

# Genuss-Gastwirt Saarland 2022/2023



## Wettbewerbsbedingungen

Teilnehmen können gastronomische Betriebe mit Sitz im Saarland.

Jeder Betrieb kann sich nur mit einem Gericht/Rezept bewerben. Verfügt ein Eigentümer über mehrere Betriebsstätten, kann jeweils ein Rezept pro Standort eingereicht werden.

Als Wettbewerbsbeitrag wird folgendes eingereicht:

- 1. Bewerbungsformular mit regionalem Rezept:** Darin werden Angaben zum Betrieb und ein regionales Rezept aus dem Betrieb abgefragt. Das Rezept muss einen regionalen Bezug haben und nachkochbar sein. Folgende Qualitätsmerkmale sind bei der Kreation des Gerichts unbedingt zu beachten:
  - ✓ Die Herkunft der Produkte ist regional und kann nachgewiesen werden.
  - ✓ Es werden möglichst frische Produkte verwendet.
  - ✓ Fleischbezug möglichst aus artgerechter Tierhaltung.
  - ✓ Es werden möglichst keine industriellen Fertigprodukte verwendet.
  - ✓ Es werden keine künstlichen Aromen, Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker verwendet.
- 2. Foto des regionalen Gerichts:** Neben dem Rezept ist ein einfaches Foto des Gerichts einzureichen („Handy-Foto“ ist ausreichend). Dieses muss von der jeweiligen Einrichtung stammen und darf nicht urheberrechtlich geschützt sein.
- 3. Produzentenliste:** Der Bewerbung ist eine Liste der Produzenten beizufügen, von denen Sie regionale Produkte beziehen. Eine Vorlage zur Erstellung dieser Liste finden Sie in den Bewerbungsunterlagen (Excel-Tabelle „Genuss\_Gastwirt\_22\_23\_Produzentenliste“)
- 4. Speisekarte:** Der Bewerbung ist ein Auszug Ihrer regionalen Speisekarte beizulegen.

Nur vollständig eingereichte Bewerbungen können berücksichtigt werden. Der Einsendeschluss ist der **12. September 2021**. Einzureichen ist die Bewerbung beim Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Energie und Verkehr.