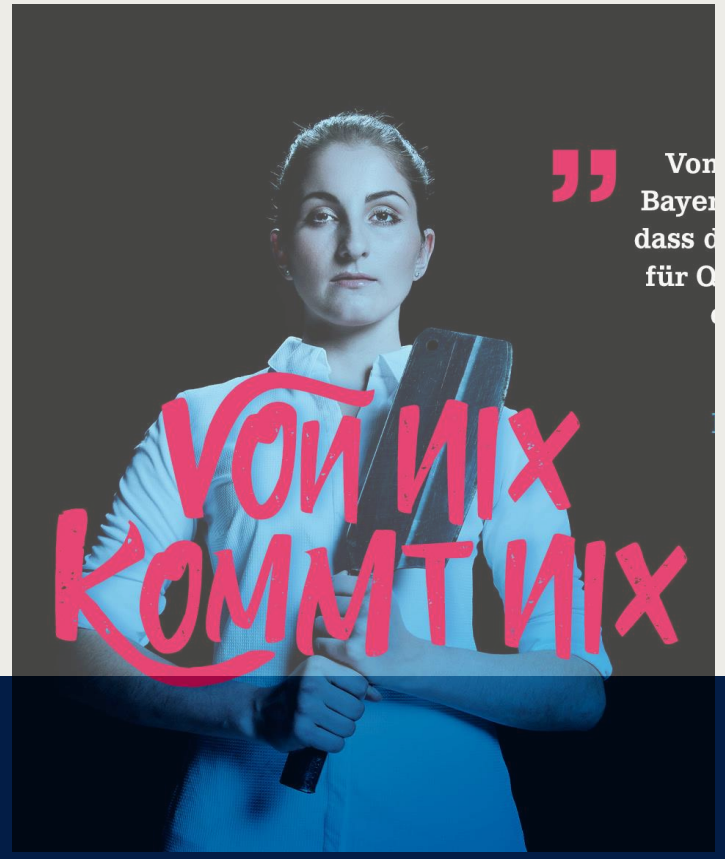
Online-Reihe für Gastronominnen und Gastronomen aus Bayern
Regional, Saisonal, Original.

