

Gemeinsam. Echt. Menschlich. Nah.



Kooperations- handbuch

2021

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
Projektleitung: Sabrina Deutsch
Trierer Straße 10, 66111 Saarbrücken
Tel.: +49 (0)681 / 927 20 - 24
E-Mail: deutsch@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 Produzenten oder Gastwirte, 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. 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

- Genuss-Partner 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 Teilnahme an der Initiative ermöglicht den Genuss-Partnern 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, Schweiz und Österreich.
- Die Angebote der Genuss-Partner werden im Rahmen der Pressearbeit, bei Anzeigenschaltungen und über die Social-Media-Kanäle der TZS mit kommuniziert. Bei Pressereisen zum Thema „Genuss“ werden Genuss-Partner möglichst vorgezogen.

- Genuss-Partner erhalten einen kostenlosen Eintrag in der Faltkarte „Genuss“ (aufgelegt von der TZS mit jährlich 25.000) und auf der Internetseite www.genuss.saarland
- Den Genuss-Partnern steht das GRS-Logo zum Einsatz in ihren Kommunikationsmedien zur freien Verfügung.
- Genuss-Partner erhalten je nach Bedarf Werbemittel und Printmedien zur Auslage in ihren Gast- bzw. Geschäftsräumen zur Verkaufsförderung und Imagebildung.
- Genuss-Partner profitierten von gemeinsamen Messe- und Roadshow-Auftritten.
- Die Initiative ist eine Plattform, über die Genuss-Partner Kontakt zu anderen Partnern knüpfen. Über die Netzwerktreffen und andere Formate haben Partner die Möglichkeit, sich neue Geschäftskontakte zu erschließen.

Mitwirkung im Netzwerk

Alle saarländischen Produzenten und Gastwirte, die die in der Qualitätscharta benannten Kriterien zur Mitwirkung in der Initiative erfüllen und sich zum Leitbild der „Genuss Region Saarland“ bekennen, können Genuss-Partner werden. Betriebe, die Mitglied einer Regionalvermarktungsinitiative sind, erfüllen die Kriterien zur Mitwirkung in der GRS meist weitestgehend. Hier erfolgt lediglich eine Überprüfung der tourismusrelevanten Qualitätsvorgaben.

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 Vermarktung zu gewinnen.

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

Marketingbeitrag

Der Marketingbeitrag i. H. v. 150 € zzgl. MwSt. wird den Genuss-Partnern 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 Rechnung gestellt ($x/12$). Die Folgebeiträge werden zum Jahresbeginn erhoben.

Wenn ein Betrieb sowohl als Genuss-Produzent als auch als Genuss-Gastwirt (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 Marketingbeitrags hat der Genuss-Partner Anspruch auf die für die Initiative spezifischen Marketingleistungen der TZS. Eine aktuelle Auflistung der Marketing- und Vertriebsleistungen wird den Genuss-Partnern jeweils nach Ablauf eines Jahres zugesandt.

Austritt und Kündigung

Der Genuss-Partner kann die Vereinbarung zur Teilnahme bis zum 31.08. für das Folgejahr 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 verliert der Genuss-Partner das Recht zur Nutzung des GRS-Logos. Alle Werbemittel und elektronischen Vorlagen müssen im Falle der Kündigung an die TZS zurückgeschickt 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 geführt hat und daraufhin keine nachweisbare Qualitätsverbesserung im Betrieb erfolgt.

Überprüfung

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

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

Genuss-Produzenten führen eine Liste über die von ihnen belieferten Genuss-Gastwirte und vermerken darin die Anzahl der Bestellungen aus dem abgelaufenen Geschäftsjahr. Die TZS stellt den Genuss-Produzenten eine entsprechende Vorlage zur Verfügung. Zudem müssen Genuss-Produzenten 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 2015)

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 haben saarländische Genuss-Partner die Chance, sich zu Qualität und Regionalität zu bekennen.

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
- Stärkung von Kooperationen der Genuss-Partner untereinander und mit kulturellen, gesundheitlichen und touristischen Einrichtungen

Die Genuss-Partner

Genuss-Produzenten

- Genuss-Produzenten 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.
- Genuss-Produzenten beliefern mindestens zwei Genuss-Partner mit diesem/diesem Produkt/en.
- Die Produkte müssen ein am Markt befindliches Qualitätszeichen oder eine branchentypische Qualitätsauszeichnung tragen (siehe Kapitel „Produktqualität“).
- Kann ein Genuss-Produzent Rohstoffe aufgrund
 - a. infrastruktureller Defizite nicht im Saarland der Veredelung und Weiterverarbeitung zuführen¹
 - b. oder kann er die im Saarland veredelten und weiterverarbeiteten Rohstoffe aufgrund klimatischer Bedingungen nicht im Saarland anbauen²,
 werden Ausnahmen im Einzelfall zugelassen. Diese müssen bezogen auf jedes verwendete Produkt dokumentiert werden.

