

GenussKüche

„ Von der Ausgezeichneten Bayerischen Küche kommt's, dass die Gäste die Einzigartigkeit unserer Region erleben. “

Florian Brunner, Natur-Wohlfühlhotel Brunner Hof

VON MIX
KOMMT MIX

Herzlich Willkommen

Fit für das Qualitätssiegel

„Ausgezeichnete
GenussKüche“

Agenda

- Begrüßung & Einführung
- Beteiligte des Qualitätssiegels
- Änderungen Qualitätssiegel
- Bedeutung des Siegels
- Ablauf der Klassifizierung
- Fortschreibung des Kriterienkatalogs – Was ist neu bzw. anders?
- Sonderpunkte
- Fragen & Erfahrungen & Feedback
- Verabschiedung

Über uns

Träger des
Projektes



Durchgeführt
von



Qualitätssicherung durch die Systemkontrolle

- Begleitung Klassifizierungs-Audits
- Überprüfungs-Audits (Mystery-Checks)
 - Qualitätsbericht
- Dokumenten-Prüfung
- Jahresaudit BTG

25.11.2024



 **Genuss Bayern**
Ausgezeichnete
GenussKüche

 **Genuss Bayern**
Ausgezeichnete
Bierkultur

 **Genuss Bayern**
Ausgezeichnetes
Festzelt

Was ändert sich am Qualitätssiegel?

Genuss Bayern ist eine **Dachmarke** des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus. Sie fasst die genussorientierten Initiativen des Ministeriums unter einem starken Dach zusammen.



Unsere Marke Unsere Werte Kont

Unsere Initiativen

Die Genuss-Initiativen haben die wichtige Aufgabe, Orientierung und Hintergrundinformation zu besonderen Produkten zu bieten und die Sensibilität für Qualität und Unverwechselbarkeit heimischer Lebensmittel zu fördern.



GenussOrte

Bayern lässt sich wahrlich mit allen Sinnen genießen. Hier finden Sie Hochgebirge und sanfte Hügel, große Seen und kleine Weiher, kulturträchtige Städte und versteckte malerische Örtchen. Aber auch der kulinarische



GenussSchätze

Von jeher werden in Bayern kulinarische Traditionen gepflegt. Regionale Köstlichkeiten sind heute so gefragt wie nie, denn die Menschen wünschen sich nachhaltige, qualitativ hochwertige Lebensmittel. Das sind



GenussAkademie

Die GenussAkademie schult in praxisorientierten Sommelier-Kursen und Workshops Fachkräfte der Ernährungsbranche, damit diese den Menschen die sinnliche Erfahrung und um hochwertige Lebensmittel



GenussKüche

In unseren Küchen finden Sie eine authentisch bayerische Genusskultur. Um diese Besonderheit in den Mittelpunkt zu rücken, wurden die Qualitätssiegel "GenussKüche", "Ausgezeichnete Bierkultur" und "Ausgezeichnetes Festzelt" ins Leben gerufen. Sie sind ein verlässlicher Qualitätskompass bei der Suche nach ausgezeichnetem Genuss.

[Zur Seite](#) →



GenussErbe

Bayern ist ein Genussland! Entdecken Sie mehr als 290 typische bayerische Spezialitäten, unsere Rezeptsammlung mit typisch bayerischen Gerichten und bayerische Museen, die Ihnen mehr über die bayerischen Spezialitäten verraten werden.

[Zur Seite](#) →



WeltGenussErbe

Mehr als 50 original-bayerische Spezialitäten sind von der Europäischen Union vor Nachahmung geschützt. Mit vielfältigen Maßnahmen, wie Messeteilnahmen oder Kooperationen mit dem Handel wird das Bewusstsein der Verbraucher für dieses kulinarische Erbe geschärft und der Absatz der Spezialitäten am Markt unterstützt.

