



Ausgezeichnete **GenussKüche**

Beurteilungsbogen

Ihr erster Selbstcheck zur GenussKüche!

Stand Juni 2024

 **Genuss Bayern**

JETZT SIND SIE GEFRAGT!

Bitte ausfüllen und Selbstbewertung durchführen.

Betriebsname

Name

Vorname

Internet

E-Mail

Telefon

Fax

Unser(e) Ruhetag(e)

Warme Küche gibt es bei uns von bis (z. B. von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Betriebsurlaub

Mitglied DEHOGA Bayern

Ja

Nein



Tipps und weiterführende Informationen:

Sie haben Fragen zu einzelnen Begriffen in diesem Fragebogen oder zur Punktevergabe? **Im Kriterienkatalog finden Sie zu jedem Thema eine genaue Beschreibung**, auf was die Prüfer/innen genau achten und was die einzelnen Punktezahlen bedeuten. Dazu gibt es viele Erklärungen und weiterführende Tipps. Die Kapitelbezeichnungen sind identisch mit denen im Kriterienkatalog, so finden Sie sich ganz einfach zurecht. **Zudem sind die Bewertungslegenden unten verknüpft. Zur Erleichterung wird empfohlen das ausfüllen des Bogens online oder im Adobe Reader durchzuführen.**



Sie haben Fragen oder benötigen Hilfe beim Ausfüllen des Beurteilungsbogens? Wir sind gerne für Sie da!

Bitte wenden Sie sich an:

Bayern Tourist GmbH (BTG), Prinz-Ludwig-Palais, Türkenstraße 7, 80333 München

Telefon: +49 89 280 98 99, Fax: +49 89 280 99 31

E-Mail: info@btg-service.de



I. PRODUKTQUALITÄT

Klicken Sie hier [für die Bewertungslegende zum jeweiligen Kriterium](#)

I.1 WARENHERKUNFT/VERARBEITUNGSSTUFE

	Sehr gut erfüllt				Nicht erfüllt	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	
1.4 Verwendung und Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen	10	9 – 7	6 – 4		2 – 0	
	Sehr gut erfüllt				Nicht erfüllt	Punkte
1.5 Regionale Produkte	20 – 16	15 – 11	10 – 7	3 – 2	0  Ausschluss	

Bitte tragen Sie hier die Lieferanten / Erzeuger Ihrer regionalen Produkte ein:

<https://genusskueche.bayern/wp-content/uploads/2025/10/Angaben-zu-Lieferanten.pdf>

I.2 SPEISENANGEBOT

	Sehr gut erfüllt				Nicht erfüllt	Punkte
2.1 Regionaltypische Gerichte/ Spezialitäten	10 – 8	7 – 5	4 – 3	1	0	
2.2 Vegetarische Gerichte	10 – 8	6 – 4	2		0	
2.3 Leichte Gerichte	5	4 – 3	2 – 1		0	
2.4 Brotzeiten	5	4 – 3	2 – 1		0	
	Sehr gut erfüllt				Nicht erfüllt	Punkte
2.5 Innovative, kreative Küche	10	9 – 7	6 – 4	3 – 1	0	

I.3 GETRÄNKEANGEBOT				
3.1 Alkoholische Getränke aus der Region	Sehr gut erfüllt		Nicht erfüllt	Punkte
Bier	4	1	0  Ausschluss bzw. Ausnahme in seltenen Fällen (siehe Kriterienkatalog S. 19)	
Wein	4	1		
Spirituosen	3			
+ Zusatzpunkte	2	Eigene Brauerei/Kellerei ODER Brauerei/Kellerei aus selben ODER nahe gelegenen Landkreis.		
+ Zusatzpunkte	2	Direktbezug vom Brenner UND/ODER Direktvermarkter ODER eigene Herstellung von Spirituosen		
3.2 Alkoholfreie Getränke aus der Region	Sehr gut erfüllt		Nicht erfüllt	Punkte
Wasser	4		0 Keine reg. Getränke  Ausschluss	
Säfte	4	2		
+ Zusatzpunkte	1	Säfte aus eigener Herstellung, aus Streuobst ODER aus nahe gelegener Kelterei		
+ Zusatzpunkte	1	Weitere alkoholfreie, in Bayern hergestellte, Getränke (z. B. Limonaden etc.)		

I.4 SENSORISCHE PRÜFUNG						
	Sehr gut erfüllt				Nicht erfüllt	Punkte
4.1 Aussehen/Anrichten/Optik	10-9	8-7	6-5	3-1	0	
4.2 Geruch/Geschmack	30	29-24	23-15	14-10	0	
4.3 Temperatur	10-9	8-7	6-5	3-1	0	
4.4 Fach- und produktgerechte Zubereitung	10-9	8-7	6-4	3-1	0	

ZWISCHENSUMME



II. DIENSTLEISTUNGSQUALITÄT

II.1 SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

	Sehr gut erfüllt				Nicht erfüllt	Punkte
1.1 Ansprechende Aufmachung der Speise- und Getränkekarte	10-9	8-7	6-4	3-2	0	
1.2 Herkunftsangabe Produkte	5	4-3	2-1		0	
	Sehr gut erfüllt				Nicht erfüllt	Punkte
1.3 Kinderkarte	5	4	3		0	
1.4 Variable Portionen	5	2			0	

II.2 SERVICE

		Sehr gut erfüllt			Nicht erfüllt	Punkte	
2.1	Erscheinungsbild Service	5-4	4-3	2		0	
		Sehr gut erfüllt			Nicht erfüllt	Punkte	
2.2 Umgang mit Gästen							
	Freundlichkeit und Aufmerksamkeit	10	8-7	6-5	2-1	0	
	Gästewünsche	5	4	3		0	
2.3 Fachkenntnisse/Verkaufsgespräch							
	Fachkenntnisse	10	8-7	6-5	2-1	0	
	Verkaufsgespräch	5	4-3	1		0	
2.4	Servieren der Speisen und Getränke	5	4	3	1	0	
		Sehr gut erfüllt			Nicht erfüllt	Punkte	
2.5	Bezahlvorgang	5	4			0	

ZWISCHENSUMME



III. Vor den Kulissen

III.1 GASTRÄUME

	Sehr gut erfüllt			Nicht erfüllt	Punkte
1.1 Atmosphäre, Raumgestaltung, Ausstattung	10-9	8-7	6-5	0	
1.2 Tischkultur u. -dekoration	5	4-3	2-1	0	
1.3 Raumlufth und Beleuchtung	5	4-3	2	0	

III.2 GESAMTEINDRUCK

	Sehr gut erfüllt			Nicht erfüllt	Punkte
2.1 Fassade, Außen- und Eingangsbereich	5	4-3	2	0	
2.2 Besonderheiten: Biergarten, Kräutergarten, Fischbassin etc.	5	4	3-1	0	

ZWISCHENSUMME



IV. HINTER DEN KULISSEN

IV.1 KÜCHE UND LÄGERRÄUME

	Sehr gut erfüllt				Nicht erfüllt	Punkte
1.1 Hygiene, Organisation	20–18	17–14	13–10	9–4	3–0  Ausschluss	
	Sehr gut erfüllt				Nicht erfüllt	Punkte
1.2 Abfallwirtschaft	5	3			0	

IV.2 SANITÄRRÄUME

	Sehr gut erfüllt			Nicht erfüllt	Punkte
2.1 Sauberkeit	10–9	7–6	4–3	0	

ZWISCHENSUMME



V. SONDERPUNKTE

	Sonderpunkte	Punkte
1 Q-Zertifizierung nach ServiceQualität Deutschland (= 1 Punkt) Jährliche Durchführung mind. einer Mitarbeiterschulung (intern und/oder extern) (= 1 Punkt)	0 – 2	
2 Teilnahme an der Zertifizierung „Ausgezeichnete Bierkultur“	2	
3 Verwendung von zertifizierten regionalen Qualitätsprodukten	0 – 4	
4 Angebot von bayerischen/fränkischen Weinen	0 – 4	
5 Reduzierung der Lebensmittelverschwendung	1	
6 Präsenz im Netz auf aktuellen Stand	1	
7 Teilnahme an der Gastroplattform „Wirt sucht Bauer“	1	

Ergänzung zu Punkt 3:

Bitte benennen Sie nachfolgend Ihre Qualitätsprodukte mit Qualitätssiegel und/oder Unionszeichen. Nicht aufgeführte Produkte werden bei der Bewertung nicht berücksichtigt. Entsprechende Nachweise sind der Kommission bei der Betriebsprüfung vorzulegen. **Produkte für Punkt 3. hier eintragen. Wertung wird oben automatisch ausgefüllt.**

Produkte	Benennung des Produkts und der Hersteller	Qualitätssiegel (GQ-Bayern etc.)	Punkte
Produkt 1			
Produkt 2			
Produkt 3			
Produkt 4			

ZWISCHENSUMME

AUSWERTUNG

	Ergebnis der Selbstbeurteilung	Punkte max. 100 %	Mindestpunkte 70 %
I. Produktqualität		185	130
II. Dienstleistungsqualität		70	49
III. Vor den Kulissen		30	21
IV. Hinter den Kulissen		35	25
Zwischensumme		320	225
V. Sonderpunkte		15	0

ERREICHTE PUNKTEZAHL		335	225
-----------------------------	--	------------	------------

KLASSIFIZIERUNG NACH RAUTEN

 Ausgezeichnete GenussKüche 	293 – 335 Punkte	Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform
 Ausgezeichnete GenussKüche 	260 – 292 Punkte	Ausgezeichnete Bayerische Küche mit besonders gehobenem Niveau
 Ausgezeichnete GenussKüche 	225 – 259 Punkte	Ausgezeichnete Bayerische Küche

Ort, Datum

Unterschrift Teilnehmer



Ausgezeichnete **GenussKüche**

Kriterienkatalog zur Klassifizierung
mit Erläuterungen zum Beurteilungsbogen

Stand Juni 2024

 **Genuss Bayern**

Punkten Sie mit der „Ausgezeichneten GenussKüche“!

