

KRITERIENKATALOG ZUR KLASSIFIZIERUNG

mit Erläuterungen zum
Beurteilungsbogen



Punkten Sie mit der Ausgezeichneten Bayerischen Küche!

Vielen Dank, dass Sie sich für diese besondere Zertifizierung interessieren, um die bayerische Küchen- und Genusskultur zu bewahren und kulinarische Traditionen zeitgemäß weiterzuentwickeln.

Dieser Kriterienkatalog ist Grundlage für die Auditoren, die Ihren Betrieb vor Ort prüfen. Gleichzeitig hilft Ihnen die Übersicht dabei, sich selbst besser einzuschätzen. Das erleichtert Ihnen das Ausfüllen des Beurteilungsbogens.

So nutzen Sie den Kriterienkatalog am besten:

- Zu jedem Kapitel finden Sie eine **Liste von Fragen**, anhand derer die Prüfer die Bewertung vornehmen. Wo nötig, werden die einzelnen Punkte zusätzlich detailliert erklärt oder Sie erhalten weiterführende Tipps. Das gibt Ihnen eine gute Orientierung, worauf bei der Zertifizierung besonderer Wert gelegt wird.
- Darüber hinaus können Sie in **Bewertungstabellen** nachsehen, wie viele Punkte je Kriterium insgesamt vergeben werden und was die Punktezahlen genau bedeuten. Das hilft Ihnen bei der Selbsteinschätzung – und ist vielleicht sogar ein Ansporn, noch direkt etwas an Ihren Angeboten zu verändern, um noch besser eingestuft zu werden.
- Die Kapitelbezeichnungen sind identisch mit denen im Beurteilungsbogen. So finden Sie sich ganz einfach zurecht.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg für die Zertifizierung und freuen uns, Ihren Betrieb vielleicht schon bald als Wirtshaus mit ausgezeichneter bayerischer Küche präsentieren zu können!



Sie haben Fragen oder benötigen Hilfe beim Ausfüllen des Beurteilungsbogens? Wir sind gerne für Sie da!

Bitte wenden Sie sich an:

Bayern Tourist GmbH (BTG), Prinz-Ludwig-Palais, Türkenstraße 7, 80333 München

Telefon: + 49 89 280 98 99, Fax: + 49 89 280 99 31

E-Mail: info@btg-service.de

Inhalt

I. PRODUKTQUALITÄT 4

1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe	5
1.1 Frischware	5
1.2 Saisonale Gerichte/Zubereitungen und saisonale Frischwaren	6
1.3 Anteil an vorgefertigten Speisen (Convenience)	7
1.4 Verwendung und Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen	9
1.5 Regionale Produkte	12
2. Speisenangebot	14
2.1 Regionaltypische Gerichte/Spezialitäten	14
2.2 Vegetarische Gerichte	15
2.3 Leichte „gesunde“ Gerichte	16
2.4 Brotzeiten	17
2.5 Innovative, kreative Küche	17
3. Getränkeangebot	18
3.1 Alkoholische Getränke aus der Region	19
3.2 Alkoholfreie Getränke aus der Region	20
4. Sensorische Prüfung	21
4.1 Aussehen/Anrichten/Optik	21
4.2 Geruch/Geschmack	22
4.3 Temperatur	22
4.4 Fach- und produktgerechte Zubereitung	23

II. DIENSTLEISTUNGSQUALITÄT 24

1. Speise- und Getränkekarte	25
1.1 Ansprechende Aufmachung der Speise- und Getränkekarte	25
1.2 Herkunftsangabe Produkte	25
1.3 Kinderkarte	26
1.4 Variable Portionen	26
2. Service	27
2.1 Erscheinungsbild Service	27
2.2 Umgang mit Gästen	27
2.3 Fachkenntnisse/Verkaufsgespräch	29
2.4 Servieren der Speisen und Getränke	30
2.5 Bezahlvorgang	30

III. VOR DEN KULISSEN 31

1. Gasträume	32
1.1 Atmosphäre, Raumgestaltung, Ausstattung	32
1.2 Tischkultur und -dekoration	32
1.3 Raumlufth und Beleuchtung	33
2. Gesamteindruck	34
2.1 Fassade, Außen- und Eingangsbereich	34
2.2 Besonderheiten	34

IV. HINTER DEN KULISSEN 35

1. Küche und Lagerräume	36
1.1 Hygiene, Organisation	36
1.2 Abfallwirtschaft	37
2. Sanitärräume	38
2.1 Sauberkeit	38

V. SONDERPUNKTE 39

Begründung	40
------------	----

GESAMTPUNKTZAHLN 43

Punkteanzahl nach Kategorien	44
Klassifizierung nach Rauten	44



I. PRODUKTQUALITÄT

4

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe	5
2. Speisenangebot	14
3. Getränkeangebot	18
4. Sensorische Prüfung	21

1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe

1.1 Frischware

- » Wird Frischware verwendet?
- » In welchem Frische- bzw. Verarbeitungszustand wird die Ware geliefert?
- » Wer liefert? Wo wird eingekauft?

Allgemeine Bewertungshinweise:

- Geprüft wird der Einkauf von Frischware.
- Keine bzw. möglichst kurze Lagerung von Frischware (z. B. erntefrisches Obst und Gemüse, Kräuter) bzw. produktgerechte Einlagerung (z. B. Äpfel, Kartoffel) wird angestrebt.
- Der Schwerpunkt liegt auf der Frische der Produkte. Hier spielen Regionalität oder Saisonalität keine Rolle.

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

- Unter Frischware wird verstanden:
 - Unbehandelte Ware
 - Küchenfertige Ware, z. B. geschältes Gemüse, geschnittenes Fleisch
 - Frischfleisch.
- Werden z. B. Fisch oder Innereien frisch gekauft und anschließend gefrostet oder vakuumiert, dann gelten sie hier als Frischware.
- Auch selbst verarbeitete und anschließend vakuumierte Ware ist Frischware gleichzusetzen (z. B. frisch selbsthergestellte Schupfnudeln/Spätzle, die selbst vakuumiert werden).
- Bei Brot und Kleingebäck ist eine kleine Reserve in Form von Tiefkühlware erlaubt, nicht gewertet wird der Bedarf für das Frühstücksgeschäft.
- Industriell hergestellte Tiefkühlware gilt nicht als Frischware.

Produktkategorien

1 Fleisch (Schwein, Rind, Kalb, Wild, etc.)	TIERISCHE PRODUKTBEREICHE
2 Geflügel	
3 Fisch	
4 Gemüse inkl. Pilze	PFLANZLICHE PRODUKTBEREICHE
5 Salate, inkl. Kräuter	
6 Brot, Kleingebäck*, Feingebäck/Kuchen	
7 Obst	

* i.d.R. Frischware, eine Reserve in Form von Aufback-Ware führt zu keinen Abzügen



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:
Rechnungen/Lieferscheine (möglichst bis 1 Jahr zurück)

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.1.1:	
Sehr gut (10 – 9 Punkte)	Auf Frischware wird sehr großen Wert gelegt. Alle 7 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt. (= 9 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Der Großteil der tierischen Produkte wird als Frischware verwendet, UND im Produktbereich Gemüse wird ein saisonal angemessener Teil an Frischware bezogen. (+ 1 Punkt) Bitte beachten: Es wird nicht nur je ein Produkt aus den Kategorien Fleisch/Fisch/Geflügel UND Gemüse als Frischware bezogen, sondern <u>ein Großteil dieser Produkte</u>.
Gut (8 – 6 Punkte)	Auf Frischware wird großen Wert gelegt. 6 – 5 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt. (= 7 bzw. 6 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: s.o. (+ 1 Punkt)
Befriedigend (5 – 4 Punkte)	Auf Frischware wird Wert gelegt. 4 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt. (= 4 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: s.o. (+ 1 Punkt)
Ausreichend (3 – 2 Punkte)	Auf Frischware wird nur bedingt Wert gelegt. 3 – 2 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt. (= 3 bzw. 2 Punkte)
Mangelhaft (0 Punkte)	Auf Frischware wird kaum oder kein Wert gelegt. 1 – 0 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt. (= 1 bzw. 0 Punkte)

1.2 Saisonale Gerichte/Zubereitungen und saisonale Frischwaren

- » Wird bevorzugt saisonale Ware als Frischware eingekauft und verarbeitet?
- » Werden Gerichte bzw. Gerichtskomponenten der heimischen Saison angeboten?
- » Finden saisonale Aktionen statt (z. B. mit Erdbeeren, Spargel, Wild, Karpfen, Bärlauch, Pilzen, Kürbissen, etc.)?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Grundlage für die Bewertung ist der Saisonkalender „aid Infodienst“:
www.aid.de/_data/files/saisonkalender_web_3488_2013.pdf

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

- Als saisonal werden Lebensmittel bezeichnet, die aufgrund der heimischen Vegetation als Frischware nur zeitlich begrenzt verfügbar sind.
- Frischware bedeutet, dass die Produkte frisch und nicht als Konserven oder Tiefkühlprodukte eingekauft werden, siehe auch Erläuterungen unter 1.1.
- Die heimische Saison bezieht sich maximal auf die Region Bayern.



Tipps und weiterführende Informationen:

Hilfestellung bietet z. B. der Saisonkalender unter folgendem Link:
www.aid.de/_data/files/saisonkalender_web_3488_2013.pdf



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Speisekarten (Saison-/Tageskarten) der letzten 12 Monate zur Einsicht, ebenso die Lieferscheine oder Rechnungen der verwendeten saisonalen Produkte

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.1.2:

Sehr gut (10 – 9 Punkte)	• Es werden insgesamt mindestens 10 verschiedene saisonale Frischwarenprodukte im Jahresablauf (= 9 Punkte) oder • pro Jahreszeit mindestens zwei verschiedene saisonale Frischwarenprodukte verwendet. (= 9 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Pro Jahreszeit findet mind. 1 saisonale Aktion statt. (+ 1 Punkt)
Gut (8 – 6 Punkte)	• Es werden insgesamt mindestens 8 – 7 verschiedene saisonale Frischwarenprodukte im Jahresablauf (= 6 bzw. 7 Punkte) oder • pro Jahreszeit mindestens ein saisonales Frischwarenprodukt verwendet. (= 6 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Pro Jahreszeit findet mind. 1 saisonale Aktion statt. (+ 1 Punkt)
Befriedigend (5 – 3 Punkte)	Es werden insgesamt mindestens 6 – 5 verschiedene saisonale Frischwaren im Jahresablauf verwendet. (= 4 bzw. 3 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: im Jahresverlauf finden mind. 3 saisonale Aktionen statt. (+ 1 Punkt)
Ausreichend (2 – 1 Punkte)	Es werden insgesamt mindestens 4 – 3 verschiedene saisonale Frischwarenprodukte im Jahresablauf verwendet. (= 2 bzw. 1 Punkt(e))
Mangelhaft (0 Punkte)	Es werden weniger als 3 verschiedene saisonale Frischwaren im Jahresablauf verwendet.

