

Gemeinsam. Echt. Menschlich. Nah.



Kooperations- handbuch

2024

1. Einführung
 2. Qualitätscharta
 3. Leitbild
 4. Marketing
 5. Veranstaltungen
 6. Angebotsentwicklung
 7. Weiterbildung
-

1. EINFÜHRUNG

Das vorliegende Kooperationshandbuch zeigt Ihnen als Partner der Initiative „Genuss Region Saarland“ (GRS) die verbindlichen Spielregeln wie auch Handlungsempfehlungen und Hilfestellungen für eine erfolgreiche Mitwirkung in der Initiative auf. Ergänzend zu diesem Handbuch erhalten Sie einen Kommunikationsleitfaden zur optimalen Darstellung der Werte der GRS nach außen. Für Rückfragen zu den Inhalten im vorliegenden Dokument und für Anregungen zur Optimierung unserer Arbeit in der Initiative stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Tourismus Zentrale Saarland GmbH
Ansprechpartnerin: Lena Vogelgesang
Trierer Straße 10, 66111 Saarbrücken
Tel.: +49 (0)681 / 927 20 - 14
E-Mail: vogelgesang@tz-s.de

Die Initiative „Genuss Region Saarland“

Die „Genuss Region Saarland“ ist eine touristische Vermarktungsinitiative. Sie fußt auf einem im Jahr 2009 von der Tourismus Zentrale Saarland (TZS) beauftragten und vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Energie und Verkehr finanzierten Konzept. Die Qualitätscharta, in der die Kriterien zur Mitwirkung im Partnernetzwerk definiert sind, bildet die Grundlage der Initiative. Partner der GRS sind saarländische Produzent*innen oder Gastwirt*innen, die sich der Regionalität verschrieben haben. Gemeinsam reagieren die beteiligten Betriebe auf die verstärkte Nachfrage der Gäste nach „typisch Saarländischem“.

Kern der Initiative ist es, das kulinarische Angebot des Saarlandes für den Gast erlebbar zu machen. Dazu zählen z. B. der klassische Restaurantbesuch (Erleben regionaler Kochkultur), der Einkauf in einem Hofladen direkt beim Erzeuger, kulinarische Seminare, Feinschmeckerabende oder Führungen durch die Betriebsstätten der Genuss-Partner*innen. Vermarktet werden die Partner sowie ihre touristisch relevanten Angebote – darunter auch kombinierte Tages- und Mehrtagesangebote – über verschiedene Marketing- und Vertriebskanäle der TZS und der Partner selbst.

So profitieren Genuss-Partner*innen

- Genuss-Partner*innen zeigen ihren Kunden und Gästen, dass sie mit ihrem Angebot für ein qualitativ hochwertiges, echt saarländisches Genuss-Erlebnis stehen. Das schärft ihr Profil und stärkt das Vertrauen der Kunden und Gäste.
- Die Initiative ist eine Plattform, über die Genuss-Partner*innen Kontakt zu anderen Partner*innen knüpfen. Über die Netzwerktreffen und andere Formate haben Partner*innen die Möglichkeit, sich neue Geschäftskontakte zu erschließen.
- Die Teilnahme an der Initiative ermöglicht den Genuss-Partner*innen den Zugang zu einem zielgerichteten und reichweitenstarken Tourismusmarketing. Die Initiative wird im Gesamten über die Marketingkanäle der TZS in den touristischen Quellmärkten des Saarlandes positioniert. Dazu zählen im Inland die Bundesländer Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen, Hessen und Baden-Württemberg sowie im Ausland die angrenzenden Benelux-Länder, Frankreich und die Schweiz.

- Die Angebote der Genuss-Partner*innen werden im Rahmen der Pressearbeit, bei Anzeigenschaltungen und über die Social-Media-Kanäle der TZS mit kommuniziert. Bei Presse-reisen zum Thema „Genuss“ werden Genuss-Partner*innen möglichst vorgezogen.
- Genuss-Partner*innen erhalten einen kostenlosen Eintrag in der Faltkarte „Genuss“ (aufgelegt durch die TZS) und auf der Internetseite www.genuss.saarland
- Den Genuss-Partner*innen steht das GRS-Logo zum Einsatz in ihren Kommunikationsme-dien zur freien Verfügung.
- Genuss-Partner*innen erhalten je nach Bedarf Werbemittel und Printmedien zur Auslage in ihren Gast- bzw. Geschäftsräumen zur Verkaufsförderung und Imagebildung.

Mitwirkung im Netzwerk

Alle saarländischen Produzent*innen und Gastwirt*innen, die die in der Qualitätscharta be-nannten Kriterien zur Mitwirkung in der Initiative erfüllen und sich zum Leitbild der „Genuss Region Saarland“ bekennen, können Genuss-Partner*in werden. Betriebe, die Mitglied einer Regionalvermarktungsinitiative sind, erfüllen die Kriterien zur Mitwirkung in der GRS meist weitestgehend. Hier erfolgt lediglich eine Überprüfung der tourismusrelevanten Qualitätsvor-gaben.

Liegt ein Betrieb außerhalb des Saarlandes in unmittelbarer Grenznähe (maximal 5 km), wird die Möglichkeit einer Genuss-Partnerschaft individuell geprüft.

Grundsätzlich ist die Initiative offen. Ziel ist es, weitere Partner für die gemeinsame Vermark-tung zu gewinnen.

Eine aktuelle Auflistung aller Genuss-Partner*innen finden Sie unter www.genuss.saarland

Marketingbeitrag

Der Marketingbeitrag i. H. v. 150 € zzgl. MwSt. wird den Genuss-Partner*innen mit Eintritt in die Initiative und ab dann jährlich in Rechnung gestellt. Beginnt die Mitgliedschaft im Laufe eines Kalenderjahres, so wird der Marketingbeitrag für den Rest des Jahres anteilig in Rech-nung gestellt ($x/12$). Die Folgebeiträge werden zum Jahresbeginn erhoben.

Wenn ein Betrieb sowohl als Genuss-Produzent*in als auch als Genuss-Gastwirt*in (Beispiel: ein landwirtschaftlicher Betrieb betreibt zusätzlich ein Hofcafé) aufgeführt werden möchte, beläuft sich der Jahresbeitrag auf insgesamt 250 € zzgl. MwSt.

Der Marketingbeitrag wird zweckgebunden für die Vermarktung der GRS aufgewendet. Mit Unterzeichnung der Vereinbarung zur Teilnahme an der GRS und Eingang des Marketingbei-trags haben Genuss-Partner*innen Anspruch auf die für die Initiative spezifischen Marketing-leistungen der TZS. Eine aktuelle Auflistung der Marketing- und Vertriebsleistungen wird den Genuss-Partner*innen jeweils nach Ablauf eines Jahres zugesandt.

Austritt und Kündigung

Genuss-Partner*innen können die Vereinbarung zur Teilnahme bis zum 31.08. für das Folge-jahr kündigen. Die Kündigung muss schriftlich (postalisch oder per E-Mail) mit Angabe eines Kündigungsgrunds erfolgen. Die Betriebsaufgabe oder ein Inhaberwechsel führt umgehend zur Aufhebung der Vereinbarung. Mit der Aufhebung der Vereinbarung erlischt das Recht zur Nutzung des GRS-Logos. Alle Werbemittel müssen im Falle der Kündigung an die TZS zurück-geschickt werden. Bereits gezahlte Marketingbeiträge werden nicht zurückerstattet.

Die TZS kann die Vereinbarung fristlos kündigen, wenn

- der Betrieb nicht mehr die Kriterien zur Teilnahme erfüllt und innerhalb einer gesetzten Frist keine Nachbesserung vorweisen kann.
- der Marketingbeitrag trotz zweimaliger Mahnung nicht fristgerecht bezahlt wird.
- die Qualität der Betriebsführung zu wiederholten Beschwerden jedweder Art seitens der Gäste oder Netzwerkpartner*innen geführt hat und daraufhin keine nachweisbare Qualitätsverbesserung im Betrieb erfolgt.

Überprüfung

Die Einhaltung der Kriterien zur Mitwirkung der Genuss-Partner*innen in der Initiative wird von oder im Auftrag der TZS stichprobenartig ohne vorherige Ankündigung geprüft (Mystery-Checks, Partnerbefragung...). Darüber hinaus führt die TZS angekündigte Checks durch, an denen die Genuss-Partner*innen teilnehmen müssen (z. B. telefonische Befragung oder Vor-Ort-Termin).

Zum Nachweis der Einhaltung der Kriterien legen Genuss-Gastwirt*innen der TZS zum Jahresende ihre Speisekarten digital oder in Kopie vor. Darüber hinaus erhält die TZS von den Genuss-Gastwirt*innen eine Liste der Lieferanten aus dem Partnernetzwerk (Genuss-Produzent*innen), in der die Anzahl der Bestellungen aus dem abgelaufenen Geschäftsjahr vermerkt ist. Die TZS stellt den Genuss-Gastwirt*innen eine entsprechende Vorlage zur Verfügung.

Genuss-Produzent*innen führen eine Liste über die von ihnen belieferten Genuss-Gastwirt*innen und vermerken darin die Anzahl der Bestellungen aus dem abgelaufenen Geschäftsjahr. Die TZS stellt den Genuss-Produzent*innen eine entsprechende Vorlage zur Verfügung. Zudem müssen Genuss-Produzent*innen jährlich einen Nachweis über die Qualität ihrer Produkte erbringen. Hier reicht z. B. eine Kopie des Lizenzvertrages für das entsprechende Qualitätszeichen aus.

2. QUALITÄTSCHARTA

(letzte Überarbeitung: Juli 2022)

Die „Genuss Region Saarland“ (GRS) definiert sich über das Ziel, den Bekanntheitsgrad der Destination Saarland als Genussregion mit erlebbaren Produkten und authentischen Gerichten erhöhen. Durch Ihre Teilnahme an der touristischen Vermarktungsinitiative bekennen sich saarländische Genuss-Partner*innen, zu Qualität und Regionalität.

Ziele der „Genuss Region Saarland“

- Profilierung des Saarlands als Reisedestination mit kulinarischem Erbe und frankophiler Lebensart
- Stärkung der regionalen Identität durch gemeinsame Vermarktung
- Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit touristischer, handwerklicher und landwirtschaftlicher Partner*innen
- Stärkung von Kooperationen der Genuss-Partner*innen untereinander und mit kulturellen, gesundheitlichen und touristischen Einrichtungen
- Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit und Resilienz der Genusspartner*innen durch Qualität, Nachhaltigkeit und ein starkes Netzwerk

Die Genuss-Partner*innen

*Genuss-Produzent*innen*

- Genuss-Produzent*innen erzeugen, veredeln und/oder verarbeiten mindestens ein für das Saarland typisches Produkt (Leitprodukt). Die für das Saarland definierten Leitprodukte werden im Kapitel „Leitprodukte und Leitgerichte“ aufgeführt.
- Zusätzlich beträgt der Anteil regionaler Erzeugnisse im Verhältnis zum Gesamtwareneinsatz der Speisen mindestens 20 %.
- Genuss-Produzent*innen beliefern mindestens zwei Genuss-Partner*innen mit diesem/diesen Produkt/en.
- Die Produkte müssen ein am Markt befindliches Qualitätszeichen oder eine branchentypische Qualitätsauszeichnung tragen und handwerklich hergestellt sein (siehe Kapitel „Produktqualität“ und „Handwerk“).
- Genuss-Produzent*innen bieten mindestens 1 veganes Produkt in ihrem Sortiment an.
- Können Genuss-Partner*innen Rohstoffe aufgrund
 - a. infrastruktureller Defizite nicht im Saarland der Veredelung und Weiterverarbeitung zuführen¹
 - b. oder können die im Saarland veredelten und weiterverarbeiteten Rohstoffe aufgrund klimatischer Bedingungen nicht im Saarland angebaut werden²,
werden Ausnahmen im Einzelfall zugelassen. Diese müssen bezogen auf jedes verwendete Produkt dokumentiert werden.

¹ Beispiel: Fehlen von Mälzereien bei der Bierherstellung, um die saarländischen Rohstoffe zu mälzen.

² Beispiel: Einfuhr von Rohkaffee zur Röstung im Saarland

Genuss-Gastwirt*innen

- Genuss-Gastwirt*innen bieten zu jedem Zeitpunkt mindestens drei Gerichte an,
 - a. die als saarländische Leitgerichte definiert sind, und/**oder**
 - b. deren wertgebender Bestandteil ein regionales Erzeugnis ist.
 Die für das Saarland definierten Leitgerichte werden im Kapitel „Leitprodukte und Leitgerichte“ aufgeführt.
- Genuss-Gastwirt*innen bieten zu jedem Zeitpunkt mindestens 2 vegetarische Gerichte und mindestens 1 veganes Gericht auf der Karte an.
- Handelt es sich um ein Frühstücksangebot, muss dieses ganzjährig mindestens vier regionale Erzeugnisse enthalten.
- Die Rohprodukte für die Speisen sollten nach Möglichkeit im Saarland erzeugt worden sein. Auch können qualitativ hochwertige Rohprodukte auch im Umkreis von 100km aus den benachbarten Regionen (Luxemburg, Lothringen, Rheinland-Pfalz) bezogen werden.
- Der Einsatz regionaler Erzeugnisse beträgt im Verhältnis zum Gesamtwareneinsatz der Speisen mindestens 20 %.
- Zusätzlich sind auf der Getränkekarte mindestens fünf regionale Getränke aus den Rubriken Säfte, Mineralwasser, Viez, Weine, Bier, Brände und Kaffee aufgeführt.
- Über die eingesetzten regionalen Produkte und deren Lieferanten wird in der Speisekarte und/oder auf der Internetseite der Genuss-Partner*innen informiert.
- Genuss-Gastwirt*innen müssen eine Q-Zertifizierung von ServiceQualität Deutschland oder eine Zertifizierung eines anderen Qualitätsmanagementsystems nachweisen, das die betriebliche Dienstleistungsqualität abprüft. Weitere Informationen zum Schulungs- und Zertifizierungsprogramm von ServiceQualität Deutschland finden Sie in Kapitel 7 „Schulung und Weiterbildung“.

Qualitätsversprechen der Genuss-Partner*innen

Alle Genuss-Partner*innen garantieren, dass sie das Saarland kulinarisch für Gäste erlebbar machen, und zwar indem sie regionale Produkte herstellen, veredeln und/oder verwenden sowie angemessene Öffnungszeiten haben.

- **Produktqualität**

Die Genuss-Partner*innen verpflichten sich, die für ihre Erzeugnisse notwendigen Rohstoffe ganz oder teilweise aus dem Saarland zu beziehen (Ausnahmen für Produzent*innen siehe Kapitel „Genuss-Produzent*innen“). Die Rohstoffe wie auch die daraus erzeugten Produkte weisen eine anerkannt hohe Qualität auf. Diese ist durch die Vorlage eines Lizenzvertrags über ein am Markt befindliches Qualitätszeichen wie beispielsweise QS-Prüfzeichen (QS Deutschland), EG-Biosiegel (Bio), Verbands-Biosiegel (z. B. Bioland, Demeter, Ecovin), Geschützte Qualität mit Herkunftsangabe Saarland (QZ-SL) oder durch eine branchentypische Qualitätsauszeichnung (Amtliche Anerkennung, Prämierungen und Auszeichnungen von Innungen oder Verbänden, Regionalinitiativen etc.) zu dokumentieren. Alternativ kann die Qualität im Herstellungsprozess durch eine entsprechende Berufsqualifizierung (Meisterbrief) nachgewiesen werden. Die Produkte der Genuss-Partner*innen enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Anteile gentechnisch veränderter Organismen. Genuss-Gastwirt*innen verwenden möglichst frische Produkte und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung (mind. Haltungsform 3) und verarbeiten diese möglichst nach dem Prinzip „from nose to tail“ (Ganztiernutzung). Genuss-Partner*innen verzichten (größtenteils) auf künstliche Aromen, Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

- **Handwerkliche Qualität**

Handwerkliches Arbeiten gehört zu den wichtigsten Grundsätzen der Genuss Region Saarland. Daher ist der Einsatz von Convenience-Produkten nicht erlaubt. „Der Begriff Convenience-Produkt steht für (industrielle) Fertigprodukte oder Fertiggerichte wie Konserven, Tiefkühlkost, Komplettgerichte für die Mikrowelle, Instant-Pudding und Tütensuppen, welche bereits verzehrfertig sind und ggf. nur noch aufgewärmt werden müssen. (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)“ Ausnahmen des strikten Convenience-Verbots sind zulässig, im Falle von

- Tiefkühl-Produkten, wenn es sich dabei um Basisprodukte handelt, d.h. Rohprodukte, die nicht vorverarbeitet wurden und nur zum Zweck der Haltbarmachung eingefroren wurden. Selbsthergestellte TK-Produkte sind grundsätzlich regelkonform.
- Externer Vorfertigung: Zugelassen ist die Vergabe von Aufträgen zur Herstellung von vorgefertigten Produkten an Auftragnehmer, die ebenfalls die Kriterien der Genuss Region Saarland erfüllen.

- **Kooperation und Vernetzung**

Die Genuss-Partner*innen sind zur Zusammenarbeit untereinander bereit und verpflichten sich, an den zweimal jährlich stattfindenden Netzwerktreffen zum fachlichen Erfahrungsaustausch teilzunehmen.

- **Jeder wirbt für Jeden**

Die Genuss-Partner*innen verwenden das GRS-Logo in ihren Kommunikationsmedien und kennzeichnen ihren Betrieb für Gäste deutlich als Genuss-Partner*in. Der zur Verfügung gestellte Aufkleber wird gut sichtbar im Eingangsbereich angebracht. Auf dem betrieblichen Internetauftritt wird das GRS-Logo mit Verlinkung zu www.genuss.saarland platziert. Zusätzlich wird das GRS-Logo auf Messen und anderen Veranstaltungen kommuniziert (z. B. durch Auslage von Infomaterial). Alle Genuss-Partner*innen erklären sich dazu bereit, die gemeinsamen Marketingaktivitäten zu unterstützen und bei gemeinsamen Auftritten für alle Angebote der GRS zu werben.

- **Öffnungszeiten und Zugänglichkeit**

Die Genuss-Produzent*innen verpflichten sich, zu abgestimmten Terminen interessierten Gästen Zutritt zu ihren Betrieben zu gewähren. Die Öffnungszeiten der Genuss-Gastwirt*innen orientieren sich an den Bedürfnissen der jeweiligen Gäste. Liegt der Betrieb beispielsweise an einem Rad- oder Wanderweg, sollte gewährleistet sein, dass es auch am Wochenende ein Angebot gibt.

