



Grundlagen für den Gastronomiewettbewerb 2020 01.08. – 13.09.2020

Ausrichter

Ausrichter des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz“ 2020 sind die Vereine Südliche Weinstrasse e.V., Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V. und das Büro für Tourismus Landau e.V..

Ziel des Wettbewerbs

Ziel des Wettbewerbs ist es, die gastronomischen Betriebe an der Südlichen Weinstrasse, in der Stadt Landau und im Landkreis Germersheim zu besonderen Leistungen zu motivieren, **den Einsatz von saisonalen und regionalen Produkten zu erhöhen** und allgemein das Bewusstsein dafür zu stärken, sowie Gastronomen und Produzenten im Marketing zu unterstützen. Gleichzeitig wird die Tourismusregion Südpfalz als Genussregion in Szene gesetzt, die von den Gästen als echt, gastfreundlich, ehrlich, offen und innovativ wahrgenommen wird.

Teilnahme und Anmeldung

Teilnahmeberechtigt sind alle Inhaber gastronomischer Betriebe, die Mitglied im Südliche Weinstrasse e.V. oder im Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V. sind. Die Ausschreibung erfolgt direkt an die Mitglieder des Vereins Südliche Weinstrasse e.V. und des Vereins Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V. sowie über die regionalen Medien.

Die Bewerbung zur Teilnahme erfolgt bis **15.02.2020** schriftlich durch die Betriebsinhaber. Teil der Bewerbung ist ein Fragebogen, in dem die Teilnehmer ihren Betrieb und das Wettbewerbsmenü inkl. Weinempfehlung vorstellen. Den Fragebogen finden Sie anbei. Das Wettbewerbsmenü und die Weinempfehlung können bis 15.03.2020 nachgereicht werden.

Teilnahmegebühr

Die Vereine Südliche Weinstrasse e.V. bzw. Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V. erheben eine Teilnahmegebühr von 300 Euro zzgl. MwSt. von den Teilnehmern, die für die 2. Runde des Wettbewerbs nominiert werden. Bewerber, die für die 2. Runde nicht nominiert werden, haben keine Teilnahmegebühr zu entrichten.

Anmerkung: Da die Teilnahmegebühren nicht ausreichen, um die Kosten zur Durchführung des Wettbewerbs zu decken, unterstützen die Tourismusvereine den Wettbewerb aus ihren Budgets, um die Gastronomie als tragende Säule des Tourismus in der Südpfalz zu fördern.

Durchführung des Wettbewerbs

Aus allen Bewerbern werden die Teilnehmer für den Wettbewerb (2. Runde) nominiert. Grundlage für diese Auswahl ist die schriftliche Bewerbung der Betriebe.

Die Nominierten dürfen den Titel „Nominierter des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz 2020“ führen. Der Wettbewerbszeitraum (2. Runde) beträgt 6 Wochen. Im Jahr 2020 wird der Wettbewerb von 01. August bis 13. September stattfinden. Der Wettbewerb steht unter einem wechselnden Thema und greift dabei regionale und saisonale Zutaten auf: im Jahr 2020 sind es die Pfälzer Zwetschgen und Mirabellen. Es geht also darum, „Quetsche & Mirabelle“ in einem 3-Gang-Menü möglichst vielfältig und **mit regionalen Zutaten** in Szene zu setzen. Falls regionale Zwetschgen oder Mirabellen im Wettbewerbszeitraum nicht zur Verfügung stehen sollten, kann das Wettbewerbsmenü kurzfristig geändert werden. Eines der beiden Produkte muss aber in allen 3 Gängen enthalten sein. Bitte reichen Sie je eine Fleisch- und eine vegetarische Variante Ihres Menüs ein. Es ist auch möglich, auf das Fleisch-Menü zu verzichten. Bitte lassen Sie uns Ihre Änderungen dann spätestens bis 17.07.2020 zukommen, damit wir dies im Internet ändern. Die Flyer werden schon vorher gedruckt.

Das Menü muss während des gesamten Wettbewerbszeitraums angeboten werden. Es dürfen max. 2 Wochen Betriebsferien in den Wettbewerbszeitraum fallen.

Aus den Nominierten werden folgende Sieger gewählt:

Fachjury

Jeweils ein Sieger des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz“ in den Kategorien

Restaurant & Weinstube/Gasthaus

Publikumspreis

Vergabe 1.- 3. Platz des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz“ durch das **Publikum**, aber keine Unterscheidung nach Kategorie.

Geheimtipp

Ein Sieger des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz“ in der Kategorie **Geheimtipp**, aber keine Unterscheidung nach Kategorie.