Vielen Dank, dass Sie sich für diese besondere Klassifizierung interessieren, um die bayerische Küchen- und Genusskultur zu bewahren und kulinarische Traditionen zeitgemäß weiterzuentwickeln.

Dieser Kriterienkatalog ist Grundlage für die Auditoren, die Ihren Betrieb vor Ort prüfen. Gleichzeitig hilft Ihnen die Übersicht dabei, sich selbst besser einzuschätzen. Das erleichtert Ihnen das Ausfüllen des Beurteilungsbogens.

So nutzen Sie den Kriterienkatalog am besten:

- Zu jedem Kapitel finden Sie eine **Liste von Fragen**, anhand derer die Prüfer die Bewertung vornehmen. Wo nötig, werden die einzelnen Punkte zusätzlich detailliert erklärt oder Sie erhalten weiterführende Tipps. Das gibt Ihnen eine gute Orientierung, worauf bei der Klassifizierung besonderer Wert gelegt wird.
- Darüber hinaus können Sie in **Bewertungstabellen** nachsehen, wie viele Punkte je Kriterium insgesamt vergeben werden und was die Punktezahlen genau bedeuten. Das hilft Ihnen bei der Selbsteinschätzung – und ist vielleicht sogar ein Ansporn, noch direkt etwas an Ihren Angeboten zu verändern, um noch besser eingestuft zu werden.
- Die Kapitelbezeichnungen sind identisch mit denen im Beurteilungsbogen. So finden Sie sich ganz einfach zurecht.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg für die Klassifizierung und freuen uns, Ihren Betrieb vielleicht schon bald als Wirtshaus mit „Ausgezeichneter GenussKüche“ präsentieren zu können!



Sie haben Fragen oder benötigen Hilfe beim Ausfüllen des Beurteilungsbogens? Wir sind gerne für Sie da!

Bitte wenden Sie sich an:

Bayern Tourist GmbH (BTG), Prinz-Ludwig-Palais, Türkenstraße 7, 80333 München

Telefon: +49 89 280 98 99, Fax: +49 89 280 99 31

E-Mail: info@btg-service.de

Wer steht dahinter?

Die Klassifizierung „Ausgezeichnete GenussKüche“ ist ein Gemeinschaftsprojekt des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V.. Die Bayern Tourist GmbH (BTG) als Klassifizierungs- und Zertifizierungsspezialist führt die Klassifizierung im Auftrag der beiden Projektpartner durch und garantiert eine neutrale und professionelle Klassifizierung.



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



DEHOGA Bayern



Inhalt

I. PRODUKTQUALITÄT 4

1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe	5
1.1 Frischware	5
1.2 Saisonale Gerichte/Zubereitungen und saisonale Frischwaren	6
1.3 Anteil an vorgefertigten Speisen (Convenience)	8
1.4 Verwendung und Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen	10
1.5 Regionale Produkte	11

2. Speisenangebot	14
2.1 Regionaltypische Gerichte/Spezialitäten	14
2.2 Vegetarische Gerichte	16
2.3 Leichte Gerichte	17
2.4 Brotzeiten	17
2.5 Innovative, kreative Küche	18

3. Getränkeangebot	19
3.1 Alkoholische Getränke aus der Region	20
3.2 Alkoholfreie Getränke aus der Region	21

4. Sensorische Prüfung	22
4.1 Aussehen/Anrichten/Optik	22
4.2 Geruch/Geschmack	23
4.3 Temperatur	23
4.4 Fach- und produktgerechte Zubereitung	24

II. DIENSTLEISTUNGSQUALITÄT 25

1. Speise- und Getränkekarte	26
1.1 Ansprechende Aufmachung der Speise- und Getränkekarte	26
1.2 Herkunftsangabe Produkte	27
1.3 Kinderkarte	28
1.4 Variable Portionen	28

2. Service	29
2.1 Erscheinungsbild Service	29
2.2 Umgang mit Gästen	29
2.3 Fachkenntnisse/Verkaufsgespräch	31
2.4 Servieren der Speisen und Getränke	32
2.5 Bezahlvorgang	32

III. VOR DEN KULISSEN 33

1. Gasträume	34
1.1 Atmosphäre, Raumgestaltung, Ausstattung	34
1.2 Tischkultur und -dekoration	34
1.3 Raumlufth und Beleuchtung	35
2. Gesamteindruck	36
2.1 Fassade, Außen- und Eingangsbereich	36
2.2 Besonderheiten	36

IV. HINTER DEN KULISSEN 37

1. Küche und Lagerräume	38
1.1 Hygiene, Organisation	38
1.2 Abfallwirtschaft	39

2. Sanitärräume	40
2.1 Sauberkeit	40

V. SONDERPUNKTE 41

Begründung	42
------------	----

GESAMTPUNKTZAHLN 45

Punkteanzahl nach Kategorien	46
Klassifizierung nach Rauten	46



I. PRODUKTQUALITÄT

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe	5
2. Speisenangebot	14
3. Getränkeangebot	18
4. Sensorische Prüfung	21

1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe

1.1 Frischware

- » Wird Frischware verwendet?
- » In welchem Frische- bzw. Verarbeitungszustand wird die Ware geliefert?
- » Wer liefert? Wo wird eingekauft?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Geprüft wird der **Einkauf von Frischware**.

Keine bzw. möglichst kurze Lagerung von Frischware (z.B. erntefrisches Obst und Gemüse, Kräuter) bzw. produktgerechte Einlagerung (z.B. Äpfel, Kartoffeln) wird angestrebt.

Der Schwerpunkt liegt auf der **Frische der Produkte**. Hier spielen Regionalität oder Saisonalität **keine** Rolle.

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

Unter Frischware wird verstanden:

- Unbehandelte Ware
- Küchenfertige Ware, z.B. geschältes Gemüse, geschnittenes Fleisch
- Frischfleisch.

Werden z.B. Fisch oder Innereien frisch gekauft und anschließend gefrostet oder vakuumiert, dann gelten sie hier als Frischware.

Auch selbst verarbeitete und anschließend vakuumierte Ware ist Frischware gleichzusetzen (z.B. frisch selbsthergestellte Schupfnudeln/Spätzle, die selbst vakuumiert werden).

Bei Brot und Kleingebäck ist eine kleine Reserve in Form von Tiefkühlware erlaubt, nicht gewertet wird der Bedarf für das Frühstücksgeschäft.

Industriell hergestellte Tiefkühlware gilt **nicht** als Frischware.

PRODUKTKATEGORIEN	PRODUKTBEREICHE
1 Fleisch (Schwein, Rind, Kalb, Wild etc.)	TIERISCHE PRODUKTBEREICHE
2 Geflügel	
1 Fisch	
2 Gemüse inkl. Pilze	PFLANZLICHE PRODUKTBEREICHE
3 Salate inkl. Kräuter	
3 Brot, Kleingebäck ¹ , Feingebäck/Kuchen	
4 Obst	

1 i. d. R. Frischware, eine Reserve in Form von Aufback-Ware führt zu keinen Abzügen



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Rechnungen/Lieferscheine (möglichst bis 1 Jahr zurück)

BEWERTUNG	KRITERIUM
Sehr gut (10 – 9 Punkte)	Auf Frischware wird sehr großen Wert gelegt. Alle 7 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt (= 9 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Der Großteil der tierischen Produkte wird als Frischware verwendet, UND im Produktbereich Gemüse wird ein saisonal angemessener Teil an Frischware bezogen (+ 1 Punkt) Bitte beachten: Es wird nicht nur je ein Produkt aus den Kategorien Fleisch/Fisch/Geflügel UND Gemüse als Frischware bezogen, sondern ein Großteil dieser Produkte
Gut (8 – 6 Punkte)	Auf Frischware wird großen Wert gelegt. 6 – 5 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt (= 7 bzw. 6 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: s. o. (+ 1 Punkt)
Befriedigend (5 – 4 Punkte)	Auf Frischware wird Wert gelegt. 4 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt (= 4 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: s. o. (+ 1 Punkt)
Ausreichend (3 – 2 Punkte)	Auf Frischware wird nur bedingt Wert gelegt. 3 – 2 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt (= 3 bzw. 2 Punkte)
Mangelhaft (1 – 0 Punkt(e))	Auf Frischware wird kaum oder kein Wert gelegt. 1 – 0 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt (= 1 bzw. 0 Punkte)

1.2 Saisonale Gerichte/Zubereitungen und saisonale Frischwaren

- » Wird bevorzugt saisonale Ware als Frischware eingekauft und verarbeitet?
- » Werden Gerichte bzw. Gerichtskomponenten der heimischen Saison angeboten?
- » Finden saisonale Aktionen statt (z. B. mit Erdbeeren, Spargel, Wild, Karpfen, Bärlauch, Pilzen, Kürbissen, etc.)?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Grundlage für die Bewertung ist der Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE):
www.bzfe.de/_data/files/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

Als saisonal werden Lebensmittel bezeichnet, die aufgrund der heimischen Vegetation als Frischware nur zeitlich begrenzt verfügbar sind.

Frischware bedeutet, dass die Produkte frisch und nicht als Konserven oder Tiefkühlprodukte eingekauft werden, siehe auch Erläuterungen unter 1.1.

Die heimische Saison bezieht sich maximal auf die Region Bayern.



Tipps und weiterführende Informationen:

Hilfestellung bietet z. B. der Saisonkalender unter folgendem Link:
www.bzfe.de/inhalt/saisonzeiten-bei-obst-und-gemuese-3130.html



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Speisekarten (Saison-/Tageskarten) der letzten 12 Monate zur Einsicht, ebenso die Lieferscheine oder Rechnungen der verwendeten saisonalen Produkte

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.1.2:

Sehr gut (10 – 9 Punkte)	Es werden insgesamt mindestens 10 verschiedene saisonale Frischwarenprodukte im Jahresablauf verwendet (= 9 Punkte) oder pro Jahreszeit werden mindestens zwei verschiedene saisonale Frischwarenprodukte verwendet (= 9 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Pro Jahreszeit findet mind. 1 saisonales Angebot statt (+ 1 Punkt)
Gut (8 – 6 Punkte)	Es werden insgesamt mindestens 8 – 7 verschiedene saisonale Frischwarenprodukte im Jahresablauf verwendet (= 7 bzw. 6 Punkte) oder pro Jahreszeit wird mindestens ein saisonales Frischwarenprodukt verwendet (= 6 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Pro Jahreszeit findet mind. 1 saisonale Aktion statt (+ 1 Punkt)
Befriedigend (5 – 3 Punkte)	Es werden insgesamt mindestens 6 – 5 verschiedene saisonale Frischwaren im Jahresablauf verwendet (= 4 bzw. 3 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Im Jahresverlauf finden mind. 3 saisonale Aktionen statt (+ 1 Punkt)
Ausreichend (2 – 1 Punkte)	Es werden insgesamt mindestens 4 – 3 verschiedene saisonale Frischwarenprodukte im Jahresablauf verwendet (= 2 bzw. 1 Punkt(e))
Mangelhaft (0 Punkte)	Es werden weniger als 3 verschiedene saisonale Frischwaren im Jahresablauf verwendet

1.3 Anteil an vorgefertigten Speisen (Convenience)

» In welchem Umfang werden Convenience-Produkte verwendet?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Ziel sollte es sein, so wenig vorgefertigte Produkte wie möglich zu verwenden und hauptsächlich mit Rohwaren/Urprodukten zu arbeiten.

Bewertet wird der Umfang der verwendeten Convenience-Produkte und des Warenbestandes an Convenience-Produkten.

Die Bewertung erfolgt anhand der im Betrieb verwendeten vorgefertigten Produkte und Speisen, die im Moment der Prüfung in Küche und Lager vorhanden sind.

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

Unter Convenience-Produkten werden vorgefertigte und fertige Speisen verstanden. Je nach Verarbeitungsgrad unterscheidet man 5 Convenience-Stufen.

Die Einordnung verschiedener Produkte und Speisen in die jeweiligen Convenience-Stufen ist im Rahmen dieser Zertifizierung wie folgt festgelegt:

PRODUKTE DER STUFEN 0 – 3 dürfen **OHNE PUNKTABZUG** verwendet werden.

Stufe 0	Unbehandelte Ware, z.B. ungewaschenes Gemüse/Obst
Stufe 1	Küchenfertige Ware, z.B. geschältes Gemüse, geschnittenes Fleisch
Stufe 2	Industriell/extern hergestellte, garfertige (TK) Roh-Ware, z.B. ungewürztes Gemüse/Obst
Stufe 3	Ver-/bearbeitete Waren, die durch Aufbereiten im Betrieb zu Speisen hergestellt werden (z.B. Strudelteig)

PRODUKTE DER STUFEN 4 – 5 sind nach dieser Definition vorgefertigte Produkte/Speisen und sollten nur in geringem Maße Verwendung finden. Darüber hinaus führen sie zu Punktabzug.

Stufe 4	Speisen, die ohne weitere Vorbereitung im Betrieb gegart werden können (z.B. TK-Apfelstrudel)
Stufe 5	Speisen, zum Teil durch Aufwärmen, zum sofortigen Verzehr geeignet sind (z.B. fertiger Apfelstrudel)



Tipps und weiterführende Informationen:

Hilfestellung bietet z.B. der Saisonkalender unter folgendem Link:

www.bzfe.de/inhalt/saisonzeiten-bei-obst-und-gemuese-3130.html

EINORDNUNG VORGEFERTIGTER SPEISEN	STUFE 4	STUFE 5
Fleisch und fleischlose Alternativen		
Paniertes/gewürztes Fleisch/Fisch/Tofu	X	
Soßen		
Gemüse-/Fleischbrühe als Fonds		X
Fertigsoßen (flüssig), fertige Salatdressing		X
Fertigsoßen, Salatdressing (pulverisiert)	X	
Würzpulver	X	
Kartoffelprodukte, Nudeln, etc. (siehe Hinweis unten)		
Fertige Kartoffelpuffer/Rösti	X	
Kartoffelpüree-Pulver	X	
Kartoffelsalat/Feinkostsalate		X
Fertige Spätzle, Maultaschen	X	
Backwaren (siehe Hinweis unten)		
Backmischungen	X	
Sonstiges (siehe Hinweis unten)		
Dessertpulver (Pudding, Mousse, Soßen)	X	
Verzehrfertige Desserts/Soßen		X
Speiseeis	Diese Produkte werden aus praxis-relevanten Gründen von der Bewertung ausgeschlossen und NICHT zu der Anzahl der verwendeten Convenience-Produkte addiert!	
Blätterteig		
Pommes, Kroketten, Knödelteig, Schupfnudeln		
Aufback-Ware (Brötchen, Brezen etc.)		

Hinweise zur Tabelle:

- Regional bezogene handwerklich hergestellte Produkte werden nach diesem Bewertungssystem nicht negativ berücksichtigt. Nachweise müssen der Kommission beispielsweise in Form von Lieferscheinen vorgelegt werden.
- Dessertsoßen (z. B. Schokolade, Karamell) welche als Garnitur verwendet werden, werden von dieser Bewertung ausgeklammert.
- Die letztendliche Bewertung liegt im Ermessen der Prüfer. Die Tabelle soll nur eine Richtlinie darstellen.
- Die Tabelle enthält lediglich Beispiele und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Stand: August 2024.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.1.3: Wie viele Produkte der Convenience Stufe 4 und 5 werden verwendet?

Keine Produkte	—————→	10 Punkte	Sehr gut
Max. 1 Produkt	—————→	9 Punkte	
Max. 2 Produkte	—————→	8 Punkte	Gut
Max. 3 Produkte	—————→	7 Punkte	
Max. 4 Produkte	—————→	6 Punkte	
Max. 5 Produkte	—————→	5 Punkte	Befriedigend
Max. 6 Produkte	—————→	4 Punkte	
Max. 7 Produkte	—————→	3 Punkte	Ausreichend
Max. 8 Produkte	—————→	2 Punkte	
Max. 9 Produkte	—————→	1 Punkte	Mangelhaft
Ab 10 Produkten	—————→	0 Punkte	

1.4 Verwendung und Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

- » Werden deklarationspflichtige Zusatzstoffe bzw. Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verwendet?
- » Wie wird die Verwendung für den Kunden ersichtlich gemacht?
- » **In welchem Umfang** werden deklarationspflichtige Zusatzstoffe bzw. Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verwendet?
- » Ist die Kennzeichnung für den Gast **verständlich und klar erkennbar**?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Die Bewertung erfolgt anhand des momentan vorhandenen Warenbestandes im Lager und in der Küche.



