

ÖIT – Österreichischer Innovationspreis Tourismus 2024

Ausschreibung „Innovative kulinarische Erlebnisse“



Vorwort

Gut essen und trinken zählt seit jeher zu den Kernkompetenzen des österreichischen Tourismus. Regionale und lokale Spezialitäten sind für Gäste aus dem In- und Ausland, aber auch für Einheimische der Inbegriff der Gastlichkeit.

Diversität ist in den österreichischen Küchen und Kellern keine moderne Erfindung, sondern langjährige Tradition unterschiedlichster Regionalkulturen. Gerade diese Vielfalt ist für zahllose Urlauberinnen und Urlauber ein wesentliches Reise-motiv und oft mitentscheidend für die Urlaubswahl sowie ein überzeugendes Argument für den Wiederbesuch.

Die heimische Landwirtschaft stellt mit ihren Produkten einen unverzichtbaren Partner dar, dazu kommen immer mehr Manufakturen, die diese Produkte veredeln. Der Tourismus ist in diesem Wirtschaftskreislauf ein wichtiger Abnehmer sowie Multiplikator und Innovationstreiber. So haben viele Betriebe und Destinationen erkannt, dass die Förderung kulinarischer Traditionen sowie innovative und kreative Vermarktungsideen die Wettbewerbsfähigkeit stärken, die Gästezahlen steigern und insgesamt zu einem positiven Image beitragen können. Die Innovationskraft des österreichischen Tourismus im Bereich der Kulinarik ist vor allem auf regionaler Ebene ein unverzichtbarer Motor in der Wertschöpfungskette.

Innovationen sind ein entscheidender Faktor für den heimischen Tourismus und tragen zur langfristigen Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit des Tourismusstandortes bei. Unser Ziel ist es die Innovationskultur im Tourismus zu stärken und neue und richtungsweisende Initiativen auszuzeichnen.

Als Staatssekretärin für Tourismus lade ich Sie sehr herzlich ein, sich mit Ihren „kulinarischen Erlebnissen“ am Wettbewerb zu beteiligen. Ich freue mich auf zahlreiche spannende Einreichungen.



Mag.ª Susanne Kraus-Winkler
Staatssekretärin für Tourismus

1 Veranstalter des Wettbewerbs

Entscheidend für eine erfolgreiche Tourismusdestination sind Kooperationen auf allen Ebenen sowie zwischen den Sektoren. Da Tourismus ein komplexes Netzwerk ist, setzt der Masterplan für Tourismus (Plan T) auf die Zusammenarbeit von Bund und Bundesländern, Interessenvertretungen und Verbänden als auch auf grenzüberschreitende Kooperationen. Alle zwei Jahre verleiht der Bund, vertreten durch das Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft, gemeinsam mit den Bundesländern den Österreichischen Innovationspreis Tourismus (ÖIT) zu einem zukunftsweisenden Thema, um die Bedeutung des Tourismus zu unterstreichen und die wichtigen, innovativen Impulse in diesem Wirtschaftssektor zu würdigen.

Der Wettbewerb ist zweistufig: Die Bundesländer ermitteln im Wege einer Fachjury ihre Landessieger/innen pro Kategorie und nominieren diese an den Bund. Aus den Nominierungen der Bundesländer werden die Wettbewerbssieger/innen durch eine unabhängige Fachjury ermittelt und von der Staatssekretärin für Tourismus des Bundesministeriums für Arbeit und Wirtschaft sowie von den Bundesländer-Vertretungen ausgezeichnet.

2 Zielsetzung

Innovationen sind eine der wesentlichen Voraussetzungen für die Erhaltung der Wettbewerbsfähigkeit des österreichischen Tourismus und Treiber für nachhaltige Qualitätsentwicklungen. Ideen entstehen in einer Atmosphäre, die neues, kreatives Denken und Handeln fördert – einem positiven Innovationsklima.

Der ÖIT 2024 wird Einrichtungen der Tourismus- und Freizeitwirtschaft sowie deren Kooperationen mit anderen Tourismusbetrieben, Tourismusverbänden, Landes-Tourismus-Organisationen, tourismusnahen Dienstleisterinnen und Dienstleistern etc. zuerkannt, die sich besonders um die Stärkung und Weiterentwicklung der heimischen Kulinarik bemühen. Dabei werden im Rahmen des ÖIT 2024 vor allem innovative kulinarische Initiativen, die einen nachhaltigen und netzwerkorientierten Ansatz verfolgen und das kulinarische Erlebnis in den Mittelpunkt stellen, gewürdigt.