Herzlich Willkommen

Fit für das Qualitätssiegel

„Ausgezeichnete GenussKüche“



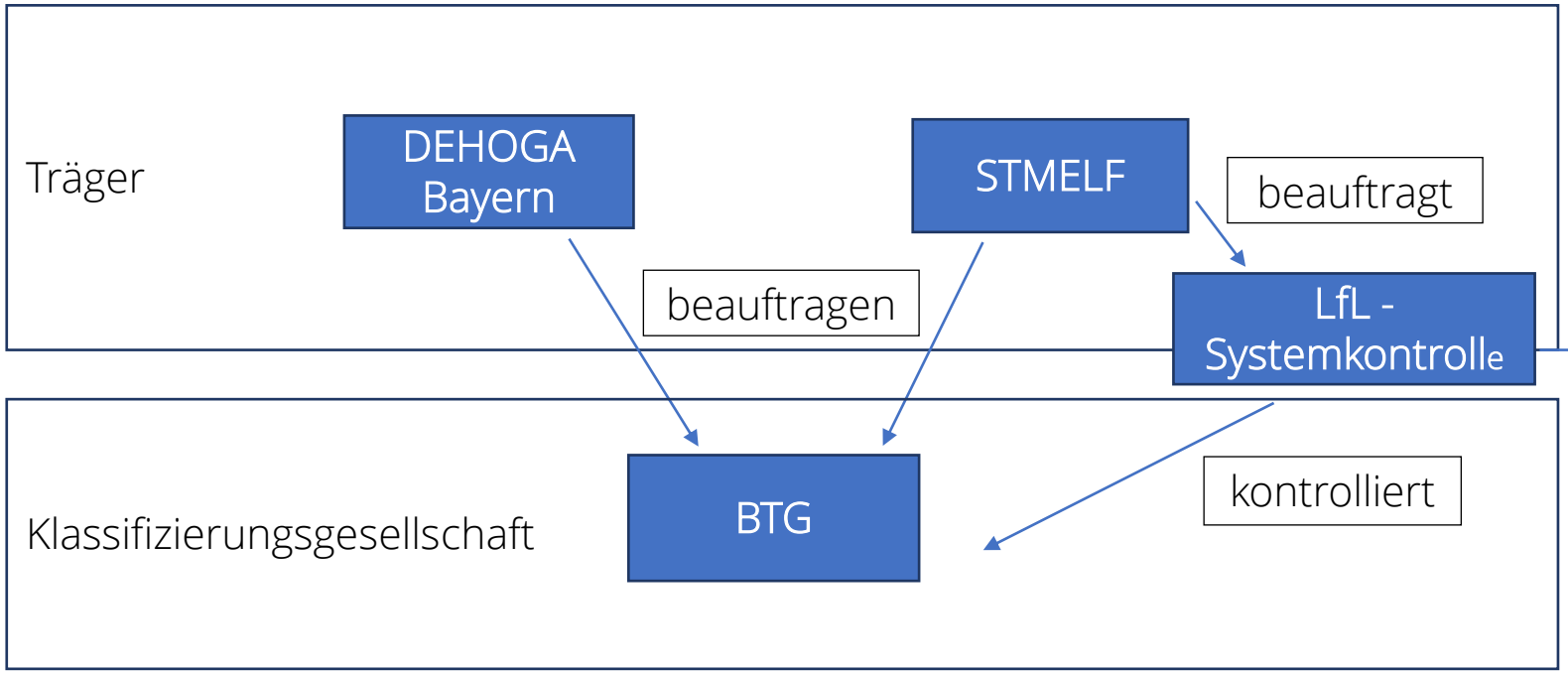
10.06.2023 um 10:00 Uhr bis 11:00 Uhr

Agenda

- Begrüßung & Einführung
- Beteiligte des Qualitätssiegels
- Änderungen Qualitätssiegel
- Bedeutung des Siegels
- Ablauf der Klassifizierung
- Fortschreibung des Kriterienkatalogs – Was ist neu bzw. anders?
- Sonderpunkte
- Fragen & Erfahrungen & Feedback
- Verabschiedung

Wer steht hinter dem Qualitätssiegel?

Genuss Bayern
Ausgezeichnete Genussküche



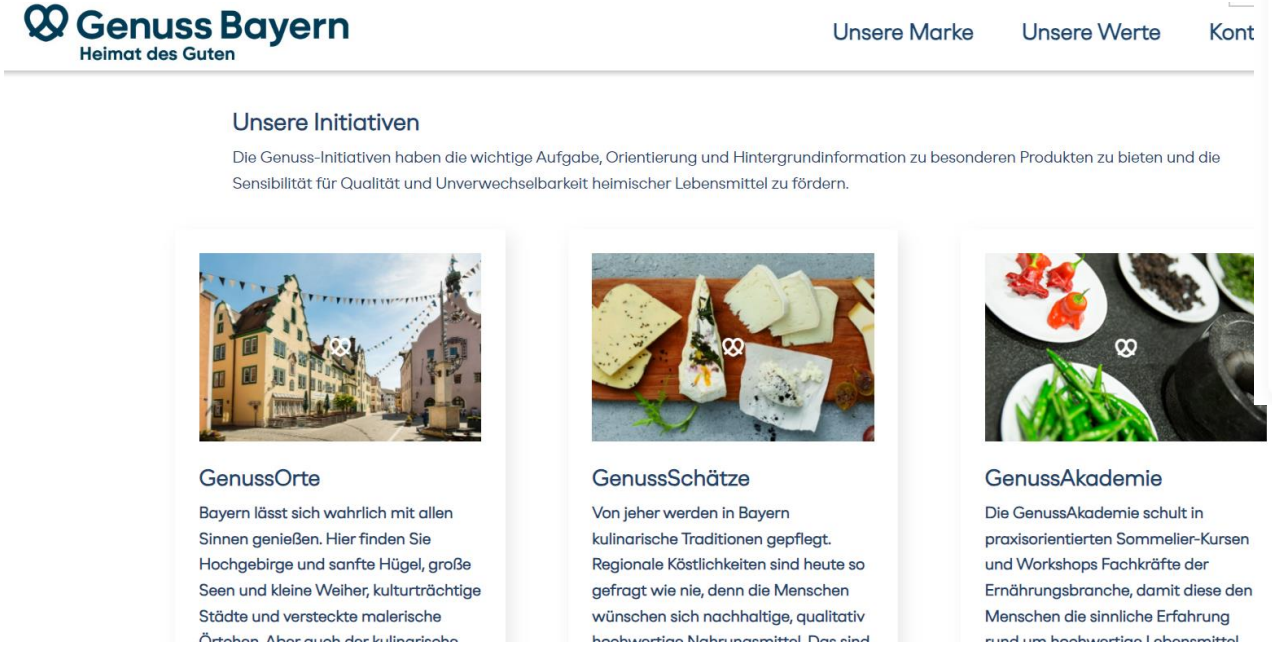
Qualitätssicherung durch die Systemkontrolle

- Begleitung Klassifizierungs-Audits
- Überprüfungs-Audits (Mystery-Checks)
  - ➢ Qualitätsbericht
- Dokumenten-Prüfung
- Jahresaudit BTG

Was ändert sich am Qualitätssiegel?

