

Qualitätskriterienkatalog

Unser Qualitätsversprechen an unsere Gäste.

Name des Betriebes:

Allgemeines, Service und Tischkultur	JA	NEIN
Aktueller Internetauftritt: Adresse, Tel., Öffnungszeiten, Veranstaltungen sowie Speisen, Getränke und Menüs, ...		
Produktkenntnisse und Empfehlungen vom Servicepersonal (Tradition sowie Herkunft)		
Saisonale Erkennbarkeit (Deko, Tischgestaltung, ...)		
Gelebte, authentische Tischkultur		
Küchenprodukte und Speisen steirischer/regionaler Herkunft	JA	NEIN
Berücksichtigung der steirischen Speisenbenennung (z.B. Erdäpfel statt Kartoffel, Paradeiser statt Tomaten, knusprig statt kross etc.)		
Gerichte auf der Karte sind zu mind. 60% traditionell steirisch		
Exotische bzw. internationale Speisenbenennung unter 30 %		
Mind. 3 österreichische Fleischarten		
Berücksichtigung heimischer Fische (frisch/tiefgekühlt)		
Erdäpfel und mind. 3 weitere Obst- und Gemüsearten aus Österreich		
Eier und Milch aus Österreich		
Berücksichtigung der Saison und Jahreszeit bei der Menügestaltung		
Mind. eine vegetarische oder auch vegane Vorspeise im Angebot		
Mind. zwei vegetarische oder auch vegane Hauptspeisen im Angebot		
Getränke steirischer/regionaler Herkunft	JA	NEIN
Mind. 2 offene steirische Weine		
Mind. 1 steirisches Bier vom Fass		
Mind. 3 einheimische Fruchtsäfte oder Sirup		
Mind. 2 steirische Destillate		
Mind. 1 steirisches (regionales) Mineralwasser		
Sichtbare Bierkultur (Zeitfaktor, Temperatur, Schaum)		
Richtige Serviertemperatur bei Wein bzw. Getränken allgemein		
Sofern Wein im Angebot: Steirischer Wein vor nationalen und internationalen Weinen		
Heimische Kaffeekultur		
Kinderfreundlichkeit	JA	NEIN
Wickelmöglichkeit auf dem WCs (Wickeltisch oder Auflage)		
Beschäftigung für Kinder (Spielplatz/-ecke, Malbücher, ...)		
Kindgerechte Ausstattung (Hochstuhl, Besteck, ...)		
Kinderspeisen (oder Möglichkeit kleine Portionen zu bestellen)		
SUMME: Für eine Aufnahme müssen mind. 80% der Fragen (22 von 27 Fragen) mit JA beantwortet werden können.		