

Vielen Dank für Ihr Interesse an der Zertifizierung „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“. Im Folgenden finden Sie eine kurze Aufstellung über das Prüfsystem.

Bitte senden Sie uns im ersten Schritt den ausgefüllten und unterschriebenen Antrag und die unterschriebene Vereinbarung für die **Zertifizierung 2024 bis spätestens ca. 8 Wochen vor Festbetrieb (vollständig)** zurück.

I – Unterlagenprüfung (schriftlich)

Bitte reichen Sie in Anlehnung an den „Kriterienkatalog I -Unterlagenprüfung“ folgende Nachweise schriftlich **bis spätestens 6 Wochen vor Beginn des Festbetriebes** ein.

- Speisen- und Getränkekarte
- Nachweise für „1.1 Regionale Produkte“ (mit Angaben des entsprechenden Festbetriebes)
- Nachweise für „1.2 Regionale Getränke“ (mit Angaben des entsprechenden Festbetriebes)
- Schriftliches Servicekonzept
- Kurze Aufstellung der Erfahrung einiger Mitarbeiter inklusive entsprechenden Zertifikaten bzgl. dem Ausbildungsstands

Nach erfolgreicher Unterlagenprüfung durch die BTG, erhalten Sie das Logo „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ für Ihre Werbezwecke im Zertifizierungsjahr 2024.

II – Vor Ort Überprüfung

Im angegebenen Zeitraum auf dem Antrag (Samstag, Sonntag und Feiertage ausgenommen) findet eine unangemeldete Vor-Ort Prüfung zur Verifizierung des Ergebnisses statt.

Diese beinhaltet eine sensorische Prüfung sowie die Prüfung des Kriteriums „Vor den Kulissen“.

Bitte stellen Sie sicher, dass im genannten Zeitraum ein Ansprechpartner für ein kurzes Gespräch nach der sensorischen Prüfung zur Verfügung steht.

Angaben zur Vor-Ort-Prüfung, wie untenstehend, werden nach erfolgreicher Zertifizierung mitgeteilt:

Reservierungszeiten der Tische im Zelt:

Bevorzugte Zeiten für die Vor-Ort-Prüfung (Mo-Fr):

Ansprechpartner/in im Zelt und Erreichbarkeit: (Bsp.: Frau Müller im Reservierungsbüro erfragen/ Frau Müller unter Tel. XXX)

Bei **nicht** erfolgreicher Unterlagenprüfung wird keine weitere Bearbeitung durchgeführt und somit kein Audit angesetzt.

Bitte beachten Sie, dass die Unterlagen innerhalb der gesetzten Fristen vollständig eingereicht werden müssen, um eine fristgerechte Prüfung gewährleisten zu können. Unterlagen, welche nach genanntem Zeitraum eingereicht werden, können nicht berücksichtigt werden. Für eine Zertifizierung ist es außerdem zwingend notwendig alle Prüfkategorien erfolgreich abzuschließen.

Die Prüf- und Auswertungsgebühr für 1 Jahr beträgt für DEHOGA Bayern-Mitglieder € 950,00 netto, für Nicht-Mitglieder € 1.140,00 netto. Die Rechnung erhalten Sie nach Eingang Ihrer Unterlagen zugesandt. Sicherlich verstehen Sie, dass die Bearbeitung gemäß der Vereinbarung erst nach Rücksendung der gegengezeichneten Vereinbarung und beglichener Prüfgebühr erfolgen kann. Bei positiver Prüfung der Unterlagen erfolgt im Nachgang eine Vor-Ort-Prüfung, welche mit € 350,00 inkl. Reisekosten netto in Rechnung gestellt wird.

Wir weisen Sie darauf hin, dass während des gesamten Prüf- und Zertifizierungszeitraums stichprobenartige Kontrollen durch die Systemkontrolle (Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft) möglich sind.

Änderungen des Kriterienkataloges behalten sich die Träger vor. Es gilt der jeweils aktuelle Stand des Kriterienkataloges.

Antrag zur Zertifizierung „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“

(Mit diesem Formular stellen Sie den Antrag¹ zur Erlangung der Zertifizierung)

Name des Festzeltbetriebs

(= Bezeichnung auf der Urkunde)

Straße:

PLZ - Ort / Stadt:

Tel.Nr.:

Fax:

E-Mail:

Homepage:

(des Ansprechpartners)

Rechnungsadresse (falls abweichend):

E-Mail-Adresse (Rechnungserhalt):

Inhaber/Pächter (Vorname, Name):

Ansprechpartner/in (Vorname, Name):

Angaben zum Festzeltbetrieb: Volksfest und Zeitraum* (Bsp.: Volksfest 2023 - 17.05.2023 bis 25.05.2023)

* Bitte beachten Sie, dass die Nutzung der Zertifizierung innerhalb eines Festzeltkonzept und auf die hier angegebenen Festzelte beschränkt ist. Eine darüberhinausgehende Nutzung insbesondere für nicht zertifizierte Betriebsteile oder weitere nicht zertifizierte Festzelte, die zum Unternehmen des Zertifizierungsnehmers gehören, ist nicht gestattet.

Mit meiner Unterschrift beantrage ich die Teilnahme an der Zertifizierung „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ gemäß den aktuell gültigen Bewertungskriterien.

Ort, Datum

Unterschrift des/r Betriebsleiters/in

¹ Die Eingabe der Unterlagen zur Prüfung gibt noch keinen Anspruch auf die Verleihung der Zertifizierung. Bei Mängeln oder unzureichend ausgefüllten Bestandteilen kann der Antrag von der Klassifizierungsgesellschaft abgelehnt oder zur Überarbeitung zurückgewiesen werden. Die Verwaltung der Unterlagen erfolgt durch die Klassifizierungsgesellschaft. Alle Angaben werden vertraulich behandelt.

Die Prüf- und Auswertungsgebühr für 1 Jahr beträgt für DEHOGA Bayern-Mitglieder € 950,00 netto, für Nicht-Mitglieder € 1.140,00 netto. Die Rechnung erhalten Sie nach Eingang Ihrer Unterlagen zugesandt. Bei positiver Prüfung der Unterlagen erfolgt im Nachgang eine Vor-Ort-Prüfung, welche mit € 350,00 inkl. Reisekosten netto in Rechnung gestellt wird.

Wie geht es weiter?

Sobald alle Formulare sorgfältig ausgefüllt sind, bitten wir Sie, diese an die Klassifizierungsgesellschaft zu senden.

Nach Registrierung der Betriebsdaten und Vergabe der Kundennummer durch die Klassifizierungsgesellschaft, erhalten Sie die Rechnung über die Prüf- und Auswertungsgebühr.

Nach Prüfung des Zahlungseinganges erfolgt der Prüfungsprozess. Dieser wird wie folgt durchgeführt:

1. Für die Zertifizierung 2023 wird die Prüfung der Unterlagen vorab durchgeführt. Weitere Informationen hierzu finden Sie hier: [Unterlagenprüfung](#)
2. Sofern die Unterlagenprüfungen erfolgreich bestanden wurden, erhalten Sie das Logo der Zertifizierung zu Ihrer Verwendung für das entsprechende Zertifizierungsjahr.
3. Bei positivem Abschluss der Unterlagenprüfung erfolgt die [Vor-Ort-Prüfung](#) beim darauffolgenden Festbetrieb zur Verifizierung des Ergebnisses. Hierbei nimmt die Kommission, zunächst unerkannt, eine sensorische Prüfung vor. Die dafür anfallenden Kosten sind von Ihnen zu übernehmen.

Unabhängig davon führt die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) in ihrer Funktion als zuständige Behörde für die Systemkontrolle der Zertifizierung kalenderjährlich und stichprobenhaft Überprüfungsaudits durch. Dabei kann die Stichprobe zufällig auch auf Ihren Festbetrieb fallen. Die Bewertungskosten trägt in diesem Fall die LfL.

Die detaillierten Informationen zum Prüfsystem entnehmen Sie bitte unserem Infoblatt zum Zertifizierungsablauf und den dazugehörigen Kriterienkatalogen.

Die Klassifizierungsgesellschaft

Ihr Ansprechpartner bei Fragen zu den Prüfgebühren, Rechnungen, Vermarktung: Urkunde, Werbematerial, PR, Info-Veranstaltungen, Prüfberichten, Anträgen und Formularen, Stand der Prüfung, Folgeklassifizierung und -zertifizierung:

Bayern Tourist GmbH (BTG)

Türkenstraße 7

80333 München

Tel. 089 28 760 - 264

Fax 089 280 99 31

E-Mail: bayerischekueche@btg-service.de

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter:

www.bayerischekueche.de

Viel Erfolg – Ihr Team der Klassifizierungsgesellschaft BTG

Vereinbarung zur Zertifizierung
„Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“

zwischen der

Bayern Tourist GmbH (BTG)
Türkenstraße 7
80333 München

vertreten durch

Isabella Hren, Geschäftsführerin
- nachfolgend Zertifizierungsgesellschaft genannt -

und der / dem

Betrieb:

Volksfest und Jahresangabe
des Zertifizierungsjahres

Inhaber/ Pächter

- nachfolgend Zertifizierungsnehmer genannt -

PRÄAMBEL:

Regional. Saisonal. Original. – Schlagworte, die für eine zeitgemäße Gastronomie in Bayern stehen. Immer mehr Gäste suchen nach solchen Indikatoren, die eine vielfältige Spezialitätenküche in ansprechender Atmosphäre mit gutem Service erwarten lassen.

Aus den Erfahrungen der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ wurde die Zertifizierung „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ entwickelt.

Die Zertifizierung ist einstufig und ist für einen festgelegten Zeitraum gültig.

Weiter im Text Präambel genannt.

Diese Vereinbarung stellt die rechtliche Grundlage aller darauf aufbauenden Abläufe und Maßnahmen dar. In der Vereinbarung sind alle Rechte und Pflichten beider Parteien sowohl des Zertifizierungsnehmers als auch der Zertifizierungsgesellschaft dargelegt und geregelt.

Die Unterzeichnung dieser Vereinbarung durch beide Parteien verbrieft noch keinen Anspruch auf Erlangung der Zertifizierung.

§ 1 Grundlagen der Zertifizierung Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt

- (1) Der Zertifizierungsnehmer erkennt die Zertifizierungsbedingungen gemäß der Konzeption in der jeweils durch die Gremien beschlossenen aktuellen Version ausdrücklich an.
- (2) Um an der Zertifizierung teilnehmen zu können, müssen folgende Kriterien vorliegen:
 - Verwendung von Produkten aus der Region und von Direktvermarktern.
 - Verwendung von alkoholischen und alkoholfreien Getränken aus der Region.
 - Ordnungsgemäße Hygiene und Organisation
- (3) In den vier Einzelkategorien Produktqualität, Sensorische Prüfung, Dienstleistungsqualität, Vor den Kulissen und Hinter den Kulissen müssen alle Kriterien erfüllt sein. Eine Nichterfüllung führt zum Ausschluss von der Zertifizierung.

§ 2 Gewährung der Zertifizierung

- (1) Nach erfolgreichem Abschluss des Zertifizierungsverfahrens wird der Zertifizierungsnehmer mit der Zertifizierung „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ ausgezeichnet. Mit der Auszeichnung gewährt die Zertifizierungsgesellschaft dem Zertifizierungsnehmer ein auf die Gültigkeit dieser Vereinbarung befristetes einfaches Nutzungsrecht am Logo der Zertifizierung.
- (2) Die Übertragung des Nutzungsrechts erfolgt mit Übersendung der Benachrichtigung über das erfolgreiche Zertifizierungsergebnis durch die Zertifizierungsgesellschaft. Des Weiteren erhält der Zertifizierungsnehmer eine Urkunde, welche nach Abschluss der Zertifizierung übergeben wird. In der Urkunde sind die Bezeichnung des Zertifizierungsnehmers sowie die Dauer des Nutzungsrechts eingetragen.
- (3) Die Übertragung des Nutzungsrechts ist auf das oben genannte Festzelt des Zertifizierungsnehmers sowie die bei Antragsstellung mitgeteilten Volksfeststandorte beschränkt.
- (4) Eine darüberhinausgehende Nutzung insbesondere für nicht zertifizierte Betriebsteile oder weitere nicht zertifizierte Festzelte, die zum Unternehmen des Zertifizierungsnehmers gehören, ist nicht gestattet.