1.3 Anteil an vorgefertigten Speisen (Convenience)

» In welchem Umfang werden Convenience-Produkte verwendet?

Allgemeine Bewertungshinweise:

- Ziel sollte es sein, so wenig vorgefertigte Produkte wie möglich zu verwenden und hauptsächlich mit Rohwaren/Urprodukten zu arbeiten.
- Bewertet wird der Umfang der verwendeten Convenience-Produkte und des Warenbestandes an Convenience-Produkten.
- Die Bewertung erfolgt anhand der im Betrieb verwendeten vorgefertigten Produkte und Speisen, die im Moment der Prüfung in Küche und Lager vorhanden sind.

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

- Unter Convenience-Produkten werden vorgefertigte und fertige Speisen verstanden. Je nach Verarbeitungsgrad unterscheidet man 5 Convenience-Stufen.
- Die Einordnung verschiedener Produkte und Speisen in die jeweiligen Convenience-Stufen ist im Rahmen dieser Zertifizierung wie folgt festgelegt:

Produkte der Stufen 0 – 2 sind nach der Definition, die dieser Klassifizierung zu Grunde liegt, Grundprodukte, die für die Zubereitung von Speisen verwendet werden. Sie dürfen ohne Punktabzug verwendet werden.

Stufe 0	Unbehandelte Ware, z. B. ungewaschenes Gemüse/Obst
Stufe 1	Küchenfertige Ware, z. B. geschältes Gemüse, geschnittenes Fleisch
Stufe 2	Industriell hergestellte, garfertige (TK) Roh- Ware, z. B. ungewürztes Gemüse/Obst

Produkte der Stufen 3 – 5 sind nach dieser Definition vorgefertigte Produkte/Speisen und sollten nur in geringem Maße Verwendung finden. Darüber hinaus führen sie zu Punktabzug.

Stufe 3	Ver-/Bearbeitete Waren, die <u>durch Aufbereiten</u> im Betrieb <u>zu Speisen hergestellt</u> werden (z. B. Strudelteig)
Stufe 4	Speisen, die <u>ohne weitere Vorbereitung</u> im Betrieb <u>gegart werden können</u> (z. B. TK-Apfelstrudel)
Stufe 5	Speisen, zum Teil durch Aufwärmen, zum <u>sofortigen Verzehr geeignet</u> sind (z. B. fertiger Apfelstrudel)



Tipps und weiterführende Informationen:

Eine zusätzliche Hilfestellung bietet die nachfolgende Tabelle.

ABK-Einordnung vorgefertigter Speisen	Stufe 2	Stufe 3	Stufe 4	Stufe 5
Fleisch und fleischlose Alternativen				
Paniertes/gewürztes Fleisch/Fisch/Tofu			X	
Soßen				
Gemüse-/Fleischbrühe als Fonds			X	
Fertigsoßen (flüssig, pulverisiert)				X
Fertige Salatdressing, Salatdressing-Pulver				X
Würzpulver				X
Kartoffelprodukte, Nudeln, etc. (siehe Hinweis unten)				
Fertige Kartoffelpuffer/Rösti			X	
Kartoffelpüree-Pulver			X	
Kartoffelsalat/Feinkostsalate				X
Fertige Spätzle, Schupfnudeln, Maultaschen			X	
Strudelteig		X		
Nudeln	X			
Backwaren (siehe Hinweis unten)				
Backmischungen			X	
Gemüse, Obst				
Gemüsekonserven von Gemüse, das auch frisch verfügbar ist (z. B. Champignons, etc.)			X	
Gemüsekonserven von Gemüse, das frisch nicht oder kaum verfügbar ist (Mais, etc.)	X			
Sauerkonserven (Sauerkraut, Blaukraut, Sellerie, etc.)		X		
Obstkonserven (Pfirsich, Ananas, etc.)		X		
Tiefkühl-Gemüse/Tiefkühl-Obst	X			
Passierte Tomaten	X			
Sonstiges (siehe Hinweis unten)				
Dessertpulver (Pudding, Mousse, Soßen)			X	
Verzehrfertige Desserts/Soßen				X
Flüssig-Ei	X			
Speiseeis	Diese Produkte werden aus praxisrelevanten Gründen von der Bewertung ausgeschlossen und NICHT zu der Anzahl der verwendeten Convenience-Produkte addiert!			
Blätterteig				
Pommes, Kroketten, Knödelteig				
Aufback-Ware (Brötchen, Brezen etc.)				

Hinweise zur Tabelle:

- Die Tabelle enthält lediglich Beispiele und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Stand: April 2016
- Die Tabelle soll eine Richtlinie darstellen; die letztendliche Bewertung liegt im Ermessen der Prüfer
- Vanillesauce als Garnitur wird von der Bewertung ausgeklammert
- Aufback-Waren als Reserve oder für Frühstück/Bankett sind von der Bewertung ausgeklammert
- Abweichungen vom Wertungssystem müssen begründet werden, mögliche Beispiele für Ausnahmen: fertige Spätzle, aber bezogen aus einem handwerklichen Betrieb aus der Region oder Tiefkühl-Gemüse in sehr geringem Maß als Reserve)

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. 1.3:	
Sehr gut (10 – 9 Punkte)	- Keine Verwendung von Speisen der Convenience-Stufen 4 und 5. - Nur geringer Anteil von Speisen der Convenience-Stufe 3 Stufe 4/5 = Keine Produkte + Stufe 3 = max. 2 Produkte (= 10 Punkte) Stufe 4/5 = Keine Produkte + Stufe 3 = max. 3 Produkte (= 9 Punkte)
Gut (8 – 6 Punkte)	- Keine Verwendung von Speisen der Convenience-Stufen 4 und 5. - Höherer Anteil der Convenience-Stufe 3 (max. 4 Produkte) Stufe 4/5 = Keine Produkte + Stufe 3 = 4 und mehr Produkte (= 8 Punkte) oder - Sehr geringe Verwendung von Speisen der Convenience-Stufen 4 und 5 (maximal 1 Produkt) - Geringer (max. 3 Produkte) bzw. höherer Anteil (max. 4 Produkte) von Speisen der Convenience-Stufe 3 Stufe 4/5 = max. 1 Produkt + Stufe 3 = max. 3 Produkte (= 7 Punkte) Stufe 4/5 = max. 1 Produkt + Stufe 3 = 4 und mehr Produkte (= 6 Punkte)
Befriedigend (5 – 4 Punkte)	- Geringe Verwendung von Speisen der Convenience-Stufen 4 und 5 (maximal 2 Produkte) - Geringer (max. 3 Produkte) bzw. höherer Anteil (max. 4 Produkte) von Speisen der Convenience-Stufe 3 Stufe 4/5 = max. 2 Produkte + Stufe 3 = max. 3 Produkte (= 5 Punkte) Stufe 4/5 = max. 2 Produkte + Stufe 3 = 4 und mehr Produkte (= 4 Punkte)
Ausreichend (3 – 2 Punkte)	- Häufigere Verwendung von Speisen der Convenience-Stufen 4 und 5 - Verwendung der Speisen der Convenience-Stufe 3 Stufe 4/5 = max. 3 Produkte + Stufe 3 = max. 3 Produkte (= 3 Punkte) Stufe 4/5 = max. 3 Produkte + Stufe 3 = 4 und mehr Produkte (= 2 Punkte)
Mangelhaft (0 Punkte)	- Hoher Anteil und häufige Verwendung von Speisen der Convenience-Stufen 4 und 5 (mehr als 3 Produkte) - Fast ausschließlich Convenience-Speisen; Fertiggerichte

1.4 Verwendung und Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

- » Werden deklarationspflichtige Zusatzstoffe bzw. Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verwendet?
- » Wie wird die Verwendung für den Kunden ersichtlich gemacht?
- » In welchem Umfang werden deklarationspflichtige Zusatzstoffe bzw. Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verwendet?
- » Ist die Kennzeichnung für den Gast verständlich und klar erkennbar?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Die Bewertung erfolgt anhand des momentan vorhandenen Warenbestandes im Lager und in der Küche.

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

Eine Tabelle mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen gibt nachfolgend einen unverbindlichen Überblick.