Die Teilnehmer erkennen das Urteil der Jury und des Publikums als verbindlich an. Eine gerichtliche Überprüfung der Bewertung ist ausgeschlossen.

Bewertung

Der Wettbewerb besteht aus 2 Runden:

1. Runde: Nominierung

Aus allen Bewerbern werden aufgrund der schriftlichen Bewerbung die Teilnehmer für die 2. Runde des Wettbewerbs nominiert. Für die Auswahl zählen folgende Kriterien:

Vorstellung Ihres Betriebes / Philosophie

Vorstellung der 3-Gang-Wettbewerbsmenüs

Regionalität

Nennung der Bezugsquellen der Menüzutaten in der Bewerbung, Angebot regionaler Gerichte und Verwendung regionaler Produkte/Zutaten, Hinweis auf Bezugsquellen / Lieferanten in der Speisekarte

Saisonalität

Berücksichtigung der saisonalen Verfügbarkeit, saisonale Speisekarte

2. Runde: Bewertung des 3-Gänge-Menüs

Das 3-Gänge-Menü wird durch eine Fachjury (ohne Voranmeldung) im Wettbewerbszeitraum getestet und anschließend bewertet. Die Jury zahlt den regulären Preis für alle Speisen und Getränke.

Die Bewertung erfolgt von 1 bis 5 Smileys.

Bewertet werden:

Kreativität bei der Umsetzung des Themas „Quetsche & Mirabelle“

Regionalität

Bewertet wird, ob ausschließlich, überwiegend oder nur in Teilen regionale Zutaten verwendet werden. Dabei ist Ihre

Bewerbung hilfreich, aber wir empfehlen auch in Ihrer Speisekarte auf Ihre regionalen Bezugsquellen hinzuweisen, um die tatsächlichen Quellen zu nennen. Das schafft außerdem Vertrauen bei den Gästen.

Geschmack der einzelnen Gänge

Speisekarte

Saisonale Speisekarte, Hinweis auf Bezugsquellen / Lieferanten, Angebot vegetarischer / veganer Gerichte.

Wohlfühlfaktor während des Aufenthalts

Service

Auch Ihre **Gäste** können das 3-Gänge-Menü im Wettbewerbszeitraum oder einzelne Gänge daraus testen und bewerten. Die Bewertung erfolgt auch hier nach per Einordnung über mehr oder weniger glückliche/neutrale/traurige Smileys, die bei der Auswertung in Punkte von 1-5 überführt werden.

Die Bewertung der Fachjury in den Kategorien Restaurant und Weinstube/Gasthaus ergibt die **Preise der Fachjury**.

Aus den Bewertungen der Gäste ergibt sich der **Publikumspreis**. Die Auszeichnung **Geheimtipp** darf der Betrieb entgegen nehmen, der die Jury am meisten überrascht hat. Es kann auch ein Betrieb sein, der schon früher am Wettbewerb teilgenommen hat.

Jury

Fachjury

Vertreter/innen der regionalen Medien mit Schwerpunkt „Essen und Trinken“

Vertreter/innen des DeHoGa

Genussexperten/innen

Direktvermarkter/innen

Touristiker/innen

Publikumsjury

Dazu gehören alle Gäste, die im Aktionszeitraum ihre Stimme in den nominierten Restaurants abgeben. Dies erfolgt durch Ausfüllen einer Stimmkarte unter Angabe des Namens. Unter Angabe der vollständigen Adresse nehmen die bewertenden Gäste an einem Gewinnspiel teil.

Siegerehrung

Nach Abschluss des Wettbewerbs findet eine öffentlichkeitswirksame, feierliche Siegerehrung statt. Dazu werden alle Nominierten, die Jury, Gewinner aus dem Publikum, Presse und Ehrengäste eingeladen.

Die Siegerehrung wird an einem attraktiven und authentischen Ort durchgeführt. Jeder der Nominierten stellt eine Sorte Finger-Food Appetizer zur Verfügung. So sind alle Betriebe und ihre Produkte an diesem Abend bestens platziert. Wir rechnen mit ca. 150-200 Personen.

Preise für die Sieger

Die Sieger der Kategorien „Fachjury“ und „Geheimtipp“ sowie die drei Bestplatzierten der Kategorie „Publikumspreis“ erhalten Siegerurkunden.

Die jeweiligen Sieger dürfen folgenden Titel tragen:

Sieger des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz“ 2020 **Fachjury** / Kategorie Restaurant bzw. Weinstube/Gasthaus

Sieger des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz“ 2020 **Publikumspreis**


Geheimtipp des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz“ 2020

Unabhängig von einem Gewinn erhalten alle Teilnehmer bei der Abschlussveranstaltung eine Teilnehmerurkunde.