[Zur Seite](#) →

**Gemeinsam für mehr
Wertschätzung von kulinarischem
Genuss aus Bayern.**

Quelle:
<https://www.genussbayern.de/index.php>

Philosophie

Regional – Saisonal – Original

Förderung der Zusammenarbeit von
Erzeugern/Landwirten und Gastronomen

Die kulinarischen Besonderheiten in Bayern in den
Mittelpunkt rücken

System



- Grundvoraussetzungen (wie beispielsweise Angebot von regionalen Produkten und Getränken)
- Mindestpunkte erreichen
- Qualitätssiegel ist 3 Jahre gültig

Genuss Bayern
GenussKüche
„Ausgezeichnete
GenussKüche“
Der Ablauf



Selbstbeurteilung, Beratung

- Selbsteinschätzung anhand des Kriterienkatalogs mit allen Beteiligten
- Übermittlung des ausgefüllten Bogens an die BTG
 - Digitale Zusendung der Lieferscheine, Saisonkarten, etc.
 - Angaben zu den Lieferanten
- Möglichkeiten der Unterstützung zur Vorbereitung
 - Online-Schulung „Fit für das Qualitätssiegel“.....
 - Telefonische Kurzberatung
 - Kostenpflichtige Beratung vor Ort










Hier geht's zur [Selbstbeurteilung](#)



I. PRODUKTQUALITÄT

Klicken Sie hier  für die Bewertungslegende zum jeweiligen Kriterium

I.1 WARENHERKUNFT/VERARBEITUNGSSTUFE						
	Sehr gut erfüllt				Nicht erfüllt	Punkte
1.1 Frischware	10-9	8-6	5-4	3-2	0	
1.2 Saisonale Gerichte/ Zubereitungen und Frischware	10-9	8-6	5-3	2-1	0	
1.3 Anteil an vorgefertigten Speisen (Convenience)	10-9	8-6	5-4	3-2	1-0	
1.4 Verwendung und Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen	10	9-7	6-4		2-0	
	Sehr gut erfüllt				Nicht erfüllt	Punkte
1.5 Regionale Produkte	20-16	15-11	10-7	3-2	 0  Ausschluss	

Bitte tragen Sie hier die Lieferanten / Erzeuger Ihrer regionalen Produkte ein:
<https://btg-service.de/wp-content/uploads/Angaben-zu-Lieferanten.pdf>

Selbstbeurteilung

- ◆ Punkte eintragen (immer eine Zahl, die sich im Bewertungsbereich befindet)
- ◆ Klick auf die Fragezeichen führt zur Erläuterung im Kriterienkatalog
- ◆ Entweder handelt es sich um ein Ausschlusskriterium oder eine Zusatzinformation.
- ◆ Weiterleitung zu einem Ausfülldokument, um die Lieferanten anzugeben. (Bitte per Mail senden)

Die Bereisung wird erst nach vollständigem Eingang der Unterlagen und Freigabe dieser geplant.

Wie ist der Ablauf der Bereisung?

Bereisung

WANN?

- ◆ Der Betrieb erhält einen **vierwöchigen Zeitraum**, in welchem die Überprüfung stattfindet. Die Planung beginnt nach vollständigem Eingang der Unterlagen (Selbstbeurteilung, Lieferscheine, Angaben zu Lieferanten, Speisekarten, etc.)

WER?

- ◆ Die Bereisung findet durch eine **zweiköpfige Kommission** mit Fachhintergrund statt, davon immer ein Küchenmeister.

WAS?

- ◆ Vor Ort findet zunächst eine **Sensorische** Prüfung statt. Nach Erhalt der Rechnung gibt sich die Kommission zu erkennen und überprüft zusammen mit dem Ansprechpartner die **Bereiche hinter den Kulissen**.
 1. Prüfung Sensorik
 2. Begehung Küche, Lagerräume, Abfallwirtschaft
 3. Verfassen des Prüfberichts
 4. Feedbackgespräch

Dauer/Vorbereitung?

- ◆ Die Prüfer sind **bis zu 6 Stunden** im Betrieb (inklusive sensorische Prüfung).
- ◆ Der Betrieb muss entsprechende **Belege** hinsichtlich Saisonware, Warenbezug, etc. **vorbereiten**. (entweder vorab an die BTG übermitteln oder vor Ort bereitstellen)

Genuss Bayern
GenussKüche
„Ausgezeichnete
GenussKüche“
Der Ablauf




Auswertung

- Prüfung aller Unterlagen und Übermittlung eines Abschlussberichtes mit dem Ergebnis
- Nachrüstungsoptionen sind in der Regel nicht möglich
(Ausnahme Getränkeangebot)

Abschluss

- Aufnahme auf der Homepage mit einem eigenen Profil
- Übermittlung der Logos und des Schildes
- Mitteilung Termin zur Urkundenübergabe

