

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

I – Vorabprüfung

Bitte reichen Sie in Anlehnung an den „Kriterienkatalog I -Vorabprüfung“ folgende Nachweise schriftlich bis zum 30.06.2018 ein.

- Antrag und Vereinbarung zur Zertifizierung (ausgefüllt und unterschrieben)
- Speisen- und Getränkekarte des letzten Volksfestes
- Nachweise für „2.1 Regionale Produkte“ (mit Angaben des letzten Volksfestes)
- Nachweise für „2.2 Umsatzstärkste Gerichte“ (mit Angaben des letzten Volksfestes)
- Nachweise für „2.3 Regionale Getränke“ (mit Angaben des letzten Volksfestes)
- Schriftliches Servicekonzept
(wenn möglich für das aktuelle Jahr, andernfalls mit Angaben des letzten Volksfestes)
- Kurze Aufstellung der Erfahrung einiger Mitarbeiter (besonders gehobene Positionen)
(für das aktuelle Jahr)
- Zulassung der Stadt und schriftliche Angabe des Festzeitraumes
(für das aktuelle Jahr, sobald vorhanden)

Nach erfolgreicher Prüfung durch die BTG, erhalten Sie unter Vorbehalt das Logo „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ für Ihre Werbezwecke.

II – Vor Ort Überprüfung

Im Zeitraum vom 24.09.2018 bis zum 27.09.2018 (11:00-17:00 Uhr) findet eine unangemeldete Vor-Ort Prüfung 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.

Bei nicht erfolgreicher Vor-Ort-Prüfung kann eine Nachprüfung am 01.10.2018, 02.10.2018 oder am 04.10.2018 (11:00-17:00 Uhr) erfolgen. Ein positives Ergebnis der Vor-Ort-Prüfung ist unter anderem die Voraussetzung für die Folgezertifizierung im darauffolgenden Jahr.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem „Kriterienkatalog II – Vor Ort Prüfung“.

III - Nachprüfung

Bitte reichen Sie in Anlehnung an den „Kriterienkatalog III – Nachprüfung“ folgende Nachweise nach dem Volksfest schriftlich bis zum 15.11.2018 ein.

- Speisen- und Getränkekarte der Wiesn 2018
- Nachweise für 2.1 Regionale Produkte (mit Angaben der Wiesn 2018)
- Nachweise für 2.2 Umsatzstärkste Gerichte (mit Angaben der Wiesn 2018)
- Nachweise für 2.3 Regionale Getränke (mit Angaben der Wiesn 2018)
- Schriftliches Servicekonzept (für das aktuelle Jahr, falls Abweichungen zur Vorabprüfung)

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

Die Prüf- und Auswertungsgebühr für 1 Jahr beträgt für DEHOGA Bayern-Mitglieder € 950,00 netto, für Nicht-Mitglieder € 1140,00 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.

I – VORABPRÜFUNG

KRITERIENKATALOG

ZUR ZERTIFIZIERUNG



**AUSGEZEICHNETES
BAYERISCHES
FESTZELT**

Inhalt

I. Stammbetrieb	3
II. Regionale Produktqualität.....	3
1. Regionale Produkte	3
2. Umsatzstärkste Gerichte / „Signature Dish“	5
3. Regionale Herkunft der Getränke	5
III. Dienstleistungsqualität	6
IV. Vor den Kulissen.....	6

I. Stammbetrieb

Ist der Stammbetrieb mit Ausgezeichnete Bayerische Küche klassifiziert?

Name des Stammbetriebs: _____

Erfüllt	
Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

II. Regionale Produktqualität

Werden bayerische Produkte angeboten?

2.1 Regionale Produkte

Bewertungskriterien:

- Überprüft wird, ob in 10 von 14 Warengruppen überwiegend (mind. 50 Prozent) bayerische Produkte eingesetzt werden. Bei Themenzelten (Bsp. Enten- und Hühnerbraterei, Kalbsbraterei etc.) müssen die namensgebenden Produkte überwiegend aus bayerischer Herkunft stammen.
- Gemessen wird dies an der erwarteten Verbrauchsmenge für das Fest, für welches die Auszeichnung angestrebt wird.
- Nachweise sind in Form von Lieferverträgen, Erklärungen der Lieferanten oder über einschlägige Qualitätssiegel (z. B. Geprüfte Qualität Bayern, Bayerisches Biosiegel, Regionalfenster etc.) zu erbringen. Regionale Herkunft der Produkte muss dabei ein Bestandteil des Vertrages sein bzw. in der Erklärung explizit bestätigt werden.

Folgende Warengruppen werden gewertet:

	Kategorie	Definition „Bayerische Herkunft“	Belege
1	Rind	Mast, Schlachtung, Zerlegung in Bayern	Lieferverträge mit Mengenangaben, ggf. Erklärung des Lieferanten, einschlägige Qualitätssiegel zusätzlich: Lieferanten- und Produktherkunfts erklärung (Dokument wird von der Klassifizierungsgesellschaft vorgegeben)
2	Schwein		
3	Geflügel		
4	Fisch		
5	Wild		
6	Eier	Gelegt in Bayern	
7	Mehl	Getreide aus bayerischem Anbau, in Bayern gemahlen	
8	Milchprodukte (Butter, Käse, Milch)	Milchproduktion Ggf. Erzeugung von Produkten in Bayern	
9	Brezen / Brot	Bayerischer Bäcker	
10	Gemüse (inkl. Konserven und Salate/Kräuter)	Bayerischer Anbau und ggf. bayerische Weiterverarbeitung	
11	Kartoffeln	Bayerischer Anbau	
12	Obst	Bayerischer Anbau	
13	Convenience (Knödel, Spätzle, Saucenhilfe)	Erzeugnis mit bayerischem Qualitätssiegel	
14	Wurstwaren	Metzgerei/Verarbeitung in Bayern; Rohstoffe überwiegend (mind. 50 %) bayerischer Herkunft	

4

Die überwiegend bayerische Herkunft muss in mindestens einer Warengruppe nachvollziehbar anhand der Mengenangaben (Lieferscheine etc.) belegt werden. Die mit Mengenangaben nachzuweisende Warengruppe wird von der Klassifizierungsgesellschaft nach Abgabe aller Dokumente vorgegeben.

2.2 Umsatzstärkste Gerichte / „Signature Dish“

Bewertungskriterien:

- Als „Signatur-Gerichte“ gelten namensgebende Gerichte (falls vorhanden, bspw. Hendl in der Hendlbraterei o.ä.) bzw. drei der fünf umsatzstärksten Gerichte.
- Neben den Hauptkomponenten müssen auch die weiteren Komponenten/Beilagen dieses Gerichtes durchgängig in Bayern produziert und verarbeitet worden sein.

Beispiel:

Gericht	Komponenten und in etwa Mengen	Zutaten Bayerischer Herkunft	Herkunftsnachweis
½ Hendl	Hendl mit Semmel		analog zu den oben genannten Warengruppen; Speisekarte als Nachweis für die Gerichte
¼ Ente	Ente, Knödel, Blaukraut, Soße		

2.3 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 Getränke aus der Region an Hand der eingereichten Getränkekarte(n) und der Lieferverträge.
- Nachweis der Herkunft der Produkte muss über entsprechende Dokumente erbracht werden. Reine mündliche Angaben sind nicht ausreichend.

