



Betrieb:

Datum:

## Grundvoraussetzungen

Alle Weine im Offenausschank sind mit einer Jahrgangsangabe und Winzerbetrieb versehen.

1. Empfohlenes Weinangebot im offenen Ausschank		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Im Angebot befinden sich mind. 3 Weine des aktuellen Jahrgangs (g.U. Franken)		20	
Angebot eines Fränkischen Rosé, Rotling, Weißherbst oder Blanc de Noir.		10	
Angebot eines "Seccos" oder eines fränkischen Winzersektes als Aperitiv.		10	
Glasweiser Ausschank von 0,1 und 0,25 (0,2) ltr.		20	
<b>Zwischensumme Weinangebot im offenen Ausschank:</b>		<b>60</b>	<b>0</b>
2. Empfohlenes Weinangebot im Flaschenausschank		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Die Weinkarte bietet 1- 2 Flaschenweine des aktuellen Jahrgangs zu einem Preis von unter 20 Euro je Flasche an.		5	
Darüber hinaus bietet die Weinkarte einen repräsentativen Querschnitt der lokalen bzw. regionalen Rebsorten- und Lagenweine an		5	
Die Weinkarte ist klar, übersichtlich strukturiert, nach Qualitäten, Herkünften und Wertigkeiten gut erkennbar aufgebaut. Sie orientiert sich an der Herkunftspyramide der g.U. Franken.		25	
<b>Zwischensumme Weinangebot im Flaschenausschank:</b>		<b>35</b>	<b>0</b>
3. Speisekarte und Weinempfehlungen		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Auf der Tageskarte oder Menükarte werden Weinempfehlungen zu einzelnen Gerichten ausgesprochen.		25	
Die Speisekarte beinhaltet einen Schwerpunkt mit typischen fränkischen/lokalen Gerichten / Zutaten.		25	
Auf die Verwendung regionaler Erzeugnisse von Direktvermarktern wird in der Speisekarte deutlich hingewiesen		10	
Die Speise- und Weinkarten sind sauber, gepflegt und ansprechend gestaltet		5	
<b>Zwischensumme Speisekarte und Weinempfehlungen:</b>		<b>65</b>	<b>0</b>



4. Wein- und Glaskultur		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Die Weine werden entsprechend der jahreszeitlichen 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	
Alle Weine werden in zeitgemäßen Gläsern moderner Trinkglasserien serviert		10	
<b>Zwischensumme Wein- und Glaskultur:</b>		<b>40</b>	<b>0</b>
5. 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 Kenntnisse zu den fränkischen Rebsorten und ihren Weinen, sowie der lokalen Gegebenheiten (Lagen, Winzerbetriebe, Herkunftspyramide der g.U. Franken)		15	
Der Service verfügt darüber hinaus über gute Kenntnisse zum touristischen Angebot in der Region (Kultur, Architektur, Natur etc.)		15	
<b>Zwischensumme Servicekompetenz:</b>		<b>50</b>	<b>0</b>
6. Ambiente/Präsentation		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
stimmiger Gesamteindruck, Ambiente, gefühlte Wahrnehmung, Darstellung "Wein & Weinkultur"		20	
Kommunikation über Internet und regionale Portale: Öffnungszeiten und Urlaubstermine werden deutlich sichtbar kommuniziert		15	
Weintouristische Informationen zu Franken / zum Frankenwein vorhanden		10	
gepflegte sanitäre Einrichtungen		5	
<b>Zwischensumme Ambiente/Präsentation:</b>		<b>50</b>	
Gesamtsumme		300	0
<b>Zusatzpunkte:</b> Der Betrieb führt regelmäßig Schulungen durch Weindozenten durch bzw. nimmt an Qualifizierungsmaßnahmen im Wein- oder Gastronomiebereich teil		20	
<b>Zusatzpunkte:</b> Der Betrieb präsentiert (z.B. durch Auslage des Flyers) Produkte des Projektes "Fränkische Zwetschge" und bietet diese zum Verkauf an.		20	

Ort, Datum

Unterschrift