

# Anmeldung

zur Teilnahme am „Kulinarischen Herbst“ 2020  
01.09. bis 30.11.2020

Bitte senden Sie Ihre detaillierten Angaben zum Kulinarischen Herbst an alpinavera, Distelweg 4, 7000 Chur, Tel 081 254 18 50, Fax 081 254 18 51, [info@alpinavera.ch](mailto:info@alpinavera.ch)

---

## 1 Angaben zum Betrieb

Betriebsname: \_\_\_\_\_

Kontaktperson: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

Website: \_\_\_\_\_

Öffnungszeiten und Ruhetage: \_\_\_\_\_

**Kurzes Porträt** Ihres Betriebes und ihrer Philosophie ca. 400-500 Zeichen für die Broschüre.  
alpinavera wird alle Texte lektorieren und Ihnen nochmals zur Freigabe senden.

Hier Text einfügen

## 2 Bieten Sie zusätzliche Veranstaltungen an während der Dauer des Kulinarischen Herbstes? Wir werden sie in der Broschüre aufnehmen

Veranstaltung 1, Datum und Titel: \_\_\_\_\_

Veranstaltung 2, Datum und Titel: \_\_\_\_\_

Veranstaltung 3, Datum und Titel: \_\_\_\_\_

Ich plane keine Veranstaltung:

## 3 Möchten Sie individuelle Werbung zum Kulinarischen Herbst machen? Wir können Sie dabei unterstützen

Ich plane keine zusätzlichen Werbemassnahmen:

Ich plane zusätzliche Werbemassnahmen wie Inserate oder ähnliches. Ich bin an einer Kooperation mit alpinavera für diese Werbemassnahmen interessiert.

alpinavera soll mit mir einen Termin vereinbaren:

## 4 Speise- und Getränkeangebot

Als Teilnehmer bieten Sie Ihren Gästen mindestens eine Vorspeise, eine Hauptspeise und ein Dessert an, bei denen jeweils 60 % der Zutaten (Rohprodukte) aus den Kantonen GR, UR, GL stammen. Sie können alpinavera Produzenten als Lieferanten wählen oder von Ihren bestehenden bäuerlichen Lieferanten beziehen. alpinavera stellen Sie die Lieferscheine der regionalen Produktbezüge zur Einsicht zur Verfügung. **Für eine gültige Anmeldung brauchen wir von Ihnen die Versicherung, dass Sie die Bedingungen für das Speisen- und Getränkeangebot während der Promotionsdauer einhalten werden.** Bitte kreuzen Sie das entsprechende Feld auf der dritten Seite an. Ab Seite 4 im Anhang finden Sie ein einfaches Rezepturblatt, das Sie uns dann bis spätestens Ende Juli einreichen werden. Sie können selbstverständlich auch ihre eigenen Vorlagen nutzen.

Sollten Sie für eine Komponente der geplanten Speisen keinen eigenen Lieferanten mit regionalem Angebot haben und bei den alpinavera Produzenten ebenfalls nicht fündig werden, unterstützt Sie alpinavera bei der Suche nach einer geeigneten Bezugsquelle.

## 5 Werbemassnahmen und Dienstleistungen alpinavera

- Print-Broschüre mit Eintrag der teilnehmenden Gastrobetrieben
- Medienberichterstattung durch alpinavera
- teilnehmende Gastrobetriebe können PR-Reportagen in einer ihrer regionalen Zeitungen gewinnen
- Eintrag des Events auf [www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch)
- Bewerbung in den sozialen Medien und über Newsletter
- Gästewettbewerb, der Gewinn wird von alpinavera getragen
- Bei Bedarf ist eine zentrale Bestellung der zertifizierten Produkte im alpinavera Shop möglich
- Eine Produktliste für Gastronomiebetriebe lässt alpinavera Ihnen zukommen
- alpinavera hat Dekomaterial zur Verfügung, welches kostenlos ausgeliehen werden kann
- A3 Plakate zur Promotionskommunikation für die Gastronomiebetriebe
- Beach Flag zum Aufstellen

**Werbematerialien zum Bestellen:**

Broschüren zum Auslegen, Anzahl angeben: \_\_\_\_\_

Wettbewerbskarten, Anzahl angeben: \_\_\_\_\_

Plakate A3, Anzahl angeben: \_\_\_\_\_

Beach Flag: ja                       nein

**Teilnahme**

- Ich nehme am Kulinarischen Herbst 2020 teil und erkläre mich einverstanden, einen **Kostenbeitrag von 350.-** Franken an die Promotionswochen zu leisten.
- Ich akzeptiere die Bedingungen für regionale Gerichte und werde die entsprechenden Rezepturen und Lieferanten gem. der Aufstellung Seite 4 und 5 bis spätestens **Ende Juli 2020** bei alpinavera einreichen

Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_

## Einfache Aufstellung der regionalen Gerichte und Getränke für die Promotion Kulinarischer Herbst

→ bitte bis spätestens Ende Juli 2020 bei alpinavera einreichen

### Definition regionales Gericht

Wenn mind. ein Massenanteil von 60% der verwendeten Rohprodukte sogenannte Regionalprodukte sind, kann von einem «regionalen Gericht» gesprochen werden. Regionalprodukte sind:

- zertifizierte Regionalprodukte (regio.garantie)
- vom Urproduzenten bezogene nicht zusammengesetzte Produkte
- nicht zusammengesetzte Produkte aus eigener Produktion oder Wildsammlung innerhalb der Region (z.B. Gemüse, Früchte, Kräuter, Fleisch, Milch, Pilze)

|                        |   |              |                |                               |
|------------------------|---|--------------|----------------|-------------------------------|
| Grundangebot           | Mind. 4 regionale Gerichte (davon mindestens 1 Dessert) oder 1/3 des Angebots |              |                |                               |
| <i>Beispielgericht</i> | <b>Zutat</b>  | <b>Gramm</b> | <b>Prozent</b> | <b>Lieferant</b>              |
|                        | <i>Voressen</i>   | 250          | 31,25          | <i>Metzgerei Viamala</i>      |
|                        | <i>Pizzocheri</i>   | 300          | 37,50          | <i>Gran Alpin</i>             |
|                        | <i>Gemüse</i>   | 200          | 25,00          | <i>Gemüsegärtnerei Realta</i> |
|                        | <i>Sauce, Gewürze und weitere Zutaten wie Butter oder Öl<br/>Dekoration</i>   | 50           | 6,25           | <i>diverse</i>                |
|                        | <b>Total</b>  | <b>800</b>   | <b>100,00</b>  |                               |
| Mein Gericht 1         | <b>Zutat</b>  | <b>Gramm</b> | <b>Prozent</b> | <b>Lieferant</b>              |
|                        |   |              |                |                               |
|                        |   |              |                |                               |
|                        |   |              |                |                               |
|                        |   |              |                |                               |
|                        |   |              |                |                               |
| Mein Gericht 2         | <b>Zutat</b>  | <b>Gramm</b> | <b>Prozent</b> | <b>Lieferant</b>              |
|                        |   |              |                |                               |
|                        |   |              |                |                               |
|                        |   |              |                |                               |
|                        |   |              |                |                               |
|                        |   |              |                |                               |
| Mein Gericht 3         | <b>Zutat</b>  | <b>Gramm</b> | <b>Prozent</b> | <b>Lieferant</b>              |
|                        |   |              |                |                               |
|                        |   |              |                |                               |
|                        |   |              |                |                               |
|                        |   |              |                |                               |
|                        |   |              |                |                               |

|   |   |             |                      |           |
|---|---|-------------|----------------------|-----------|
| Mein Gericht 4  | Zutat   | Gramm       | Prozent              | Lieferant |
|   |   |             |                      |           |
|   |   |             |                      |           |
|   |   |             |                      |           |
|   |   |             |                      |           |
| Käseangebot<br>Min. 3 regionale<br>Käse                               | Käsebezeichnung   |             | Lieferant            |           |
|   |   |             |                      |           |
|   |   |             |                      |           |
| Frühstück, falls<br>dieses integriert<br>werden soll<br>(freiwillig!) | Produkt   | Bezeichnung | Produzent, Lieferant |           |
|   | Milch   |             |                      |           |
|   | Milchprodukt 1  |             |                      |           |
|   | Milchprodukt 2  |             |                      |           |
|   | Käse 1  |             |                      |           |
|   | <b>Käse 2</b>   |             |                      |           |
|   | <b>Weiteres Produkt 1<br/>(Konfi, Honig, Brot,<br/>Fleisch usw.)</b>                                  |             |                      |           |
|   | <b>Weiteres Produkt 2<br/>(Konfi, Honig, Brot,<br/>Fleisch usw.)</b>                                  |             |                      |           |
| Getränke  | Produkt   | Bezeichnung | Produzent, Lieferant |           |
|   | Mineralwasser oder<br>Hahnenwasser  |             |                      |           |
|   | Alkoholfreies Getränk<br>1  |             |                      |           |
|   | Alkoholfreies Getränk<br>2  |             |                      |           |
|   | Wein 1-5 (wenn<br>weniger Weine als 5<br>auf der Karte sind, so<br>viele wie auf der<br>Getränkekarte |             |                      |           |
|   | Alkoholisches Getränk<br>1  |             |                      |           |
|   | Alkoholisches Getränk<br>2  |             |                      |           |

**Auf der Speisekarte sollte folgender Hinweis angebracht werden.**

«Während des kulinarischen Herbstes bieten wir Gerichte mit Zutaten aus der Region (Region nennen, nicht als Logo einfügen) an und unterstützen dadurch die Grundsätze von alpinavera, sich für regionale Produkte zu engagieren.»

Gerne können Sie auch dieses Logo in der Speisekarte verwenden:

