



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	
Zwischensumme Weinangebot im offenen Ausschank:		60	0
2. Empfohlenes Weinangebot im Flaschenausschank		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Die Weinkarte bietet einen repräsentativen Querschnitt der fränkischen Rebsorten- und Lagenweine an		15	
Die Weinkarte ist klar, übersichtlich strukturiert, nach Qualitäten, Herkünften und Wertigkeiten gut erkennbar aufgebaut. Sie orientiert sich an der Herkunftspyramide der g.U. Franken.		20	
Weinkarte wird ergänzt um ein gut sortiertes Angebot nationaler bzw. internationaler Weine		15	
Zwischensumme Weinangebot im Flaschenausschank:		50	0
3. Speisekarte und Weinempfehlungen		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Die Speisekarte (Tageskarte oder Menükarte) beinhaltet Weinempfehlungen zu einzelnen Gerichten oder erfolgen durch Sommelier bzw. Serviceleiter		30	
Auf die Herkunft der Erzeugnisse wird in der Speisekarte gesondert und deutlich hingewiesen		15	
Die Speise- und Weinkarten sind sauber, gepflegt und ansprechend gestaltet		10	
Zwischensumme Speisekarte und Weinempfehlungen:		55	0



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	
Zwischensumme Wein- und Glaskultur:		40	0
5. Servicekompetenz		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Der Service verfügt über gute Kenntnisse zu den fränkischen Rebsorten und ihren Weinen, sowie der lokalen Gegebenheiten (Lagen, Winzerbetriebe, Stilistik, Herkunftspyramide der g.U. Franken)		30	
Der Service verfügt darüber hinaus über gute Kenntnisse zum touristischen Angebot in der Region (Kultur, Architektur, Natur etc.)		15	
Zwischensumme Servicekompetenz:		45	0
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	
Zwischensumme Ambiente/Präsentation:		50	
Gesamtsumme		300	0



Zusatzpunkte: Der Betrieb führt regelmäßig Schulungen durch Weindozenten durch bzw. nimmt an Qualifizierungsmaßnahmen im Wein- oder Gastronomiebereich teil

Zusatzpunkte: Der Betrieb präsentiert (z.B. durch Auslage des Flyers) Produkte des Projektes "Fränkische Zwetschge" und bietet diese zum Verkauf an.

20	
----	--

20

Ort, Datum

Unterschrift