

Betrieb:

Datum:

Grundvoraussetzungen	ja	nein
Klassische Heckenwirtschaft im Sinne des Weinrechts: Selbsterzeugter und selbstausgebauter Wein; Traubenerzeuger mit Vollablieferpflicht sowie Gaststätten mit Heckenwirtschaftscharakter.		
Zeitliche Begrenzung 4 Monate wird eingehalten		
weinbauliche Qualifizierung / Ausbildung vorhanden (§45/2 BBiG, Winzer oder höher, Qualifizierungsnachweis im Rahmen der Erwachsenenbildung)		
Mitglied im Fränkischen Weinbauverband e.V. bzw. im Bayer. Hotel- und Gaststättenverband e.V., Mitgliedschaft im TV Franken (Gemeinde)		
Gepflegtes äußeres Erscheinungsbild, saubere Speisekarte, Beschilderung, Parkplätze		
Abhofverkauf der Weine möglich		
Keine betriebsfremde Werbung im Betrieb (Speisekarte, Weinkarte, Gläser, Ascher, Servietten etc.)		
Kalte Speisen werden durchgehend der Öffnungszeiten angeboten		
Keine Bierzeltgarnituren im Innenbereich		
Schwerpunkt des Angebots: fränkische regionale Produkte (Bäcker, Metzger, Teichwirt etc.)		
Die Weinkarte ist einfach und übersichtlich gehalten		
Im Angebot überwiegen Qualitätsweine (max. 2 fränkische Landweine)		
Die Grundvoraussetzungen sind erfüllt:		
1. Weinqualität und empfohlenes Weinangebot	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Die Weine sind fehlerfrei (besonders zu beachten bei den Landweinen!) und sensorisch nicht zu beanstanden.	30	
Im Ausschank befinden sich eigene Weine des aktuellen Jahrgangs.	10	
Angebot eines roséfarbenen Weines (Rotling, Weißherbst, Rosé, Blanc de Noir) im Offenweinausschank	10	
Angebot eines selbsterzeugten Sektes / Seccos im Offenweinausschank. Aromatisierte Mixgetränke mit heimischen Partnern	10	
Zwischensumme Speisekarte u. Weinempfehlungen:	60	0



2. Empfohlenes Speisen- und Getränkeangebot		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Ausschlusskriterium: In der Heckenwirtschaft wird Bier angeboten			
Es werden regionale alkoholfreie Getränke (z.B.: Traubensaft, Obstsäfte, Traubensecco, Säfte aus heimischen Früchten.) angeboten		30	
Typische Brotzeit- bzw. Vesperkarte, mit mindestens 10 Gerichten aus der Vorschlagsliste (s. Anlage) oder anderen regionaltypischen Gerichten		25	
Kreatives Angebot heimischer Speisen		15	
Die Zutaten werden überwiegend von regionalen Bäckereien, Metzgereien und bäuerlichen Direktvermarktern bezogen. Dies wird in der Karte besonders gekennzeichnet		20	
Die Speisen werden der Charakteristik der Heckenwirtschaft entsprechend schmackhaft und dekorativ angerichtet		10	
Zwischensumme Speisekarte und Weinempfehlungen		100	0
3. Wein- und Glaskultur		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Ausschlusskriterium: Das „regionale Achtel“ wird im normalen "Schoppenrömer" serviert.			
Die Weine werden entsprechend der jahrezeitlichen Witterung mit der optimalen <u>Serviertemperatur</u> gereicht (Frühling/Sommer: Weißweine 6-8 Grad C., Herbst/Winter 8-10 Grad C., Rotweine: Frühling/Sommer: 10-12 Grad C., Herbst/Winter: 16 – 18 Grad C., Sekt/Secco: 6-8 Grad C.)		30	
Neben dem traditionellen Schoppenglas (Römer) für den Offenweinausschank, werden die Weine im Flaschenausschank grundsätzlich mit zeitgemäßen Gläsern moderner Trinkglasserien serviert.		10	
Zwischensumme Wein- und Glaskultur		40	0
4. Servicekompetenz		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Der Service ist in der Lage gegenüber dem Gast Weinempfehlungen entsprechend der Jahreszeit und dem Speisenangebot auszusprechen.		20	
Der Service verfügt über gute und ausreichende Kenntnisse zu den hauseigenen Weinen, sowie der lokalen Gegebenheiten (Lagen, Winzerbetriebe, Herkunftsypen der g. U. Franken)		20	
Zwischensumme Servicekompetenz:		40	0
5. Ambiente und Heckenwirtschaftkultur		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Winzerfamilie ist persönlich in der Gästebetreuung anwesend (Kontakt)		20	
Freundlichkeit und positives Auftreten (Bekleidung)		10	
Sanitäre Anlagen sauber und gepflegt mit Vorraum		10	
Kommunikation über Internet und regionale Portale: Öffnungszeiten und Urlaubstermine werden deutlich sichtbar kommuniziert		10	
(Wein-) Touristische Informationen zu Franken / zum Frankenwein sowie Informationen zu gastronomischen Einrichtungen der Region vorhanden		10	
Zwischensumme Ambiente/Präsentation		60	
Gesamtsumme		300	0
Zusatzpunkte: Der Betrieb führt ein Angebot besonders kreativer heimischer Speisen		10	
Zusatzpunkte: Der Betrieb präsentiert (z.B. durch Auslage des Flyers) Produkte des Projektes "Fränkische Zwetschge" und bietet diese zum Verkauf an.		20	

Ort, Datum

Unterschrift