- **Kunden- und Gästeinformation**

Die Genuss-Partner*innen verpflichten sich, ihre Gäste über die touristischen Angebote des Saarlandes und die Initiative „Genuss Region Saarland“ zu informieren. Die TZS macht dazu inhaltliche Empfehlungen. Die Mitarbeiter der Genuss-Partner*innen können fachkundig Auskunft über die GRS, regionale Produkte und Zulieferer*innen geben.

- **Veranstaltungen und touristische Vermarktung**

Die Genuss-Partner*innen verpflichten sich, regelmäßig Veranstaltungen zum Thema „Genuss“ anzubieten und/oder an gemeinsamen Werbemaßnahmen und Veranstaltungen anderer Genuss-Partner*innen oder der TZS teilzunehmen. Sie informieren die TZS mit größtmöglichem Vorlauf über die eigenen Veranstaltungstermine, damit diese entsprechend kommuniziert werden können (weitere Infos siehe Kapitel 4 „Veranstaltungen“).

- **Nachhaltigkeit & Klimaschutz**

Nachhaltigkeit ist Teil des Leitbilds und der Werte der Genuss Region Saarland. Genuss-Partner*innen handeln verantwortungsbewusst gegenüber Gästen, Mitarbeitenden, allen weiteren Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette und der Umwelt. Auf Naturschutz und nachhaltiges Handeln wird im betrieblichen Alltag Wert gelegt. Regionalität ist Teil der Unternehmenskultur und wird aktiv gelebt. Durch kurze Lieferwege wird aktiv CO² eingespart, z.B. durch Beauftragung von regionalen Dienstleistern und Handwerkern aus dem Umkreis von ca. 100km und kontinuierliche Umsetzung von Verbesserungsmaßnahmen in Bezug auf Emissionsreduktion, Ressourcen- und Energieeffizienz. Genuss-Partner*innen informieren ihre Gäste über die Möglichkeiten der Anreise mit dem ÖPNV. Sie vermeiden übermäßigen (Lebensmittel-)Abfall und Wasserverbrauch und verwenden Strom aus erneuerbaren Energiequellen. Genuss-Partner*innen halten sich an die tariflich festgesetzten Löhne und bieten ihren Mitarbeitenden verträgliche Arbeits- und Sozialstandards. Es wird empfohlen, innerhalb des Unternehmens eine Nachhaltigkeitszertifizierung umzusetzen oder im Rahmen der Service-Q-Zertifizierung das Modul TourCert Qualified zu absolvieren.

- **Organisation und Projektarbeit**

Die Genuss-Partner*innen benennen verantwortliche Person, die sich aktiv an der Marketingarbeit der Initiative beteiligt. Diese verantwortliche Person ist Ansprechpartner*in für die GRS bzw. für die TZS und erbringt jährlich den Nachweis über die eingehaltenen Kriterien zur Mitwirkung in der Initiative. Ebenso nimmt sie an den Netzwerktreffen teil oder entsendet eine Vertretung.

Leitprodukte und Leitgerichte

In Absprache mit Erzeuger*innen, Gastronom*innen und Fachleuten wurden folgende Leitprodukte und regionale Erzeugnisse sowie Leitgerichte für die saarländische Genusskultur festgelegt. Die folgende Auflistung ist nicht endgültig; Ergänzungen und Änderungen sind jederzeit nach Abstimmung im Netzwerk möglich.

Leitprodukte

- Kartoffel (Grumbeere)
- Löwenzahn (Bettsäächcher)
- Mispel, Mirabellen
- Leindotteröl
- Lyoner
- Viez

Regionale Erzeugnisse

Über die Leitprodukte hinaus produzieren, verwenden oder veredeln Genuss-Partner*innen Gemüse, Hülsenfrüchte, verschiedene Obstsorten, Fleisch und Fisch aus artgerechter Haltung, Wurstwaren, Marmeladen, Öle, Mehl und Backwaren, Milch und Milchprodukte sowie Getränke wie Wein, Bier, Viez, Edelbrände und Mineralwasser aus regionaler Produktion.

Leitgerichte

- Bettsäächchersalat mit Speckgriebscher (Löwenzahnsalat mit Speckwürfeln)
- Schnibbelschesbohnesupp mit Quetschekuche (Bohnensuppe mit Zwetschgenkuchen)
- Quer durch de Gaade (Gemüsesuppe)
- Hoorische
- Mehlknäppcha (Mehlknödel)
- Gefillde und Geheirade (Gefüllte und Verheiratete)
- Dibbelabbes, Schaales, Schaaleskruste, Grumbeerkieschelcher (Reibekuchen)
- Schwenkbroode (Schwenkbraten)
- Lyonerpfanne, warmer Lyoner
- Tarte / Quiche

Bitte beachten Sie, dass Sie die aus der Tradition heraus entwickelten Leitgerichte auf Ihr Gastronomie-Segment anpassen können. Regionalität soll nicht langweilig sein, sondern kreativ in Szene gesetzt werden. Die Produkte der Genuss Partner heben sich vom Industriestandard ab.