Tipps und weiterführende Informationen:

1. Allgemeine Informationen:

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit:

- **Zusatzstoffe:**

www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/zusatzstoffe/index.htm

- **Allergene:**

www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/allergene/allergene_lebensmittel/index.htm

2. Informationen zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen in der Speisekarte:

Unter folgendem Link finden Sie eine beispielhafte Darstellung zur Orientierung;
für eine detailliertere Auskunft wenden Sie sich bitte an Ihre zuständige lokale Lebensmittelüberwachungsbehörde:

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

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.1.4:

Sehr gut (10 Punkte)	Soßen, Dressings etc. werden aus natürlichen Grundzutaten zubereitet, d. h. keine Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen
Gut (9 – 7 Punkte)	Es werden wenige Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verwendet (= 7 Punkte) Kennzeichnung: teilweise (+ 1 Punkt) vollständig (+ 2 Punkte)
Befriedigend (6 – 4 Punkte)	Es werden einige Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verwendet (= 4 Punkte) Kennzeichnung: teilweise (+ 1 Punkt) vollständig (+ 2 Punkte)
Mangelhaft (2 – 0 Punkte)	Insgesamt hoher Anteil von Produkten mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen (= 0 Punkte) Kennzeichnung: teilweise (+ 1 Punkt) vollständig (+ 2 Punkte)

1.5 Regionale Produkte

- » Wer liefert? Wo wird welche Ware eingekauft?
- » Welche Produkte sind aus der Region bezogen worden und in welchem Umfang?
- » Welche Produkte kommen **direkt** vom Erzeuger (z. B. Landwirt, Jäger, Gärtner, Metzger, Bäcker)?
- » Welche Produkte werden selbst hergestellt z. B. in der eigenen Metzgerei, Bäckerei?
- » Welche Produkte stammen aus Regionalvermarktungsinitiativen (z. B. Unser Land, Original Regional, etc.) oder dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern?“

Allgemeine Bewertungshinweise:

Generelle Zielsetzung sollte es sein, regionale Kreisläufe, kurze Wege und hohe Glaubwürdigkeit zu schaffen. Es gilt die Maxime: So nah wie möglich, so fern wie (qualitativ) nötig. Bewertet werden regionale Produkte und Lebensmittel an Hand der Speisekarten und des Eindrucks im Lager.

Nachweis der Herkunft der Produkte muss über entsprechende Dokumente erbracht werden. Reine mündliche Angaben sind **nicht ausreichend**.

Wichtig: Wird die Ware nicht vom Erzeuger, sondern über einen Lieferdienst/Großhandel etc. bezogen, können nur Produkte gewertet werden, für die ein Nachweis der regionalen Herkunft erbracht werden kann, z. B. durch ausgewiesene Herkunft auf Lieferscheinen oder Rechnungen. Alternativ können auch Etiketten (z. B. auf der Verpackung) der Ware gesammelt und vorgelegt werden.

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

Die maximal anerkannte Region ist die Bundeslandebene. Nur Produkte werden gewertet, auf die die Bezeichnung „aus Bayern“ zutrifft. Dies gilt auch bei Produkten mit spezifischen Produktions-Anbauorten (z. B. Spargel, Wein).

Ausnahme: Länderübergreifende Herkunftsangaben wie z. B. „aus der Rhön“, „vom Bodensee“ sind zulässig und die Produkte gelten als regional, wenn Bayern Teil dieses Herkunftsgebietes ist.

Die Bewertung erfolgt mittels der folgenden Produktkategorien:

EINTEILUNG PRODUKTKATEGORIEN

1 Fleisch
2 Geflügel
3 Fisch
4 Wurst
5 Milch & Molkereiprodukte, Käse
6 Obst
7 Gemüse inkl. Salate, Kräuter, Pilze
8 Brot & Kleingebäck, Mehl & Mehlerzeugnisse

Hinweise zur Tabelle

- Eine Produktkategorie gilt als abgedeckt, wenn innerhalb dieser ein angemessener Teil aus der Regionalvermarktung stammt (produkt-/saisonal-/standort-/situations-bedingt).
- Die Beurteilung „angemessen“ liegt im Ermessen des Auditors/Prüfers und beruht auf dessen Einschätzung/Erfahrung/Wissensstand.



Tipps und weiterführende Informationen:

- Vor allem bei Produkten, die nicht oder nur schwer direkt bei Erzeugern zu erwerben sind (z. B. Molkereiprodukte, Getränke), sind regionale Initiativen/„Geprüfte Qualität – Bayern“-Produkte eine sinnvolle Alternative, um regionale Produkte beziehen zu können.
- Produkte und Hersteller, die im Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ zertifiziert sind, findet man unter: www.gq-bayern.de



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Rechnungen/Lieferscheine (möglichst bis 1 Jahr zurück)

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.1.5:

Sehr gut (20 – 16 Punkte)	Auf heimische Produkte wird sehr großen Wert gelegt. In mindestens 6 Kategorien wird ein angemessener Teil regelmäßig mit regionalen Produkten abgedeckt (= 16 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Alle 8 Kategorien werden abgedeckt (+ 2 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Mindestens 1 regelmäßiger Lieferant ist Direktvermarkter bzw. 1 Lebensmittel wird selbst hergestellt, z.B. Brot, Würste; nicht: Saft, Marmelade (+ 1 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: Fleisch wird i. d. R. komplett regional eingekauft (+ 1 Punkt)
Gut (15 – 11 Punkte)	Auf heimische Produkte wird großen Wert gelegt. In mindestens 5/4/3 Kategorien wird ein angemessener Teil regelmäßig mit regionalen Produkten abgedeckt (= 13/12/11 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Mindestens 1 regelmäßiger Lieferant ist Direktvermarkter bzw. 1 Lebensmittel wird selbst hergestellt, z.B. Brot, Würste; nicht: Saft, Marmelade (+ 1 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: Fleisch wird i. d. R. komplett regional eingekauft (+ 1 Punkt)
Befriedigend (10 – 7 Punkte)	Auf heimische Ware wird Wert gelegt. In mindestens 2/1 Kategorie(n) wird ein angemessener Teil regelmäßig mit regionalen Produkten abgedeckt (= 8/7 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Mindestens 1 regelmäßiger Lieferant ist Direktvermarkter bzw. 1 Lebensmittel wird selbst hergestellt, z.B. Brot, Würste; nicht: Saft, Marmelade (+ 1 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: Fleisch wird i. d. R. komplett regional eingekauft (+ 1 Punkt)
Ausreichend (3 – 2 Punkte)	Auf heimische Ware wird bedingt Wert gelegt. Mindestens 1 regelmäßiger Lieferant ist regionaler Direktvermarkter oder gehört der regionalen Erzeugung/einer Erzeugerorganisation/einem Regionalprogramm an UND der Bezug erfolgt in diesem Fall nicht über einen Großhändler (= Mindestanforderung der Klassifizierung) (= 2 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Fleisch wird i. d. R. komplett regional eingekauft (+ 1 Punkt)
Mangelhaft (0 Punkte)	Auf heimische Produkte wird kein Wert gelegt. Keine Produkte aus der Region führen zum  Ausschluss von der Klassifizierung

2. Speisenangebot

2.1 Regionaltypische Gerichte/Spezialitäten

- » Werden traditionelle regionaltypische Spezialitäten angeboten?
- » Wenn ja, wie groß und vielfältig ist das Angebot an regionaltypischen Gerichten/Spezialitäten?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Es müssen nicht ausschließlich bayerische Gerichte angeboten werden, der Schwerpunkt des Speisenangebotes muss jedoch auf der bayerischen Küche liegen.

Die Bewertung erfolgt anhand der **aktuellen** sowie **vergangener** Speisekarten sowie dem Eindruck aufgrund vorhandener Lieferscheine und Rechnungen.

Zur Bewertung werden folgende Kategorien gebildet:

EINTEILUNG KATEGORIEN

1 Hauptgerichte

2 Vegetarische Gerichte

3 Vorspeisen

4 Nachspeisen

5 Brotzeiten



Tipps und weiterführende Informationen:

Beispiele und Anregungen zur bayerischen Küche finden sich unter www.genusserbe.bayern.de.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.1:

Sehr gut (10 – 8 Punkte)	Die Speisekarte umfasst in allen 5 Kategorien mindestens eine regionaltypische Spezialität (= 9 Punkte) oder Die Speisekarte umfasst mindestens 2 regionale Hauptgerichte und in 3 weiteren Kategorien mindestens eine regionaltypische Spezialität (= 8 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Insgesamt umfangreiches Angebot an Spezialitäten in Relation zum Gesamtangebot der Speisekarte (+ 1 Punkt)
Gut (7 – 5 Punkte)	Die Speisekarte umfasst mindestens 2 regionale Hauptgerichte und in 2 weiteren Kategorien mindestens eine regionaltypische Spezialität (= 6 Punkte) oder Die Speisekarte umfasst mindestens 2 regionale Hauptgerichte und in 1 weiteren Kategorie mindestens eine regionaltypische Spezialität (= 5 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Insgesamt umfangreiches Angebot an Spezialitäten in Relation zum Gesamtangebot der Speisekarte (+1 Punkt)
Befriedigend (4 – 3 Punkte)	Die Speisekarte umfasst nur in der Kategorie Hauptgericht regionaltypische Spezialitäten (= 3 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Insgesamt umfangreiches Angebot an Spezialitäten in Relation zum Gesamtangebot der Speisekarte (+ 1 Punkt)
Ausreichend (1 Punkt)	Die Speisekarte umfasst nur eine regionaltypische Spezialität (= 1 Punkt)
Mangelhaft (0 Punkte)	Es werden keine regionalen Spezialitäten angeboten

2.2 Vegetarische Gerichte

- » Wie hoch ist der Anteil an Gerichten auf Basis von Speisekartoffeln, Getreide, Teigwaren, Gemüse und Hülsenfrüchten?
- » Ist neben dem Standardsortiment (wie z. B. Käsespätzle, Rahmschwammerl) eine Vielfalt vegetarischer Gerichte vorhanden (z. B. hausgemachte Mehlspeisen)?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet wird der Umfang des Angebotes an vegetarischen Gerichten. Zusätzlich wird ein abwechslungsreiches, saisonales Angebot bepunktet.

Idealerweise werden nach Saison wechselnde Speisen und wechselnde Tagesgerichte angeboten.

Zum Standardsortiment an vegetarischen Gerichten gehören Käsespätzle, Rahmschwammerl und Salate.

Der Fokus der Bewertung liegt auf zubereiteten Speisen, Salate werden weniger gewichtet.

Die Bewertung erfolgt anhand aktueller und vergangener Speisekarten sowie dem Eindruck aufgrund vorhandener Lieferscheine/Rechnungen.

Auf eine Unterscheidung zwischen Ovo- und Lacto-Vegetarischem (ohne Ei bzw. ohne Milch bzw. vegan) wird an dieser Stelle verzichtet.

Die Anzahl der geforderten vegetarischen Gerichte in der Bewertungstabelle stellt nur einen Anhaltspunkt dar. Bei der Bewertung wird die Anzahl der vegetarischen Gerichte in Relation zum Gesamtangebot betrachtet.

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

Vegetarische Gerichte sind Speisen, die auf Fleisch, Fisch und Geflügel in jeder Form (auch als Brühe) verzichten. Eier, Milchprodukte und Honig können verwendet werden.



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Aktuelle und vergangene Speisekarten sowie Lieferscheine/Rechnungen.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.2:

Sehr gut (10 – 8 Punkte)	Umfangreiches tägliches Angebot an vegetarischen Speisen in Relation zum Gesamtangebot z.B. Salatangebot + mindestens 3 vegetarische Gerichte (= 8 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Abwechslungsreiches Angebot an vegetarischen Gerichten, nicht nur/keine Standards (+ 1 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: Vegetarische Vorspeisen, Brotzeiten und nicht nur Hauptgerichte (+ 1 Punkt)
Gut (6 – 4 Punkte)	Angemessenes tägliches Angebot an vegetarischen Speisen in Relation zum Gesamtangebot z.B. Salatangebot + mindestens 2 vegetarische Gerichte (= 4 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Abwechslungsreiches Angebot an vegetarischen Gerichten, nicht nur/keine Standards (+ 1 Punkt) » Möglicher Zusatzpunkt: Vegetarische Vorspeisen, Brotzeiten und nicht nur Hauptgerichte (+ 1 Punkt)
Befriedigend (2 Punkte)	Nur zeitweises oder geringes Angebot an vegetarischen Speisen in Relation zum Gesamtangebot z.B. Salatangebot + mindestens 1 vegetarisches Gericht (= 2 Punkte)
Mangelhaft (0 Punkte)	Kein vegetarisches Angebot

Die Anzahl der genannten Gerichte stellt nur einen Anhaltspunkt dar.

2.3 Leichte Gerichte

- » Gibt es leicht verdauliche Gerichte, die einem/mehreren Trend/s folgen: z. B.
 - wenig Fett
 - mageres Fleisch und Fisch
 - wenig Zucker
 - wenig Salz
 - komplexe Kohlenhydrate vorzugsweise Vollkornprodukte, Gemüse und Obst?
- » Wird auf ausgewogene Portionen geachtet und Beilagen reduziert gearbeitet?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Das Angebot von Salaten zählt hier nicht zu den "leichten Gerichten". Diese werden bei den vegetarischen Gerichten berücksichtigt.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.3:

Sehr gut (5 Punkte)	In Relation zum Gesamtangebot gibt es ein umfangreiches tägliches Angebot an leicht verdaulichen Gerichten, z. B.: • Fettarme, gedünstete Speisen (gedünsteter Fisch, Hühnerfrikassee etc.) • Gedünstetes, blanchiertes Obst und Gemüse (Apfelkompott, Wurzelgemüse etc.)
Gut (4 – 3 Punkte)	In Relation zum Gesamtangebot gibt es ein angemessenes , tägliches Angebot mit leicht verdaulichen Gerichten
Befriedigend (2 – 1 Punkte)	In Relation zum Gesamtangebot gibt es ein zeitweises oder geringes Angebot an leicht verdaulichen Gerichten
Mangelhaft (0 Punkte)	Es gibt kein Angebot an leichten und gesunden Gerichten

2.4 Brotzeiten

- » Werden auch Brotzeiten angeboten?
- » Wie ist das Angebot von Brotzeiten in der Relation zum Gesamtangebot?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.4:

Sehr gut (5 Punkte)	Umfangreiches Angebot an Brotzeiten in Relation zum Gesamtangebot z. B. Aufstrich, belegte Brote, Fleisch/Wurst, Käse, Saures (z. B. Essigknödel), Salatvariationen (z. B. Wurst- o. Nudelsalat), Vegetarisches
Gut (4 – 3 Punkte)	Angemessenes Angebot an Brotzeiten in Relation zum Gesamtangebot
Befriedigend (2 – 1 Punkte)	Geringes Angebot an Brotzeiten in Relation zum Gesamtangebot
Mangelhaft (0 Punkte)	Kein Angebot an Brotzeiten

2.5 Innovative, kreative Küche

- » Werden traditionelle Rezepte neu interpretiert?
- » Gibt es kreative Ideen mit traditionellen/heimischen Zutaten?
- » Finden sich individuelle und zeitgemäße Interpretationen bayerischer Küche, z. B. Brezen-Guglhupf, Carpaccio vom heimischem Rind, Kaiserschmarrn – neu interpretiert?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet wird die Experimentierfreude der Küche in Form von frischen Ideen hinsichtlich Geschmack, Komponenten, Texturen etc.

Bepunktet werden z.B. außergewöhnliche Beilagen, neue Zusammenstellungen von Gerichten, außergewöhnliche Texturen.

Die Zahl der besonderen Kreationen wird in Relation zum Gesamtangebot gewertet.

Die Bewertung wird anhand aktueller und vergangener Speisekarten vorgenommen.



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Aktuelle und vergangene Speisekarten.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.5:

Sehr gut (10 Punkte)	In allen fünf Kategorien Überraschendes, Seltenes
Gut (9 – 7 Punkte)	Einige Ansätze außergewöhnlicher Kombinationen (mind. 3 – 4 Kategorien)
Befriedigend (6 – 4 Punkte)	Vereinzelte Ansätze außergewöhnlicher Kombinationen (mind. 1 – 2 Kategorien)
Ausreichend (3 – 1 Punkte)	Gute traditionelle Küche mit Pfiff
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine Ansätze erkennbar

3. Getränkeangebot

Allgemeine Bewertungshinweise:

Generelle Zielsetzung sollte es sein, regionale Kreisläufe, kurze Wege und hohe Glaubwürdigkeit zu schaffen. Maxime: So nah wie möglich, so fern wie (qualitativ) nötig.

Bewertet werden Getränke aus der Region an Hand der Getränkekarte(n) und des Eindrucks des Warenbestandes im Lager.

Nachweis der Herkunft der Produkte muss über entsprechende Dokumente erbracht werden. Reine mündliche Angaben sind **nicht ausreichend**.

Wichtig: Das regionale Mindestsortiment, bestehend aus 1x Bier, 1x Wein, 1x nichtalkoholisches Getränk, muss erreicht sein, um eine Klassifizierung zu erhalten.

Begriffserklärungen und -erläuterungen:

Die maximal anerkennbare Region ist die Bundeslandebene. Es werden nur Produkte gewertet, auf die die Bezeichnung „aus Bayern“ zutrifft. Dies gilt auch bei Produkten mit spezifischen Produktions-Anbauorten (z.B. Wein).

Ausnahme: Länderübergreifende Herkunftsangaben, wie z. B. „aus der Rhön“, „vom Bodensee“, sind zulässig und die Produkte gelten als regional, wenn Bayern Teil dieses Herkunftsgebietes ist.



Tipps und weiterführende Informationen:

- Vor allem bei Produkten, die nicht oder nur schwer direkt bei Erzeugern zu erwerben sind, sind regionale Initiativen/„Geprüfte Qualität – Bayern“-Produkte eine sinnvolle Alternative, um regionale Produkte beziehen zu können.
- Produkte und Hersteller, die im Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ zertifiziert sind, findet man unter: www.gq-bayern.de



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Rechnungen/Lieferscheine (mindestens 1 Jahr rückwirkend).

3.1 Alkoholische Getränke aus der Region

- » Welches Angebot an regionalen Getränken (Bayerisches bzw. regionales Bier/Wein/Spirituo-
sen) gibt es?
- » Wird die Region der Getränkeherkunft konkret benannt?

VIERTEILIGE BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.3.1:

a) Bier:

Sehr gut (4 Punkte)	Es werden verschiedene Biersorten (z. B. Weißbier, Helles, Dunkles) aus Bayern angebo- ten
Gut (1 Punkt)	Es wird mindestens 1 bayerisches Bier angeboten
Mangelhaft (0 Punkte)	Es wird kein bayerisches Bier angeboten ⚠ Ausschluss von der Klassifizierung Ausnahme in seltenen Fällen: Es wird nachweislich, dem Konzept geschuldet, kein Bier angeboten. Detaillierte Erläuterungen sind dem Antrag beizufügen.

b) Wein:

Sehr gut (4 Punkte)	Es werden verschiedene Weine aus Bayern angeboten
Gut (1 Punkt)	Es wird mindestens 1 bayerischer Wein angeboten
Mangelhaft (0 Punkte)	Es wird kein bayerischer Wein angeboten ⚠ Ausschluss von der Klassifizierung Ausnahme in seltenen Fällen: Es wird nachweislich, dem Konzept geschuldet, kein Wein angeboten. Detaillierte Erläuterungen sind dem Antrag beizufügen.

c) Spirituosen:

Sehr gut (3 Punkte)	Es wird mindestens 1 Spirituose aus Bayern angeboten
Mangelhaft (0 Punkte)	Es werden keine Spirituosen aus Bayern angeboten ⚠ Ausschluss von der Klassifizierung Ausnahme in seltenen Fällen: Es werden nachweislich, dem Konzept geschuldet, keine Spirituosen angeboten. Detaillierte Erläuterungen sind dem Antrag beizufügen.

d) Mögliche Zusatzpunkte:

+ 2 Punkte	Es wird regionales Bier/regionaler Wein angeboten: Eigene Brauerei/Kellerei oder Brauerei/Kellerei aus selben oder nahe gelegenen Landkreis.
+ 2 Punkte	Es findet ein Direktbezug vom Brenner und/oder Direktvermarkter (z. B. Liköre) statt oder Spirituosen werden selbst hergestellt

3.2 Alkoholfreie Getränke aus der Region

- Wie sieht das Angebot an regionalen Getränken (z. B. Säfte, Wasser) aus?
- Geht die Getränkeherkunft schon aus der Karte hervor?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Herkömmliches Leitungswasser, was als aufbereitetes Tafelwasser auf der Getränkekarte ausgeschrieben wird, wird als Wasser aus Bayern anerkannt.



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Lieferscheine, Rechnungen und Getränkekarte(n).

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.3.2

Sehr gut (4 Punkte)	Es wird mindestens 1 Wasser aus Bayern angeboten
Mangelhaft (0 Punkte)	Es wird kein Wasser aus Bayern angeboten
Sehr gut (4 Punkte)	Alle/die meisten der angebotenen Säfte stammen i. d. R. aus Bayern
Gut (2 Punkte)	Es wird mindestens 1 Saft aus Bayern angeboten
Mangelhaft (0 Punkte)	Es werden keine Säfte aus Bayern angeboten
+ 1 Punkt	Es werden Säfte aus eigener Herstellung, aus Streuobst oder aus nahe gelegener Kelterei angeboten
+ 1 Punkt	Es werden weitere alkoholfreie Getränke, die in Bayern hergestellt wurden, angeboten z. B. Bionade

Es wird kein alkoholfreies Getränk aus der Region angeboten:

 **Ausschluss von der Klassifizierung**

4. Sensorische Prüfung

4.1 Aussehen/Anrichten/Optik

- » Wie werden die Gerichte präsentiert?
- » Ist die Präsentation produktgerecht?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet werden:

Produktgerechtes Anrichten, z.B.:

- passende Mengen-Verhältnismäßigkeit der einzelnen Komponenten zueinander
- mundgerechte Größe bei Salaten
- Rösti oder kross gebratener Fisch sollten z.B. nicht in der Sauce liegen

Ansprechende Anordnung der Produkte auf dem Teller

Verwendung von Beilagentellern oder besonderen Nachspeisentellern etc.

Zusätzliche Teller bei überbackenen Gerichten

Einfallsreiche Garnituren

Saubere Tellerränder

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.4.1:

Sehr gut (10 – 9 Punkte)	Produktgerechte Präsentation Tolle Präsentation der Gerichte, Anrichten mit Pfiff Saubere Tellerränder
Gut (8 – 7 Punkte)	Produktgerechte Präsentation Änderungen bei Präsentation wären möglich Saubere Tellerränder
Befriedigend (6 – 5 Punkte)	Größtenteils produktgerechte Präsentation Insgesamt einige leichte Kritikpunkte bei Präsentation Optische Gestaltung der Gerichte könnte verbessert werden
Ausreichend (3 – 1 Punkte)	Mehrere Beanstandungen bzgl. der produktgerechten Präsentation Falsche Anordnung der Produkte Optische Gestaltung der Gerichte sollte verbessert werden
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine bzw. kaum produktgerechte Präsentation

4.2 Geruch/Geschmack

- » Duftet jedes Gericht appetitanregend?
- » Wie sind die Komponenten einzeln sowie in der Gesamtheit als Gericht zu bewerten?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Der Geschmack der einzelnen Komponenten sollte erkennbar bleiben und nicht von Gewürzen überdeckt sein.
Die einzelnen Komponenten sollten in ihrer Gesamtheit als Gericht stimmig sein.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.4.2

Sehr gut (30 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung aller (geprüften) Gerichte sind sehr stimmig
Gut (29 – 24 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung der meisten (geprüften) Gerichte sind stimmig Kleinigkeiten sind zu bemängeln
Befriedigend (23 – 15 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung vieler (geprüften) Gerichte sind stimmig Bei mehreren Gerichten/Komponenten wäre Nachwürzen bzw. geringeres Würzen notwendig
Ausreichend (14 – 10 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)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung aller Gerichte sind mangelhaft oder Eine oder mehrere Komponenten sind ungenießbar/verdorben ⚠️ Ausschluss von der Klassifizierung

4.3 Temperatur

- » Hat jedes Gericht bzw. jedes Getränk die passende Temperatur?
 - Salat: Frisch und kühl
 - Brot: Nicht angetrocknet, nicht trocken
 - Butter: Kühl und streichfähig
 - Suppe: Heiß
 - Hauptgang: Heiß
 - Dessert: Passende Konsistenz, keine zerlaufene Sahne oder schmelzendes Eis
 - Brotzeit: Frisch und kühl
 - Getränk: Produktgerecht

Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet werden folgende Punkte:

- Getränke und Speisen werden mit der richtigen Temperatur serviert.
- Teller sollten bei warmen Gerichten vorgewärmt sein.
- Angerichtete Speisen stauen sich nicht in der Küche, wo sie zu warm werden oder auskühlen.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.4.3:

Sehr gut (10 – 9 Punkte)	Alle Temperaturen (heiß, warm, kühl sowie gefroren) sind passend Vorgewärmte Teller bei warmen Gerichten
Gut (8 – 7 Punkte)	Kleinigkeiten sind zu bemängeln, wie z. B. Butter ist nicht streichfähig
Befriedigend (6 – 4 Punkte)	Wenige Mängel, jedoch ist der Geschmack dadurch noch nicht beeinflusst
Ausreichend (3 – 1 Punkte)	Mehrere Punkte sind zu bemängeln Geschmack ist negativ beeinflusst Optimierung durch andere Ausstattung, anderes Vorgehen dringend empfohlen
Mangelhaft (0 Punkte)	Kaum eine/keine der servierten Speisen und Getränke hat die richtige Temperatur Geschmack ist sehr stark negativ beeinflusst

4.4 Fach- und produktgerechte Zubereitung

- » Wurden die Produkte fachgerecht bearbeitet?
- » Sind Farbe und Konsistenz der Produkte dem Produkt entsprechend?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet werden:

- das fachgerechte Tranchieren, Zerlegen, Schneiden, Entgräten und anderes Bearbeiten von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Obst.
- Farbe und Konsistenz der einzelnen Produkte: kein blasser oder fader Eindruck der Produkte/Gerichte
- die jeweilige korrekte Garstufe des Lebensmittels.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.4.4:

Sehr gut (10 – 9 Punkte)	Bearbeitung, Farbe, Konsistenz und Gargrad usw. sind bei allen Gerichten sehr gut Es gibt maximal einen kleinen Fehler
Gut (8 – 7 Punkte)	Geringe Kritik an diesen Indikatoren bei maximal zwei Produkten
Befriedigend (6 – 5 Punkte)	Die Indikatoren wurden überwiegend erfüllt Es gibt maximal zwei größere Kritikpunkte bei o. g. Indikatoren
Ausreichend (3 – 1 Punkte)	Die Indikatoren wurden nur teilweise erfüllt, dadurch ist der Geschmack negativ beeinflusst Eine Optimierung wird dringend empfohlen
Mangelhaft (0 Punkte)	Insgesamt kaum/keine produktgerechte Zubereitung erkennbar



II. DIENSTLEISTUNGS- QUALITÄT

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

- | | |
|------------------------------|----|
| 1. Speise- und Getränkekarte | 25 |
| 2. Service | 27 |

1. Speise- und Getränkekarte

1.1 Ansprechende Aufmachung der Speise- und Getränkekarte

- » Wie ist die äußere Form der Speisekarte (Print und/oder Digital)?
- » Ist sie sauber, gut lesbar, logisch aufgebaut, übersichtlich?
- » Stimmen Sprache und Rechtschreibung?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.1:

Sehr gut (10 – 9 Punkte)	ansprechende äußere Form, gelungene „Visitenkarte des Unternehmens“ sauber gut lesbar logischer Aufbau, übersichtlich aktuelle Tagesempfehlungen liegen bei Ankündigung kommender Aktionen
Gut (8 – 7 Punkte)	ansprechende äußere Form sauber gut lesbar logischer Aufbau, übersichtlich
Befriedigend (6 – 4 Punkte)	größtenteils sauber, vereinzelte Seiten sind zu erneuern gut lesbar logischer Aufbau, übersichtlich
Ausreichend (3 – 2 Punkte)	überwiegend sauber, unübersichtlich
Mangelhaft (0 Punkte)	Durch Aufmachung/Verschmutzung/schlechter Lesbarkeit ist die Karte nicht einladend Die Speisekarte ist zu erneuern

1.2 Herkunftsangabe Produkte

- » Wird in der Speisekarte auf die regionale Herkunft der Produkte hingewiesen?
- » Beinhaltet die Herkunftsangabe Name, Ort und Region des Produzenten?
- » Wie viele Produkte sind ausgewiesen?
- » Werden zertifizierte regionale Qualitätsprodukte auf der Karte gekennzeichnet ("Geprüfte Qualität - Bayern", "Bayerisches Bio-Siegel")?
- » Werden bayerische Produkte mit Herkunftsschutz gekennzeichnet (z. B.: Obazda/Obatzter g.g.A, Bayerisches Rindfleisch g.g.A.)?



Tipps und weiterführende Informationen:

In der Speisekarte kann z. B. durch Nennung der Produzenten in einem Einlegeblatt oder bei ausgewählten Produkten im Text auf die regionale Herkunft der Produkte und Erzeuger hingewiesen werden. Allerdings geht es hierbei nicht um die Herkunft der Händler, Lieferdienste oder Großhandel. Produkte mit Herkunftsschutz und zertifizierte regionale Qualitätsprodukte erfordern besonderer Kennzeichnung auf der Speisekarte:

Beispielhafte Darstellung

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

Für eine detailliertere Auskunft, wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde.

Zusätzliche allgemeine Informationen:

www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen

www.gq-bayern.de

www.biosiegel.bayern

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.2:

Sehr gut (5 Punkte)	Ausführliche Angaben zu Herkunft und Erzeuger regionaler Produkte (ab sechs Erzeuger)
Gut (4 – 3 Punkte)	Vereinzelte Angaben zur Herkunft der Produkte (ab vier Erzeuger)
Befriedigend (2 – 1 Punkte)	Wenige Angaben zur Herkunft regionaler Produkte (mind. drei Erzeuger)
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine Angaben zur Herkunft von Produkten

Die Anzahl der genannten Erzeuger stellt nur einen Anhaltspunkt dar.

1.3 Kinderkarte

- » Ist eine Kinderkarte vorhanden?
- » Wie ist diese gestaltet?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.3:

Sehr gut (5 Punkte)	Kinderkarte mit „Wow-Effekt“, z. B. mit besonderen Ideen Abwechslungsreiche Kinderkarte (inkl. Gemüse)
Gut (4 Punkte)	Abwechslungsreiche Kindergerichte werden angeboten (inkl. Gemüse)
Befriedigend (3 Punkte)	Kindergerichte werden als solche angeboten
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine Kindergerichte werden angeboten

1.4 Variable Portionen

- » Sind Gerichte auch als kleinere Portionen erhältlich?
- » Wird dies in der Speisekarte ausgewiesen oder muss nachgefragt werden?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Hinweis in Speisekarte entweder in Form von zwei Preisen „... die kleinere Portion kostet ...“ oder der Hinweis z. B. „die mit * gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleinere Portion erhältlich“.

Kleinere Portionen nur auf Gästenachfrage anzubieten wird als befriedigend gewertet.

Bündnis

Wir retten Lebensmittel!



BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.4:

Sehr gut (5 Punkte)	Variable Portionen sind möglich und auf der Speisekarte erkennbar
Befriedigend (2 Punkte)	Variable Portionen sind nur auf Nachfrage erhältlich
Mangelhaft (0 Punkte)	Es sind keine variablen Portionen möglich

2. Service

2.1 Erscheinungsbild Service

- » Haben die Servicekräfte ein gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild?
- » Tragen sie idealerweise einheitliche, aufeinander abgestimmte bzw. zu dem Betriebskonzept passende Kleidung?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.1:

Sehr gut (5 – 4 Punkte)	Gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild bei Servicekräften Einheitliche Kleidung bzw. zum Betriebskonzept passende Kleidung (= 4 Punkte) Zusatzpunkt: Namensschild (+ 1 Punkt)
Gut (4 – 3 Punkte)	Gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild bei Servicekräften Stimmige Kleidung bei Servicekräften (= 3 Punkte) Zusatzpunkt: Namensschild (+ 1 Punkt)
Befriedigend (2 Punkte)	Gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild bei Servicekräften Uneinheitliche Kleidung bei Servicekräften bzw. Servicekraft als solche schwer zu erkennen
Mangelhaft (0 Punkte)	Ungepflegtes Erscheinungsbild

2.2 Umgang mit Gästen

- » Ist der Service freundlich und aufmerksam?
- » Wie wird mit Gästewünschen umgegangen?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet werden zunächst Freundlichkeit und Aufmerksamkeit der Servicekräfte mit den Gästen. Zusätzlich gibt es Punkte für einen professionellen Umgang mit Gästewünschen:

- Freundliche Begrüßung, Platz anbieten, freundliche Verabschiedung
- Freundliches Verhalten trotz Sonderwünschen oder Reklamationen
- Kurze Wartezeit bis zur Vorlage der Speise- und Getränkekarte
- Aufmerksamkeit bei leeren Gläsern etc.
- Bedürfnisse werden erkannt
- Zufriedenheit wird abgefragt
- Kurze Wartezeit bis zur Vorlage der Rechnung
- Werden Änderungswünsche beachtet? (z. B. Süßstoff zum Kaffee, keine Paprika im Salat usw.)
- Erhält der Gast Hinweise durch das Servicepersonal hinsichtlich leichter Gerichte?
- Wie wird auf Sonderwünsche (z. B. hinsichtlich Allergien, Zöliakie, Diabetes etc.) reagiert?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.2:				
Freundlichkeit und Aufmerksamkeit		+	Gästewünsche	
Sehr gut (10 Punkte)	Durchgängig freundliches Verhalten der Servicekräfte alle Indikatoren werden erfüllt, es gibt nichts zu bemängeln	+	Sehr gut (5 Punkte)	Sonderwunsch wird korrekt umgesetzt
Gut (8 – 7 Punkte)	Durchgängig freundliches Verhalten der Servicekräfte Geringe Kritik an maximal 2 Indikatoren		Gut (4 Punkte)	Sonderwunsch wird nur z. T. oder nicht korrekt umgesetzt , Nachbesserung erfolgt umgehend
Befriedigend (6 – 5 Punkte)	Meist freundliches Verhalten der Servicekräfte o. g. Indikatoren werden nur teilweise erfüllt		Befriedigend (3 Punkte)	Sonderwunsch wird nur z. T. umgesetzt , es erfolgt keine Nachbesserung
Ausreichend (2 – 1 Punkte)	Überwiegend unfreundliches Verhalten der Servicekräfte Der Umgang mit Gästen sollte verbessert werden			
Mangelhaft (0 Punkte)	Unfreundlicher Umgang mit Gästen Starke Kritik an o. g. Indikatoren Eine Verbesserung im Umgang mit Gästen muss dringend stattfinden		Mangelhaft (0 Punkte)	Sonderwunsch wird nicht umgesetzt oder sofort abgelehnt

