

## 13. GastRo Pokal „Schautafel des Jahres“

12. bis 15. November 2017 - HanseMesse Rostock

### Motto: **Regional ist genial – Ihre Region auf einem Tisch!**

Regionalität liegt im Trend. Urlauber erwarten bei ihrem Besuch in Mecklenburg-Vorpommern Produkte, die aus der Region stammen. Gleiches gilt für immer mehr Einheimische, die sich sowohl beim täglichen Einkauf, beim Restaurantbesuch oder bei einer Auszeit auf Angebote aus der Region – auf Ihre Heimat – besinnen.

Ob Fisch aus See und Meer, Wild aus der Müritz Region oder Sanddorn von der Küste – jede Region hat ihre Spezialitäten, die in Hotellerie und Gastronomie sowohl im Menü als auch in dessen Darreichung und in der umrahmenden Dekoration präsent sind.

Gemeinsam mit dem DEHOGA MV e.V. sucht die Rostocker Messe- und Stadthallengesellschaft mbH beim 13. GastRo Pokal die Schautafel des Jahres unter dem Motto „Regional ist genial – Ihre Region auf einem Tisch!“. Präsentieren Sie Ihre Region. Heben Sie hervor, was Ihren Landstrich, Ihre Umgebung oder Ihre Stadt so besonders und einzigartig macht.

### Ihre Teilnahme am beliebtesten Wettbewerb auf der GastRo hat viel **Mehrwert**:

- Sie ist ein **Aushängeschild** für Ihr Haus / Ihr Unternehmen.
- Sie ist **Anerkennung** Ihrer Leistungen.
- Sie ist eine außergewöhnliche **Bewerbung** für Ihre Gastfreundschaft, ob beim romantischen Dinner, bei Familienfesten oder Firmenzusammenkünften.
- Sie ist eine besondere Plattform, um Ihr **Produkt- und Dienstleistungsangebot** sowohl den zahlreichen Fachbesuchern, Ihren Mitbewerbern und weiteren Multiplikatoren zu präsentieren als auch **Marketing** in eigener Sache zu betreiben.
- Sie ist eine gute Möglichkeit, um die Selbständigkeit und Kreativität Ihrer Mitarbeiter zu fördern.

Der Schautafel-Wettbewerb ist mit einem **Pokal** (geeignet für Ihr Unternehmensmarketing) dotiert. Er ist gleichzeitig ein Schub für die berufliche Zukunft Ihrer Auszubildenden, da sie eine Platzierungsurkunde bzw. eine erfolgreiche Teilnahmebestätigung für zukünftige Bewerbungsunterlagen erhalten.

### **NEU! NEU! NEU!**

- Eine Fachjurybewertung findet nicht statt.
- Für die Bewertung zählen neben der fachlichen Ausführung vor allem die Kreativität in der Umsetzung des Mottos sowie der Gesamteindruck.
- Eine persönliche Anwesenheit Ihrer Mitarbeiter ist kein Muss. Jedoch erhöht es die Aufmerksamkeit an Ihrer Schautafel.
- Ihre Schautafel bleibt an allen vier Messetagen für die Bewerbung Ihres Hauses/Unternehmens sowie zur Darstellung und Bewertung durch die Messebesucher aufgebaut.
- Durch eine von Ihnen angefertigte Konzeptbeschreibung neben Ihrer Tafel erfahren die Besucher warum und wieso Sie sich für diese Darstellung entschieden haben.
- Gern stellen wir ein Foto Ihres Teams neben die Tafel, so dass sich die Besucher „ein Bild von Ihnen machen können“.
- Die Besucher können sowohl auf einer Bewertungskarte als auch online (über einen Link bzw. QR Code) abstimmen.
- Jeder Teilnehmer erhält eine persönliche Urkunde (Platzierung bzw. erfolgreiche Teilnahme).

Sie kennen den Wettbewerb noch nicht und würden gern einen Eindruck bekommen? Dann fragen Sie Ihren DEHOGA Regionalvorsitzenden oder das GastRo Team nach einer Vorstellung des Wettbewerbes. Auf [www.gastro-rostock.de](http://www.gastro-rostock.de) oder [www.dehoga-mv.de](http://www.dehoga-mv.de) finden Sie **Impressionen der vergangenen Jahre**.

## Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie das Anmeldeformular an:

Rostocker Messe- und Stadthallengesellschaft mbH  
Annett Liskewitsch, Tel.: +49(0)381 – 44 00 606,  
E-Mail: a.liskewitsch@messeundstadthalle.de  
Zur HanseMesse 1-2, 18106 Rostock

**Anmeldeschluss**  
**15. Oktober 2017**

## Bewertungskriterien

### Gesamteindruck der Tafel

- dem Thema entsprechend: Auswahl der Tischwäsche, Dekoration, Besteckart, Servietten, Farbauswahl und Material, Einhaltung der Grundkriterien (siehe auch Exaktheit & Sauberkeit)

### Themenkongruenz / Innovation

- ein besonderer Schwerpunkt ist bei dem diesjährigen Thema die Regionalität
- ein hoher Grad an Kreativität und erkennbaren regionaler Eigenheiten wird vorausgesetzt

### Tafel – Exaktheit & Sauberkeit

- exaktes Ausrichten aller eingedeckten Serviceteile sowie der Tischausrichtung
- fachliche Herbeiführung der Sauberkeit sowie Bewertung der Gesamthygiene

## Organisatorische Hinweise:

### Zeiten:

Samstag, 11.11.2017	08:00 – 18:00 Uhr	Aufbau der Schautafeln
Sonntag, 12.11.2017 bis	10:00 – 18:00 Uhr	Präsentation der Schautafeln sowie
Mittwoch, 15.11.2017		Publikumsbewertung
Mittwoch, 15.11.2017	16:30 – 17:00 Uhr	Siegerehrung auf der Bühne
	18:00 – 19:00 Uhr	Abbau der Schautafeln

### Vorhandene Ausstattung:

- 3 x 3 Meter Fläche mit Teppichboden (grau), Aktionsfläche in der Messehalle
- 1 runder Bankett-Tisch, Durchmesser 160 cm, Höhe 71 cm, Tischstärke 1,5 cm

### Sonstiges:

- Es stehen keine Stühle an der Tafel. Beistelltische/weiteres Mobiliar sind nicht erlaubt.
- Die Tischwäsche sollte den Tisch deutlich überdecken. Gewünscht sind ca. 10 cm über der Bodenkante als Ende des Tischtuches (vergleichbar z.B. kaltes Buffet).
- Es wird empfohlen, die Anzahl der Gedecke auf 4 zu beschränken. Bitte bei der Ausrichtung der Gedecke und der Dekoration auf die Laufrichtung der Besucher achten.
- Eine Verkostung an den Schautafeln ist nicht möglich.
- Ein Stromanschluss kann nach vorheriger Absprache für 90 € (1 kW, 230 V) angemietet werden.
- Als Teilnehmer bekommen Sie 2 Park- und 2 Ausstellerausweise für den gesamten Messezeitraum. Weitere benötigte Karten können beim Messeteam angefragt werden.
- Das Befahren des direkten Hallenbereiches zum Ein- und Ausladen ist für drei Stunden gegen Abgabe einer Kautions von 20,00 € beim Wachpersonal möglich.
- Die Schautafeln werden mit Absperrpfosten von der übrigen Ausstellungsfläche abgetrennt.
- Dennoch sollten keine hochwertigen und technischen Geräte unbeaufsichtigt ausgestellt werden.
- Die Rostocker Messe- und Stadthallengesellschaft mbH übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden oder Diebstähle.