Die Auszeichnung basiert insbesondere auf folgenden wirtschaftspolitischen Zielsetzungen:

- Stärkung der Innovationskraft im Tourismus
- Vorbildwirkung für andere Unternehmen
- Ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit
- kontinuierliche Qualitätsverbesserung
- Steigerung der Wertschöpfung

3 Wettbewerbsgegenstand

Im Fokus des ÖIT 2024 steht das erfolgreiche Streben von Betrieben und betrieblichen Kooperationen im österreichischen Tourismus, durch gezielte Produktgestaltung und einen entsprechenden Marketingmix tatkräftig dazu beizutragen, Österreich als wichtige Kulinarik-Destination in Europa zu positionieren. Dabei stehen Regionalität, Authentizität und Nachhaltigkeit ebenso im Fokus wie tragfähige Netzwerke mit Produzentinnen/Produzenten.

Ausgezeichnet werden innovative kulinarische Initiativen, die in den vergangenen fünf Jahren in einer der beiden Kategorien gesetzt worden sind, und folgende Schwerpunkte haben (exemplarische Aufzählung):

- Innovative kulinarische Erlebnisse, wie Verkostungen bei Produzent/innen, Food-Festivals, Teilnahme an Herstellung oder Zubereitung von Spezialitäten etc.;
- Stärkung der besonderen österreichischen Ausprägungen der regionalen und lokalen Küche (z.B. „Wirtshauskultur“, „Kaffeehauskultur“ u.ä.);
- Neue Initiativen der Vernetzung entlang der Wertschöpfungskette wie Produzentinnen-/Produzenten-netzwerke, Kooperativen etc. einschließlich der dazu gehörenden Marketingstrategien, um der Nachfrage nach regionaler und nachhaltiger Erzeugung, Einkauf und Verwertung gerecht zu werden, wobei das innovative kulinarische Erlebnis im Mittelpunkt steht;
- Initiativen für die spezifische Ansprache von Zielgruppen über das Thema Kulinarik, darunter beispielsweise junge Gäste der Generationen Y und Z;
- Initiativen, die dazu beitragen, die kulinarische Vielfalt Österreichs auch im digitalen Raum sichtbar und erlebbar zu machen.

Der ÖIT 2024 wird in zwei Kategorien verliehen:

1. Kategorie: Einzelbetriebliche Initiativen der österreichischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft

2. Kategorie: Kooperationen von Betrieben der österreichischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft bzw. Kooperationen mit klarer, touristischer Ausrichtung gemeinsam mit anderen Tourismusbetrieben, Tourismusverbänden, Landes-Tourismus-Organisationen, tourismusnahen Dienstleisterinnen und Dienstleistern (z. B. Freizeitanlagen, touristische Initiativen), Angebotsgruppen etc.

Eingereicht werden können nur jene innovativen Initiativen, die sich von reinen Konzepten unterscheiden und nicht bereits mit dem ÖIT ausgezeichnet wurden.

4 Bewertungskriterien

Die Nominierungen der Bundesländer zum ÖIT 2024 werden von einer Fachjury in ihrer Gesamtheit beurteilt.

Folgende Kriterien kommen hierbei in Übereinstimmung mit den tourismuspolitischen Zielsetzungen für den ÖIT 2024 zur Anwendung:

- **Innovationskraft** und **Erfolg** der Initiative
- **Touristische Vorbildwirkung**
- **Ökonomische und soziale Nachhaltigkeit und soziokultureller Mehrwert** der Initiative (wirtschaftliche Tragfähigkeit, Wertschätzung gegenüber Produzentinnen/Produzenten und Mitarbeiterinnen/Mitarbeitern, Mehrwert für die Region, Stärkung des kulturellen Erbes)
- **Beitrag zur ökologischen Nachhaltigkeit** (z. B. Ressourcenschonung, Wasser, Energie, Emissionen, Einkauf, CO₂-Fußabdruck, Klimaschutz, Biodiversität, Verpackung, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, Entsorgung, Recycling, Abfallvermeidung)
- Zielgerichteter Einsatz von **Digitalisierung**