§ 3 Rechte und Pflichten des Zertifizierungsnehmers

- (1) Das Nutzungsrecht berechtigt den Zertifizierungsnehmer mit der Zertifizierung und den die Zertifizierung kennzeichnendem Markenzeichen (Logo) für die Dauer der Gültigkeit dieser Vereinbarung in digitaler und gedruckter Form und im Internet für den eigenen Geschäftsbetrieb zu werben. Eine Übertragung des Nutzungsrechts auf Dritte ist unzulässig.

- (2) Der Zertifizierungsnehmer gewährt der von der Zertifizierungsgesellschaft benannten Zertifizierungskommission im angekündigten Zeitraum und bei stochastischer Überprüfung Zutritt zum Festzelt und zu allen öffentlichen, der Zertifizierung unterliegenden Räumlichkeiten. Die Zertifizierungskommission ist berechtigt, die Örtlichkeiten per Foto zu dokumentieren. Für den Fall des Nichteinverständnisses hat der Zertifizierungsnehmer dem ausdrücklich und in schriftlicher Form zu widersprechen.
- (3) Der Zertifizierungsnehmer ist nicht berechtigt, grafische Veränderungen an den die Zertifizierung kennzeichnenden Markenzeichen vorzunehmen. Insbesondere dürfen die Proportionen der einzelnen Bestandteile zueinander und die Farbzusammensetzung der Markenzeichen nicht verändert werden. Sollte eine mehrfarbige Darstellung der Markenzeichen aus technischen Gründen nicht möglich oder aufgrund des verwendeten Mediums nicht üblich sein, ist eine Darstellung in schwarz/ weiß vorzunehmen.
- (4) Der Zertifizierungsnehmer ist nicht berechtigt, den Aussagegehalt der Markenzeichen in seiner Werbung mit eigenen Worten zu umschreiben.
- (5) Der Zertifizierungsnehmer ist nicht berechtigt, mit den Markenzeichen derart zu werben, dass sie blickfangartig in den Vordergrund gestellt werden und die übrigen Bestandteile der Werbung im Gesamteindruck zurücktreten. Im Übrigen ist jeder Zertifizierungsnehmer für die Lauterkeit seiner Werbung selbst verantwortlich.
- (6) Der Zertifizierungsnehmer darf die Zertifizierung im Falle eines Inhaberwechsels nicht weitergeben und das Nutzungsrecht an der Marke auf den Erwerber übertragen. Die Zertifizierung und das Nutzungsrecht erlöschen mit dem Inhaberwechsel. Insofern ist die Zertifizierung kein zu veräußerndes Recht oder Wirtschaftsgut. Im Übrigen hat er die Zertifizierungsgesellschaft unverzüglich vom Inhaberwechsel zu informieren.
- (7) Im Falle des Ablebens des Zertifizierungsnehmers ist die Zertifizierungsgesellschaft berechtigt, die Zertifizierung und das Nutzungsrecht an der Marke dem Betrieb im Rahmen der Nachfolge zu belassen. Dabei sind die Rechtsnachfolger des Zertifizierungsnehmers verpflichtet, die Zertifizierungsgesellschaft zu unterrichten.
- (8) Der Zertifizierungsnehmer erklärt sich damit einverstanden, dass die Zertifizierungsgesellschaft ein Beschwerdemanagement betreibt. Er verpflichtet sich ferner, bei Beschwerden seinen Betrieb betreffend, diese Arbeit zu unterstützen und insbesondere bei Beschwerden innerhalb einer von der Zertifizierungsgesellschaft gesetzten Frist Stellungnahmen abzugeben oder entsprechende Maßnahmen einzuleiten, die dem Ziel der Beschwerdebehandlung und damit eine Verbesserung der Servicequalität dienen.

§ 4 Rechte und Pflichten der Zertifizierungsgesellschaft

- (1) Die Zertifizierungsgesellschaft verpflichtet sich, in einem angemessenen Zeitraum die Bewertung der eingereichten Unterlagen vorzunehmen.
- (2) Die Zertifizierungsgesellschaft verpflichtet sich ferner, nach Abschluss des Bewertungsverfahrens, dem Zertifizierungsnehmer die Urkunde auszustellen und die dazugehörigen Unterlagen zu übergeben.