Informationstabelle zu Nr. 1.4:

Zusatzstoffgruppe Klassennamen E-Nummern	Art der Kenntlichmachung	Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten
Farbstoff(e) Farbstoffe E 100 bis E 180	„mit Farbstoff“	Cocktailkirschen, Backwaren mit Füllungen und/oder Belegkirschen, Desserts, Fischrogen, grüne Meerrettichpaste, Limonaden und andere alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Obstsalat mit leuchtend roten Kirschen (Kaiserkirschen), eingelegter gelbfarbener Rettich, Speiseeis, Süßwaren, Surimi (Krebsfleischimitat), Tortenguss
Farbstoffe Zusätzlich bei der Verwendung von E 102 – Tartrazin, E 104 – Chinolingelb, E 110 – Gelborange S E 122 – Azorubin, E 124 – Cochenillerot A, E 129 – Allurarot AC	Zusätzlich zu dem oben genannten Hinweis: „ Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/ der Farbstoffe “: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen . (Anhang V VO (EG) 1333/2008 – Sonderregelung für bestimmte Farbstoffe)	Chorizo, Cocktailkirschen, Fischpaste, Götterspeise, Fischrogen, kandierte Früchte, Füllungen, Lachsersatz, grüne Meerrettichpasten, eingelegter gelbfarbener Rettich, Schmelzkäse, Süßwaren, Verzierungen, Feine Backwaren, Erfrischungsgetränke
Farbstoffe Zusätzlich bei der Verwendung von E 102 – Tartrazin, E 104 – Chinolingelb, E 110 – Gelborange S, E 122 – Azorubin, E 124 – Cochenillerot A, E 129 – Allurarot AC	Zusätzlich zu dem oben genannten Hinweis: „ Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/ der Farbstoffe “: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen . (Anhang V VO (EG) 1333/2008 – Sonderregelung für bestimmte Farbstoffe)	Chorizo, Cocktailkirschen, Fischpaste, Götterspeise, Fischrogen, kandierte Früchte, Füllungen, Lachsersatz, grüne Meerrettichpasten, eingelegter gelbfarbener Rettich, Schmelzkäse, Süßwaren, Verzierungen, Feine Backwaren, Erfrischungsgetränke
Konservierungsstoff(e) Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 234, E 235, E 239 E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Anchosen (z. B. Matjes nach nordischer Art), Bismarckheringe, Feinkostsalate (Eiersalat, Fleischsalat, Kartoffelsalat), eingelegter Ingwer, Käse, Lachsersatz, Mayonnaisen, Peperoni, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), eingelegte Oliven, Trockenobst, Fruchtschorlen und andere Erfrischungsgetränke
Konservierungsstoffe Bei Verwendung von E 249 – E 252 einzeln oder in Gemischen	Die oben genannten Hinweise zur Konservierung können durch folgende Hinweise ersetzt werden „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Koch- und Rohpökelfleischwaren, umgerötete Fleischerzeugnisse
Antioxidantien Antioxidationsmittel E 300 – E 321, E 385, E 392, E 586	„mit Antioxidationsmittel“	Backwaren, Brühen, Brühwürste, Limonaden und andere alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Koch- und Rohschinken, Saucen, Trockensuppen, Würzmittel, Kartoffelerzeugnisse
Geschmacksverstärker Geschmacksverstärker E 355 – E 357, E 508 – E 511, E 620 – E 640	„mit Geschmacksverstärker“	Aromazubereitungen, Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Sojasaucen, Soßen, Trockensuppen, Würzmittel

I. PRODUKTQUALITÄT

1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe

Schwefeldioxid/Sulfite Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel 220 – E 228	„geschwefelt“	Essig, Kartoffelerzeugnisse, Meerretticherzeugnisse, Peperoni, getrocknete Pilze, Trockenobst (z. B. Aprikosen, Rosinen), getrocknetes Gemüse
Bestimmte Eisensalze Stabilisatoren E 579 und E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung Überzugmittel E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	frische Äpfel, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchte
Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe Süßungsmittel E 420, E 421, E 950 – E 955, E 957, E 959 – E 962, E 964 – E 968, E960	„mit Süßungsmittel/n“ Bei Lebensmitteln, ausgenommen Tafelsüßen, mit einem Gehalt an einem Zuckerzusatz im Sinne des § 2 Nr. 3 und einem Zusatzstoff der Anlage 2 durch die Angabe „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“, bei Verwendung von Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Feinkostsalate, eingelegter Ingwer, süß-saure Konserven, brennwert-verminderte Lebensmittel (z. B. Desserts, Fruchtojoghurt, Limonaden), eingelegter gelbfarbener Rettich, Soßen, Senf Hinweis: Wenn Sorbit (E 420) als Feuchthaltemittel verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht notwendig.
Phosphate Stabilisatoren E 338 – E 341, E 450 – E 452 Ausschließlich Fleischerzeugnissen	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken
Koffein: (kein Klassenname, keine E-Nummer) Bei Koffeingehalt >150 mg/l	„koffeinhaltig“ „erhöhter Koffeingehalt“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100ml	koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (außer Getränke auf Kaffee- oder Teebasis, wenn die Worte „Kaffee“, „Tee“ in der Verkehrsbezeichnung enthalten sind, z. B. „Eis-Tee“)
Chinin: (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	chininhaltige Erfrischungsgetränke

Quelle: https://www.lgl.bayern.de/downloads/lebensmittel/doc/merkblatt_zusatzstoffe.pdf, Stand April 2016

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.1.4:

Sehr gut (10 Punkte)	• Soßen, Dressings etc. werden aus natürlichen Grundzutaten zubereitet, d. h. keine Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen
Gut (9 – 7 Punkte)	• Es werden wenige Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verwendet (= 7 Punkte) • Kennzeichnung: teilweise (+ 1 Punkt) vollständig (+ 2 Punkte)
Befriedigend (6 – 4 Punkte)	• Es werden einige Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verwendet (= 4 Punkte) • Kennzeichnung: teilweise (+ 1 Punkt) vollständig (+ 2 Punkte)
Mangelhaft (2 – 0 Punkte)	• Insgesamt hoher Anteil von Produkten mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen (= 0 Punkte) • Kennzeichnung: teilweise (+ 1 Punkt) vollständig (+ 2 Punkte)

1.5 Regionale Produkte

- » Wer liefert? Wo wird welche Ware eingekauft?
- » Welche Produkte sind aus der Region bezogen worden und in welchem Umfang?
- » Welche Produkte kommen direkt vom Erzeuger (z. B. Landwirt, Jäger, Gärtner, Metzger, Bäcker)?
- » Welche Produkte werden selbst hergestellt z. B. in der eigenen Metzgerei, Bäckerei?
- » Welche Produkte stammen aus Regionalvermarktungsinitiativen (z. B. Unser Land, Original Regional, etc.) oder dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern?“

Allgemeine Bewertungshinweise:

- Generelle Zielsetzung sollte es sein, regionale Kreisläufe, kurze Wege und hohe Glaubwürdigkeit zu schaffen. Es gilt die Maxime: So nah wie möglich, so fern wie (qualitativ) nötig. Bewertet werden regionale Produkte und Lebensmittel an Hand der Speisekarten und des Eindrucks im Lager.
- Nachweis der Herkunft der Produkte muss über entsprechende Dokumente erbracht werden. Reine mündliche Angaben sind nicht ausreichend.
- Wird die Ware nicht vom Erzeuger, sondern über einen Lieferdienst/Großhandel etc. bezogen, können nur Produkte gewertet werden, für die ein Nachweis der regionalen Herkunft erbracht werden kann, z. B. durch ausgewiesene Herkunft auf Lieferscheinen oder Rechnungen. Alternativ können auch Etiketten (z. B. auf der Verpackung) der Ware gesammelt und vorgelegt werden.
- Bei selbst hergestellten Produkten sind an dieser Stelle der Prüfung Getränke (wie eigene Säfte) und reine Frühstückskomponenten (Marmelade) ausgenommen.

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

- Die maximal anerkannte Region ist die Bundeslandebene. Nur Produkte werden gewertet, auf die die Bezeichnung „aus Bayern“ zutrifft. Dies gilt auch bei Produkten mit spezifischen Produktions-Anbauorten (z. B. Spargel, Wein).
Ausnahme: Länderübergreifende Herkunftsangaben wie z. B. „aus der Rhön“, „vom Bodensee“ sind zulässig und die Produkte gelten als regional, wenn Bayern Teil dieses Herkunftsgebietes ist.
- Die Bewertung erfolgt mittels der folgenden Produktkategorien:

Einteilung Produktkategorien

1	Fleisch
2	Geflügel
3	Fisch
4	Wurst
5	Milch & Molkereiprodukte, Käse
6	Obst
7	Gemüse inkl. Salate, Kräuter, Pilze
8	Brot & Kleingebäck, Mehl & Mehlerzeugnisse

Hinweise zur Tabelle

- Eine Produktkategorie gilt als abgedeckt, wenn innerhalb dieser ein angemessener Teil aus der Regionalvermarktung stammt (produkt-/saisonal-/standort-/situations-bedingt).
- Die Beurteilung „angemessen“ liegt im Ermessen des Auditors/Prüfers und beruht auf dessen Einschätzung/Erfahrung/Wissensstand.



Tipps und weiterführende Informationen:

- Vor allem bei Produkten, die nicht oder nur schwer direkt bei Erzeugern zu erwerben sind (z. B. Molkereiprodukte, Getränke), sind regionale Initiativen/„Geprüfte Qualität-Bayern“-Produkte eine sinnvolle Alternative, um regionale Produkte beziehen zu können.
- Produkte und Hersteller, die im Programm „Geprüfte Qualität-Bayern“ zertifiziert sind, findet man unter: www.gq-bayern.de oder unter dem Link: http://www.gq-bayern.de/fileadmin/user_upload/documents/gq/GQ-Bayern-Herstellerliste_aktuell.pdf



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:
Rechnungen/Lieferscheine (empfohlen 1 Jahr rückwirkend)

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.1.5:

Sehr gut (20 – 16 Punkte)	Auf heimische Produkte wird <u>sehr großen</u> Wert gelegt. In mindestens 6 Kategorien wird ein angemessener Teil regelmäßig mit regionalen Produkten abgedeckt. (= 16 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Alle 8 Kategorien werden abgedeckt. (+ 2 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: Mindestens <u>1 regelmäßiger Lieferant</u> ist Direktvermarkter. bzw. <u>1 Lebensmittel wird selbst hergestellt</u> z. B. Brot, Würste; nicht: Saft, Marmelade. (+ 1 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: Fleisch wird i.d.R. komplett regional eingekauft. (+ 1 Punkt)
Gut (15 – 11 Punkte)	Auf heimische Produkte wird <u>großen</u> Wert gelegt. In mindestens 5/4/3 Kategorien wird ein angemessener Teil regelmäßig mit regionalen Produkten abgedeckt. (= 13/12/11 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Mindestens <u>1 regelmäßiger Lieferant</u> ist Direktvermarkter bzw. <u>1 Lebensmittel wird selbst hergestellt</u> z. B. Brot, Würste; nicht: Saft, Marmelade. (+ 1 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: Fleisch wird i.d.R. komplett regional eingekauft. (+ 1 Punkt)
Befriedigend (10 – 7 Punkte)	Auf heimische Ware wird <u>Wert</u> gelegt. In mindestens 2/1 Kategorien wird ein angemessener Teil regelmäßig mit regionalen Produkten abgedeckt. (= 8/7 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Mindestens <u>1 regelmäßiger Lieferant</u> ist Direktvermarkter bzw. <u>1 Lebensmittel wird selbst hergestellt</u> z. B. Brot, Würste; nicht: Saft, Marmelade. (+ 1 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: Fleisch wird i.d.R. komplett regional eingekauft. (+ 1 Punkte)
Ausreichend (3 – 2 Punkte)	Auf heimische Ware wird <u>bedingt</u> Wert gelegt. Mindestens <u>1 regelmäßiger Lieferant</u> ist regionaler Direktvermarkter oder gehört der regionalen Erzeugung/einer Erzeugerorganisation/einem Regionalprogramm an, UND der Bezug erfolgt in diesem Fall nicht über einen Großhändler (= Mindestanforderung der Klassifizierung) (= 2 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Fleisch wird i.d.R. komplett regional eingekauft. (+ 1 Punkte)
Mangelhaft (0 Punkte)	Auf heimische Produkte wird <u>kein</u> Wert gelegt. Keine Produkte aus der Region führen zum ⚠ Ausschluss von der Klassifizierung

2. Speisenangebot

2.1 Regionaltypische Gerichte/Spezialitäten

- » Werden traditionelle regionaltypische Spezialitäten angeboten?
- » Wenn ja, wie groß und vielfältig ist das Angebot an regionaltypischen Gerichten/Spezialitäten?