5 Jury

Namen aller Jurymitglieder alphabetisch gelistet:

- Peter Gnaiger - Redakteur „Wochenende“, Kulinarik, „DAHOAM“ der Salzburger Nachrichten
- Mag. Wolfgang Kleemann – Generaldirektor a.D. der Österreichischen Hotel- und Tourismusbank GmbH
- Andreas Kornhofer - Herausgeber und Geschäftsführer Red Bull Media House Publishing
- Mag. Jürgen Kürner – Direktor der Tourismusschulen Semmering, Sprecher der Direktorinnen und Direktoren der österreichischen Schulen für Tourismus
- Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Dagmar Lund-Durlacher, Senior Research Associate – Institute for Tourism Sustainability, Wien und Zentrum für Nachhaltigen Tourismus an der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde
- Mag.^a(FH) Christina Mutenthaler-Sipek – Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
- Mike P. Pansi – Präsident des Verbandes der Köche Österreichs, Präsident des Koch G5 - Europäischen Kochverbands
- Thomas Penz – Junger Wilder 2022
- Diana Tiefenbacher – Staatsmeisterin in Kochen 2022
- Berend Tusch – Vorsitzender Fachbereich Tourismus der Gewerkschaft vida
- MR Mag.^a Gerlinde Weilingner – Abteilungsleitung Tourismus-Servicestelle (BMAW) und Juryvorsitzende

Die ehrenamtlich arbeitende Jury hat die Gründe für die Vergabe der Platzierungen schriftlich festzuhalten. In einer gesonderten Begründung hat die Jury zu erklären, was die Siegerinitiative je Kategorie gegenüber den anderen Nominierungen auszeichnet. Die Entscheidungen der Jury sind endgültig und unterliegen nicht dem Rechtsweg.

6 Einreichung

Die Einreichung zum ÖIT 2024 erfolgt mittels des vollständig ausgefüllten Einreichbogens, der sowohl bei den Landes-Einreichstellen als auch online unter <https://www.bmaw.gv.at/Themen/Tourismus/tourismuspolitische-themen/digitalisierung-und-innovation/innovation.html> erhältlich ist.

Zusätzlich zu diesen Angaben müssen mindestens drei digitale Bilder mit thematischem Bezug zur Einreichung zur Verfügung gestellt werden (jpg-Format, Auflösung mind. 300 dpi, inkl. Quellenangabe). Zudem sind von den Bewerberinnen und Bewerbern die Rechte am abgegebenen Bildmaterial zu Präsentationszwecken in der Verleihungsveranstaltung sowie zum Zwecke der Vorstellung (on- und offline) des Wettbewerbs mittels unterschriebenen Bestätigungsformular sicherzustellen.

Die Initiativen sind jeweils bei den nachstehenden Landes-Einreichstellen einzureichen. Bundesländerübergreifende Initiativen können nur einmal eingereicht werden und sind jenem Bundesland zuzuordnen, in dem die Hauptumsetzung erfolgt.

Die Einreichungen gemäß dieser Ausschreibung müssen bis **31. Oktober 2023** bei der Einreichstelle des jeweiligen Bundeslandes (siehe Punkt 9) abgegeben werden bzw. per Post eingelangt sein (Datum des Poststempels).

Die Bundesländer ermitteln im Wege einer Jury ihre Landessieger/innen pro Kategorie und nominieren diese an den Bund.

7 Dotierung

Pro Kategorie werden die besten drei Initiativen ausgezeichnet, diese erhalten ein Preisgeld. Der Siegerinitiative in der jeweiligen Kategorie wird ein Preisgeld in der Höhe von EUR 5.000 zuerkannt, welches zu gleichen Teilen vom Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft sowie vom Bundesland der Siegerinitiative zur Verfügung gestellt wird.