- (3) Der Zertifizierungsnehmer ist damit einverstanden, dass das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. und die Zertifizierungsgesellschaft im Rahmen der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit mit den zertifizierten Betrieben – insbesondere unter Verwendung ihrer Marken, Geschäftszeichen und Firmennamen – werben darf. Ihr ist es insbesondere erlaubt, ein Internetportal zu Werbe- und Informationszwecken für die Zertifizierung *Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt* einzurichten und dabei mit den zertifizierten Betrieben – unter Verwendung ihrer Marken, Geschäftszeichen und Firmennamen – zu werben.

§ 5 Kosten

- (1) Als Beitrag zur Abgeltung der Leistungen der Zertifizierungsgesellschaft beim Aufbau des Zertifizierungssystems und dessen laufender Betreuung zahlt der Zertifizierungsnehmer eine Bearbeitungsgebühr gemäß der zum jeweiligen Zertifizierungszeitpunkt aktuellen Preisliste der Zertifizierungsgesellschaft. Der in Rechnung gestellte Betrag ist innerhalb von zwei Wochen nach Rechnungslegung fällig. Alle zukünftigen Leistungen und Kosten werden jeweils über das Internet (www.bayerischekueche.de) bekannt gegeben.
- (2) Erst nach Rücksendung dieser Vereinbarung, der Zertifizierungsunterlagen und dem Eingang der Prüf- und Auswertungsgebühr ist die Zertifizierungsgesellschaft verpflichtet, den Zertifizierungsantrag zu bearbeiten.
- (3) Als Beitrag zur Abgeltung der Leistungen hinsichtlich der Vor-Ort-Prüfung wird nach Durchführung eine Audit-Gebühr gemäß der zum jeweiligen Zertifizierungszeitpunkt aktuellen Preisliste der Zertifizierungsgesellschaft erhoben. Der in Rechnung gestellte Betrag ist innerhalb von zwei Wochen nach Rechnungslegung fällig. Alle zukünftigen Leistungen und Kosten werden jeweils über das Internet (www.bayerischekueche.de) bekannt gegeben.

§ 6 Vertraulichkeit und Datenschutz

- (1) Die Vertragsschließenden behandeln die aus dem Bewertungsverfahren sich ergebenden Einzelerkenntnisse vertraulich.
- (2) Der Zertifizierungsnehmer erklärt sich damit einverstanden, dass seine im Zusammenhang mit der Einräumung des Nutzungsrechts von der Zertifizierungsgesellschaft erhobenen Geschäfts- und Leistungsdaten zu Auswertungszwecken genutzt werden dürfen.
- (3) Die Zertifizierungsgesellschaft verpflichtet sich, die mit der Zertifizierung gewonnenen Daten nur im Rahmen der geltenden Datenschutzbestimmungen zu erheben, zu verarbeiten und zu nutzen.

§ 7 Gültigkeitsdauer und Verlängerung der Zertifizierung

- (1) Die Zertifizierung ist ab Abschlussdatum für die, im Antrag angegeben Volksfesttermine, jedoch maximal 12 Monate gültig. Der Fristablauf ist auf der Urkunde vermerkt.
- (2) Nach Ablauf der Gültigkeitsdauer läuft diese Vereinbarung aus, ohne dass es einer Kündigung bedarf.

§ 8 Außerordentliche Kündigung und Entzug des Nutzungsrechts

(1) Jede der Parteien ist berechtigt, diese Vereinbarung aus wichtigem Grund, insbesondere:

- bei Eröffnung des Insolvenzverfahrens über das Vermögen einer Partei;
- im Fall von betriebsbezogenen Zwangsvollstreckungsmaßnahmen,

ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist zu kündigen.

(2) Eine fristlose Kündigung und der Entzug des Nutzungsrechts an den Markenzeichen der Zertifizierung *Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt* seitens der Zertifizierungsgesellschaft kann insbesondere dann erfolgen:

- wenn eine grobe Verletzung dieser Vereinbarung vorliegt und der Zertifizierungsnehmer die Vertragsverletzung trotz Mahnung und Fristsetzung nicht abstellt;
- wenn wesentliche Qualitätsstandards, die für die Erteilung der Zertifizierung ausschlaggebend waren, nachträglich weggefallen sind;
- die Mitwirkung bei der Beschwerdebearbeitung unterbleibt;
- Fristen und Termine trotz Nachfristsetzung nicht eingehalten werden;
- wenn der Zugang zum Festzelt verweigert wird (Vor-Ort Prüfung).