Genuss-Gastwirte

- Genuss-Gastwirte bieten zu jedem Zeitpunkt mindestens drei saarländische Gerichte an,
 - a. die als Leitgerichte definiert sind
 - b. und/oder deren wertgebender Bestandteil ein regionales Erzeugnis ist.
 Die für das Saarland definierten Leitgerichte werden im Kapitel „Leitprodukte und Leitgerichte“ aufgeführt.
- Handelt es sich um ein Frühstücksangebot, muss dieses ganzjährig mindestens vier regionale Erzeugnisse enthalten.

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

² Beispiel: Einfuhr von Rohkaffee zur Röstung im Saarland

- Der Einsatz regionaler Erzeugnisse beträgt im Verhältnis zum Gesamtwareneinsatz mindestens 20 %.
- Auf der Getränkekarte sind 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 des Genuss-Partners informiert.
- Die Rohprodukte für die Speisen sollten nach Möglichkeit im Saarland erzeugt worden sein. Auch können qualitativ hochwertige Rohprodukte aus den benachbarten Regionen (Luxemburg, Lothringen, Rheinland-Pfalz) bezogen werden.
- Genuss-Gastwirte können 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

Alle Genuss-Partner 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 verpflichten sich, die für ihre Erzeugnisse notwendigen Rohstoffe ganz oder teilweise aus dem Saarland zu beziehen (Ausnahmen für Produzenten siehe Kapitel „Genuss-Produzenten“). 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, etc.) zu dokumentieren. Die Produkte der Genuss-Partner enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Anteile gentechnisch veränderter Organismen. Genuss-Gastwirte verwenden möglichst frische Produkte und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Sie verzichten (größtenteils) auf industrielle Fertigprodukte, künstliche Aromen, Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

• **Öffnungszeiten und Zugänglichkeit**

Die Genuss-Produzenten verpflichten sich, zu abgestimmten Terminen interessierten Gästen Zutritt zu ihren Betrieben zu gewähren. Die Öffnungszeiten der Genuss-Gastwirte orientieren sich an den Bedürfnissen der 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 verpflichten sich, ihre Gäste über die touristischen Angebote des Saarlandes und die Initiative „Genuss Region Saarland“ zu informieren. Die TZS macht dazu inhaltliche Vorgaben. Die Mitarbeiter der Genuss-Partner können fachkundig Auskunft über die GRS, regionale Produkte und Zulieferer geben.

- ***Jeder wirbt für Jeden***

Die Genuss-Partner verwenden das GRS-Logo in ihren Kommunikationsmedien und kennzeichnen ihren Betrieb für Gäste deutlich als Genuss-Partner. 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 erklären sich dazu bereit, die gemeinsamen Marketingaktivitäten zu unterstützen und bei gemeinsamen Auftritten für alle Angebote der GRS zu werben.

- ***Corporate Social Responsibility***

Genuss-Partner handeln verantwortungsbewusst gegenüber Gästen, Mitarbeitern, weiteren Stakeholdern (Anspruchsgruppen) und der Umwelt. Auf Naturschutz und nachhaltiges Handeln wird im betrieblichen Alltag Wert gelegt. Regionalität ist Teil der Unternehmenskultur und wird aktiv gelebt, z. B. auch bei der Beauftragung von regionalen Dienstleistern und Handwerkern. Genuss-Partner informieren ihre Gäste über die Möglichkeiten der Anreise mit dem ÖPNV. Sie vermeiden übermäßigen Abfall und Wasserverbrauch und verwenden nach Möglichkeit Strom aus erneuerbaren Energiequellen. Genuss-Partner halten sich an die tariflich festgesetzten Löhne und bieten ihren Mitarbeitern vertragliche Arbeits- und Sozialstandards.

- ***Veranstaltungen und touristische Vermarktung***

Die Genuss-Partner verpflichten sich, regelmäßig Veranstaltungen zum Thema „Genuss“ anzubieten und/oder an gemeinsamen Werbemaßnahmen und Veranstaltungen anderer Genuss-Partner 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“).