Genuss Bayern
Ausgezeichnete Genussküche

Genuss Bayern ist eine **Dachmarke** des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus. Sie fasst die genussorientierten Initiativen des Ministeriums unter einem starken Dach zusammen.



GenussKüche

In unseren Küchen finden Sie eine authentisch bayerische Genusskultur. Um diese Besonderheit in den Mittelpunkt zu rücken, wurden die Qualitätssiegel "GenussKüche", "Ausgezeichnete Bierkultur" und "Ausgezeichnetes Festzelt" ins Leben gerufen. Sie sind ein verlässlicher Qualitätskompass bei der Suche nach ausgezeichnetem Genuss.

Zur Seite →

GenussErbe

Bayern ist ein Genussland! Entdecken Sie mehr als 290 typische bayerische Spezialitäten, unsere Rezeptsammlung mit typisch bayerischen Gerichten und bayerische Museen, die Ihnen mehr über die bayerischen Spezialitäten verraten werden.

Zur Seite →

WeltGenussErbe

Mehr als 50 original-bayerische Spezialitäten sind von der Europäischen Union vor Nachahmung geschützt. Mit vielfältigen Maßnahmen, wie Messeteilnahmen oder Kooperationen mit dem Handel wird das Bewusstsein der Verbraucher für dieses kulinarische Erbe geschärft und der Absatz der Spezialitäten am Markt unterstützt.

Zur Seite →

Gemeinsam für mehr *Wertschätzung* von kulinarischem Genuss aus Bayern.

Quelle: https://www.genussbayern.de/index.php

Genuss Bayern
Ausgezeichnete Genussküche

Philosophie

- Regional – Saisonal – Original
- Förderung der Zusammenarbeit von Erzeugern/Landwirten und Gastronomen
- Die kulinarischen Besonderheiten in Bayern in den Mittelpunkt rücken

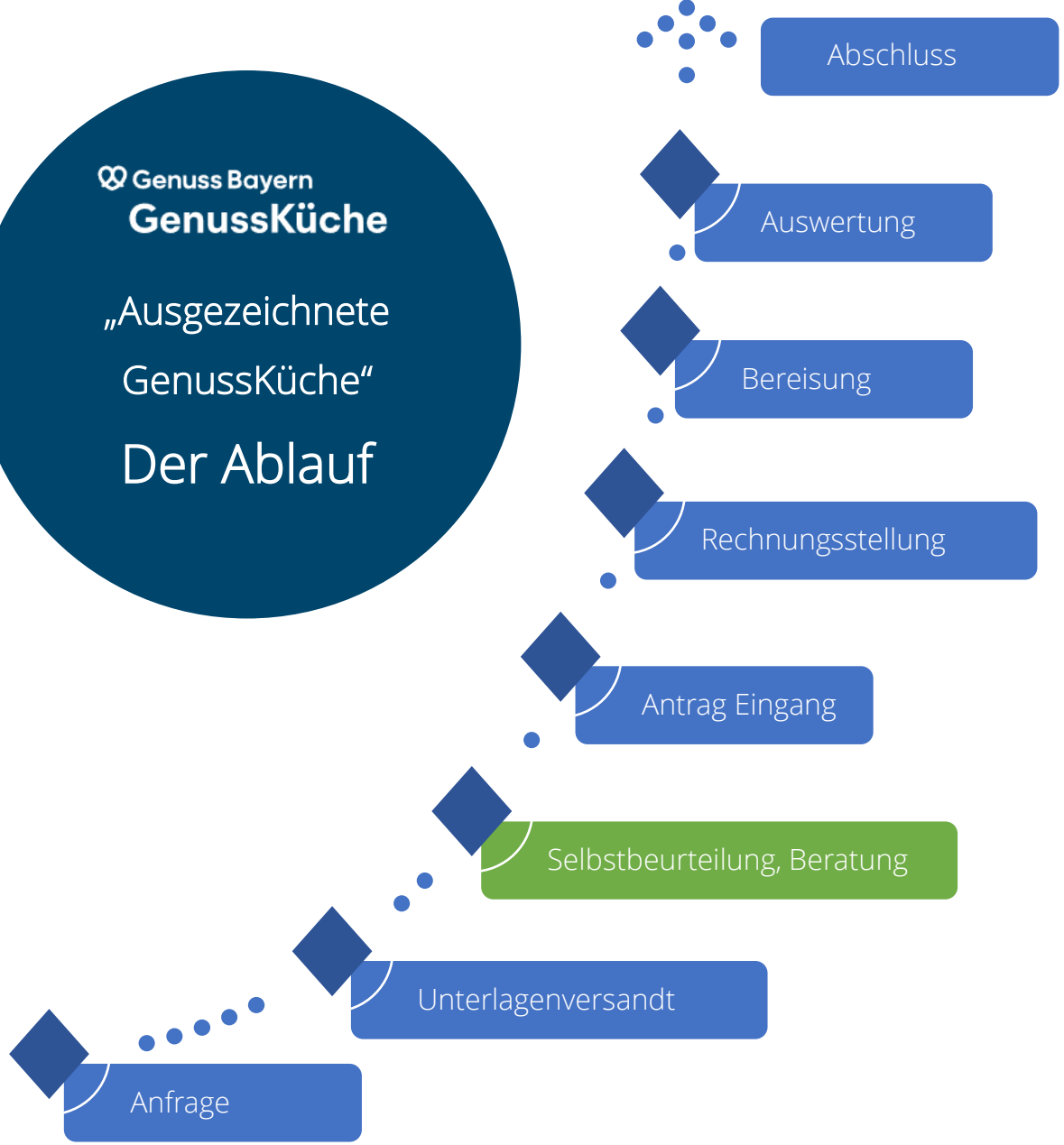
Insgesamt können **drei Rauten** vergeben werden. Es bedarf bestimmte **Grundvoraussetzungen** (wie beispielsweise Angebot von regionalen Produkten und Getränken) um teilnehmen zu können sowie eine bestimmte Erreichung von **Mindestpunkten**, um überhaupt klassifiziert zu werden. Das Qualitätssiegel ist **3 Jahre gültig**.

