



Grundlagen für den Gastronomiewettbewerb 2019

Ausrichter

Ausrichter des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz“ 2019 sind die Vereine Südliche Weinstrasse e.V., Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V. und das Büro für Tourismus Landau.

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 15.01.2019 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 spätestens bis 15.02.2019 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 2019“ führen. Der Wettbewerbszeitraum (2. Runde) beträgt ca. 2 Monate. Im Jahr 2019 wird der Wettbewerb im Juli und August stattfinden. Der Wettbewerb steht unter einem wechselnden Thema und greift dabei regionale und saisonale Zutaten auf: im Jahr 2019 sind es die Pfälzer Kartoffeln. Es geht also darum, die „Grumbeere“ in einem 3-Gang-Menü möglichst vielfältig und **mit regionalen Zutaten** in Szene zu setzen.

Das Menü muss während des gesamten Wettbewerbszeitraums angeboten werden. Es dürfen max. 3 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 des 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

Besonderheiten

Angebot vegetarischer/veganer Gerichte, Angebot und Kennzeichnung von Gerichten für Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten

2. Runde: Bewertung des 3-Gänge-Menüs

Das 3-Gänge-Menü wird durch eine Fachjury (ohne Voranmeldung und gegen Bezahlung) im Wettbewerbszeitraum getestet und anschließend bewertet. Die Bewertung erfolgt nach Schulnoten von 1 bis 6 (sehr gut - ungenügend).

Bewertet werden:

Kreativität bei der Umsetzung des Themas Kartoffel

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, Angebot und Kennzeichnung von Gerichten für Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Die aktuelle Speisekarte muss der Jury bis Wettbewerbsbeginn digital vorliegen.

Ambiente des Hauses

Service

Auch Ihre **Gäste** können das 3-Gänge-Menü im Wettbewerbszeitraum oder einzelne Gänge daraus testen und bewerten. Die Bewertung erfolgt auch hier nach Schulnoten von 1 bis 6 (sehr gut - ungenügend).

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.

Jury

Fachjury

Vertreter der regionalen Medien mit Schwerpunkt „Essen und Trinken“

Vertreter des DeHoGa

Genussexperten

Direktvermarkter

Touristiker

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 Prominente 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 für ein Jahr folgenden Titel tragen:

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

Sieger des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz!“
Publikumspreis


Geheimtipp des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz!“

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 2019“ führen. Sie erhalten dafür ein digitales Label, das sie zur Ausstattung eigener Werbemittel/Websites 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. Ein begleitendes Buch zum Wettbewerb wird es nicht mehr geben. Stattdessen besteht für jeden Nominierten die Möglichkeit eine „Sammelkarte“ mit Fotos sowie Beschreibung des Betriebes / Kochs zu erwerben.

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 die Stadt Landau leisten:

- Organisation und Durchführung des Wettbewerbs
- Bereitstellung von Werbemitteln (Flyer, Stimmkarten, Aufkleber, Untersetzer, Tischaufsteller)
- Durchführung einer Abschlussveranstaltung mit Preisverleihung
- Mediale Begleitung (Pressearbeit, Präsenz auf Webseiten in Facebook und auf Instagram)
- Professionelle Bilder zum Vorzugspreis

Landau i. d. Pfalz / Germersheim, 03.12.2018



**Südliche
Weinstrasse**
Zum Wohl. Die Pfalz.

Bewerbungsbogen zur Teilnahme am Wettbewerb „So schmeckt die Südpfalz“

Pfälzer Grumbeere

Hiermit bewerbe ich mich für die Teilnahme am Wettbewerb
„So schmeckt die Südpfalz 2019“



Allgemeine Angaben

Name des Betriebes

Art des Betriebes

Restaurant

Weinstube/Gasthaus

Name Ansprechpartner

Name des Kochs

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 15.02.2019

Ort, Datum

Unterschrift, Stempel

Wettbewerbsmenü zum Thema „Pfälzer Grumbeere“ (inkl. Weinempfehlung)

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. Kartoffeln

2. Fleisch

3. Gemüse

4. Wein

5. Sonstiges

Gibt es in Ihrer Speisekarte einen Hinweis auf Ihre Bezugsquellen und die Erzeugerbetriebe? Ja Nein
(Die Speisekarte muss der Jury spätestens bis zum Wettbewerbsbeginn digital vorliegen)

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