



**Koordinationsbüros
Niedersachsen und Bremen**



Stadt Oldenburg
FD Umweltmanagement
Hartwig Dannemann
Industriestr. 1
26105 Oldenburg
Tel.: 0441/235-2144
Fax.: 0441/235-3110
tag-der-regionen@stadt-oldenburg.de
www.tdr-nds.de

An die
Köche und Köchinnen
niedersächsischer und bremer
Restaurants und Gastronomiebetriebe

**EINLADUNG zur Beteiligung an den
Geschmacks-Entdecker-Tagen 2010
in der Zeit vom 5.9 bis zum 10.10. 2010**

**Planungsbüro Stadt & Land
Jürgen Seevers**
Volkmarsterstr. 8
27616 Appeln
Tel.: 04747/931495
Fax.: 04747/931495
stadt-land.js@gmx.de
www.tdr-nds.de

Sehr geehrte Damen und Herren,

10.7.2010

**Regionale Vielfalt genießen
Saisonale Spezialitäten (neu) entdecken**

... steht für immer mehr Gäste bei Veranstaltungen und beim Ausflug in ein Restaurant im Mittelpunkt des Interesses. Die Vielfalt der Natur in Ihrer Nähe bietet ein reichhaltiges Angebot für die saisonale und regionale Küche. Nicht immer stehen diese Lebensmittel in ausreichendem Maße alle Zeiten zur Verfügung. Doch gerade der Spätsommer /Frühherbst bietet ein reichhaltiges Angebot, so dass sich leicht aus dem „Vollen in der Nähe schöpfen“ lässt.

Wir laden Sie ein, Ihre Qualitäten gerade auch in diesem Segment herauszustellen. Nur wenige Voraussetzungen müssen in diesem Rahmen dafür erfüllt sein.

Ihre Bewerbung

Schauen Sie sich auf dem zweiten Blatt bzw. auf der Rückseite unsere Wünsche und die Anforderungen an. Melden Sie dann Ihr Angebot, Ihr Programm zunächst über die Homepage an: <http://www.tdr-nds.de/mnu5/2/login.htm> unter Geschmacks-Entdecker-Tage an. Wir melden uns dann umgehend bei Ihnen.

Unsere Leistungen

Zusätzlich zu Ihrem kostenlosen Veranstaltungseintrag auf unserer Homepage können wir Ihre Angebote ab 05.9. - 10.10.2010 unter der Rubrik: **GESCHMACKS - ENTDECKER - TAGE - dann neu** - auf unserer Homepage www.tdr-nds.de in Wort und Bild extra bewerben.

Die Kosten dafür

Der Grundeintrag im Veranstaltungskalender kostet Sie nichts !
Der zusätzliche Bild- und Texteintrag in der Rubrik **GESCHMACKS-ENTDECKER-TAGE** kostet für gewerbliche Anbieter 40,- € pauschal und einmalig. Eine darüber hinausgehende freiwillige Zusatzwerbung für Ihre Küche ist möglich.

Sprechen Sie uns an.

Mit freundlichem Gruß

Jürgen Seevers

Hintergrund zum Tag der Regionen:

In Niedersachsen und Bremen 2010 zum 9. mal , bundesweit zum 12. mal lädt dieses Veranstalter/-innen -Netzwerk Sie dazu ein, die GUTEN BEISPIELE lokalen und regionalen Essgenusses zu zeigen. So viele Lebensmittel wie möglich auf kürzestem Weg, frisch vom Acker oder aus dem Garten, auf den Teller zu bringen ist dabei das Hauptziel. Bei international gehandelten Lebensmitteln auf das FAIR-SIEGEL achten. Die Schirmherrschaft zum Tag der Regionen 2010 hat Frau Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft Verbraucherschutz und Landentwicklung Grotelüschen inne
Mehr: Siehe www.tdr-nds.de

GESCHMACKS-ENTDECKER-TAGE 2010

Vom 5. September - 10. Oktober 2010

Der saisonal und regionaltypische Original-Genuss

Wir laden ein:

- die Gastronomie -und Restaurantküchen und natürlich
- alle Köche und Köchinnen bei den Veranstaltungen aus Anlass und im Rahmen des Tag der Regionen (= vom 24.9.-10.10.2010)

Es gibt in Niedersachsen und Bremen viele gute Beispiele für die Pflege und Neuentdeckung der regionalen-saisonalen und fairen Esskultur.

Präsentieren Sie Ihre Angebote aus Ihrer Küche

Regionale Vielfalt genießen Saisonale Spezialitäten (neu) entdecken

Unsere Wünsche und Anforderungen zur Teilnahme:

Das Wichtigste:

SIE bestimmen die Akzente, dessen wie und was aus der Region und Saison angeboten wird. Entscheidend ist, die Gäste für dieses Thema zu begeistern.

Die Akzente:

Maximum

In dieser Kampagnenzeit sollen soviel Lebensmittel wie möglich zu allen angebotenen Mahlzeiten aus Ihrer Region kommen und frisch in der Saison geerntet worden sein. Bei internationalen Lebensmitteln sollte die Produktherkunft aus dem fairen und ökologischen Handel kommen.

Minimum

Ihre Auswahl der Speisen muss mindestens ein Lebensmittel enthalten welches nachweislich von einem Erzeuger / einer Erzeugerin aus Ihrer Region kommt oder von Ihnen selbst gezogen wurde.

Verbindlich ist ..

.. dass die Herkunft und Qualität der in dieser Kampagne eingesetzten Lebensmittel aus Ihrer Region und aus der Saison, so wie aus fairem Handel auf den Speisekarten / Essenplänen ausgewiesen sein muss.

Frei sind Sie natürlich ..

.. bei der Auswahl der Mahlzeiten, die Sie hierfür vorsehen - ob am Frühstücksbuffet, ob warme Mahlzeiten, Vor- und Nachspeisen oder am Cafetisch -. Wir freuen uns natürlich besonders darüber, wenn Ihr Speiseplan ein reichhaltiges Angebot an saisonal, regional und fairen Lebensmitteln enthält.

Begleitprogramme

Nehmen Sie bitte den Leittitel ernst. Schaffen Sie Ihren Gästen eine offensive Atmosphäre fürs probieren ohne Scheu. Eröffnungs- und Begleitveranstaltungen mit den Lieferanten und Erzeugern schaffen Einblicke und Vertrauen. Kreative Begleitveranstaltungen z.B. mit Ernährungsberater/-innen, mit Exkursionen zu den Lieferanten, Koch- und Backshows für und mit Kindern wie Erwachsenen.

Weitere Informationen zur Teilnahme 2010 finden Sie auf der Homepage

www.tdr-nds.de TAG DER REGIONEN Niedersachsen - Bremen

Kontakt: Landeskoordination c/o stadt-land.js@gmx.de Jürgen Seevers 04747/931495