EINE RAUTE	ZWEI RAUTEN	DREI RAUTEN
Ausgezeichnete GenussKüche	Ausgezeichnete GenussKüche mit besonders gehobenem Niveau	Ausgezeichnete GenussKüche in Bestform

Genuss Bayern
GenussKüche

„Ausgezeichnete GenussKüche“

Der Ablauf



Selbstbeurteilung, Beratung

- Selbsteinschätzung anhand des Kriterienkatalogs mit allen Beteiligten
- Übermittlung des ausgefüllten Bogens an die BTG
  - Digitale Zusendung der Lieferscheine, Saisonkarten, etc.
  - Angaben zu den Lieferanten
- Möglichkeiten der Unterstützung zur Vorbereitung
  - Online-Schulung „Fit für das Qualitätssiegel“.....
  - Telefonische Kurzberatung
  - Kostenpflichtige Beratung vor Ort

Hier geht´s zur Selbstbeurteilung

I. Produktqualität

Klicken Sie hier (?) für die Bewertungslegende zum jeweiligen Kriterium

I.1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe

		Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft	Punkte
1.1	Frischware	10 – 9	8 – 6	5 – 4	3 – 2	0	
1.2	Saisonale Gerichte/Zubereitungen und Frischware	10 – 9	8 – 6	5 – 3	2 – 1	0	
1.3	Anteil an vorgefertigten Speisen (Convenience)	10 – 9	8 – 6	5 – 4	3 – 2	1 – 0	
		Sehr gut	Gut	Befriedigend		Mangelhaft	Punkte
1.4	Verwendung und Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen	10	9 – 7	6 – 4		2 – 0	
		Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft	Punkte
1.5	Regionale Produkte	20 – 16	15 – 11	10 – 7	3 – 2	0 ⚠ Ausschluss	

Lieferanten — Bitte geben Sie hier Ihre Lieferanten an!

- Punkte eintragen (immer eine Zahl, die sich im Bewertungsbereich befindet)
- Klick auf die Fragezeichen führt zur Erläuterung im Kriterienkatalog
- Entweder handelt es sich um ein Ausschlusskriterium oder eine Zusatzinformation.
- Weiterleitung zu einem Ausfülldokument, um die Lieferanten anzugeben. (Bitte per Mail senden)

WANN?

- Der Betrieb erhält einen **vierwöchigen Zeitraum**, in welchem die Überprüfung stattfindet.

WER?

- Die Bereisung findet durch eine **zweiköpfige Kommission** mit Fachhintergrund statt, davon immer ein Küchenmeister.

WAS?

- Vor Ort findet zunächst eine **Sensorische** Prüfung statt. Nach Erhalt der Rechnung gibt sich die Kommission zu erkennen und überprüft zusammen mit dem Ansprechpartner die **Bereiche hinter den Kulissen**.
    1. Prüfung Sensorik
    2. Begehung Küche, Lagerräume, Abfallwirtschaft
    3. Verfassen des Prüfberichts
    4. Feedbackgespräch

Dauer/Vorbereitung?