 Genuss Bayern
GenussKüche
 „Ausgezeichnete
 GenussKüche“
Der Ablauf



Kosten Klassifizierung "Ausgezeichnete Bayerische Küche" Die Kosten für die drei Jahre gültige Klassifizierung liegen für eine Neuklassifizierung bei 539,00€ für Mitglieder des DEHOGA Bayern, für eine Folgeklassifizierung bei 515,00€ für Mitglieder des DEHOGA Bayern, 730,00€ für Nichtmitglieder des DEHOGA Bayern jeweils zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Kosten Zertifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Bierkultur“

Die Preise passen sich an die jeweilige Restlaufzeit der Ausgezeichneten Bayerischen Küche an und staffeln sich wie folgt:

- 3-jährige Laufzeit: € 209,00 DEHOGA Mitglied / € 270,00 Nicht-Mitglied (jeweils zzgl. MwSt.)
- 2-jährige Laufzeit: € 187,00 DEHOGA Mitglied / € 248,00 Nicht-Mitglied (jeweils zzgl. MwSt.)
- 1-jährige Laufzeit: € 165,00 DEHOGA Mitglied / € 226,00 Nicht-Mitglied (jeweils zzgl. MwSt.)

Kosten Klassifizierung "Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt"

- 1-jährige Laufzeit: € 950,00 DEHOGA Mitglied / € 1.140,00 Nicht-Mitglied (jeweils zzgl. MwSt.) + Reisekostenpauschale € 350,00

Kriterien der GenussKüche



Produktqualität

z. B. Warenherkunft, Speisen- und Getränkeangebot, Sensorik

55%



Servicequalität

z. B. Service, Kartengestaltung

21%



Vor den Kulissen

z. B. Gasträume, Gesamterscheinung

9%



Hinter den Kulissen

z. B. Küchen und Lagerräume, Sanitäranlagen

10%

-> Kriterien müssen während der **gesamten Laufzeit** aufrecht erhalten bleiben



Hier finden Sie den Kriterienkatalog online:
www.bayerischekueche.de/download/



Punkteanzahl nach Kategorien:

Kategorie		Maximum	Minimum 70 %	Erläuterung
I.	Produktqualität	185	130	Weniger als 70 % der Punkte: keine Zertifizierung
II.	Dienstleistungsqualität	70	49	
III.	Vor den Kulissen	30	21	
IV.	Hinter den Kulissen	35	25	
V.	Sonderpunkte	15	–	–
Gesamtpunkte		320	225	Weniger als 70 % der Punkte: keine Zertifizierung

Ausschlusskriterien sind:

- Es werden **keine Produkte aus der Region** angeboten.
- Es werden **keine bayerischen Getränke** angeboten (Bier/Wein/Spirituosen/alkoholfreie Getränke).
- Der **Geschmack** und die Zusammensetzung **aller Gerichte** sind **mangelhaft**.
- Es gibt **erhebliche hygienische Mängel**.



225-259 Punkte



260-292 Punkte



293-335 Punkte

Kriterien- Fortschreibung – Was ist neu / anders?

Überblick Weiterentwicklung:

- Neue Punktevergaben aufgrund von Veränderungen und Erfahrungen
- Änderungen von Wording
- Einbindung der Lebensmittelrettung



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Ausgezeichnete
GenussKüche

Kriterienkatalog zur Klassifizierung
mit Erläuterungen zum Beurteilungsbogen

Stand Juni 2024

 **Genuss Bayern**

www.bayerischekueche.de

Die Kriterien-Fortschreibung – Innovation, kreative Küche

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.5:	
Sehr gut (10 Punkte)	In allen fünf Kategorien Überraschendes, Seltenes
Gut (9 – 7 Punkte)	Einige Ansätze außergewöhnlicher Kombinationen (mind. 3 – 4 Kategorien)
Befriedigend (6 – 4 Punkte)	Vereinzelte Ansätze außergewöhnlicher Kombinationen (mind. 1 – 2 Kategorien)
Ausreichend (3 – 1 Punkte)	Gute traditionelle Küche mit Pfiff
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine Ansätze erkennbar

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.5:	
Sehr gut (10 – 9 Punkte)	In <u>allen</u> Kategorien
Gut (8 – 7 Punkte)	<u>Einige</u> Ansätze auf
Befriedigend (5 Punkte)	<u>Vereinzelte</u> Ansätze außergewöhnlicher Kombinationen
Ausreichend (3 – 1 Punkt(e))	Gute <u>traditionelle</u> Küche mit Pfiff
Mangelhaft (0 Punkte)	<u>Keine</u> Ansätze erkennbar


