausmaß werden Sie diesen Punkt 2021 umsetzen können?	
				Angabe bitte in %	Ihre Anmerkungen:
Anerkannte Qualitäts- und Herkunftssicherung aufbauend auf das System Kärntner Agrarmarketing (KAM, Bio-Austria oder Gutes vom Bauernhof) – Voraussetzung für das Erreichen der Kategorie 4 und 5 Schnecken ist eine Antragstellung für die Qualitäts- und Herkunftssicherung bis November 2020.		x	x		<input type="checkbox"/> Wir sind bereits zertifiziert <input type="checkbox"/> Wir möchten daran teilnehmen <input type="checkbox"/> Kein Interesse
Saisonale und regionale Produkte werden nach aktueller Verfügbarkeit verwendet (Spargel, Bärlauch, Erdbeeren, Rhabarber, Eierschwammerl, Gansl ...)	x	x	x		
Fisch, Gemüse und Obst aus Kärnten werden angeboten	x	x	x		
Fleisch aus Kärnten wird angeboten, dabei wird auf eine artgerechte Tierhaltung geachtet.	x	x	x		
Wasser aus Kärnten wird angeboten (Mineralwasser oder Quellwasser)	x	x	x		
Wie hoch ist der Anteil an Frischgemüse?	x	x	x		
Wie hoch ist der Anteil an Frischfisch?	x	x	x		
Wie hoch ist der Anteil an Frischfleisch?	x	x	x		
Charakteristische Lebensmittel aus der Region werden angeboten (Hadn, Mais, Sonnenblumenöl, Käse ...)	x	x	x		
Handwerkliche Fertigung von Lebensmitteln in der Küche (Vermeidung von industriellen Produkten, Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen)	x	x	x		
Ganzheitliche Verarbeitung von Lebensmitteln (bewusster Einkauf, ev. From-Nose-To-Tail, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung)	x	x	x		
Lange Lieferwege und Zwischenhändler werden so gut wie möglich vermieden (CO ₂ schonende Lieferkette)	x	x	x		
Kommunikation und Information über die Qualität und Herkunft der Lebensmittel (Speisekarte, Produktpräsentation, Homepage, persönliche Beratung ...)	x	x	x		
Direkte faire Zusammenarbeit mit Produzenten aus Landwirtschaft und mit Lebensmittelhandwerkern aus der nahen Umgebung. (Enge Zusammenarbeit, Meinungsaustausch, ev. gemeinsame Weiterentwicklung ...)		x	x		

	3	4	5	In welchem Ausmaß werden Sie diesen Punkt 2021 umsetzen können?	
				Angabe bitte in %	Ihre Anmerkungen:
Kochen mit Produkten aus eigener Bevorratung (Eingelegtes, Einkochtes, Fermentiertes, Getrocknetes, Gefrorenes ...)		x	x		
Mitarbeiter sind über Herkunft und Zubereitung der Lebensmittel informiert (Welche Maßnahmen werden dafür gesetzt? Leitfaden, Schulungen, Verkostungen für Mitarbeiter ...)		x	x		
Getränke aus Kärnten werden angeboten (mindestens 2 Weine, 1 Bier, 1 Fruchtsaft, 1 x Spirituosen)			x		
Rohmilchkäse aus Kärnten wird nach saisonaler Verfügbarkeit angeboten (bitte auf der Karte auszeichnen und die Mitarbeiter schulen)			x		
Brot aus Natur-Sauerteig mit Getreide aus Kärnten wird selbst gebacken			x		
Alte Sorten, Arten und Raritäten (Gemüse und Getreide) werden nach Verfügbarkeit angeboten (Kenntnis der Produkte und Information darüber z.B. in der Speisekarte)			x		
Bewusstseinsbildung im Sinne von Slow Food (im Betrieb gibt es Produktpräsentationen, Produzenten werden vorgestellt, Kochkurse ...)			x		
Aktives Engagement bei Slow Food			x		

Warum soll Ihr Betrieb in den Slow Food Guide aufgenommen und entsprechend Ihrer Bewerbung ausgezeichnet werden:

Name und Kontaktdaten Ihres Betriebes:

Name und Kontaktdaten Ihres Küchenchefs:

Datum:

Unterschrift:

➔ Bitte senden Sie die Bewerbung bis 15. September an info@kaernten.at, Fax: +43 463 3000-60 oder per Post an Kärnten Werbung, Völkermarkter Ring 21-23, 9020 Klagenfurt.