- Die Prüfer sind **bis zu 6 Stunden** im Betrieb (inklusive sensorische Prüfung).
- Der Betrieb muss entsprechende **Belege** hinsichtlich Saisonware, Warenbezug, etc. **vorbereiten**. (entweder vorab an die BTG übermitteln oder vor Ort bereitstellen)

Genuss Bayern
GenussKüche

„Ausgezeichnete GenussKüche“

Der Ablauf

Auswertung

- Prüfung aller Unterlagen und Übermittlung eines Abschlussberichtes mit dem Ergebnis
- Nachrüstungsoptionen sind in der Regel nicht möglich
  (Ausnahme Getränkeangebot)

Abschluss

- Aufnahme auf der Homepage mit einem eigenen Profil
- Übermittlung der Logos und des Schildes
- Mitteilung Termin zur Urkundenübergabe

Genuss Bayern
GenussKüche

„Ausgezeichnete GenussKüche“

Der Ablauf

Kosten Klassifizierung "Ausgezeichnete Bayerische Küche" Die Kosten für die drei Jahre gültige Klassifizierung liegen für eine Neuklassifizierung bei 539,00€ für Mitglieder des DEHOGA Bayern, für eine Folgeklassifizierung bei 515,00€ für Mitglieder des DEHOGA Bayern, 730,00€ für Nichtmitglieder des DEHOGA Bayern jeweils zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Kosten Zertifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Bierkultur"
Die Preise passen sich an die jeweilige Restlaufzeit der Ausgezeichneten Bayerischen Küche an und staffeln sich wie folgt:

- 3-jährige Laufzeit: € 209,00 DEHOGA Mitglied / € 270,00 Nicht-Mitglied (jeweils zzgl. MwSt.)
- 2-jährige Laufzeit: € 187,00 DEHOGA Mitglied / € 248,00 Nicht-Mitglied (jeweils zzgl. MwSt.)
- 1-jährige Laufzeit: € 165,00 DEHOGA Mitglied / € 226,00 Nicht-Mitglied (jeweils zzgl. MwSt.)

Kosten Klassifizierung "Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt"
- 1-jährige Laufzeit: € 950,00 DEHOGA Mitglied / € 1.140,00 Nicht-Mitglied (jeweils zzgl. MwSt.) + Reisekostenpausschale € 350,00

Genuss Bayern
Ausgezeichnete
Genussküche

Überblick der Kriterien

Genuss Bayern
Ausgezeichnete Genussküche

Der Kriterienkatalog ist allumfassend und dient als internes Qualitätsinstrument

55%	21%	9%	10%
PRODUKTQUALITÄT	**SERVICEQUALITÄT**	**VOR DEN KULISSEN**	**HINTER DEN KULISSEN**
z.B. Warenherkunft, Speisen- und Getränkeangebot, Sensorik	z.B. Service, Kartengestaltung	z.B. Gasträume, Gesamterscheinung	z.B. Küchen und Lagerräume, Sanitäranlagen

-> Kriterien müssen während der **gesamten Laufzeit** aufrecht erhalten bleiben

+ 5% Sonderpunkte

Hier finden Sie den Kriterienkatalog online:
www.bayerischekueche.de/download/

Genuss Bayern
Ausgezeichnete Genussküche

Punkteanzahl nach Kategorien:

Kategorie		Maximum	Minimum 70 %	Erläuterung
I.	Produktqualität	185	130	Weniger als 70 % der Punkte: keine Zertifizierung
II.	Dienstleistungsqualität	70	49	
III.	Vor den Kulissen	30	21	
IV.	Hinter den Kulissen	35	25	
V.	Sonderpunkte	15	–	–
Gesamtpunkte		320	225	Weniger als 70 % der Punkte: keine Zertifizierung

Ausschlusskriterien sind:

- Es werden **keine Produkte aus der Region** angeboten.
- Es werden **keine bayerischen Getränke** angeboten (Bier/Wein/Spirituosen/alkoholfreie Getränke).
- Der **Geschmack** und die Zusammensetzung <u>aller Gerichte</u> sind **mangelhaft.**
- Es gibt **erhebliche hygienische** Mängel.

225-259 Punkte

260-292 Punkte

293-335 Punkte

Kriterien-Fortschreibung – Was ist neu / anders?

Überblick Weiterentwicklung:

- Neue Punktevergaben aufgrund von Veränderungen und Erfahrungen
- Änderungen von Wording
- Einbindung der Lebensmittelrettung

Die Kriterien-Fortschreibung – Innovation, kreative Küche

Seite 17
zu Punkt
2.5 Innovative, kreative Küche

Neue Bewertung

Sehr gut (10 Punkte)
Gut (9-7 Punkte)
Befriedigend (6-4 Punkt(e))
Ausreichend (3-1 Punkt(e))
Mangelhaft (0 Punkte)

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.5:	
Sehr gut (10 – 9 Punkte)	In allen Kategorien Überraschendes, Seltenes
Gut (8 – 7 Punkte)	Einige Ansätze außergewöhnlicher Kombinationen
Befriedigend (5 Punkte)	Vereinzelte Ansätze außergewöhnlicher Kombinationen
Ausreichend (3 – 1 Punkt(e))	Gute traditionelle Küche mit Pfiff
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine Ansätze erkennbar

Die Kriterien-Fortschreibung – Geruch/Geschmack

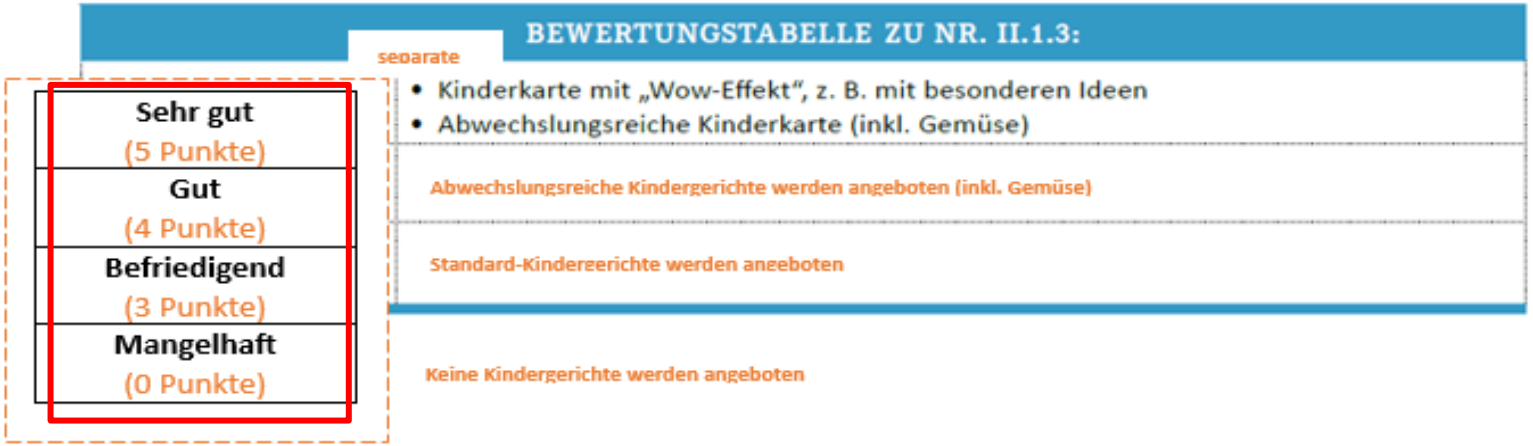
Seite 22
zu Punkt
4.2 Geruch/Geschmack

Sehr gut (30-27 Punkte)	**Sehr gut** (30 – 28 Punkte)	Es gibt max. eine Unstimmigkeit Geschmack, Duft und Zusammensetzung aller (geprüften) Gerichte sind sehr stimmig
Gut (26-22 Punkte)	**Gut** (25 – 20 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzu der meisten ten) Gerichte sind stimmig Kleinigkeiten sind zu bemängeln bei max. 2-3 Gerichten
Befriedigend (21-18 Punkte)	**Befriedigend** (18 – 15 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung der vieler eprüften) Gerichte sind stimmig Bei mehreren Gerichten/Komponenten wäre Nachwurzen bzw. geringeres Würzen notwendig
Ausreichend (17-10 Punkte)	**Ausreichend** (10 – 7 Punkte)	• Eigengeschmack tritt oftmals in den Hintergrund. Gewürze überdecken häufig den Geschmack **oder** • Bei den meisten Gerichten ist ein Abschmecken kaum erkennbar
Mangelhaft (0 Punkte)	**Mangelhaft** (0 Punkte)	• Geschmack, Duft und Zusammensetzung aller Gerichte sind mangelhaft **oder** • Eine oder mehrere Komponenten sind ungenießbar/verdorben ⚠ Ausschluss von der Klassifizierung

Die Kriterien-Fortschreibung – Kinderkarte

Seite 26
zu Punkt
1.3 Kinderkarte

Neue Bewertung



Die Kriterien-Fortschreibung – Sonderpunkte

Genuss Bayern
Ausgezeichnete Genussküche

Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:
Entsprechende Nachweise zur Belegung der Sonderpunkte wie Zertifizierungen, Lieferscheine, Rechnungen, Flyer, Schulungsunterlagen etc.