Allgemeine Bewertungshinweise:

- Es müssen nicht ausschließlich „bayerische“ Gerichte angeboten werden, der Schwerpunkt des Speisenangebotes muss jedoch auf der „bayerischen Küche“ liegen.
- Die Bewertung erfolgt anhand der aktuellen sowie vergangener Speisekarten sowie dem Eindruck aufgrund vorhandener Lieferscheine und Rechnungen.
- Zur Bewertung werden folgende Kategorien gebildet:

Einteilung Kategorien

1	Hauptgerichte
2	Vegetarische Gerichte
3	Vorspeisen
4	Nachspeisen
5	Brotzeiten



Tipps und weiterführende Informationen:

Beispiele und Anregungen zur bayerischen Küche finden sich unter www.spezialitaetenland-bayern.de.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.1:

Sehr gut (10 – 8 Punkte)	• Die Speisekarte umfasst <u>in allen 5 Kategorien</u> mindestens eine regionaltypische Spezialität. (= 9 Punkte) oder • Die Speisekarte umfasst <u>mindestens 2 regionale Hauptgerichte</u> und in <u>3 weiteren Kategorien</u> mindestens eine regionaltypische Spezialität. (= 8 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Insgesamt umfangreiches Angebot an Spezialitäten in Relation zum Gesamtangebot der Speisekarte. (+ 1 Punkt)
Gut (7 – 5 Punkte)	• Die Speisekarte umfasst <u>mindestens 2 regionale Hauptgerichte</u> und in <u>2 weiteren Kategorien</u> mindestens eine regionaltypische Spezialität. (= 6 Punkte) oder • Die Speisekarte umfasst <u>mindestens 2 regionale Hauptgerichte</u> und in <u>1 weiteren Kategorie</u> mindestens eine regionaltypische Spezialität. (= 5 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Insgesamt umfangreiches Angebot an Spezialitäten in Relation zum Gesamtangebot der Speisekarte. (+1 Punkt)
Befriedigend (4 – 3 Punkte)	Die Speisekarte umfasst <u>nur</u> in der Kategorie Hauptgericht regionaltypische Spezialitäten. (= 3 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: : Insgesamt umfangreiches Angebot an Spezialitäten in Relation zum Gesamtangebot der Speisekarte. (+ 1 Punkt)

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. 2.1:	
Ausreichend (1 Punkt)	Die Speisekarte umfasst <u>nur eine</u> regionaltypische Spezialität. (= 1 Punkt)
Mangelhaft (0 Punkte)	Es werden keine regionalen Spezialitäten angeboten.

2.2 Vegetarische Gerichte

- » Wie hoch ist der Anteil an Gerichten auf Basis von Speisekartoffeln, Getreide, Teigwaren, Gemüse und Hülsenfrüchten?
- » Ist neben dem Standardsortiment (wie z. B. Käsespätzle, Rahmschwammerl) eine Vielfalt vegetarischer Gerichte vorhanden (z. B. hausgemachte Mehlspeisen)?

Allgemeine Bewertungshinweise:

- Bewertet wird der Umfang des Angebotes an vegetarischen Gerichten. Zusätzlich wird ein abwechslungsreiches, saisonales Angebot bepunktet.
- Idealerweise werden nach Saison wechselnde Speisen und wechselnde Tagesgerichte angeboten.
- Zum Standardsortiment an vegetarischen Gerichten gehören Käsespätzle, Rahmschwammerl und Salate.
- Der Fokus der Bewertung liegt auf zubereiteten Speisen, Salate werden weniger gewichtet.
- Die Bewertung erfolgt anhand aktueller und vergangener Speisekarten sowie dem Eindruck aufgrund vorhandener Lieferscheine/Rechnungen.
- Auf Unterscheidung zwischen Ovo-Lacto-Vegetarischem (ohne Ei bzw. ohne Milch) wird aktuell verzichtet.
- Die Anzahl der geforderten vegetarischen Gerichte in der Bewertungstabelle stellt nur einen Anhaltspunkt dar, gekennzeichnet mit (*). Bei der Bewertung wird die Anzahl der vegetarischen Gerichte in Relation zum Gesamtangebot betrachtet.

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

Vegetarische Gerichte sind Speisen, die auf Fleisch, Fisch und Geflügel in jeder Form (auch als Brühe) verzichten. Eier, Milch und Honig können verwendet werden.



Tipps und weiterführende Informationen:

Praktischer Hinweis: Vegetarische Gerichte dürfen nur Gemüsebrühe (nicht Fleisch- oder Fischbrühe oder -fond) und keine Speckwürfel enthalten (zu beachten z. B. bei Kartoffelsalat, Krautsalat).



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Aktuelle und vergangene Speisekarten sowie Lieferscheine/Rechnungen

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.2:	
Sehr gut (10 – 8 Punkte)	Umfangreiches tägliches Angebot an vegetarischen Speisen in Relation zum Gesamtangebot z. B. Salatangebot + mindestens 3* vegetarische Gerichte (= 8 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Abwechslungsreiches Angebot an vegetarischen Gerichten, nicht nur/keine Standards (+ 1 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: Vegetarische Vorspeisen, Brotzeiten und nicht nur Hauptgerichte (+ 1 Punkt)
Gut (6 – 4 Punkte)	Angemessenes tägliches Angebot an vegetarischen Speisen in Relation zum Gesamtangebot z. B. Salatangebot + mindestens 2* vegetarische Gerichte (= 4 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Abwechslungsreiches Angebot an vegetarischen Gerichten, nicht nur/keine Standards (+ 1 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: Vegetarische Vorspeisen, Brotzeiten und nicht nur Hauptgerichte (+ 1 Punkt)
Befriedigend (2 Punkte)	Nur zeitweises oder geringes Angebot an vegetarischen Speisen in Relation zum Gesamtangebot z. B. Salatangebot + mindestens 1* vegetarisches Gericht (= 2 Punkte)
Mangelhaft (0 Punkte)	Kein vegetarisches Angebot

* = Anzahl stellt nur einen Anhaltspunkt dar

2.3 Leichte „gesunde“ Gerichte

- » Gibt es leicht verdauliche Gerichte, die einem/mehreren Trend/s folgen: z. B.
 - wenig Fett
 - wenig Zucker
 - wenig Salz
 - lactosefrei oder glutenfrei
 - kohlenhydratarm?
- » Werden schonende Garmethoden wie Dünsten, Dämpfen und Grillen verwendet?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.3:	
Sehr gut (5 Punkte)	In Relation zum Gesamtangebot gibt es ein <u>umfangreiches</u> tägliches Angebot an leicht verdaulichen Gerichten, z. B.: • Fettarme, gedünstete Speisen (gedünsteter Fisch, Hühner-Frikassee, etc.) • Gedünstetes, blanchiertes Obst und Gemüse (Apfelkompott, Gelbe Rüben Gemüse, etc.)
Gut (4 – 3 Punkte)	In Relation zum Gesamtangebot gibt es ein <u>angemessenes</u> , tägliches Angebot mit leicht verdaulichen Gerichten.
Befriedigend (2 – 1 Punkte)	In Relation zum Gesamtangebot gibt es ein <u>zeitweises oder geringes</u> Angebot an leicht verdaulichen Gerichten.
Mangelhaft (0 Punkte)	Es gibt <u>kein</u> Angebot an leichten und gesunden Gerichten.

2.4 Brotzeiten

- » Werden auch Brotzeiten angeboten?
- » Ist es möglich, neben den Hauptessenszeiten von 11:00 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 21:30 Uhr eine Brotzeit zu bekommen?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.4:

Sehr gut (5 Punkte)	<u>Umfangreiches</u> Angebot an Brotzeiten in Relation zum Gesamtangebot z. B. Aufstrich, belegte Brote, Fleisch/Wurst, Käse, Saures (z. B. Essigknödel), Salat- variationen (z. B. Wurst- o. Nudelsalat); Vegetarisches
Gut (4 – 3 Punkte)	<u>Angemessenes</u> Angebot an Brotzeiten in Relation zum Gesamtangebot
Befriedigend (2 – 1 Punkte)	Geringes Angebot an Brotzeiten in Relation zum Gesamtangebot (z. B. Obazda, Bayerischer/Schweizer Wurstsalat, Geräuchertes)
Mangelhaft (0 Punkte)	<u>Kein</u> Angebot an Brotzeiten

2.5 Innovative, kreative Küche

- » Werden traditionelle Rezepte neu interpretiert?
- » Gibt es kreative Ideen mit traditionellen/heimischen Zutaten?
- » Finden sich individuelle und zeitgemäße Interpretationen bayerischer Küche, z.B. Brezen-Guglhupf; Carpaccio aus heimischem Rind, Kaiserschmarrn - neu interpretiert?

Allgemeine Bewertungshinweise:

- Bewertet wird die Experimentierfreude der Küche in Form von frischen Ideen hinsichtlich Geschmack, Komponenten, Texturen etc.
- Bepunktet werden z. B. außergewöhnliche Beilagen, neue Zusammenstellungen von Gerichten, außergewöhnliche Texturen.
- Die Zahl der besonderen Kreationen wird in Relation zum Gesamtangebot gewertet.
- Die Bewertung wird anhand aktueller und vergangener Speisekarten vorgenommen.



