



iStock.com/Nikada

Ausgezeichnetes Festzelt

Kriterienkatalog zur Zertifizierung
mit Erläuterungen zum Beurteilungsbogen

Stand Dezember 2024

 **Genuss Bayern**

„Ausgezeichnetes Festzelt“

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

Das Audit „Vor Ort Prüfung“ dient der Verifizierung des Ergebnisses und zur langfristigen Sicherung der Umsetzungsqualität.

Bei mangelhafter Verifizierung der Kriterien Dienstleistungsqualität und Sensorische Prüfung behält sich die Zertifizierungsgesellschaft vor, eine Nachprüfung durchzuführen und Nachbesserungen einzufordern.

Wer steht dahinter?

Die Klassifizierung „Ausgezeichnetes Festzelt“ ist ein Gemeinschaftsprojekt des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V.. Die Bayern Tourist GmbH (BTG) als Klassifizierungs- und Zertifizierungsspezialist führt die Klassifizierung im Auftrag der beiden Projektpartner durch und garantiert eine neutrale und professionelle Klassifizierung.



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



DEHOGA Bayern



Inhalt

I. UNTERLAGENPRÜFUNG	4
1. Regionale Produktqualität	6
1.1 Regionale Produkte	26
1.2 Regionale Herkunft der Getränke	27
2. Dienstleistungsqualität	7
II. VOR ORT PRÜFUNG	7
1. Sensorische Prüfung	26
2. Dienstleistungsqualität	26
3. Hinter den Kulissen	27

I. UNTERLAGENPRÜFUNG

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Regionale Produktqualität | 5 |
| 2. Dienstleistungsqualität | 6 |

1. Regionale Produktqualität

1.1 Regionale Produkte

» Werden bayerische Produkte angeboten?

Bewertungskriterien:

Überprüft wird, ob in **mindestens die Hälfte** der **eingesetzten Warengruppen** die **Anforderung** von zertifizierten Produkten – **Geprüfte Qualität – Bayern** (GQB) und/oder **Bayerisches Biosiegel** – erfüllt wird. Bei den Warengruppe 1 – 3 müssen mindestens 2 Kategorien erfüllt werden.

Nachweise sind in Form von **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.

Bei **Themenzelte** (Bsp. Enten- und Hühnerbraterei, Fischzelte etc.) müssen die namensgebenden Produkte die Mindestanforderung dieser Warengruppe erfüllen.

Werden **teilverarbeitete Produkte** verwendet, so ist auch bei diesen Produkten die Zertifizierung des Leitproduktes nachzuweisen (z. B. Rindfleisch im Rindergulasch)

Folgende Warengruppen / Kategorien werden gewertet:

KATEGORIEN / WARENGRUPPEN (ZU 50 %)	
= 100 %	
1	Rind
2	Schwein
3	Huhn
4	Eier
5	Brezen / Brot / Mehl
6	Kartoffeln
7	Convenience * Kategorie A. Knödel, Spätzle, fertig servierbare Salate Kategorie B. Süßwaren wie Apfelstrudel, Topfenknödel, Kaiserschmarrn * Hinweis: Kategorie A oder B zu 100% erfüllt
> 50 %	
8	Milchprodukte (Butter, Käse, Milch)
9	Gemüse (inkl. Konserven und Blattsalate/Kräuter)
10	Wurstwaren
11	Sonstiges Geflügel (ohne Huhn)
Nur bei Themenzelte	
12	Fisch / Wild

1.2 Regionale Herkunft der Getränke

» Welche Getränke aus Bayern werden angeboten?

Bewertungskriterien:

Überprüft wird, ob das bayerische Mindestsortiment der Produktgruppen, die auf der Getränkekarte angeboten werden, erfüllt sind.

Nachweise sind in Form der **Getränkekarte(n)** und der **Lieferverträge** zu erbringen. Mündliche Angaben können nicht berücksichtigt werden.

Konzeptbedingt kann das Mindestsortiment auf eine andere Warengruppe mit regionalem Angebot angepasst sein. (Bsp. Kategorie Kaffee)

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

Folgende Warengruppen werden gewertet:

KATEGORIE		NACHWEISE
1	Bier	Lieferverträge oder Erklärung des Lieferanten oder einschlägige Qualitätssiegel
2	Wein	
3	Alkoholfreie Getränke	
4	Spirituosen	
5	Sonstige Getränke (nur bei Themenzelte)	

2. Dienstleistungsqualität

2.1 Wie wird die Qualität im Service sichergestellt?

Bewertungskriterien:

Überprüft wird die Vollständigkeit und Nachvollziehbarkeit der eingereichten Unterlagen.