3. Unser Leitbild

Wir legen Wert auf GESCHMACK

- Qualität und Eigenschaften unserer Produkte stehen für uns immer im Vordergrund und garantieren den besonderen Geschmack!
- Wir verwenden stets frische Produkte und saisonale Zutaten, die den echten Geschmack erleben lassen.
- Unsere Produkte werden nach handwerklicher Tradition hergestellt und/oder veredelt. Aus Selbstgemachtem und Regionalem entsteht so ein unverwechselbarer Geschmack.

Wir legen Wert auf KULTUR

- Es liegt in unserer Kultur, dass wir die Natur schützen und Herkunft und Qualität unserer Produkte auch selbst wertschätzen. Dadurch gewährleisten wir, dass Produkte auch weiterhin in hoher Qualität verfügbar sind.
- Kultur bedeutet für uns, dass wir stets saarländische Authentizität in der Küche und vor dem Gast bewahren.
- Sich Zeit zu nehmen für Essen und Genießen ist Inbegriff der saarländischen Mentalität und Lebenskultur.

Wir legen Wert auf GESCHMACKS:KULTUR

- GESCHMACKS:KULTUR im Saarland entsteht durch regionale Identität und ehrliche Handarbeit. Die Menschen, die wir als Gäste willkommen heißen, erkennen und erleben unsere eigene Handschrift und unsere Wertschätzung für die Produkte aus der Natur.
- GESCHMACKS:KULTUR im Saarland steht für persönliche Begegnungen und dafür, dass wir uns genügend Zeit für unsere Gäste nehmen. Einzigartige Geschmackserlebnisse und der persönliche Austausch mit den Gastgeber*innen sind für uns eine Herzensangelegenheit.
- GESCHMACKS:KULTUR Saarland bedeutet für uns, dass unsere kleine Region Großes zu bieten hat und unsere kulinarischen Raritäten in Form von neuen Genuss-Erlebnissen entdeckbar sind. Durch Innovation und Kreativität streben wir nach ständiger Verbesserung.
- GESCHMACKS:KULTUR im Saarland heißt: Ganzheitlicher „Genuss-Moment“. Wir setzen auf qualitativ wertvolles Schaffen und Tun in unseren Betrieben. Gemeinsam mit unseren engagierten Mitarbeitenden sorgen wir für eine gute Zukunft im Saarland.

4. MARKETING

Genuss-Partner*innen nehmen an den gemeinsamen Marketingmaßnahmen teil und verpflichten sich dazu, das GRS-Logo einzusetzen. Sie orientieren sich am gemeinsam erarbeiteten Kommunikationsleitfaden und tragen so zur Umsetzung der wertebasierten Kommunikationsstrategie bei.

Logo „Genuss Region Saarland“

Die Wort-Bild-Marke darf ausschließlich von Genuss-Partner*innen und Kooperationspartner*innen genutzt werden. Das Logo muss originalgetreu verwendet werden; Abweichungen sind nicht zulässig.

Die folgenden Vorgaben sind bei Verwendung des Logos zu beachten:



oder

- Farbwerte: 4c Euroskala CMYK 0|70|100|0, Pantone 1655, RGB 210|118|39
- Mindestgröße Print: 2,5 cm Breite
- Mindestgröße Online: 180 x 109 px (Breite x Höhe)

Online-Marketing

Die Genuss-Partner*innen stellen der TZS aussagekräftiges, professionelles Bildmaterial (Betrieb, Produkte etc.) rechtfrei zur Darstellung auf der Internetseite www.genuss.saarland zur Verfügung, die umfassend über die GRS informiert. Die zugelieferten Bilder werden je nach Bedarf auch in den Social-Media-Kanälen der TZS (Facebook, Instagram, reiseblog.saarland) und für Medienkooperationen genutzt. Neben der Darstellung der Genuss-Partner*innen auf der GRS-Internetseite wird der Betrieb im Online-Restaurantführer auf www.urlaub.saarland präsentiert.

Zusätzlich zum GRS-Logo müssen die Genuss-Partner*innen auf der eigenen Internetseite eine kurze Beschreibung zur GRS (inklusive URL) einstellen. Auf Anfrage stellt die TZS eine entsprechende Vorlage zur Verfügung (siehe Kapitel „Textbausteine“). Textelemente zur GRS, die nicht von der TZS zugeliefert wurden, sollten der TZS vor der Veröffentlichung zur Freigabe vorgelegt werden.