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:
Aktuelle und vergangene Speisekarten

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.1:

Sehr gut (10 – 9 Punkte)	In allen Kategorien Überraschendes, Seltenes
Gut (8 – 7 Punkte)	Einige Ansätze außergewöhnlicher Kombinationen
Befriedigend (5 Punkte)	Vereinzelte Ansätze außergewöhnlicher Kombinationen
Ausreichend (3 – 1 Punkt)	Gute traditionelle Küche mit Pfiff
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine Ansätze erkennbar

3. Getränkeangebot

Allgemeine Bewertungshinweise:

(analog zu Punkt 1.5. Regionale Produkte)

- Generelle Zielsetzung sollte es sein, regionale Kreisläufe, kurze Wege und hohe Glaubwürdigkeit zu schaffen. Maxime: So nah wie möglich, so fern wie (qualitativ) nötig.
- Bewertet werden Getränke aus der Region an Hand der Getränkekarte(n) und des Eindrucks des Warenbestandes im Lager.
- Nachweis der Herkunft der Produkte muss über entsprechende Dokumente erbracht werden. Reine mündliche Angaben sind nicht ausreichend.

Wichtig: Das regionale Mindestsortiment, bestehend aus 1x Bier, 1x Wein, 1x nichtalkoholisches Getränk, muss erreicht sein, um eine Klassifizierung zu erhalten.

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

Die maximal anerkannte Region ist die Bundeslandebene. Es werden nur Produkte gewertet, auf die die Bezeichnung „aus Bayern“ zutrifft. Dies gilt auch bei Produkten mit spezifischen Produktions-Anbauorten (z. B. Wein).

Ausnahme: Länderübergreifende Herkunftsangaben wie z. B. „aus der Rhön“, „vom Bodensee“ sind zulässig, und die Produkte gelten als regional, wenn Bayern Teil dieses Herkunftsgebietes ist.



Tipps und weiterführende Informationen:

- Vor allem bei Produkten, die nicht oder nur schwer direkt bei Erzeugern zu erwerben sind (z. B. Molkereiprodukte, Getränke), sind regionale Initiativen/„Geprüfte Qualität-Bayern“-Produkte eine sinnvolle Alternative, um regionale Produkte beziehen zu können.
- Produkte und Hersteller, die im Programm „Geprüfte Qualität-Bayern“ zertifiziert sind, findet man unter: www.gq-bayern.de oder unter dem Link: http://www.gq-bayern.de/fileadmin/user_upload/documents/gq/GQ-Bayern-Herstellerliste_aktuell.pdf



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Rechnungen/Lieferscheine (mindestens 1 Jahr rückwirkend)

3.1 Alkoholische Getränke aus der Region

- » Welches Angebot an regionalen Getränken (Bayerisches bzw. regionales Bier/Wein/Spirituosen) gibt es?
- » Wird die Region der Getränkeherkunft konkret benannt?

VIERTEILIGE BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.3.1:

a) Bier:

Sehr gut (4 Punkte)	Es werden <u>verschiedene Biersorten</u> (z. B. Weißbier, Helles, Dunkles) aus Bayern angeboten.
Gut (1 Punkt)	Es wird <u>mindestens 1 bayerisches Bier</u> angeboten.
Mangelhaft (0 Punkte)	Es wird <u>kein</u> bayerisches Bier angeboten. ⚠ Ausschluss von der Klassifizierung Ausnahme in seltenen Fällen: Es wird nachweislich, dem Konzept geschuldet kein Bier angeboten. Detaillierte Erläuterungen sind dem Antrag beizufügen.

b) Wein:

Sehr gut (4 Punkte)	Es werden <u>verschiedene Weine</u> aus Bayern angeboten.
Gut (1 Punkt)	Es wird <u>mindestens 1 bayerischer Wein</u> angeboten.
Mangelhaft (0 Punkte)	Es wird <u>kein</u> bayerischer Wein angeboten. ⚠ Ausschluss von der Klassifizierung Ausnahme in seltenen Fällen: Es wird nachweislich, dem Konzept geschuldet kein Wein angeboten. Detaillierte Erläuterungen sind dem Antrag beizufügen.

c) Spirituosen:

Sehr gut (3 Punkte)	Es wird <u>mindestens 1 Spirituose</u> aus Bayern angeboten.
Mangelhaft (0 Punkte)	Es wird <u>keine</u> Spirituosen aus Bayern angeboten. ⚠ Ausschluss von der Klassifizierung Ausnahme in seltenen Fällen: Es werden nachweislich, dem Konzept geschuldet keine Spirituosen angeboten. Detaillierte Erläuterungen sind dem Antrag beizufügen.

d) Mögliche Zusatzpunkte:

+ 2 Punkte	Es wird regionales Bier/regionaler Wein angeboten » Brauerei/Kellerei aus eigenem oder nahe gelegenen Landkreis oder sogar eigene Brauerei, Kellerei
+ 2 Punkte	Es findet ein Direktbezug vom Brenner und / oder Direktvermarkter (z. B. Liköre) statt oder Spirituosen werden selbst hergestellt.

3.2 Alkoholfreie Getränke aus der Region

- » Wie sieht das Angebot an regionalen Getränken (z. B. Säfte, Wasser) aus?
- » Geht die Getränkeherkunft schon aus der Karte hervor?

Allgemeine Bewertungshinweise:

- Herkömmliches Leitungswasser ist – auch in Form von Tafelwasser – von der Bewertung ausgenommen.



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:
Lieferscheine, Rechnungen und Getränkekarte

20

VIERTEILIGE BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.3.2:	
a) Wasser:	
Sehr gut (4 Punkte)	Es wird <u>mindestens 1 Wasser aus Bayern</u> angeboten.
Mangelhaft (0 Punkte)	Es wird <u>kein</u> Wasser aus Bayern angeboten.
b) Säfte:	
Sehr gut (4 Punkte)	<u>Alle/die meisten</u> der angebotenen Säfte stammen i. d. R. aus Bayern.
Gut (2 Punkt)	Es wird <u>mindestens 1 Saft aus Bayern</u> angeboten.
Mangelhaft (0 Punkte)	Es werden <u>keine</u> Säfte aus Bayern angeboten.
d) Mögliche Zusatzpunkte:	
+ 1 Punkt	Es werden Säfte aus eigener Herstellung oder aus nahe gelegener Kelterei angeboten.
+ 1 Punkt	Es werden weitere alkoholfreie Getränke, die in Bayern hergestellt wurden, angeboten z. B. Bionade, Spezi.

Es wird kein alkoholfreies Getränk aus der Region angeboten:

⚠ Ausschluss von der Klassifizierung

4. Sensorische Prüfung

4.1 Aussehen/Anrichten/Optik

- » Wie werden die Gerichte präsentiert?
- » Ist die Präsentation produktgerecht?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet werden:

- Produktgerechtes Anrichten, z. B.:
 - passende Mengen-Verhältnismäßigkeit der einzelnen Komponenten zueinander
 - mundgerechte Größe bei Salaten
 - Rösti oder kross gebratener Fisch sollten z. B. nicht in der Sauce liegen
- Ansprechende Anordnung der Produkte auf dem Teller
- Verwendung von Beilagentellern oder besonderen Nachspeisentellern, etc.
- Zusätzliche Teller bei überbackenen Gerichten
- Einfallsreiche Garnituren
- Saubere Tellerränder

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.4.1:

Sehr gut (10 – 9 Punkte)	• Produktgerechte Präsentation • Tolle Präsentation der Gerichte, Anrichten mit Pfiff • Saubere Tellerränder
Gut (8 – 7 Punkte)	• Produktgerechte Präsentation • Änderungen bei Präsentation wären möglich • Saubere Tellerränder
Befriedigend (6 – 5 Punkte)	• Größtenteils produktgerechte Präsentation • Insgesamt einige leichte Kritikpunkte bei Präsentation vorhanden • Optische Gestaltung der Gerichte könnte verbessert werden
Ausreichend (3 – 1 Punkte)	• Mehrere Beanstandungen bzgl. der produktgerechten Präsentation vorhanden • Fehlende Anordnung der Produkte • Optische Gestaltung der Gerichte sollte verbessert werden
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine bzw. kaum produktgerechte Präsentation

4.2 Geruch/Geschmack

- » Duftet jedes Gericht appetitanregend?
- » Wie sind die Komponenten einzeln sowie in der Gesamtheit als Gericht zu bewerten?

Allgemeine Bewertungshinweise:

- Der Geschmack der einzelnen Komponenten sollte erkennbar bleiben und nicht von Gewürzen überdeckt sein.
- Die einzelnen Komponenten sollten in ihrer Gesamtheit als Gericht stimmig sein.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.4.2:	
Sehr gut (30 – 28 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung <u>aller (geprüften) Gerichte</u> sind <u>sehr stimmig</u> .
Gut (25 – 20 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung <u>aller (geprüften) Gerichte</u> sind <u>stimmig</u> . Kleinigkeiten sind zu bemängeln.
Befriedigend (18 – 15 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung der <u>meisten (geprüften) Gerichte</u> sind <u>stimmig</u> . Bei mehreren Gerichten/Komponenten wäre Nachwürzen bzw. geringeres Würzen notwendig
Ausreichend (10 – 7 Punkte)	• Eigengeschmack tritt oftmals in den Hintergrund. Gewürze überdecken häufig den Geschmack. oder • Bei den meisten Gerichten ist ein Abschmecken kaum erkennbar.
Mangelhaft (0 Punkte)	• Geschmack, Duft und Zusammensetzung <u>aller Gerichte</u> sind mangelhaft. oder • Eine oder mehrere Komponenten sind ungenießbar/verdorben. ⚠ Ausschluss von der Klassifizierung

4.3 Temperatur

- » Hat jedes Gericht bzw. jedes Getränk die passende Temperatur?