Nach Abschluss des Wettbewerbs sind PR-Berichte geplant.

Vorteile und PR für nominierte Betriebe

Alle Nominierten dürfen den Titel „Nominiertes des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz 2020“ führen. Sie erhalten dafür ein digitales Label, das sie zur Ausstattung eigener Werbemittel/Websites sowie der Bewerbung des Menüs in der Speisekarte nutzen dürfen. Zur Kennzeichnung der Betriebe im Aktionszeitraum werden Werbemittel produziert. Außerdem wird es Stimmkarten und einen Flyer mit Angaben zu den Menüs aller Nominierten geben. Diese werden während des Wettbewerbszeitraums breit gestreut und stehen auch den Betrieben zur Verfügung.

Unter  „So schmeckt die Südpfalz“ und auf der Webseite www.soschmecktdiesuedpfalz.de werden alle Nominierten vorgestellt.

Unter den abgegebenen Stimmkarten der Publikumsbewertungen wird je ein Menü für 2 Personen in den nominierten Betrieben verlost.

Alle Nominierten können Fotos Ihres Betriebes zum Vorzugspreis erhalten.

Zusammenfassung

Die Betriebe leisten:

- Teilnahmegebühr: 300 Euro zzgl. MwSt. für alle Nominierten der 2. Runde
- 3-Gang-Menü für 2 Personen inkl. Wein & Wasser. Dieses wird zur Verlosung an bewertende Gäste eingesetzt.
- 1 Gang Finger-Food für die Siegerehrung

Südliche Weinstrasse e.V., Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V. und das Büro für Tourismus Landau e.V. leisten:

- Organisation und Durchführung des Wettbewerbs
- Bereitstellung von Werbemitteln (Flyer, Stimmkarten, Aufkleber, Untersetzer, Logo)
- Durchführung einer Abschlussveranstaltung mit Preisverleihung
- Mediale Begleitung (Pressearbeit, Präsenz auf Webseiten in Facebook und auf Instagram)
- Professionelle Bilder zum Vorzugspreis
- Besuch durch die Jury
- Übernahme der nicht durch die Teilnahmegebühr gedeckten Kosten des Wettbewerbs durch die Tourismusvereine

Landau i. d. Pfalz / Germersheim, 17.12.2019



Südliche
Weinstrasse
Zum Wohl. Die Pfalz.



Bewerbungsbogen zur Teilnahme am Wettbewerb „So schmeckt die Südpfalz“

Quetsche &  Mirabelle

Hiermit bewerbe ich mich für die Teilnahme am Wettbewerb
„So schmeckt die Südpfalz 2020“



Allgemeine Angaben

Name des Betriebes

Art des Betriebes

Restaurant

Weinstube/Gasthaus

Name Ansprechpartner/in

Name des Kochs / der Köchin

Adresse

Telefon

Fax

E-Mail

Webseite

Facebook (Profilname)

Instagram (Profilname)

Betriebsferien im Wettbewerbszeitraum von bis

Bitte beschreiben Sie kurz Ihren Betrieb/Ihre Philosophie (max. 1.000 Zeichen)

Menü anbei (siehe zweite Seite)

Menü wird nachgereicht bis zum 15.03.2020

Ort, Datum

Unterschrift, Stempel

Wettbewerbsmenü zum Thema „Quetsche & Mirabelle“ (inkl. Weinempfehlung)

Bitte reichen Sie eine Fleisch- und eine vegetarische Variante Ihres Menüs ein. Es ist auch möglich, auf das Fleisch Menü zu verzichten.

1. Gang

.....

.....

2. Gang

.....

.....

3. Gang

.....

.....

Vegetarische Variante

1. Gang

.....

.....

2. Gang

.....

.....

3. Gang

.....

.....

Auswahlkriterien

Regionalität

Woher beziehen Sie Ihre Menü-Zutaten bzw. verwendeten Produkte (bitte genaue Namen und Adressen nennen):

1. Zwetschgen & Mirabellen

.....

.....

2. Fleisch

.....

.....

3. Gemüse

.....

.....

4. Wein

.....

.....

5. Sonstiges

.....

.....

Gibt es in Ihrer Speisekarte einen Hinweis auf Ihre Bezugsquellen und die Erzeugerbetriebe? Ja Nein

Saisonalität

Bieten Sie wechselnde saisonale Speisekarten an? Ja Nein

Besonderheiten

Bieten Sie Gerichte für Vegetarier, Veganer, Menschen mit Laktose- oder Gluten-Unverträglichkeiten, etc. an?

Ja, für

.....

.....

Nein

Ort, Datum

Unterschrift, Stempel