(3) Eine fristlose Kündigung und der Entzug des Nutzungsrechtes ist immer auszusprechen, wenn eine der Mindestanforderungen gemäß § 1 Abs. 2, 3, 4 nachträglich weggefallen ist, es sei denn, der Zertifizierungsnehmer kann eine zulässige Ausnahme darlegen.

(4) Die Kündigung hat in schriftlicher Form zu erfolgen.

§ 9 Pflichten bei Beendigung der Vereinbarung

(1) Bei Ablauf der Vereinbarung oder bei fristloser Kündigung nach § 8 d.V. hat der Zertifizierungsnehmer die Nutzung der Zertifizierung und der kennzeichnenden Marke (Logo) zu unterlassen. Insbesondere ist die Urkunde unverzüglich abzuhängen und nicht mehr weiter zu benutzen. Die Werbung mit der Zertifizierung ist in jedweder Form unverzüglich einzustellen und die die Zertifizierung kennzeichnende Marke (Logo) aus allen Werbemedien des Zertifizierungsnehmers unverzüglich zu entfernen.

§ 10 Schlussbestimmungen

(1) Alle Änderungen dieser Vereinbarung müssen schriftlich erfolgen und von beiden Parteien unterzeichnet werden. Mündliche Nebenabreden sind nicht wirksam.

(2) Sollte eine der Bestimmungen der Vereinbarung unwirksam oder nicht durchführbar sein, so werden die übrigen davon nicht betroffen. Die Beteiligten sind verpflichtet in einem solchen Fall die unwirksamen Bestimmungen entsprechend dem Sinn dieser Vereinbarung im gegenseitigen Einvernehmen durch eine andere zu ersetzen, durch die der beabsichtigte Vereinbarungszweck, soweit dies möglich ist, in rechtlich zulässiger Weise erreicht werden kann. Das gleiche gilt für den Fall einer Vertragslücke.

(3) Gerichtsstand für alle aus dieser Vereinbarung entstehenden Streitigkeiten ist München.

München, den 09.02.2023



Isabella Hren
Geschäftsführerin
Zertifizierungsgesellschaft
Bayern Tourist GmbH

Ort: _____

Datum: _____

Zertifizierungsnehmer

Datenschutzrechtliche Einwilligungserklärung

Zum Antrag Zertifizierung „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“

Ich willige ein, dass meine personenbezogenen und firmenbezogenen Daten, die sich aus den Antragsunterlagen und der Durchführung der Zertifizierung ergeben, im Rahmen der Bearbeitung des Zertifizierungsantrags „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ von der Bayern Tourist GmbH, Türkenstraße 7, 80333 München

- zum Zweck der Durchführung der Zertifizierung, insbesondere Überprüfung der Angaben sowie der Verleihung und dem Versand der Urkunden, sowie zur Vermarktung durch Veröffentlichung z.B. auf der Homepage und bei Facebook erhoben, gespeichert, digital gespeichert, verarbeitet und genutzt werden,
- zum Zwecke der Präsentation der Zertifizierung und der weiteren Vermarktung in Verbandsorganen (Gastgeber Bayern Magazin, Facebook, Sternstundengala, Veranstaltungen etc.) an den Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V., Türkenstraße 7, 80333 München weitergegeben werden,
- zum Zwecke der Durchführung der Zertifizierung und Präsentation auf der Internetseite www.bayerischekueche.de an das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München sowie an die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Menzinger Str. 54, 80638 München weitergegeben werden.

Ich bin darauf hingewiesen worden, dass die Erhebung, Verarbeitung und Nutzung der persönlichen Daten auf freiwilliger Basis erfolgt. Diese Datenschutzerklärung kann jederzeit ohne Angaben von Gründen mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden. Der Widerruf kann zur Folge haben, dass das Zertifizierungsverfahren für beendet erklärt wird. Marketingmaßnahmen können eingestellt werden. Eine Erstattung bisher bezahlter Gebühren erfolgt nicht. Der Widerruf ist an die Bayern Tourist GmbH, Türkenstraße 7, 80333 München zu richten, die sicherstellt, dass der Widerruf an sämtliche beteiligten Institutionen weitergeleitet und datenschutzrechtlich vollzogen wird.