Salat	Frisch und kühl
Brot	nicht angetrocknet, nicht trocken
Butter	Kühl und streichfähig
Suppe	Heiß
Hauptgang	Heiß
Dessert	Passende Konsistenz, keine zerlaufene Sahne o. schmelzendes Eis
Brotzeit	Frisch und kühl
Getränke	Produktgerecht bzw. entsprechend Gästewunsch

Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet werden folgende Punkte:

- Getränke und Speisen werden mit der richtigen Temperatur serviert.
- Teller sollten bei warmen Gerichten vorgewärmt sein.
- Angerichtete Speisen stauen sich nicht in der Küche, wo sie zu warm werden oder auskühlen.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.4.3:	
Sehr gut (10 – 9 Punkte)	• Alle Temperaturen (heiß, warm, kühl sowie gefroren) passend • Vorgewärmte Teller bei warmen Gerichten
Gut (8 – 7 Punkte)	Kleinigkeiten sind zu bemängeln, wie z. B. Butter ist nicht streichfähig
Befriedigend (6 – 5 Punkte)	Wenige Mängel, jedoch ist der Geschmack dadurch noch nicht beeinflusst
Ausreichend (3 – 1 Punkte)	• Mehrere Punkte zu bemängeln • Geschmack beeinflusst • Optimierung durch andere Ausstattung, anderes Vorgehen dringend empfohlen
Mangelhaft (0 Punkte)	• Kaum eine/keine der servierten Speisen und Getränke hat richtige Temperatur • Geschmack sehr stark beeinflusst

4.4 Fach- und produktgerechte Zubereitung

- » Wurden die Produkte fachgerecht bearbeitet?
- » Sind Farbe und Konsistenz der Produkte dem Produkt entsprechend?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet werden:

- das fachgerechte Tranchieren, Zerlegen, Schneiden, Entgräten und anderes Bearbeiten von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Obst.
- Farbe und Konsistenz der einzelnen Produkte: kein blasser oder fader Eindruck der Produkte/ Gerichte
- die jeweilige korrekte Garstufe des Lebensmittels

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.4.4:	
Sehr gut (10 – 9 Punkte)	Bearbeitung, Farbe, Konsistenz und Garungsgrad usw. sind bei <u>allen Gerichten sehr gut</u> . Es gibt maximal einen kleinen Fehler.
Gut (8 – 7 Punkte)	<u>Geringe</u> Kritik an diesen Indikatoren bei <u>maximal zwei</u> Produkten.
Befriedigend (6 – 4 Punkte)	Die Indikatoren wurden <u>überwiegend erfüllt</u> . Es gibt maximal <u>zwei größere</u> Kritikpunkte bei o.g. Indikatoren.
Ausreichend (3 – 1 Punkte)	Die Indikatoren wurden <u>nur teilweise</u> erfüllt, dadurch ist Geschmack beeinflusst. Eine Optimierung wird dringend empfohlen.
Mangelhaft (0 Punkte)	Insgesamt kaum/keine produktgerechte Zubereitung erkennbar.



II. DIENSTLEISTUNGS- QUALITÄT

24

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

- | | |
|------------------------------|----|
| 1. Speise- und Getränkekarte | 25 |
| 2. Service | 27 |

1. Speise- und Getränkekarte

1.1 Ansprechende Aufmachung der Speise- und Getränkekarte

- » Wie ist die äußere Form der Speisekarte?
- » Ist sie sauber, gut lesbar, logisch aufgebaut, übersichtlich?
- » Stimmen Sprache und Rechtschreibung?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.1:

Sehr gut (10 – 9 Punkte)	• ansprechende äußere Form, gelungene „Visitenkarte des Unternehmens“ • sauber • gut lesbar • logischer Aufbau, übersichtlich • aktuelle Tagesempfehlungen liegen bei • Ankündigung kommender Aktionen
Gut (8 – 7 Punkte)	• ansprechende äußere Form • sauber • gut lesbar • logischer Aufbau, übersichtlich
Befriedigend (6 – 4 Punkte)	• sauber • gut lesbar • logischer Aufbau, übersichtlich
Ausreichend (3 – 2 Punkte)	sauber, aber unübersichtlich
Mangelhaft (0 Punkte)	Durch Aufmachung/Verschmutzung/schlechter Lesbarkeit ist die Karte nicht einladend. Die Speisekarte ist zu erneuern.

1.2 Herkunftsangabe Produkte

- » Wird in der Speisekarte auf die regionale Herkunft der Produkte hingewiesen werden?
- » Beinhaltet die Herkunftsangabe Name, Ort und Region des Produzenten?
- » Wie viele Produkte sind ausgewiesen?



Tipps und weiterführende Informationen:

In der Speisekarte kann z.B. durch Nennung der Produzenten in einem Einlegeblatt oder bei ausgewählten Produkten im Text auf die regionale Herkunft der Produkte hingewiesen werden.



BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.2:	
Sehr gut (5 – 4 Punkte)	<u>Ausführliche</u> Angaben zu Herkunft und Erzeuger regionaler Produkte
Gut (3 Punkte)	<u>Vereinzelte</u> Angaben zur Herkunft der Produkte
Befriedigend (1 Punkt)	<u>Wenige</u> Angaben zur Herkunft regionaler Produkte
Mangelhaft (0 Punkte)	<u>Keine</u> Angaben zur Herkunft von Produkten

1.3 Kinderkarte

- » Ist eine Kinderkarte vorhanden?
- » Wie ist diese gestaltet?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.3:	
Sehr gut (5 Punkte)	• Kinderkarte mit „Wow-Effekt“, z. B. mit besonderen Ideen • Abwechslungsreiche Kinderkarte (inkl. Gemüse)
Befriedigend (3 Punkte)	Kinderkarte vorhanden
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine Kinderkarte vorhanden

1.4 Variable Portionen

- » Sind Gerichte auch als kleinere Portionen erhältlich?
- » Wird dies in der Speisekarte ausgewiesen oder muss nachgefragt werden?

Allgemeine Bewertungshinweise:

- Hinweis in Speisekarte entweder in Form von zwei Preisen „... die kleinere Portion kostet ...“ oder der Hinweis z. B. „die mit * gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleinere Portion erhältlich“.
- Kleinere Portionen nur auf Gästenachfrage anzubieten wird als befriedigend gewertet.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.4:	
Sehr gut (5 Punkte)	Variable Portionen sind möglich und auf der Speisekarte erkennbar
Befriedigend (2 Punkte)	Variable Portionen sind nur auf Nachfrage erhältlich
Mangelhaft (0 Punkte)	Es sind keine variablen Portionen möglich

2. Service

2.1 Erscheinungsbild Service

- » Haben die Servicekräfte ein gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild?
- » Tragen sie idealerweise einheitliche bzw. aufeinander abgestimmte Kleidung?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.1:

Sehr gut (5 – 4 Punkte)	• Gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild bei Servicekräften • Einheitliche Kleidung (= 4 Punkte) • Zusatzpunkt: Namensschild (+ 1 Punkt)
Gut (4 – 3 Punkte)	• Gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild bei Servicekräften • Stimmige Kleidung bei Servicekräften (= 3 Punkte) • Zusatzpunkt: Namensschild (+ 1 Punkt)
Befriedigend (2 Punkte)	• Gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild bei Servicekräften • Uneinheitliche Kleidung bei Servicekräften / Servicekraft als solche schwer zu erkennen
Mangelhaft (0 Punkte)	Ungepflegtes Erscheinungsbild

2.2 Umgang mit Gästen

- » Ist der Service freundlich und aufmerksam?
- » Wie wird mit Gästewünschen umgegangen?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet werden zunächst Freundlichkeit und Aufmerksamkeit, zusätzlich gibt es Punkte für einen professionellen Umgang mit Gästewünschen:

- Freundliche Begrüßung, Platz anbieten, freundliche Verabschiedung
- Freundliches Verhalten trotz Sonderwünschen oder Reklamationen
- Kurze Wartezeit bis zur Vorlage der Speisen- und Getränkekarte
- Aufmerksamkeit bei leeren Gläsern etc.
- Bedürfnisse werden erkannt
- Zufriedenheit wird abgefragt
- Kurze Wartezeit bis zur Vorlage der Rechnung
- Werden Änderungswünsche beachtet? (z. B. Süßstoff zum Kaffee, kein Paprika im Salat, usw.)
- Erhält der Gast Hinweise durch das Servicepersonal hinsichtlich leichter Gerichte?
- Wie wird auf Sonderwünsche z. B. hinsichtlich Allergien, Zöliakie, Diabetes etc. reagiert



BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.2:

Freundlichkeit und Aufmerksamkeit		+	Gästewünsche	
Sehr gut (10 Punkte)	• <u>Durchgängig</u> freundliches Verhalten der Servicekräfte • <u>alle</u> Indikatoren werden erfüllt, es gibt nichts zu bemängeln		Sehr gut (5 Punkte)	• Sonderwunsch wird <u>korrekt</u> umgesetzt
Gut (8 – 7 Punkte)	• <u>Durchgängig</u> freundliches Verhalten der Servicekräfte • <u>Geringe Kritik</u> an maximal 2 Indikatoren		Gut (4 Punkte)	• Sonderwunsch wird nur z. T. oder <u>nicht korrekt umgesetzt</u>, • Nachbesserung erfolgt <u>umgehend</u>
Befriedigend (6 – 5 Punkte)	• <u>Meist</u> freundliches Verhalten der Servicekräfte • o.g. Indikatoren werden <u>nur teilweise</u> erfüllt	+	Befriedigend (3 Punkte)	• Sonderwunsch wird nur z. T. <u>umgesetzt</u>, • es erfolgt <u>keine</u> Nachbesserung
Ausreichend (2 – 1 Punkte)	• <u>Überwiegend unfreundliches</u> Verhalten der Servicekräfte • Der Umgang mit Gästen sollte verbessert werden			
Mangelhaft (0 Punkte)	• <u>Unfreundlicher Umgang</u> mit Gästen • Starke Kritik an o.g. Indikatoren • Eine Verbesserung im Umgang mit Gästen muss dringend stattfinden		Mangelhaft (0 Punkte)	• Sonderwunsch wird <u>nicht umgesetzt</u> oder <u>sofort abgelehnt</u>

2.3 Fachkenntnisse/Verkaufsgespräch

- » Werden Hinweise auf spezielle Tagesempfehlungen gegeben?
- » Wie präsentiert das Servicepersonal die Karte?
- » Werden Produkt- und/oder Zubereitungsfragen kompetent beantwortet?
- » Wie reagiert die Servicekraft auf Nachfragen nach Herkunft und Zubereitungsart?
- » Erhält der Gast Empfehlung zu Aperitif, Vorspeisen, Beilagen, Wein, Bier, Digestif, Kaffee, Dessert?
- » Findet ein Zusatzverkauf statt? (z.B. Angebot von Beilagensalat)?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.3:

Fachkenntnisse		+	Verkaufsgespräch	
Sehr gut (10 Punkte)	Alle Nachfragen können kompetent durch die Servicekraft beantwortet werden	+	Sehr gut (5 Punkte)	Mindestens eine Empfehlung und evtl. Hinweise zur Karte werden <u>ohne Nachfrage</u> gegeben
Gut (8 – 7 Punkte)	Nachfragen können <u>überwiegend</u> durch die Servicekraft beantwortet werden bzw. Servicekraft <u>erkundigt sich</u> <u>umgehend</u>		Gut (4 – 3 Punkte)	Empfehlung und Hinweise zur Karte werden <u>nur auf Nachfrage</u> gegeben
Befriedigend (6 – 5 Punkte)	Nachfragen können zum Teil beantwortet werden, Servicekraft <u>erkundigt sich</u> an anderer Stelle		Befriedigend (1 Punkt)	• Sonderwunsch wird nur z. T. umgesetzt, • es erfolgt <u>keine Nachbesserung</u>
Ausreichend (2 – 1 Punkte)	Nachfragen können zum Teil beantwortet werden, Servicekraft <u>erkundigt sich nicht</u> an anderer Stelle			
Mangelhaft (0 Punkte)	• Nachfragen können <u>kaum oder gar nicht</u> beantwortet werden • Servicekraft erkundigt sich auch <u>nicht</u> bei anderen Servicekräften/Küche • Servicekraft reagiert auf Fragen unfreundlich, wirkt genervt		Mangelhaft (0 Punkte)	• Es werden auch auf Nachfrage keine Empfehlungen gegeben

2.4 Servieren der Speisen und Getränke

- » Wird fachlich korrekt serviert und abgetragen? Z. B.: Salat wird richtig platziert, Etikett/Glasaufdruck zeigt zum Gast, Teller werden beim Abtragen nicht ineinander gestapelt?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.4:	
Sehr gut (5 Punkte)	Fachlich korrektes Servieren und Abtragen <u>ohne Mängel</u>
Gut (4 Punkte)	Fachlich korrektes Servieren und Abtragen mit <u>kleinen Mängeln</u>
Befriedigend (3 Punkte)	<u>Ordentliches</u> Servieren und Abtragen, jedoch <u>fachlich nicht korrekt</u>
Ausreichend (1 Punkt)	<u>Stark verbesserungswürdiges</u> Servieren und Abtragen
Mangelhaft (0 Punkte)	Servieren und Abtragen mit <u>sehr vielen Mängeln</u>

2.5 Bezahlvorgang

- » Entsprechen die auf der Abrechnung genannten Positionen den tatsächlich bestellten Speisen und Getränken und deren Preisen?
- » Wird vom Betrieb eine formell korrekte Abrechnung an den Gast gegeben (keine Zwischensumme etc.)?
- » Hat der Abrechnungsprozess Servicecharakter bzw. trägt dieser die Handschrift des Betriebes?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Geprüft wird die formale Korrektheit (Ausweis, Mehrwertsteuer, Datum etc.) sowie der Dienstleistungscharakter (besonderes Design der Rechnung zusätzlich zum Logo des Hauses, kleines Dankeschön zur Rechnung, ausgedrückte Wertschätzung).

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.5:	
Sehr gut (5 Punkte)	- Formell und inhaltlich korrekte Abrechnung - Rechnung mit Pfiff (z. B. besonderes Design, mit kleinem Dankeschön etc.) - Wertschätzung wird ausgedrückt
Gut (4 Punkte)	Formell und inhaltlich korrekte Abrechnung
Mangelhaft (0 Punkte)	Inhaltlich und/oder formell falsche Abrechnung



III. VOR DEN KULISSEN

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

1. Gasträume	32
2. Gesamteindruck	34

1. Gasträume

1.1 Atmosphäre, Raumgestaltung, Ausstattung

- » Sind die Gasträume einladend und sympathisch?
- » Sind Atmosphäre, Gestaltung und Ausstattung stimmig?
- » Passen die Gasträume zum Betriebskonzept?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.1.1:

Sehr gut (10 – 9 Punkte)	• Sehr stimmige Raumgestaltung mit Pfiff • Roter Faden erkennbar • <u>Kein</u> Verbesserungspotenzial • Einladende Atmosphäre
Gut (8 Punkte)	• Stimmige Raumgestaltung • <u>Kaum</u> Verbesserungspotenzial • Einladende Atmosphäre
Befriedigend (5 Punkte)	• Überwiegend stimmige Raumgestaltung • <u>Einige</u> Verbesserungen jedoch möglich • Atmosphäre befriedigend
Mangelhaft (0 Punkte)	• Keine stimmige Raumgestaltung • Keine einladende Atmosphäre

1.2 Tischkultur und -dekoration

- » Sind die Tische sauber und gepflegt?
- » Sind die Sitzgelegenheiten angenehm?
- » Ist die Dekoration stimmig und passend?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.1.2:

Sehr gut (5 Punkte)	• Saubere, gepflegte Tische und angenehme Sitzgelegenheiten • Saisonale Dekoration
Gut (4 – 3 Punkte)	• Saubere, gepflegte Tische und angenehme Sitzgelegenheiten (3 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Stimmige, passende Dekoration (saisonal neutral) (+ 1 Punkt)
Befriedigend (2 – 1 Punkte)	Vorhandenes Verbesserungspotenzial bzgl. Tischen und/oder Sitzgelegenheiten
Mangelhaft (0 Punkte)	• Ungepflegte Tische • Unangenehme Sitzgelegenheiten

1.3 Raumlufth und Beleuchtung

- » Ist die Raumlufth frisch und angenehm temperiert?
- » Ist die Raumbeleuchtung freundlich und hell, nicht grell/nicht blendend?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.1.3

Sehr gut (5 Punkte)	Raumlufth und Raumtemperatur angenehm
Gut (4 – 3 Punkte)	Vorhandenes Verbesserungspotential bzgl. Raumtemperatur und/oder Beleuchtung
Befriedigend (2 Punkte)	Unangenehme Raumtemperatur <u>oder</u> schlechte Beleuchtung
Mangelhaft (0 Punkte)	Weder Raumtemperatur noch Beleuchtung sind angenehm

2. Gesamteindruck

2.1 Fassade, Außen- und Eingangsbereich

Wie stellt sich der Gesamteindruck der Außenbereiche dar:

- » Sauber, gepflegt, unkrautfrei?
- » Gibt es saisonale Bepflanzung/Dekoration?
- » Keine baulichen Beschädigungen?
- » Ist der Raucherbereich sauber und integriert?
- » Ist ein aktueller, nicht verwitterter Auszug aus der Speisekarte vorhanden?
- » Liegt aktuelles Informationsmaterial (soweit räumlich möglich) aus?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.2.1:

Sehr gut (5 Punkte)	• <u>Alle</u> Indikatoren werden erfüllt: Sauber, gepflegt, unkrautfrei, saisonale Dekoration/ Bepflanzung, Raucherbereich sauber und integriert, ansprechender Aushang der aktuellen Speisekarte, ggf. Informationsmaterial ausgelegt • Es gibt nichts zu bemängeln
Gut (4 – 3 Punkte)	Diese Indikatoren werden überwiegend erfüllt: geringe Kritik an max. 2 Punkten
Befriedigend (2 Punkte)	• Die Indikatoren werden <u>nur teilweise</u> erfüllt: Kritik an mehr als 3 Punkten. • Über eine Optimierung sollte nachgedacht werden
Mangelhaft (0 Punkte)	• <u>Starke</u> Kritik an mehreren Indikatoren • Eine Optimierung wird dringend empfohlen

2.2 Besonderheiten

- » Haben vorhandene Besonderheiten des Betriebes ein gepflegtes Erscheinungsbild?
z. B. Terrasse/Biergarten, Kinderspielfeld, Streichelzoo, Fischbassin?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.2.2:

Sehr gut (5 Punkte)	<u>Mindestens zwei</u> Besonderheiten sind vorhanden <u>und</u> haben ein <u>gepflegtes</u> Erscheinungsbild
Gut (4 Punkte)	Es gibt <u>mindestens eine</u> Besonderheit; diese hat ein gepflegtes Erscheinungsbild
Befriedigend (3 – 1 Punkte)	Besonderheit(en) sind vorhanden, diese haben jedoch z. T. bzw. <u>kein gepflegtes</u> Erscheinungsbild
Mangelhaft (0 Punkte)	<u>Keine</u> Besonderheiten vorhanden



IV. HINTER DEN KULISSEN

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

1. Küche und Lagerräume	36
2. Sanitärräume	38

1. Küche und Lagerräume

1.1 Hygiene, Organisation

- » Werden Lebensmittel und Speisen korrekt gelagert und verarbeitet? (gemäß der Hygiene Richtlinien HACCP)
- » Wie steht es mit der allgemeinen Hygiene und Sauberkeit?
- » Wie ist die (Arbeits-)Organisation im Küchen- und Thekenbereich?
- » Ist eine Dokumentation bzgl. Temperaturkontrolle und Reinigungsplänen vorhanden?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Wichtig: Mindesthygienestandards müssen erfüllt sein, um eine Klassifizierung zu erhalten. Die Mindestpunktzahl im Bereich IV („Hinter den Kulissen“) beträgt 26 Punkte. Erhebliche Mängel können trotz Erfüllung der Mindestpunktzahl zu einem Ausschluss aus der Klassifizierung führen.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. IV.1.1:		
Einteilung	Punkte	
Fachgerechte Lagerung von offenen Lebensmitteln und Speisen im Küchenbereich (max. 4 Punkte)	4	Keine Mängel
	3	Geringe Mängel
	1	Verbesserung nötig
	0	Sehr große Mängel  Ausschluss von der Klassifizierung
Fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln in den Lager- und Kühlräumen (max. 4 Punkte)	4	Keine Mängel
	3	Geringe Mängel
	1	Verbesserung nötig
	0	Sehr große Mängel  Ausschluss von der Klassifizierung
Allgemeine Hygiene und Sauberkeit im Küchen- und Thekenbereich (max. 4 Punkte)	4	Keine Mängel
	3	Geringe Mängel
	1	Verbesserung nötig
	0	Sehr große Mängel  Ausschluss von der Klassifizierung
Allgemeine Hygiene und Sauberkeit im Lagerbereich (max. 4 Punkte)	4	Keine Mängel
	3	Geringe Mängel
	1	Verbesserung nötig
	0	Sehr große Mängel  Ausschluss von der Klassifizierung
Vorhandene Dokumentation bzgl. Temperaturkontrollen und Reinigungsplänen (max. 4 Punkte)	4	Temperatur- und Reinigungsplan aktuell abgezeichnet bzw. auslesbar
	3	Temperatur- und Reinigungsplan vorhanden, aber nicht aktuell
	0	Nicht vorhanden

