

KRITERIENKATALOG ZUR ZERTIFIZIERUNG



**AUSGEZEICHNETES
BAYERISCHES
FESTZELT**

Inhalt

I. Stammbetrieb	3
II. Regionale Produktqualität	3
1. Regionale Speisen	3
2. Umsatzstärkste Gerichte / „Signature Dish“	4
3. Regionale Herkunft der Getränke	5
II. Dienstleistungsqualität	5
III. Vor den Kulissen	6
IV. Hinter 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 Speisen

Bewertungskriterien:

- Überprüft wird, ob in 10 von 14 Warengruppen überwiegend (mind. 50 Prozent) bayerische Produkte eingesetzt werden.
- 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, ggf. Erklärung des Lieferanten, entsprechende Qualitätssiegel
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

2.2 Umsatzstärkste Gerichte / „Signature Dish“

Bewertungskriterien:

<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
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;
2	Wein	
3	Alkoholfreie Getränke	
4	Spirituosen	

5

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
3	Wegeleitsystem		

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

Mögliche Zusatzpunkte (Leistungen die freiwillig und über die gesetzlichen Rahmenbedingungen hinausgehen)

	Kategorie	Beispiele	Belege
3	Einheitliche Kleidung		
4	Zusätzliche Mitarbeitermotivation	z.B.: Kostenlosen Kaffee	

IV. Vor den Kulissen

Wird die bayerische Kultur ansprechend umgesetzt?

	Kategorie	Beispiele	Belege
1	Gesamteindruck	Bayerische Flaggen, Girlanden, volkstümliche Kronleuchter, Bierbänke etc.	Fotonachweis, Konzept, Video ggf. andere
2	Zeitlich begrenztes Festzelt	Bewirtung findet nur zeitlich begrenzt statt	Schriftliche Angabe des Festzeitraums und Zulassung der Stadt etc.

6

V. Hinter den Kulissen

Werden Hygiene- und Ordnungsauflagen entsprechen 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.