Einwilligung nach UWG (Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb) und Datenschutzgesetz in den Erhalt von Informationen

Ich willige ein, Informationsmaterial über Neuheiten und Änderungen in Sachen „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ oder ähnlichen Klassifizierungen/Zertifizierungen von oben bezeichneten Institutionen, insbesondere vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. sowie der Bayern Tourist GmbH per E-Mail, Fax und Telefon zu erhalten. Diese Einwilligungserklärung erfasst auch die Zustimmung, dass ich auch auf elektronischem Wege per E-Mail einen Newsletter empfangen.

Mit der diesbezüglichen Speicherung und Nutzung meiner personenbezogenen Daten, die sich sowohl aus dem Antragsformular als auch im Rahmen der Zertifizierung ergeben (Name, Vorname, Betrieb und Postanschrift, E-Mail-Adresse, Fax- und Telefonnummer) bin ich einverstanden.

Diese Einwilligung kann ohne Angabe von Gründen jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden. Der Widerruf ist an die Bayern Tourist GmbH zu richten, die sicherstellt, dass der Widerruf an sämtliche beteiligten Institutionen weitergeleitet und datenschutzrechtlich vollzogen wird.

Ort, Datum

Unterschrift und Betriebsstempel

I – UNTERLAGEN- PRÜFUNG

KRITERIENKATALOG ZUR ZERTIFIZIERUNG



**AUSGEZEICHNETES
BAYERISCHES
FESTZELT**

Inhalt

I. Regionale Produktqualität.....	3
1. Regionale Produkte	3
2. Regionale Herkunft der Getränke.....	4
II. Dienstleistungsqualität	5

I. Regionale Produktqualität

Werden bayerische Produkte angeboten?

1.1 Regionale Produkte

Bewertungskriterien:

- Überprüft wird, ob in mindestens der Hälfte der **vorhandenen** Warengruppen zu 100 % Geprüfte Qualität – Bayern (GQB) und/oder Bayerisches Biosiegel - zertifizierte Produkte eingesetzt werden. Bei Themenzelten (Bsp. Enten- und Hühnerbraterei, Fischzelte¹ etc.) müssen die namensgebenden Produkte GQB-zertifiziert sein oder das bayerische Biosiegel tragen.
- Wenn für ein Produkt kein GQB vergeben wird, so muss durch ein entsprechendes Datenblatt die regionale, bayerische Herkunft nachgewiesen werden. Dies wird durch die Systemkontrolle (LfL²) stichprobenartig kontrolliert.
- Die Kategorie Gemüse gilt als erfüllt, sofern die verwendete Ware überwiegend (mehr als 50 %) GQB-zertifiziert ist.
- Nachweise sind in Form von GQB-Zeichennutzungsverträgen und/oder belastbaren Lieferscheinen/Lieferverträgen zu erbringen. Hierbei muss der Klassifizierungsgesellschaft eindeutig ersichtlich sein, welche Produkte Sie in den jeweiligen Kategorien verwenden mit dem dazugehörigen Zertifizierungsnachweis.
- Werden teilverarbeitete Produkte verwendet, so ist auch bei diesen Produkten die Zertifizierung des Leitproduktes nachzuweisen (z. B. Rindfleisch im Rindergulasch)

¹ In Fischzelten muss ein klar gekennzeichnetes regionales Angebot mit bayerischer Rohware gegeben sein.

² Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Folgende Warengruppen werden gewertet:

	Kategorie
1	Rind
2	Schwein
3	Geflügel
4	Wurstwaren
5	Eier
6	Milchprodukte (Butter, Käse, Milch)
7	Brezen/Brot
8	Gemüse (inkl. Konserven und Blattsalate/Kräuter)
9	Kartoffeln
10	Convenience (z. B. Knödel, Spätzle, Kartoffelsalat, fertig servierbare Salate, Apfelstrudel, Topfenknödel, Kaiserschmarrnteig)* *Ausgenommen sind folgende Produkte: Senf, Ketchup, Mayonnaise, Saucenhilfe, gerührte Preiselbeeren

1.2 Regionale Herkunft der Getränke

Bewertungskriterien:

- 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 bayerische Getränke anhand der eingereichten Getränkekarte(n) und der Lieferverträge.
- Nachweis der Herkunft der Produkte muss über entsprechende Dokumente erbracht werden. Mündliche Angaben können nicht berücksichtigt werden.