Die Kriterien-Fortschreibung – Geruch/Geschmack

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.4.2

Sehr gut (30 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung aller (geprüften) Gerichte sind sehr stimmig
Gut (29 – 24 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung der meisten (geprüften) Gerichte sind stimmig Kleinigkeiten sind zu bemängeln
Befriedigend (23 – 15 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung viele (geprüften) Gerichte sind stimmig Bei mehreren Gerichten/Komponenten wäre Nachwürzen bzw. geringeres Würzen notwendig
Ausreichend (14 – 10 Punkte)	Eigengeschmack tritt oftmals in den Hintergrund. Gewürze überdecken häufig den Geschmack oder Bei den meisten Gerichten ist ein Abschmecken kaum erkennbar
Mangelhaft (0 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung aller Gerichte sind mangelhaft oder Eine oder mehrere Komponenten sind ungenießbar/verdorben

⚠ **Ausschluss von der Klassifizierung**

⚠ **Ausschluss von der Klassifizierung**



Sehr gut (30 – 28 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung aller (geprüften) Gerichte sind sehr stimmig
Gut (25 – 20 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung der meisten (geprüften) Gerichte sind stimmig Kleinigkeiten sind zu bemängeln
Befriedigend (18 – 15 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung viele (geprüften) Gerichte sind stimmig Bei mehreren Gerichten/Komponenten wäre Nachwürzen bzw. geringeres Würzen notwendig
Ausreichend (10 – 7 Punkte)	Eigengeschmack tritt oftmals in den Hintergrund. Gewürze überdecken häufig den Geschmack oder Bei den meisten Gerichten ist ein Abschmecken kaum erkennbar
Mangelhaft (0 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung aller Gerichte sind mangelhaft oder Eine oder mehrere Komponenten sind ungenießbar/verdorben

Die Kriterien-Fortschreibung – Kinderkarte

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.3:

Sehr gut (5 Punkte)	Kinderkarte mit „Wow-Effekt“, z. B. mit besonderen Ideen Abwechslungsreiche Kinderkarte (inkl. Gemüse)
Gut (4 Punkte)	Abwechslungsreiche Kindergerichte werden angeboten (inkl. Gemüse)
Befriedigend (3 Punkte)	Kindergerichte werden als solche angeboten
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine Kindergerichte werden angeboten

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.3:

Sehr gut (5 Punkte)	<ul style="list-style-type: none">• Kinderkarte mit „Wow-Effekt“, z. B. mit besonderen Ideen• Abwechslungsreiche Kinderkarte (inkl. Gemüse)
Befriedigend (3 Punkte)	Kinderkarte vorhanden
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine Kinderkarte vorhanden

V. Sonderpunkte

	Sonderpunkte	Mögliche Punkte
1.	Qualitätssicherung der Servicequalität <ul style="list-style-type: none"> Q-Zertifizierung nach Servicequalität Deutschland (= 1 Punkt) Jährliche Durchführung mind. einer Mitarbeiterschulung (intern und/oder extern) (= 1 Punkt) 	2 Punkte
2.	Teilnahme an der Zertifizierung „Ausgezeichnete Bierkultur“	2 Punkte
3.	Verwendung von zertifizierten regionalen Qualitätsprodukten im Speisenbereich Je ein Punkt pro Produkt; maximal 4 Punkte <ul style="list-style-type: none"> Produkte mit bayerischen Qualitätssiegel: „Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-Bayern)“; „Bayerisches Bio-Siegel“ und/oder Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung (EU-Gütezeichen): Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) - Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) - Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) 	4 Punkte
4.	Angebot von bayerischen/fränkischen Weinen <ul style="list-style-type: none"> Mindestens ein bayerischer/fränkischer Wein dauerhaft im Offenausschank (=1 Punkt) Mindestens vier bayerische/fränkische Weine dauerhaft im Produktsortiment (=2 Punkte) Mindestens ein Schaumwein aus Bayern/ Franken dauerhaft im Sortiment (=1 Punkt) 	4 Punkte
5.	Reduzierung der Lebensmittelverschwendung Beispiele Teilnahme an Aktionen wie „Foodsharing“, „To Good To Go“, „die Tafel“; individuelle Aktionen zu Resteverwertung; Angebot für die Gäste, übriggebliebenes Essen mitzunehmen etc.	1 Punkt
6.	Präsenz im Netz auf aktuellen Stand	1 Punkt
7.	Teilnahme an der Gastroplattform „Wirt sucht Bauer“ Voraussetzung ist ein freigegebenes Betriebsprofil	1 Punkt

Die Kriterien-Fortschreibung – Sonderpunkte

- Aufteilung des Kriteriums der Qualitätssicherung
- Produkte mit Siegel werden auch beim nachgewiesenen Einkauf berücksichtigt.
- Projekte hinsichtlich Lebensmittelverschwendung werden bewertet.