V. Sonderpunkte

	Sonderpunkte	Mögliche Punkte
1.	**Qualitätssicherung der Servicequalität** • Q-Zertifizierung nach ServiceQualität Deutschland (= 1 Punkt) • Jährliche Durchführung mind. einer Mitarbeiterschulung (intern und/oder extern) (= 1 Punkt)	2 Punkte
2.	Teilnahme an der **Zertifizierung „Ausgezeichnete Bierkultur“**	2 Punkte
3.	**Verwendung von zertifizierten regionalen Qualitätsprodukten im Speisenbereich** Je ein Punkt pro Produkt; maximal 4 Punkte • **Produkte mit bayerischen Qualitätssiegel:** „Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-Bayern)“; „Bayerisches Bio-Siegel“ **und/oder** • **Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung (EU-Gütezeichen):** Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) - Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) - Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)	4 Punkte
4.	**Angebot von bayerischen/fränkischen Weinen** • Mindestens ein bayerischer/fränkischer Wein dauerhaft im Offenausschank (=1 Punkt) • Mindestens vier bayerische/fränkische Weine dauerhaft im Produktsortiment (=2 Punkte) • Mindestens ein Schaumwein aus Bayern/ Franken dauerhaft im Sortiment (=1 Punkt)	4 Punkte
5.	Reduzierung der **Lebensmittelverschwendung** Beispiele Teilnahme an Aktionen wie „Foodsharing“, „To Good To Go“, „die Tafel“; individuelle Aktionen zu Resteverwertung; Angebot für die Gäste, übriggebliebenes Essen mitzunehmen etc.	1 Punkt
6.	**Präsenz im Netz** auf aktuellen Stand	1 Punkt
7.	Teilnahme an der **Gastroplattform „Wirt sucht Bauer“** Voraussetzung ist ein freigegebenes Betriebsprofil	1 Punkt

Die Kriterien-Fortschreibung – Sonderpunkte

Bayerische Qualitätssiegel

Anna Wörl
Netzwerkkoordinatorin für „Geprüfte Qualität Bayern“
Tel.: 08139-936833
anna.woerl@lq-bayern.de

Veronika Richter
Tel.: 08139-936830
Referentin Qualitätsprogramme (Bio-Bayern/Geprüfte Qualität Bayern)
Tel.: 08139-936830
gepruefte-qualitaet@lq-bayern.de

Geschützte Herkunftsangaben und Namen traditioneller Spezialitäten

Geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.
z.B. Allgäuer Bergkäse g.U.

Geschützte geografische Angaben g.g.A.
z.B. Bayerisches Bier g.g.A.

Geschützte traditionelle Spezialität, g.t.S.
z.B. Heumilch g.t.S.

Detaillierte Informationen finden Sie unter:
https://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/markt/eu-herkunftsschutz/index.html
https://www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen/index.php

Sie bieten **selbstgemachten „Obazda / Obatzter g.g.A.“** an, was gibt es hier zu beachten?
https://www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen/175617/index.php

Anmeldung: https://www.dehoga-bayern.de/aktuelles/detailansicht/article/kennzeichnung-geschuetzter-produkte/

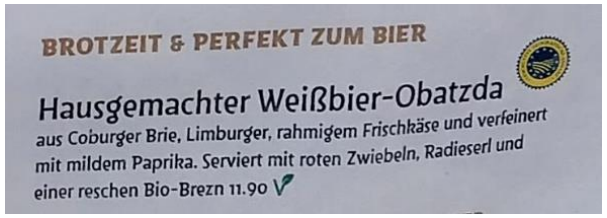
Beispiel Verwendung -Quelle:
https://stadt.muenchen.de/dam/jcr:a338973e-10d2-4c75-9520-c66b444d6f9e/Musterspeisekarte.pdf

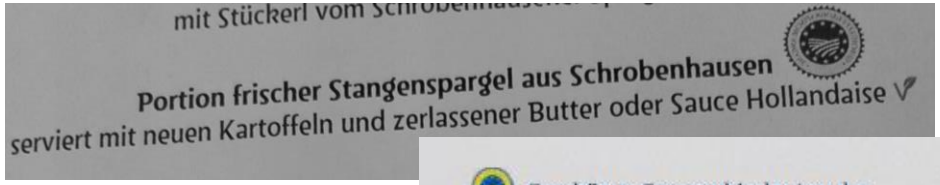
Herkunftsangaben auf der Speisekarte – Beispiele

Genuss Bayern
Ausgezeichnete Genussküche

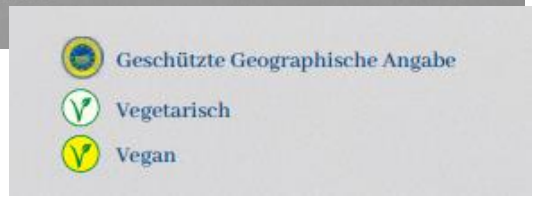
1. Auslobung von geschützten Produkten
EU-Verordnung Artikel 37 2024/1143
Beispiele

Geschützte geografische Angaben g.g.A.



