

Vielen Dank für Ihr Interesse an der Zertifizierung „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“.
Nachfolgend 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 2022** bis **spätestens 31. Dezember 2021** zurück.

II – Unterlagenprüfung (schriftlich)

Bitte reichen Sie in Anlehnung an den [„Kriterienkatalog II -Unterlagenprüfung“](#) folgende Nachweise schriftlich bis spätestens 31. März 2022 ein.

- Speisen- und Getränkekarte des Oktoberfestes 2022
- Nachweise für „1.1 Regionale Produkte“ (mit Angaben des Oktoberfestes 2022)
- Nachweise für „1.2 Regionale Getränke“ (mit Angaben des Oktoberfestes 2022)
- Schriftliches Servicekonzept
- Kurze Aufstellung der Erfahrung einiger Mitarbeiter (mit Angaben des Oktoberfestes 2022)

I – Vor Ort Überprüfung

Im Zeitraum vom 17.09.2022 bis zum 03.10.2022 von 11:00-17:00 Uhr (Sonntag und Feiertage ausgenommen) 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 in Sonderfällen eine Nachprüfung erfolgen (Hierüber entscheidet die Realisierungsgesellschaft).

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem [„Kriterienkatalog I – Vor Ort Prüfung“](#).

Nach erfolgreicher Unterlagen- sowie Vor-Ort-Prüfung durch die BTG, erhalten Sie das Logo „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ für Ihre Werbezwecke für das Zertifizierungsjahr 2022.

Sofern Sie an einer Folgezertifizierung im Jahr 2023 interessiert sind, wird die Vor-Ort-Prüfung 2022 ebenfalls für das Oktoberfest 2023 angerechnet.

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 € 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.

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

I – 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.

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

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.

II – 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 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 Im Fischzelt muss ein klar gekennzeichnetes regionales Angebot mit bayerischer Rohware gegeben sein.

² Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

3

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 etc.	Kurze Aufstellung der Erfahrung einiger Servicemitarbeiter (besonders gehobene Positionen: Zeltmanager, Küchenchef, Serviceleitung(en), 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. Speisen- und Getränkekarte des Oktoberfestes 2022 | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Nachweise für 1.1 Regionale Produkte
(mit Angaben des Oktoberfestes 2022) | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Nachweise für 1.2 Regionale Getränke
(mit Angaben des Oktoberfestes 2022) | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Schriftliches Servicekonzept | <input type="checkbox"/> | 5 |
| 5. Kurze Aufstellung der Erfahrung einiger Mitarbeiter
(mit Angaben des Oktoberfestes 2022) | <input type="checkbox"/> | |