



Kategorie 1: Weinfest im Freien

Datum:

1. Ambiente und Umfeld

	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Franken-Silvanerheimat seit 1659 wird ausreichend dargestellt	10	
Nutzung attraktiver historischer und kultureller Örtlichkeiten bzw. attraktiver Landschaftsbestandteile als Veranstaltungsort	20	
Stilvolle Gestaltung des Veranstaltungsortes (Verkaufsstände, Deko, Eingangsbereich, Nachtbeleuchtung etc.)	20	
Information und Leitsystem (Ausschilderung Weinfest, Ausweisung und Beschilderung Parkplätze, Wegweisung im Ort, Toilettenhinweis)	5	
Einheitliche Kleidung des Servicepersonals	5	
Zwischensumme Ambiente und Umfeld:	50	0

2. Sicherheit und Jugendschutz

	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Ausschlusskriterium: negative hygienische Rahmenbedingungen		
Organisation des Festbetriebes (ausgeschildertes Festbüro, Ansprechpartner, Verfügbarkeit, Sicherheitsdienst, Eingangskontrollen)	10	
Deutlich sichtbare Hinweise auf das Verbot des Alkohol- Ausschanks an Jugendliche (mind. DIN A 3) und Belehrung des Ausschankpersonals; Deutlicher Hinweis auf die Aktion "wine in moderation" und verwendung des Logos	20	
Zwischensumme Sicherheit und Jugendschutz:	30	0

3. Weinkultur

	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Stielglas und Ausschank 0,1 bei Angebot von 0,75 Flaschen bzw. Bocksbeuteln (Bocksbeutelbar)	10	
Weine richtig temperiert (Serviertemperatur)	20	
Angebot eines fränkischen Winzersektes	10	
An den Weinverkaufsständen und in der Bocksbeutelbar kompetentes Fachpersonal	10	
Zwischensumme Weinkultur:	50	0



4. Weinqualität/Getränkeangebot	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
<p>Ausschlusskriterium: Bier wird erkennbar und dominant angeboten. Prüfen: Bierausschank soll nur in 0,3 ltr.-Gläsern erfolgen! Voraussetzung bei der Abgabe von Mix- und Mischgetränken in der Cocktailbar ist die ausschließliche Verwendung von fränkischen Rohstoffen. Es wird mindestens Qualitätswein angeboten.</p>		
Die Weinkarte ist klar, übersichtlich strukturiert, nach Qualitäten, Herkünften und Wertigkeiten gut erkennbar aufgebaut. Sie orientiert sich an der Herkunftspyramide der g.U. Franken.	10	
Weinqualität (keine Weinfehler und Weinmängel)	15	
Im Offenweinausschank sind nur aktuelle Jahrgänge, mind. 1 roséfarbener Wein und ein Silvaner. Es werden nur Weine der g.U. Franken angeboten.	20	
Vorauswahl der Weine durch unabhängige kompetente Kommission (Fachberater Bezirk, LWG, Weinkontrolle, örtliche Kellermeister und Weinbautechniker, Weindozenten o.ä.)	20	
Säfte aus regionalen Produkten	10	
Zwischensumme Weinkultur:	75	0
5. Speisenangebot	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Einbindung des regionalen Ernährungshandwerkes (Gastronomie, Bäcker, Metzger, direktvermarktende Landwirte)	30	
Angebot regionaler fränkischer Spezialitäten	20	
Angebot von kleinen, leichten Speisen (Fingerfood, Snacks) (Kreativposition!)	20	
Zwischensumme Speisenangebot:	70	0
6. Musikalische Unterhaltung	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Musikangebot hat angenehmen begleitenden Charakter (nicht zu laut, nicht aufheizend)	10	
Musik ohne Verstärker / Tischmusik (mind. an einem Tag des Festes)	10	
Ausgeglichenes Angebot der einzelnen Musikstile	5	
Zwischensumme Musikalische Unterhaltung:	25	
Gesamtsumme	300	0
<p>Zusatzpunkte: Ergänzende Programmangebote: z.B. Eröffnungsveranstaltung, Führungen, Spezialevents, Angebote für Kinder, ...</p>	20	
<p>Verkauf von Produkten aus dem Projekt "Fränkische Zwetschge"</p>	20	