5

Das regionale 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, ggf. Erklärung des Lieferanten, einschlägige Qualitätssiegel, Getränkekarte
2	Wein	
3	Alkoholfreie Getränke	
4	Spirituosen	

III. Dienstleistungsqualität

Bewertungskriterien:

- Überprüft wird das vom Festwirt geforderte Auftreten des Servicepersonals anhand des schriftlichen Servicekonzeptes, das allen Mitarbeitern vorliegen muss.
- Pflichtbestandteile des Servicekonzeptes sind: einheitliche Vorgaben in Sachen Eindecken, Serviceablauf Verhalten ggü. Gästen bei Beschwerden

	Kategorie	Beispiele	Belege
1	Servicekonzept		Schriftliches Servicekonzept mit Mindestangaben*
2	Qualifikation der Mitarbeiter	Fachlich versierte Kräfte, Serviceleiter hat entsprechende Erfahrung etc.	Kurze Aufstellung der Erfahrung einiger Servicemitarbeiter (besonders gehobene Positionen: Zeltmanager, Küchenchef etc.)

*Mindestangaben sind: Einheitliche Vorgaben in Sachen Eindecken, Serviceablauf, Verhalten ggü. Gästen bei Beschwerden

6

IV. Vor den Kulissen

	Kategorie	Beispiele	Belege
1	Zeitlich begrenztes Festzelt	Bewirtung findet nur zeitlich begrenzt statt	Schriftliche Angabe des Festzeitraums und Zulassung der Stadt etc.

Checkliste

Bitte senden Sie folgende Unterlagen wie angegeben an die Klassifizierungsgesellschaft:

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

1. Antrag und Vereinbarung zur Zertifizierung
2. Speisen- und Getränkekarte des letzten Volksfestes
3. Nachweise für 2.1 Regionale Produkte (mit Angaben des letzten Volksfestes)
4. Nachweise für 2.2 Umsatzstärkste Gerichte (mit Angaben des letzten Volksfestes)
5. Nachweise für 2.3 Regionale Getränke (mit Angaben des letzten Volksfestes)
6. Schriftliches Servicekonzept
(wenn möglich für das aktuelle Jahr, andernfalls mit Angaben des letzten Volksfestes)
7. Kurze Aufstellung der Erfahrung einiger Mitarbeiter (besonders gehobene Positionen)
(für das aktuelle Jahr)
8. Zulassung der Stadt und schriftliche Angabe des Festzeitraumes
(für das aktuelle Jahr, sobald vorhanden)

7

II – VOR ORT PRÜFUNG

KRITERIENKATALOG ZUR ZERTIFIZIERUNG

**AUSGEZEICHNETES
BAYERISCHES
FESTZELT**

Inhalt

I. Sensorische Prüfung	3
II. Vor den Kulissen.....	4
III. Hinter den Kulissen.....	4

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

I. Sensorische Prüfung

4.1 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

4.2 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.

4.3 Temperatur

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

Allgemeine Bewertungshinweise:

- Getränke und Speisen werden mit der richtigen Temperatur serviert.

4.3 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
1	Gesamteindruck	Bayerische Flaggen, Girlanden, volkstümliche Kronleuchter, Bierbänke etc.
2	Wegeleitsystem	

III. Hinter den Kulissen

4

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.

III – NACHPRÜFUNG

KRITERIENKATALOG

ZUR ZERTIFIZIERUNG



**AUSGEZEICHNETES
BAYERISCHES
FESTZELT**

Inhalt

II. Regionale Produktqualität.....	3
1. Regionale Produkte	3
2. Umsatzstärkste Gerichte / „Signature Dish“	4
3. Regionale Herkunft der Getränke	4

II. Regionale Produktqualität

Werden bayerische Produkte angeboten?

2.1 Regionale Produkte

Bewertungskriterien:

- Überprüft wird, ob in 10 von 14 Warengruppen überwiegend (mind. 50 Prozent) bayerische Produkte eingesetzt werden. Bei Themenzelten (Bsp. Enten- und Hühnerbraterei, Kalbsbraterei etc.) müssen die namensgebenden Produkte überwiegend bayerischer Herkunft sein.
- Gemessen wird dies an der erwarteten Verbrauchsmenge für das Fest, für welches die Auszeichnung angestrebt wird.
- Nachweise sind in Form von Lieferverträgen, Erklärungen der Lieferanten oder über einschlägige Qualitätssiegel (z. B. Geprüfte Qualität Bayern, Bayerisches Biosiegel, Regionalfenster etc.) zu erbringen. Regionale Herkunft der Produkte muss dabei ein Bestandteil des Vertrages sein bzw. in der Erklärung explizit bestätigt werden.

