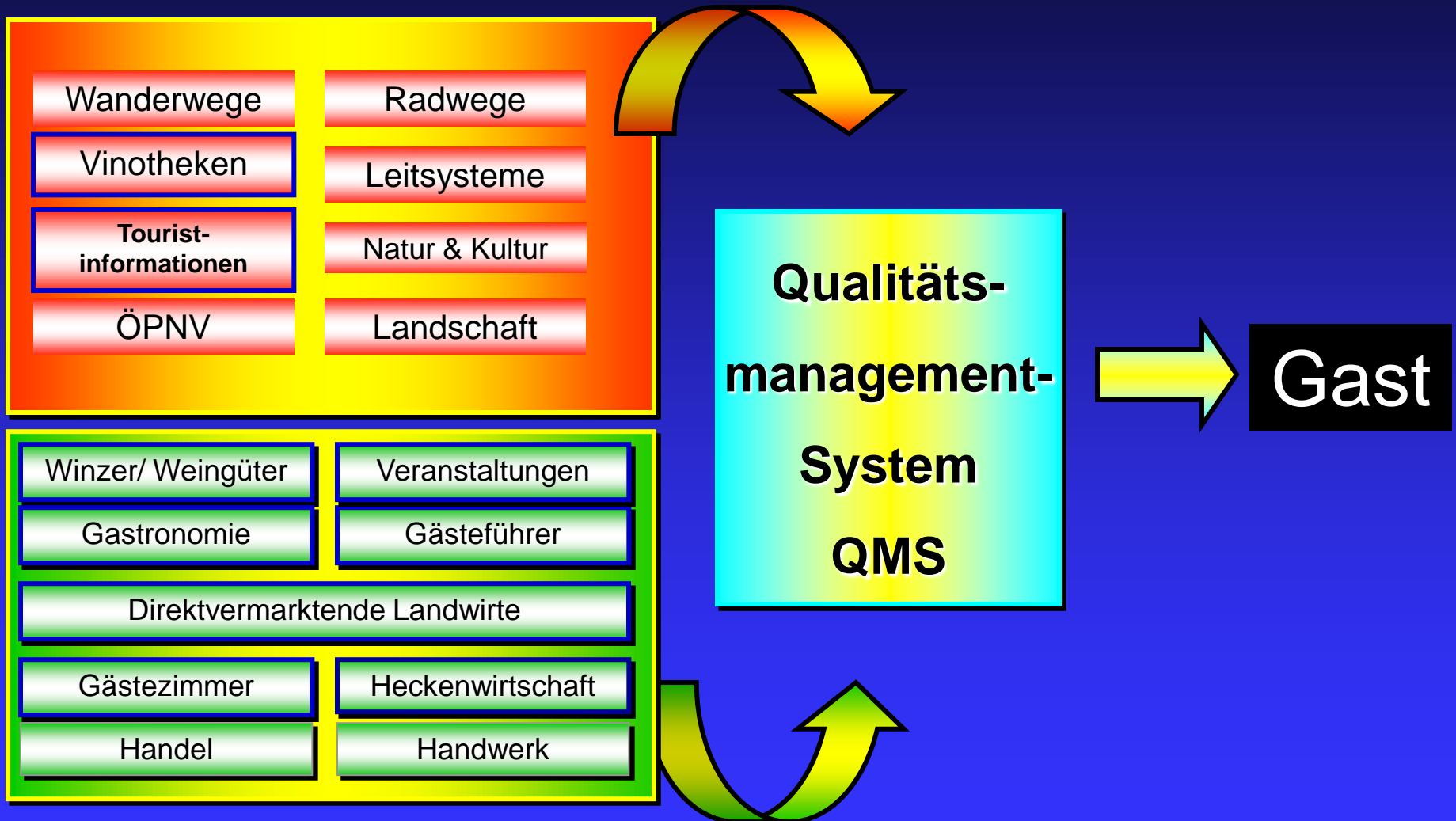
A photograph of a lighthouse silhouette against a cloudy sky. The lighthouse is a tall, dark tower with a lantern room at the top. A black rectangular text box is overlaid on the middle of the image, containing yellow text. The background shows a dark horizon with some trees and a utility pole.