- ***Kooperation und Vernetzung***

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

- ***Organisation und Projektarbeit***

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

Leitprodukte und Leitgerichte

In Absprache mit Erzeugern, Gastronomen 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 (Bettsäächer)
- Mispel, Mirabellen
- Leindotteröl
- Lyoner
- Viez

Regionale Erzeugnisse

Über die Leitprodukte hinaus produzieren, verwenden oder veredeln Genuss-Partner 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

- Bettsäächersalat mit Speckgribscher (Löwenzahnsalat mit Speckwürfeln)
- Schnibbelschesbohnesupp mit Quetschekuche (Bohnensuppe mit Zwetschkuchen)
- Quer durch de Gaade (Gemüsesuppe)
- Hoorische
- Mehlknäppcha (Mehlknödel)
- Gefillde und Geheirade (Gefüllte und Verheiratete)
- Dibbelabbes, Schaales, Schaaleskruste, Grumbeer kieschelcher (Reibekuchen)
- Schwenkbroode (Schwenkbraten)
- Lyonerpfanne, warmer Lyoner

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.

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 Gastgebern 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 Mitarbeitern sorgen wir für eine gute Zukunft im Saarland.

4. MARKETING

Genuss-Partner nehmen an den gemeinsamen Marketingmaßnahmen teil und verpflichten sich dazu, das GRS-Logo einzusetzen.

Logo „Genuss Region Saarland“

Die Wort-Bild-Marke darf ausschließlich von Genuss-Partnern und Kooperationspartnern 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

Der Genuss-Partner stellt 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) genutzt. Neben der Darstellung des Genuss-Partners auf der GRS-Internetseite wird der Betrieb im Online-Restaurantführer auf www.urlaub.saarland präsentiert.

Zusätzlich zum GRS-Logo muss der Genuss-Partner auf seiner 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.

Für Genuss-Partner besteht, wie auch für andere touristischen Leistungsträger, die Möglichkeit, kostenpflichtig einen Beitrag in einem TZS-Themen-Newsletter zu platzieren.

Erscheinungstermin: 8 x pro Jahr

Abonnenten: ca. 6500

Beteiligung: Präsentation eines Pauschalangebots, eines Veranstaltungstipps oder anderer Highlights in Textform mit Link zum Angebot auf www.urlaub.saarland

Kosten: 80 € pro Eintrag

Ansprechpartner: Kevin Ehm | Tel. 0681-92720-37 | E-Mail ehm@tz-s.de

Textbausteine

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

Info-Text für Mitarbeiter

Die „Genuss Region Saarland“ ist eine touristische Vermarktungsinitiative, in der sich Genuss-Produzenten und Genuss-Gastwirte 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 beim Erzeuger, 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 „Hauptsach gudd gess“ kommt nicht von ungefähr und ist klangvoller Ausdruck einer besonderen Lebensfreude und ausgeprägter Genusskultur. 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:

Was das Saarland anrichtet... gefällt dem Genießer! 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 der „Genuss Region Saarland“ mit ihrem Können und Engagement:

vom Milchbauern bis zum Winzer, vom Metzger und Bäcker bis zum Koch. Auch wir sind Partner der „Genuss Region Saarland“ und bieten Ihnen typisch saarländische Gerichte, die wir mit qualitativ hochwertigen Produkten regionaler Produzenten zubereiten. Zudem bieten wir Ihnen zusammen mit unseren Partnern weitere saarländische Genuss-Erlebnisse bei Festen, Führungen oder Feinschmeckerabenden.

Informationen zur Initiative „Genuss Region Saarland“ und Veranstaltungshinweise sowie eine Auflistung aller Genuss-Partner 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 in einer Auflage von 25.000 Stück produziert wird. Die Genuss-Karte und weitere Publikationen der TZS (z. B. Saarland-Magazin, Wander-/Rad-/Ausflugszielekarte etc.) erhalten touristische Leistungsträger kostenfrei zur Auslage für den Gast.

Türaufkleber

Der Türaufkleber wird Genuss-Partnern 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 Genuss-Partner auf Anfrage weitere Aufkleber.

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 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 Ansprechpartner)
- 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 ab.

Beteiligungsmöglichkeiten 2021

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/

Ansprechpartner: Joanna Czynny | Tel.: +49 (0)681 / 927 20-27 | E-Mail czynny@tz-s.de

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

Ansprechpartner: Sabrina Deutsch | Tel.: +49 (0)681 / 927 20-24 | E-Mail deutsch@tz-s.de

6. ANGEBOTSENTWICKLUNG

Genuss-Partner 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 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**

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

Ansprechpartnerin: Christina Riem | Tel.: +49 (0)681 / 927 20-31 | E-Mail: riem@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 auf registrierte Nutzer, 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-Partnern (v. a. Genuss-Gastwirten) empfohlen.