Unterlagen vorab einreichen!

Die Kriterien-Fortschreibung – Sonderpunkte

Geschützte Herkunftsangaben und Namen traditioneller Spezialitäten



Geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.
z.B. Allgäuer Bergkäse g.U.



Geschützte traditionelle Spezialität, g.t.S.
z.B. Heumilch g.t.S.



Geschützte geografische Angaben g.g.A.
z.B. Bayerisches Bier g.g.A.



Bayerische Qualitätssiegel

Anna Wörl
Netzwerkkoordinatorin für
„Geprüfte Qualität Bayern“
Tel.: 08139-936833
anna.woerl@lq-bayern.de

Veronika Richter
Tel.: 08139-936830
Referentin Qualitätsprogramme (Bio-
Bayern/Geprüfte Qualität Bayern)
Tel.: 08139-936830
gepruefte-qualitaet@lq-bayern.de

Detaillierte Informationen finden Sie unter:

<https://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/markt/eu-herkunftsschutz/index.html>

<https://www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen/index.php>

Sie bieten **selbstgemachten „Obazda / Obatzter g.g.A.“** an, was gibt es hier zu beachten?

<https://www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen/175617/index.php>

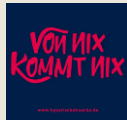
Anmeldung: <https://www.dehoga-bayern.de/aktuelles/detailansicht/article/kennzeichnung-geschuetzter-produkte/>

Beispiel Verwendung -Quelle:

<https://stadt.muenchen.de/dam/jcr:a338973e-10d2-4c75-9520-c66b444d6f9e/Musterspeisekarte.pdf>

Qualitätssiegel „Ausgezeichnete GenussKüche“

Mögliche Teilnahme an den Seminarreihen



Differenzierung



Qualitätssiegel



Ausgezeichnet sein bedeutet

Stimmen der Teilnehmer:

- Fördert die Motivation der Mitarbeiter
- Besonders für Familienbetriebe eine Auszeichnung der Leistung
- Den Gästen zeigen, dass Regionalität gelebt wird
- Unterstützt bei der Preisbildung

➔ News aus erster Hand
Veranstaltungen, Projekte, etc.



Offizielle Verleihung mit Ministerin
Möglichkeit für Netzwerke
Community
„Ausgezeichnete GenussKüche“



Beitrag zu leisten zur regionalen
Wertschöpfungskette

Legende: ■ Weiter zu ■ Im Blick haben ■ Feedbackbedarf			
Feedbackbogen zur Qualitätssicherung			
Welche Speisen wurden geprüft?			
1. Produktqualität			
1. Warenkunde/Verarbeitungsstufe			
Kriterien	Feedback	10	10
1.4 Deklarationspflichtige Zusatzstoffe			
2. Speisenangebote			
2.1 Regionalität/Gastliche Spezialitäten		10	

Geprüft zu werden (Mystery Check)
- Qualitätssicherung

Weitere mögliche Qualitätssiegel

 **Genuss Bayern**
Ausgezeichnete
Bierkultur

„Ausgezeichnete Bierkultur“

- Zusatzzertifizierung

 **Genuss Bayern**
Ausgezeichnetes
Festzelt

„Ausgezeichnetes Festzelt“

- Bayernweit Anmeldung möglich



Vielen Dank für Ihre Teilnahme!



Ihre Ansprechpartnerin:
Bayern Tourist GmbH (BTG)
Prinz-Ludwig-Palais
Türkenstraße 7
80333 München
Telefon: +49 89 28760-264
Fax: +49 89 28760-121

bayerischekueche@btg-service.de

Wir würden uns über Ihr Feedback
sehr freuen:



Oder über diesen Link: <https://forms.office.com/e/jzy1Q0f0G1?origin=lprLink>