Das bayerische Mindestsortiment muss aus 1x Bier, 1x Wein, 1x Alkoholfreies Getränk, 1 x Spirituose bestehen, sofern die entsprechende Produktgruppe auf der Karte angeboten wird.

Folgende Warengruppen werden gewertet:

	Kategorie	Belege
1	Bier	Lieferverträge oder Erklärung des Lieferanten oder einschlägige Qualitätssiegel
2	Wein	
3	Alkoholfreie Getränke	
4	Spirituosen	

4

II. Dienstleistungsqualität

Bewertungskriterien:

- Überprüft wird das vom Festwirt geforderte Auftreten des Servicepersonals anhand des schriftlichen Servicekonzepts, das allen Mitarbeitern zugänglich sein muss.
Beispiele für das Servicekonzept sind: einheitliche Vorgaben in Sachen Eindecken, Serviceablauf, Verhalten gegenüber Gästen bei Beschwerden

	Kategorie	Beispiele	Belege
1	Servicekonzept		Schriftliches Servicekonzept
2	Qualifikation der Mitarbeiter	Fachlich versierte Kräfte, Serviceleiter hat entsprechende Erfahrung und/oder Ausbildungsabschlüsse etc.	Kurze Aufstellung der Erfahrung einiger Servicemitarbeiter (besonders gehobene Positionen: Zeltmanager, Küchenchef, Serviceleitung(en), etc.)
3	Ausstattungskonzept inkl. Bestuhlungsplan		Schriftlich einreichen

Checkliste

Bitte senden Sie folgende Unterlagen wie angegeben *(spätestens bis 4 Wochen vor Festbetriebs vollständig)* an die Klassifizierungsgesellschaft:

Bayern Tourist GmbH (BTG)
Klassifizierungsgesellschaft „Ausgezeichnete Bayerische Küche“
Türkenstraße 7
80333 München
E-Mail: bayerischekueche@btg-service.de

1. Speisen- und Getränkekarte des entsprechenden Festbetriebes ☐
2. Nachweise für 1.1 Regionale Produkte
(mit Angaben des entsprechenden Festbetriebes) ☐
3. Nachweise für 1.2 Regionale Getränke
(mit Angaben des entsprechenden Festbetriebes) ☐
4. Schriftliches Servicekonzept ☐
5. Kurze Aufstellung der Erfahrung einiger Mitarbeiter
(mit Angaben des entsprechenden Festbetriebes) ☐

5

II – VOR ORT PRÜFUNG

KRITERIENKATALOG ZUR ZERTIFIZIERUNG



**AUSGEZEICHNETES
BAYERISCHES
FESTZELT**

Inhalt

I. Sensorische Prüfung
II. Vor den Kulissen.....
III. Hinter den Kulissen.....

Dieses Dokument dient im Sinne der Transparenz zur Information des Antragstellers.
Es sind keine Vorabangaben erforderlich.

Das Audit dient der Verifizierung des Ergebnisses und zur langfristigen Sicherung der
Umsetzungsqualität.

I. Sensorische Prüfung

1.1 Aussehen/Anrichten/Optik

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

Allgemeine Bewertungshinweise:

- 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
- Saubere Tellerränder

1.2 Geruch/Geschmack

- » 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.

1.3 Temperatur

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

Allgemeine Bewertungshinweise:

- Getränke und Speisen werden mit der richtigen Temperatur serviert.

1.4 Fach- und produktgerechte Zubereitung

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

Allgemeine Bewertungshinweise:

- 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 jeweilig korrekte Garstufe des Lebensmittels

II. Vor den Kulissen

Wird die bayerische Kultur ansprechend umgesetzt?

Kategorie	Beispiele
Gesamteindruck	harmonische, stimmige, dem Konzept entsprechende Gesamterscheinung

III. Hinter den Kulissen

Werden Hygiene- und Ordnungsauflagen entsprechend umgesetzt?

Hier wird auf die Ergebnisse der lokalen Ordnungs- und Überwachungsorgane vertraut. Kommt es zu einer Schließung ist die Auszeichnung im selben Moment der Aussprache der Unterlassung des Betriebs erloschen.