Textbausteine

Die folgenden Textentwürfe können für die interne sowie externe Kommunikation wörtlich oder sinngemäß genutzt werden.

Info-Text für Mitarbeitende

Die „Genuss Region Saarland“ ist eine touristische Vermarktungsinitiative, in der sich Genuss-Produzent*innen und Genuss-Gastwirt*innen aus dem Saarland zusammengeschlossen haben. Sie alle bieten typisch saarländische Genuss-Erlebnisse an, sei es der Restaurantbesuch (Erleben regionaler Kochkultur), ein Einkauf im Hofladen direkt bei den Erzeugenden, der Besuch von Festen, kulinarischen Seminaren, Feinschmeckerabenden oder die Teilnahme an Führungen durch die Betriebsstätten der Genuss-Partner. Die Initiative wurde 2009 von der Tourismus Zentrale Saarland gestartet. Der Genusspartnerschaft liegt eine Qualitätscharta zu Grunde. Darin sind die Kriterien zur Mitwirkung in der „Genuss Region Saarland“ definiert. www.genuss.saarland

Imagetext Saarland „Genuss“:

Das Motto der Saarländer*innen „Hauptsach gudd gess“ kommt nicht von ungefähr und ist klangvoller Ausdruck einer besonderen Lebensfreude und ausgeprägter Genussskultur. Dabei geht es nicht um volle Teller, sondern vielmehr um Qualität, Respekt, Mut für Neues und die Liebe zur Tradition. Diese Zutaten findet man im Saarland in den vielen Sterne- und Slow-Food-Restaurants, in den regionalen, gutbürgerlichen Küchen, Bistros und selbst in Imbissen. Im Saarland genießt man, wie es sich für ein Fleckchen Erde im Herzen Europas gehört: geprägt von den zahlreichen Kulturen und Küchen rundherum und dabei immer typisch saarländisch. Entstanden ist daraus eine vielfältige und exzellente Küche, die das Saarland zu einem kulinarischen Kleinod in Deutschland macht. Ganz selbstverständlich finden deftige Hausmannskost, regionale Bio-Küche und Sterne-Kochkunst zusammen. Im Saarland wird gerne anders, aber auch bodenständig gekocht. Hier schmeckt das Essen mal nach Heimat, mal französisch-leicht, nach einer guten Erinnerung oder einem echten "Wow!" und bereitet immer echten Genuss.

Kurztext Genuss-Partner*innen:

Was das Saarland anrichtet... gefällt den Genussvollen! Auf vielen Tellern haben die französischen Nachbarn ihre delikatsten Einflüsse hinterlassen. Hinzu kommt das Erbe der bergmännischen, traditionell deftigen Hausmannskost. Entstanden sind daraus außergewöhnliche kulinarische Vielfalt und Qualität, die das Saarland als wahre Genuss Region qualifizieren. Dahinter stehen die zahlreichen Partner*innen der „Genuss Region Saarland“ mit ihrem Können und Engagement. Auch wir sind Partner*in der „Genuss Region Saarland“ und bieten Ihnen typisch saarländische Gerichte, die wir mit qualitativ hochwertigen Produkten regionaler Produzent*innen zubereiten. Zudem bieten wir Ihnen zusammen mit unseren Partner*innen weitere saarländische Genuss-Erlebnisse bei Festen, Führungen oder Feinschmeckerabenden.

Informationen zur Initiative „Genuss Region Saarland“ und Veranstaltungshinweise sowie eine Auflistung aller Genuss-Partner*innen finden Sie unter www.genuss.saarland

Werbemittel

Flyer und Broschüren

Die GRS wird von der TZS über verschiedene Printmedien beworben. Das wichtigste Medium ist die Genuss-Karte, die jährlich produziert wird. Die Genuss-Karte und weitere Publikationen der TZS (z. B. Saarland-Magazin, Wander-/Rad-/Ausflugszielekarte etc.) erhalten touristische Leistungsträger*innen kostenfrei zur Auslage für den Gast.



Türaufkleber

Der Türaufkleber wird Genuss-Partner*innen von der TZS zur Verfügung gestellt. Er ist deutlich sichtbar für Gäste im Eingangsbereich des Betriebs anzubringen. Falls Sie keinen Türaufkleber mehr haben sollten, er beschädigt ist o. Ä. erhalten Sie gerne weitere Aufkleber.



Produktetiketten

Die Produktetiketten können als Erstausstattung kostenfrei für alle Genusspartner*innen bezogen werden. Nachbestellungen sind zum Einkaufspreis möglich. Die Etiketten stehen in drei Größen zur Verfügung:



Tischaufsteller

Die Tisch- oder Thekenaufsteller können auf Anfrage kostenfrei bezogen und zur Kurz-Information Ihrer Gäste genutzt werden. Ein QR-Code führt zur Website der Genuss Region Saarland www.genuss.saarland



Eine Nachbestellung der GRS-Werbemittel ist auch im Lotsen-Shop unter www.tourismus-lotse.saarland/service möglich.

