



# 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:
<b>Anerkannte Qualitäts- und Herkunftssicherung</b> 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
<b>Saisonale und regionale Produkte werden nach aktueller Verfügbarkeit verwendet</b> (Spargel, Bärlauch, Erdbeeren, Rhabarber, Eierschwammerl, Gansl ...)	x	x	x		
<b>Fisch, Gemüse und Obst</b> aus Kärnten werden angeboten	x	x	x		
<b>Fleisch aus Kärnten</b> wird angeboten, dabei wird auf eine artgerechte Tierhaltung geachtet.	x	x	x		
<b>Wasser aus Kärnten wird angeboten</b> (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		
<b>Charakteristische Lebensmittel aus der Region</b> werden angeboten (Hadn, Mais, Sonnenblumenöl, Käse ...)	x	x	x		
<b>Handwerkliche Fertigung von Lebensmitteln in der Küche</b> (Vermeidung von industriellen Produkten, Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen)	x	x	x		
<b>Ganzheitliche Verarbeitung von Lebensmitteln</b> (bewusster Einkauf, ev. From-Nose-To-Tail, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung)	x	x	x		
<b>Lange Lieferwege und Zwischenhändler werden so gut wie möglich vermieden</b> (CO <sub>2</sub> schonende Lieferkette)	x	x	x		
<b>Kommunikation und Information über die Qualität und Herkunft der Lebensmittel</b> (Speisekarte, Produktpräsentation, Homepage, persönliche Beratung ...)	x	x	x		
<b>Direkte faire Zusammenarbeit mit Produzenten</b> 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:
<b>Kochen mit Produkten aus eigener Bevorrattung</b> (Eingelegtes, Einkochtes, Fermentiertes, Getrocknetes, Gefrorenes ...)		x	x		
<b>Mitarbeiter sind über Herkunft und Zubereitung der Lebensmittel informiert</b> (Welche Maßnahmen werden dafür gesetzt? Leitfaden, Schulungen, Verkostungen für Mitarbeiter ...)		x	x		
<b>Getränke aus Kärnten</b> werden angeboten (mindestens 2 Weine, 1 Bier, 1 Fruchtsaft, 1 x Spirituosen)			x		
<b>Rohmilchkäse aus Kärnten</b> wird nach saisonaler Verfügbarkeit angeboten (bitte auf der Karte auszeichnen und die Mitarbeiter schulen)			x		
<b>Brot aus Natur-Sauerteig mit Getreide aus Kärnten</b> wird selbst gebacken			x		
<b>Alte Sorten, Arten und Raritäten (Gemüse und Getreide) werden nach Verfügbarkeit angeboten</b> (Kenntnis der Produkte und Information darüber z.B. in der Speisekarte)			x		
<b>Bewusstseinsbildung im Sinne von Slow Food</b> (im Betrieb gibt es Produktpräsentationen, Produzenten werden vorgestellt, Kochkurse ...)			x		
<b>Aktives Engagement</b> 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](mailto:info@kaernten.at), Fax: +43 463 3000-60 oder per Post an Kärnten Werbung, Völkermarkter Ring 21-23, 9020 Klagenfurt.**