Die Zweitplatzierten erhalten ein Preisgeld von jeweils EUR 3.000 und die Drittplatzierten von je EUR 2.000. Auch diese Dotierungen werden zu gleichen Teilen vom Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft und dem Bundesland des Zweit- bzw. Drittplatzierten zur Verfügung gestellt. Alle Nominierungen erhalten eine von der Staatssekretärin für Tourismus unterzeichnete Anerkennungsurkunde und werden zudem on- und offline vorgestellt.

8 Präsentation und Preisverleihung

Die Bewerber/innen verpflichten sich zur Überlassung der Unterlagen zum Zweck der Präsentation und gegebenenfalls zur Nachreichung weiterer Unterlagen, die zu einer Bewertung notwendig sind. Unterlagen zur Initiative können ohne gesonderte Zustimmung der Bewerber/innen veröffentlicht werden.

Die öffentliche Präsentation und Ehrung der Siegerinitiativen erfolgt im Spätfrühling 2024 im Rahmen einer feierlichen Verleihungsveranstaltung.

9 Landes-Einreichstellen

Burgenland:

Amt der Burgenländischen Landesregierung
Abteilung 9 – Referat Wirtschafts- und Tourismusförderungen
Dr. Stefan Kirschner
Europaplatz 1
7000 Eisenstadt
Tel.: 05 7600 2546
post.a9-tourismus@bgld.gv.at

Kärnten:

Amt der Kärntner Landesregierung
Abteilung 7 - Wirtschaft, Tourismus und Mobilität
Mag. Evelin Schaller-Siutz
Mießtaler Straße 1
9021 Klagenfurt am Wörthersee
Tel.: 050 536 17124
evelin.schaller-siutz@ktn.gv.at

Niederösterreich:

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Abteilung Wirtschaft, Tourismus & Technologie
Gerlinde Kaiselgruber
Landhausplatz 1
3109 St. Pölten
Tel.: 02742 9005 16171
post.wst3@noel.gv.at

Oberösterreich:

Wirtschaftskammer Oberösterreich
Sparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft
Mag. Stefan Praher, MBA
Hessenplatz 3
4020 Linz
Tel.: 05 90909 4600
tourismus@wkoee.at

Salzburg:

Innovation Salzburg GmbH
Mag. (FH) Florian Dürager
Maxglaner Hauptstraße 72
5020 Salzburg
Tel.: 05 7599 722 71
florian.duerager@innovation-salzburg.at

Steiermark:

Wirtschaftskammer Steiermark
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Dr. Gerhard Kienzl
Körblergasse 111-113
8010 Graz
Tel.: 0316 601 464
tourismus@wkstmk.at

Tirol:

Wirtschaftskammer Tirol
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Thomas Geiger, MBA
Wilhelm-Greil-Straße 7
6020 Innsbruck
Tel: 05 90 905 1215
tourismus@wktirol.at

Vorarlberg:

Amt der Vorarlberger Landesregierung
Abteilung VIa – Allgemeine Wirtschaftsangelegenheiten
Mag. Astrid Keckeis
Römerstraße 15
6900 Bregenz
Tel.: 05574 511 – DW 26115
astrid.keckeis@vorarlberg.at

Wien:

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Mag. Silvia Fleischhacker
Straße der Wiener Wirtschaft 1
1020 Wien
Tel.: 01 514 50 4104
tourismus@wkw.at

Impressum

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber:
Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft, Stubenring 1, 1010 Wien
Autorinnen: Mag.^a Carmen-Maria Melicher, Mag.^a Ulrike Reisner M.A.,
Dr.ⁱⁿ Monika Wallergraber, Mag.^a Gerlinde Weilingner
Coverbild: ÖIT Logo
Bildrechte: Foto Staatssekretärin ©Nadine Studeny Photography
Wien, Mai 2023

Copyright und Haftung:

Auszugsweiser Abdruck ist nur mit Quellenangabe gestattet, alle sonstigen Rechte sind ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig.
Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben in dieser Publikation trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Bundesministeriums für Arbeit und Wirtschaft und der Autorin / des Autors ausgeschlossen ist. Rechtausführungen stellen die unverbindliche Meinung der Autorin / des Autors dar und können der Rechtsprechung der unabhängigen Gerichte keinesfalls vorgehen.

Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft

Stubenring 1, 1010 Wien

+43 1 711 00-807597

tourismusinnovationen@bmaw.gv.at

bmaw.gv.at