Folgende Warengruppen werden gewertet:

	Kategorie	Definition „Bayerische Herkunft“	Belege
1	Rind	Mast, Schlachtung, Zerlegung in Bayern	Lieferverträge mit Mengenangaben, ggf. Erklärung des Lieferanten, einschlägige Qualitätssiegel zusätzlich: Lieferanten- und Produktherkunfts-erklärung (Dokument wird von der Klassifizierungsgesellschaft vorgegeben)
2	Schwein		
3	Geflügel		
4	Fisch		
5	Wild		
6	Eier	Gelegt in Bayern	
7	Mehl	Getreide aus bayerischem Anbau, in Bayern gemahlen	
8	Milchprodukte (Butter, Käse, Milch)	Milchproduktion Ggf. Erzeugung von Produkten in Bayern	
9	Brezen / Brot	Bayerischer Bäcker	
10	Gemüse (inkl. Konserven und Salate/Kräuter)	Bayerischer Anbau und ggf. bayerische Weiterverarbeitung	
11	Kartoffeln	Bayerischer Anbau	

12	Obst	Bayerischer Anbau	
13	Convenience (Knödel, Spätzle, Saucenhilfe)	Erzeugnis mit bayerischem Qualitätssiegel	
14	Wurstwaren	Metzgerei/Verarbeitung in Bayern; Rohstoffe überwiegend (mind. 50 %) bayerischer Herkunft	

Die überwiegend bayerische Herkunft muss in mindestens einer Warengruppe nachvollziehbar anhand der Mengenangaben (Lieferscheine etc.) belegt werden. Die mit Mengenangaben nachzuweisende Warengruppe wird von der Klassifizierungsgesellschaft nach Abgabe aller Dokumente vorgegeben.

2.2 Umsatzstärkste Gerichte / „Signature Dish“

Bewertungskriterien:

- Als „Signatur-Gerichte“ gelten namensgebende Gerichte (falls vorhanden, bspw. Hendl in der Hendlbraterei o.ä.) bzw. drei der fünf umsatzstärksten Gerichte.
- Neben den Hauptkomponenten müssen auch die weiteren Komponenten/Beilagen dieses Gerichtes durchgängig in Bayern produziert und verarbeitet worden sein.

Beispiel:

Gericht	Komponenten und in etwa Mengen	Zutaten Bayerischer Herkunft	Herkunftsnachweis
½ Hendl	Hendl mit Semmel		analog zu den oben genannten Warengruppen; Speisekarte als Nachweis für die Gerichte
¼ Ente	Ente, Knödel, Blaukraut, Soße		

2.3 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 Getränke aus der Region an Hand der eingereichten Getränkekarte(n) und der Lieferverträge.
- Nachweis der Herkunft der Produkte muss über entsprechende Dokumente erbracht werden. Reine mündliche Angaben sind nicht ausreichend.

Das regionale 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, ggf. Erklärung des Lieferanten, einschlägige Qualitätssiegel, Getränkekarte
2	Wein	
3	Alkoholfreie Getränke	
4	Spirituosen	

Checkliste

Bitte senden Sie folgende Unterlagen wie angegeben an die Klassifizierungsgesellschaft:

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

5

1. Speisen- und Getränkekarte des aktuell zertifizierten Jahres
2. Nachweise für 2.1 Regionale Produkte
(mit Angaben des aktuell zertifizierten Jahres)
3. Nachweise für 2.2 Umsatzstärkste Gerichte
(mit Angaben des aktuell zertifizierten Jahres)
4. Nachweise für 2.3 Regionale Getränke
(mit Angaben des aktuell zertifizierten Jahres)
5. Schriftliches Servicekonzept
(für das aktuelle Jahr, falls Abweichungen zur Vorabprüfung)