Ohne Qualität geht es nicht
Strategischer Ansatz „Leuchttürme“

Zertifizierungsmaßnahmen :

Dienstleistungskultur Wein – Infrastruktur Weintourismus



Checkliste „Frankenwein in der Gastronomie“

1. Empfohlenes Weinangebot im offenen Ausschank	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Ausschlusskriterium: Die Weinkarte bietet Weine an, die älter als 2 Jahre sind (ausgenommen Rotweine)		
Zu Frühlingsbeginn eines jeden Jahres befinden sich im Angebot mind. 3 Weine des neuen Jahrgangs (Segment Neues Franken).	20	
Angebot eines Fränkischen Rosé, Rotling oder Weißherbstweines.	20	
Angebot eines fränkischen "Seccos" oder eines fränkischen Winzersektes als Aperitiv.	20	
Glasweiser Ausschank von 0,1 und 0,25 l	20	
Zwischensumme Weinangebot im offenen Ausschank:	80	0
2. Empfohlenes Weinangebot im Flaschenausschank:		
Die Weinkarte bietet 1- 2 Flaschenweine des aktuellen Jahrgangs zu einem Preis von unter 12 Euro je Flasche an (Silvaner und Müller-Thurgau der Basic Qualität, Bocksbeutel oder Bordeauxflasche).	10	
Darüber hinaus bietet die Weinkarte einen repräsentativen Querschnitt der lokalen bzw. regionalen Rebsorten- und Lagenweine an	10	
Hochwertige große trockene Weine und edelsüße Weine älterer Jahrgänge werden als Spezialitäten in der Weinliste gelistet.	10	
Die Weinkarte ist klar, übersichtlich strukturiert und aufgebaut	10	
Die Weinkarte orientiert sich nach der Fränkischen Qualitätsweinpyramide, diese wird in der Karte erläutert	5	
Weinkarte wird ergänzt um ein gut sortiertes Angebot nationaler bzw. internationaler Weine	5	
Zwischensumme Weinangebot im Flaschenausschank:	50	0

Qualitätsmanagement

z.B.

Checkliste „Gastronomie“

3. Speisekarte und Weinempfehlungen		
Die Speisekarte (Tageskarte oder Menükarte) beinhaltet Weinempfehlungen zu einzelnen Gerichten	20	
Die Speisekarte beinhaltet einen Schwerpunkt mit typischen fränkischen/lokalen Gerichten / Zutaten.	20	
Auf die Verwendung regionaler Erzeugnisse von Direktvermarktern wird in der Speisekarte gesondert und deutlich hingewiesen	10	
Zwischensumme Speisekarte u. Weinempfehlungen:	50	0

4. Wein- und Glaskultur:

Ausschlusskriterium: Das „regionale Achtel“ wird im normalen Schoppenglas 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.)	20	
Neben dem traditionellen Schoppenglas (mit möglichst dünnem Glasrand) für den offenen Ausschank, werden die Weine im Flaschenausschank grundsätzlich mit zeitgemäßen Gläsern moderner Trinkgläserien serviert (z.B. Spiegelau „vino grande“)	20	
Zwischensumme Wein- und Glaskultur:	40	0

5. Servicekompetenz:

Der Service ist in der Lage gegenüber dem Gast Weinempfehlungen entsprechend der Jahreszeit und dem Speisenangebot auszusprechen (Der Gast wird animiert zuerst die Speise auszuwählen und dazu dann das passende Getränk)	20	
Der Service verfügt über gute Kenntnisse zu den fränkischen Rebsorten und ihren Weinen, sowie der lokalen Gegebenheiten (Lagen, Winzerbetriebe, Stilistik, Qualitätspyramide)	20	
Zwischensumme Servicekompetenz:	40	0

Checkliste „Gastronomie“

6. Ambiente / Präsentation:		
Wein ist deutlich im Eingangsbereich / Gastraum sichtbar: durch Weinschrank, Weinregal, Weinliteratur, Flaschenpräsentation, Bilder etc.	10	
Freundlichkeit und positives Auftreten (Bekleidung)	10	
Sanitäre Anlagen sauber und gepflegt	10	
Weintouristische Informationen zu Franken / zum Frankenwein vorhanden	10	
Zwischensumme Ambiente/Präsentation:	40	0
Gesamtsumme:	300	0

Checkliste „Gastronomie“

Qualitätsmanagement – Zu Gast beim Winzer

→ Checkliste → Kommission → Zertifizierung



Qualitätsmanagement - Gastronomie

→ Checkliste → Kommission → Zertifizierung



Qualitätsmanagement – Feines vom Land

→ Checkliste → Kommission → Zertifizierung



Qualitätsmanagement – Veranstaltungen

→ Checkliste → Prüfung Antrag → Zertifizierung



Qualitätsmanagement – Heckenwirtschaft

→ Checkliste → Beratung → Prüfung → Zertifizierung → Controlling