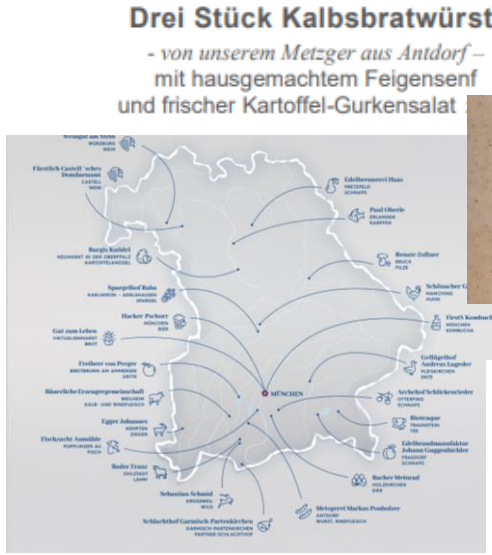


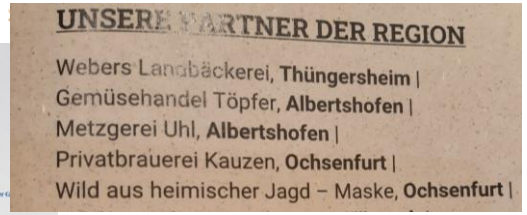
Erklärung auf der Speiskarte
Beispiel



➢ Wie können Sie bei Ihren Gästen mit Regionalität sichtbar punkten?

2. Herkunftsangaben - Regionale Partner
Beispiele





Qualitätssiegel „Ausgezeichnete GenussKüche“

Mögliche Teilnahme an den Seminarreihen

Genuss Bayern GenussAkademie

VON NIX KOMMT NIX

Differenzierung

Qualitätssiegel

Facebook

Ministerium

Genuss Bayern Ausgezeichnete Genussküche

Ausgezeichnet sein bedeutet

Offizielle Verleihung mit Ministerin

Möglichkeit für Netzwerke Community „Ausgezeichnete GenussKüche“

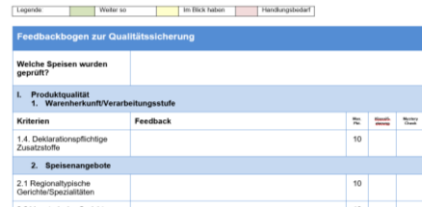
Stimmen der Teilnehmer:

- Fördert die Motivation der Mitarbeiter
- Besonders für Familienbetriebe eine Auszeichnung der Leistung
- Den Gästen zeigen, das Regionalität gelebt wird
- Unterstützt bei der Preisbildung

News aus erster Hand
Veranstaltungen, Projekte, etc.

Genuss Bayern
Heimat des Guten

Beitrag zu leisten zur regionalen Wertschöpfungskette



Feedbackbogen zur Qualitätssicherung				
Welche Speisen wurden geprüft?				
I. Produktqualität 1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe				
Kriterien	Feedback			
1.4. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe		10		
2. Speisenangebote				
2.1 Regionaltypische Gerichte/Spezialitäten		10		

Geprüft zu werden (Mystery Check)
- Qualitätssicherung

Weitere mögliche Qualitätssiegel

„Ausgezeichnete Bayerische Bierkultur“

- Zusatzzertifizierung

Genuss Bayern
Ausgezeichnete
Bierkultur

„Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“

- Bayernweit Anmeldung möglich

Genuss Bayern
Ausgezeichnetes
Festzelt

Vielen Dank für Ihre Teilnahme!

Ihre Ansprechpartnerin:
Bayern Tourist Gmbh (BTG)
Prinz-Ludwig-Palais
Türkenstraße 7
80333 München
Telefon: +49 89 28760-264
Fax: +49 89 28760-121

bayerischekueche@btg-service.de
www.btg-service.de

Oder über diesen Link:
https://www.bayerischekueche.de/ausgezeichnet-werden/

Wir würden uns über Ihr Feedback sehr freuen:

https://forms.office.com/e/jzy1Q0f0G1?origin=lprLink