Nachweise der Dienstleistungsqualität sind in folgender Form zu erbringen:

- Schriftliches **Servicekonzept**, das allen Mitarbeitern zugänglich sein muss
- Ausgefülltes Formblatt „**Qualifikation der Mitarbeiter**“
- Schriftliches Ausstattungskonzept inkl. Bestuhlungsplan bei Neuzertifizierungen

Folgende Kategorien werden gewertet:

KATEGORIE		NACHWEISE
1	Servicekonzept	Schriftliches Servicekonzept (Beispiele: einheitliche Vorgaben in Themen wie Eindecken, Serviceablauf, Hausordnung & Hygiene; Verhalten gegenüber Gästen bei Beschwerden, etc.)
2	Qualifikation der Mitarbeiter	Ausgefülltes Formblatt (Anlage)
3	Ausstattungskonzept inkl. Bestuhlungsplan	Schriftliches Konzept (gilt nur für Neuzertifizierungen)

Formblatt Qualifikation Mitarbeiter

Bitte füllen Sie das Formblatt mit mindestens 3 Positionen aus und senden Sie es mit den anderen Unterlagen an die Bayern Tourist GmbH (BTG).

NAME	ERFAHRUNG SEIT	QUALIFIKATION (IN STICKPUNKTEN)
Zeitmanager		
Küchenchef		
Serviceleitung		
Servicemitarbeiter		
Küchenmitarbeiter		

Eine Schulung der Mitarbeiter zum **Servicekonzept** wird durchgeführt:

ja

nein

_____ Datum

_____ Mitarbeiter

Checkliste

Bayern Tourist GmbH (BTG)
Klassifizierungsgesellschaft „Ausgezeichnete GenussKüche“

Türkenstraße 7
80333 München

E-Mail: bayerischekueche@btg-service.de

Nachweise für Regionale Produktqualität

1. **Speisen- und Getränkekarte** des entsprechenden Festbetriebes
2. **Regionale Produkte**
Lieferscheine/Lieferverträge/Zeichennutzungsverträge Produkte
(mit Angaben des entsprechenden Festbetriebes)
3. **Regionale Getränke**
einschlägige Lieferverträge oder Erklärung des Lieferanten oder Qualitätssiegel
(mit Angaben des entsprechenden Festbetriebes)

Nachweise für Dienstleistungsqualität

4. **Schriftliches Servicekonzept**
5. **Formblatt „Qualifikation Mitarbeiter“**
6. **Schriftliches Ausstattungskonzept inkl. Bestuhlungsplan**
(gilt nur für Neuzertifizierungen)

Bitte senden Sie folgende Unterlagen wie angegeben
(**spätestens bis 8 Wochen vor Festbetriebs vollständig**) an die Klassifizierungsgesellschaft

II. VOR ORT PRÜFUNG

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

- | | |
|----------------------------|----|
| 1. Sensorische Prüfung | 12 |
| 2. Dienstleistungsqualität | 13 |
| 3. Hinter den Kulissen | 14 |

1. 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

2. Dienstleistungsqualität

2.1 Erscheinungsbild Service

- » Haben die Servicekräfte ein gepflegtes, sauberes auf das Betriebskonzept abgestimmtes Erscheinungsbild?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild

Einheitliches Kleidung bzw. zum Betriebskonzept passende Kleidung

2.2 Umgang mit Gästen

- » Ist der Service freundlich und aufmerksam?
- » Wie wird mit Gästewünsche umgegangen?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Freundliche Begrüßung und Verabschiedung.

Durchwegs freundliches Verhalten auch bei Änderungs- und Sonderwünschen sowie bei Reklamationen.

Keine langen Wartezeiten für Vorlage Speisekarte oder Bestellwünsche etc..

Aufmerksamkeit bei leeren Gläsern; kein Besteck etc..

2.3 Fachkenntnisse/Verkaufsgespräch

- » Werden Hinweise auf Tagesempfehlungen gegeben?
- » Findet ein Zusatzverkauf statt?
- » Werden die Gästefragen kompetent beantwortet?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Nachfragen können kompetent beantwortet werden.

Empfehlung und Hinweise zur Karte werden gegeben.

Nachfrage und Angebote von Zusatzverkauf (Dessert; Vorspeise; Beilagensalat etc.).

3. Hinter den Kulissen

3.1 Hygiene- und Ordnungsauflagen

» 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.