Gesamtsumme:	
Sehr gut	20 – 18 Punkte
Gut	17 – 14 Punkte
Befriedigend	13 – 10 Punkte
Ausreichend	9 – 2 Punkte
Mangelhaft	0 Punkte

1.2 Abfallwirtschaft

- » Wird Müll korrekt getrennt?
- » Wird regelmäßig entsorgt?
- » Sind geeignete Behältnisse zur Mülltrennung vorhanden?
- » Ist die Hygiene und sind die Gerüche im Abfallraum in Ordnung?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. IV.1.2:	
Sehr gut (5 Punkte)	• Korrekte Mülltrennung • Regelmäßige Entsorgung erkennbar
Befriedigend (3 Punkte)	• Mülltrennung findet statt • Entsorgungsintervalle sollten verkürzt werden • Andere Mängel
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine Mülltrennung und/oder keine regelmäßige Entsorgung

2. Sanitärräume

2.1 Sauberkeit

- » Ist eine zeitnahe Überprüfung und Reinigung erkennbar? Z. B. in Form eines (eingehaltenen) Reinigungsplanes?
- » Sind die Toiletten gut belüftet und geruchsarm?
- » Sind Seife, Handtücher/Trockner und Toilettenpapier ausreichend vorhanden?
- » Gibt es eine Wickelmöglichkeit?
- » Gibt es eine ansprechende Gestaltung und Dekoration?

Allgemeine Bewertungshinweise:

- Eine veraltete WC-Anlage, die aber sauber und ohne Geruchsprobleme ist, führt nicht zum Punktabzug.
- Der bauliche Zustand und die individuellen Möglichkeiten sind zu berücksichtigen, z. B. ist die Komplettsanierung für Pächter oft schwierig

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. IV.2.1:

Sehr gut (10 – 8 Punkte)	• <u>Saubere</u> Toilettenanlage • <u>Guter/Neutraler Geruch</u> • Toilettenpapier, Seife etc. sind <u>aufgefüllt</u> (8 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Extras (z.B. Wickelmöglichkeit) sind vorhanden (+ 1 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: ansprechende Deko / Gestaltung (+1 Punkt)
Gut (7 – 5 Punkte)	• <u>Saubere</u> Toilettenanlage • <u>Guter/Neutraler Geruch</u> • Toilettenpapier, Seife etc. sind <u>überwiegend</u> aufgefüllt (5 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Extras (z.B. Wickelmöglichkeit) sind vorhanden (+ 1 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: ansprechende Deko/ Gestaltung (+ 1 Punkt)
Ausreichend (2 Punkte)	<u>Überwiegend saubere</u> Toilettenanlage
Mangelhaft (0 Punkte)	• Toiletten <u>nicht sauber</u>, keine zeitnahe Reinigung erkennbar • <u>Schlechter</u> Geruch



V. SONDERPUNKTE

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

Begründung	40
Gesamtpunktezahlen	42

Begründung

Höhe der Sonderpunkte	
Präsenz im Netz auf aktuellem Stand	0 – 3
ServiceQ-Siegel Siehe auch: www.q-deutschland.de	3
GMP-Siegel Siehe auch: www.gmp-bayern.de	3
Zertifizierte Qualitätsprodukte Definition: alle Produkte, die nach bestimmten Programmen zertifiziert sind: - Geschützte geografische Angabe (ggA) - Geschützte Ursprungsbezeichnung (gU) - Garantiert traditionelle Spezialität (gtS) - Geprüfte Qualität – Bayern (GQB) - Bayerisches Bio-Siegel Siehe nachfolgende Tabelle	0 – 3 Bei Verwendung von Qualitätsprodukten im Speisenbereich, je ein Punkt pro Produkt; maximal 3 0 – 2 Bei Verwendung von Qualitätsprodukten im Getränkebereich; je ein Punkt pro Produkt, maximal 2
Teilnahme an Regionalportalen www.regionales-bayern.de www.wirt-sucht-bauer.de	1 Teilnahme bzw. veröffentlichtes Profil

Allgemeine Bewertungshinweise:

- **Wichtig: Die Sonderpunkte werden ausschließlich für Merkmale vergeben, die sich in keiner der Kriterien im Bewertungsbogen finden, um eine Doppelbewertung zu vermeiden.**
- Bei nur punktueller Nutzung bzw. Nutzung in geringem Umfang ist die Vergabe von geringeren Punktzahlen nach Ermessen des Prüfers möglich.
- Zertifizierte Qualitätsprodukte: Den Betrieben wird empfohlen, die Auditoren aktiv auf verwendete zertifizierte Produkte hinzuweisen, um zu gewährleisten, dass die Qualitätsprodukte in die Bewertung einfließen.
- Beipunktet wird die Teilnahme an einem der beiden bayernweiten Regionalportalen www.regionales-bayern.de oder www.wirt-sucht-bauer.de oder einer Regionalinitiative, die mit diesen Websites vernetzt ist (z. B. Regionalbuffet etc.). Dies ist auf der Website von regionales-bayern.de überprüfbar.

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

- Indikatoren zur Bewertung der Präsenz im Internet sind: Gestaltung der Homepage und deren Aktualität. Idealerweise ist die aktuelle Tageskarte mit Preisen und Warenherkunft online zu lesen.



Tipps und weiterführende Informationen:

Eine Liste der Erzeuger/Vermarkter von „Geprüfte Qualität Bayern-Produkte“ finden Sie unter:
www.gq-bayern.de oder
www.gq-bayern.de/fileadmin/user_upload/documents/gq/GQ-Bayern-Herstellerliste_aktuell.pdf

**Zertifizierungen für Qualitätsprodukte sowie Beispiele für Anwendungsgruppen
(unvollständige Aufzählung) Stand: April 2016**

	Geschützte geographische Angabe	Wenn eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand.	Bayerisches Rindfleisch/Rindfleisch aus Bayern (g.g.A.) Hofer Rindfleischwurst (g.g.A.) Nürnberger Bratwürste oder Nürnberger Rostbratwürste (g.g.A.) Bayerischer Meerrettich oder Bayerischer Kren (g.g.A.) Schrobenshausener Spargel (g.g.A.) Oberpfälzer Karpfen (g.g.A.) Bayerisches Bier (g.g.A.) Hofer Bier (g.g.A.) Kulmbacher Bier (g.g.A.) Mainfranken Bier (g.g.A.) Münchener Bier (g.g.A.) Reuther Bier (g.g.A.) Nürnberger Lebkuchen (g.g.A.) Schwäbische Maultaschen oder Schwäbische Suppenmaultaschen (g.g.A.) Hopfen aus der Hallertau (g.g.A.)
	Geschützte Ursprungsbezeichnung	Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung erfolgen in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren.	Allgäuer Emmentaler (g.U.) Allgäuer Bergkäse (g.U.) Frankenwein (g.U.)
	Garantiert traditionelle Spezialität	Traditionelle Zusammensetzung und Herstellung des Lebensmittels. Produziert werden kann es aber an jedem beliebigen Ort.	Heumilch (gtS)
	Geprüfte Qualität – Bayern		Brotgetreide (Weizen, Dinkel und Roggen), Mehl und Mahlerzeugnisse (Weizen-, Dinkel- und Roggenmehle etc., Brot-, Backmischungen) Nudeln aus Hartweizengrieß (Verschiedene Nudelsorten), Brot und Kleingebäck (Semmeln, Brezen, Brote usw.), Feinsauere Delikatessen, Gemüsekonserven (Essiggurken, Rote Beete, Sellerie, Rotkohl usw.), Gemüse einschließlich Salate (Gelbe Rüben, Gurken, Kohlrarten, Kraut, Lauch, Paprika, Petersilie, Radieschen, Rettich, Rosenkohl, Rote Beete, Salate, Sellerie, Spargel, Tomaten, Zucchini, Zuchtpilze, Zwiebeln), Kern- und Steinobst (Äpfel), Speise- und Veredelungskartoffeln (Frische Kartoffeln, Verarbeitungsprodukte (z. B. Knödelteig), Eier (Frische Eier, Aufschlageier zur Weiterverarbeitung (z. B. Nudeln), Honig (Honig), Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (Butter, H-Milch, Käse, Joghurt, Quark, Vollmilch, Schlagrahm), Rinder und Rindfleisch, Kälber und Kalbfleisch (Rindfleisch-Teilstücke), Schweine und Schweinefleisch (Schweinefleisch-Teilstücke)

**Zertifizierungen für Qualitätsprodukte sowie Beispiele für Anwendungsgruppen
(unvollständige Aufzählung)**

	Bayerisches Bio-Siegel	Das Produkt wurde nach den Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung in Kombination mit höheren Qualitätskriterien des „Bio-Siegels“ erzeugt, und zudem sind alle Schritte von der Erzeugung der Rohstoffe über die Verarbeitung bis zur Ladentheke in „Bayern“ erfolgt.
---	------------------------	---

Stand: April 2016

GESAMTPUNKTZAHLEN

Punkteanzahl nach Kategorien:

Kategorie		Maximum	Minimum 70 %	Erläuterung
I.	Produktqualität	185	130	Weniger als 70 % der Punkte: keine Zertifizierung
II.	Dienstleistungsqualität	70	49	
III.	Vor den Kulissen	30	21	
IV.	Hinter den Kulissen	35	25	
V.	Sonderpunkte	15	–	–
Gesamtpunkte		320	225	Weniger als 70 % der Punkte: keine Zertifizierung

Klassifizierung nach Rauten:

	293 – 320 Punkte	Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform
	260 – 292 Punkte	Ausgezeichnete Bayerische Küche mit besonders gehobenem Niveau
	225 – 259 Punkte	Ausgezeichnete Bayerische Küche