

Anmeldung zur Teilnahme am „Kulinarischen Herbst“ 2022 12.09. – 30. Oktober 2022

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

Oder benutzen Sie für Ihre Anmeldung das interaktive PDF auf unserer Internetseite <https://alpinavera.ch/projekte/kulinarischer-herbst/>

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 dem Stammkanton und kann ergänzt werden aus den weiteren bei alpinavera angeschlossenen Kantonen (GR, UR, GL, TI). Sie können für die Zutaten alpinavera Produzenten als Lieferanten wählen oder die Zutaten von Ihren bestehenden bäuerlichen Lieferanten beziehen. Beziehen Sie Ihre Zutaten nicht bei alpinavera Produzenten, dann stellen Sie die Lieferscheine der regionalen Produktbezüge alpinavera zur Einsicht zur Verfügung. Bei Bedarf muss der Lieferant bestätigen, dass es sich um regionale Produkte handelt.

Definition von regionalen Gerichten

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 (Landwirt, Fischzucht usw.) bezogene nicht zusammengesetzte Produkte
- nicht zusammengesetzte Produkte aus eigener Produktion oder Wildsammlung innerhalb der Region (z.B. Gemüse, Früchte, Kräuter, Fleisch, Milch, Pilze)

Für eine gültige Anmeldung bestätigen Sie mit Ihrer Unterschrift die Bedingungen für die Speisen- und Getränkeangaben während der Promotionsdauer einzuhalten. Bitte kreuzen Sie das entsprechende Feld auf der dritten Seite an. Ab Seite 4 Im Anhang finden Sie ein einfaches Rezepturbblatt, das Sie uns dann bis spätestens **Mitte Juni** 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.

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

→ bitte bis spätestens Mitte Juni 2022 bei alpinavera einreichen - Excelliste zur leichteren Berechnung des Menüs wird nach Anmeldung des Betriebs zugeschickt.

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>	Zutat	Gramm	Prozent	Lieferant
	<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</i>			<i>diverse</i>
	<i>Dekoration</i>	50	6,25	
	Total	800	100,00	
Mein Gericht 1	Zutat	Gramm	Prozent	Lieferant
Mein Gericht 2	Zutat	Gramm	Prozent	Lieferant
Mein Gericht 3	Zutat	Gramm	Prozent	Lieferant

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

