

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

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 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 Festbetriebsvollständig*) 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