5. VERANSTALTUNGEN UND MESSEN

Meldung eigener Veranstaltungen

Genuss-Partner*innen verpflichten sich dazu, Veranstaltungen zum Thema „Genuss“ anzubieten und/oder an gemeinsamen Werbemaßnahmen und Veranstaltungen der GRS teilzunehmen. Sie informieren die TZS mit größtmöglichem Vorlauf über eigene Veranstaltungstermine, damit diese entsprechend kommuniziert werden können. Dazu sind folgende Angaben zu machen:

- Titel der Veranstaltung
- Veranstalter (Adresse und Ansprechperson)
- Termin(e) (Datum, Uhrzeit)
- Preis pro Person
- Kurzbeschreibung (max. 150 Zeichen)
- evtl. Mindestteilnehmerzahl und maximale Teilnehmerzahl
- Bild zur Veranstaltung

Die TZS fragt zu Beginn des Jahres und unterjährig Veranstaltungstermine der Genuss-Partner*innen ab.

Beteiligungsmöglichkeiten 2022

Die TZS ist jährlich auf Messen mit unterschiedlichen touristischen Themen im In- und Ausland präsent. Informationen zu allen geplanten Messeauftritten und den entsprechenden Beteiligungsmöglichkeiten sind in der Broschüre „Marketing- und Medien-Partnerschaften“ nachzulesen.

Download unter www.tourismuslotse.saarland/service/downloads/

Ansprechperson: Joanna Czyrny | Tel.: +49 (0)681 / 927 20-27 | E-Mail czyrny@tz-s.de

Über weitere Beteiligungsmöglichkeit in Bezug auf die GRS informiert die Projektleitung.

Ansprechperson: Lena Vogelgesang | Tel.: +49 (0)681 / 927 20-14 | E-Mail vogelgesang@tz-s.de

6. ANGEBOTSENTWICKLUNG

Genuss-Partner*innen gestalten erlebbare Genuss-Erlebnisse in Form von (Mehr-)Tages- oder Übernachtungsangeboten. Sie informieren die TZS über bereits bestehende Angebote, damit diese online beworben werden können. Dazu werden folgende Angaben benötigt:

- Titel des Angebots
- Veranstalter
- Kurzbeschreibung mit enthaltenen Leistungen
- Termin(e)
- Preis pro Person
- Mindestteilnehmerzahl und maximale Teilnehmerzahl
- Anmelde-/Buchungsadresse (vollständig)

Die TZS unterstützt Genuss-Partner*innen bei der Entwicklung weiterer Angebote.

7. Schulung und Weiterbildung

ServiceQualität Deutschland im Saarland

ServiceQualität Deutschland bietet ein Schulungs- und Zertifizierungsprogramm für kleine und mittlere Dienstleistungsunternehmen. Ziel ist die Gestaltung von Qualitätsmanagement zur Optimierung betriebsinterner Prozesse mit Hilfe der Q-Werkzeuge. Q-Betriebe setzen sich für eine kontinuierliche und nachhaltige Verbesserung ihrer Servicequalität ein. Ansprechpartnerin für Betriebe im Saarland, die sich für eine Q-Zertifizierung interessieren, ist die TZS.

Weitere Informationen und Seminartermine finden Sie unter www.q-deutschland.de und www.tourismuslotse.saarland

- **Sonderkonditionen für Genuss-Partner*innen**

- Q-Seminar zum Sonderpreis von 299 € statt 349 € zzgl. MwSt.
- Mit dem Kooperationscode GRS-SL erhalten Sie 10% Rabatt auf die Zertifizierungskosten.

Ansprechpersonen: Christina Moon | Tel.: +49 (0)681 / 927 20-31 | E-Mail: moon@tz-s.de

Online-Lotsen-Check

Unter www.tourismuslotse.saarland informiert der Tourismuslotse Saarland über branchenspezifische Themen und Termine. Im kostenlosen Online-Lotsen-Check können registrierte Nutzer Ideen für qualitätsverbessernde Maßnahmen gewinnen und ihre bestehende Dienstleistungsqualität mit interaktiven Checklisten selbst einschätzen. Dafür erhalten sie Lotsenpunkte und attraktive Belohnungen in fünf Levels.

Im Online-Lotsen-Check warten viele weitere Möglichkeiten, u. a. Erklärvideos, To-do-Listen und die Übersicht über die Intensität, mit der sich der Betrieb schon mit wichtigen Themen für Tourismus im Saarland auseinandersetzt.

Der kostenlose Login unter www.tourismuslotse.saarland/login wird Genuss-Partner*innen (v. a. Genuss-Gastwirt*innen) empfohlen.