2.3 Fachkenntnisse/Verkaufsgespräch

- » Werden Hinweise auf spezielle Tagesempfehlungen gegeben?
- » Wie präsentiert das Servicepersonal die Karte?
- » Werden Produkt- und/oder Zubereitungsfragen kompetent beantwortet?
- » Wie reagiert die Servicekraft auf Nachfragen nach Herkunft und Zubereitungsart?
- » Erhält der Gast Empfehlungen zu Aperitif, Vorspeisen, Beilagen, Wein, Bier, Digestif, Kaffee, Dessert?
- » Findet ein Zusatzverkauf statt? (z. B. Angebot von Beilagensalat)?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.3:

Fachkenntnisse		+	Verkaufsgespräch	
Sehr gut (10 Punkte)	Alle Nachfragen können kompetent durch die Servicekraft beantwortet werden	+	Sehr gut (5 Punkte)	Mindestens eine Empfehlung und evtl. Hinweise zur Karte werden ohne Nachfrage gegeben
Gut (8 – 7 Punkte)	Nachfragen können überwiegend durch die Servicekraft beantwortet werden bzw. Servicekraft erkundigt sich umgehend		Gut (4 – 3 Punkte)	Empfehlung und Hinweise zur Karte werden nur auf Nachfrage gegeben
Befriedigend (6 – 5 Punkte)	Nachfragen können zum Teil beantwortet werden, Servicekraft erkundigt sich an anderer Stelle		Befriedigend (2 Punkte)	Empfehlung und Hinweise zur Karte werden auf Nachfrage gegeben, diese sind jedoch nur z. T. hilfreich für den Gast
Ausreichend (2 – 1 Punkte)	Nachfragen können zum Teil beantwortet werden, Servicekraft erkundigt sich nicht an anderer Stelle			
Mangelhaft (0 Punkte)	Nachfragen können kaum oder gar nicht beantwortet werden Servicekraft erkundigt sich auch nicht bei anderen Servicekräften/Küche Servicekraft reagiert auf Fragen unfreundlich, wirkt genervt		Mangelhaft (0 Punkte)	Es werden auch auf Nachfrage keine Empfehlungen gegeben

2.4 Servieren der Speisen und Getränke

- » Wird im Rahmen der Möglichkeiten fachlich korrekt serviert und abgetragen? Z. B.: Salat wird richtig platziert, Etikett/Glasaufdruck zeigt zum Gast, Teller werden beim Abtragen nicht ineinander gestapelt, Essen am Tisch wird zeitgleich serviert, etc.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.4:

Sehr gut (5 Punkte)	Fachlich korrektes Servieren und Abtragen ohne Mängel
Gut (4 Punkte)	Fachlich korrektes Servieren und Abtragen mit kleinen Mängeln
Befriedigend (3 Punkte)	Ordentliches Servieren und Abtragen, jedoch fachlich nicht korrekt
Ausreichend (1 Punkt)	Stark verbesserungswürdiges Servieren und Abtragen
Mangelhaft (0 Punkte)	Servieren und Abtragen mit sehr vielen Mängeln

2.5 Bezahlvorgang

- » Entsprechen die auf der Abrechnung genannten Positionen den tatsächlich bestellten Speisen und Getränken und deren Preisen?
- » Wird vom Betrieb eine formell korrekte Abrechnung an den Gast gegeben (keine Zwischensumme etc.)?
- » Hat der Abrechnungsprozess Servicecharakter bzw. trägt dieser die Handschrift des Betriebes?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Geprüft wird die formelle Korrektheit (Ausweis, Mehrwertsteuer, Datum etc.) sowie der Dienstleistungscharakter (besonderes Design der Rechnung zusätzlich zum Logo des Hauses, kleines Dankeschön zur Rechnung, ausgedrückte Wertschätzung).

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.5:

Sehr gut (5 Punkte)	Formell und inhaltlich korrekte Abrechnung Rechnung mit Pfiff (z. B. besonderes Design, mit kleinem Dankeschön etc.) Wertschätzung wird ausgedrückt
Gut (4 Punkte)	Formell und inhaltlich korrekte Abrechnung
Mangelhaft (0 Punkte)	Inhaltlich und/oder formell falsche Abrechnung



III. VOR DEN KULISSEN

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

- | | |
|-------------------|----|
| 1. Gasträume | 32 |
| 2. Gesamteindruck | 34 |

1. Gasträume

1.1 Atmosphäre, Raumgestaltung, Ausstattung

- » Sind die Gasträume einladend und sympathisch?
- » Sind Atmosphäre, Gestaltung und Ausstattung stimmig?
- » Passen die Gasträume zum Betriebskonzept?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.1.1:

Sehr gut (10 – 9 Punkte)	Sehr stimmige Raumgestaltung mit Pfiff Roter Faden erkennbar Kein Verbesserungspotenzial Einladende Atmosphäre
Gut (8 – 7 Punkte)	Stimmige Raumgestaltung Kaum Verbesserungspotenzial Einladende Atmosphäre
Befriedigend (6 – 5 Punkte)	Überwiegend stimmige Raumgestaltung Einige Verbesserungen jedoch möglich Atmosphäre befriedigend
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine stimmige Raumgestaltung Keine einladende Atmosphäre

1.2 Tischkultur und -dekoration

- » Sind die Tische sauber und gepflegt?
- » Sind die Sitzgelegenheiten angenehm?
- » Ist die Dekoration stimmig und passend?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.1.2:

Sehr gut (5 Punkte)	Saubere, gepflegte Tische und angenehme Sitzgelegenheiten Saisonale Dekoration
Gut (4 – 3 Punkte)	Saubere, gepflegte Tische und angenehme Sitzgelegenheiten (3 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Stimmige, passende Dekoration (saisonal neutral) (+ 1 Punkt)
Befriedigend (2 – 1 Punkte)	Vorhandenes Verbesserungspotenzial bzgl. der Tische und/oder Sitzgelegenheiten
Mangelhaft (0 Punkte)	Ungepflegte Tische Unangenehme Sitzgelegenheiten

1.3 Raumlufth und Beleuchtung

- » Ist die Raumlufth frisch und angenehm temperiert?
 - » Ist die Raumbeleuchtung freundlich und hell, nicht grell/blendend?
-

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.1.3:

Sehr gut (5 Punkte)	Raumlufth und Raumtemperatur sind angenehm
Gut (4 – 3 Punkte)	Vorhandenes Verbesserungspotential bzgl. Raumtemperatur und/oder Beleuchtung
Befriedigend (2 Punkte)	Unangenehme Raumtemperatur oder schlechte Beleuchtung
Mangelhaft (0 Punkte)	Weder Raumtemperatur noch Beleuchtung sind angenehm

2. Gesamteindruck

2.1 Fassade, Außen- und Eingangsbereich

- » Wie stellt sich der Gesamteindruck der Außenbereiche dar:
- Sauber, gepflegt, unkrautfrei?
 - Gibt es saisonale Bepflanzung/Dekoration?
 - Keine baulichen Beschädigungen?
 - Ist der Raucherbereich sauber und integriert?
 - Ist ein aktueller, nicht verwitterter Auszug aus der Speisekarte vorhanden?
 - Liegt aktuelles Informationsmaterial (soweit räumlich möglich) aus?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.2.1:

Sehr gut (5 Punkte)	Alle Indikatoren werden erfüllt: Sauber, gepflegt, unkrautfrei, saisonale Dekoration/ Bepflanzung, Raucherbereich sauber und integriert, ansprechender Aushang der aktuellen Speisekarte, ggf. Informationsmaterial ausgelegt Es gibt nichts zu bemängeln
Gut (4 – 3 Punkte)	Die Indikatoren werden überwiegend erfüllt: geringe Kritik an max. 2 Punkten
Befriedigend (2 Punkte)	Die Indikatoren werden nur teilweise erfüllt: Kritik an mehr als 3 Punkten Über eine Optimierung sollte nachgedacht werden
Mangelhaft (0 Punkte)	Starke Kritik an mehreren Indikatoren Eine Optimierung wird dringend empfohlen

2.2 Besonderheiten

- » Haben vorhandene Besonderheiten des Betriebes ein gepflegtes Erscheinungsbild?
z. B. Terrasse/Biergarten, Kinderspielfeld, Streichelzoo, Fischbassin?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.2.2:

Sehr gut (5 Punkte)	Mindestens zwei Besonderheiten sind vorhanden und haben ein gepflegtes Erscheinungsbild
Gut (4 Punkte)	Es gibt mindestens eine Besonderheit; diese hat ein gepflegtes Erscheinungsbild
Befriedigend (3 – 1 Punkte)	Besonderheit(en) sind vorhanden, diese haben jedoch z. T. bzw. kein gepflegtes Erscheinungsbild
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine Besonderheiten vorhanden



IV. HINTER DEN KULISSEN

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

- | | |
|-------------------------|----|
| 1. Küche und Lagerräume | 36 |
| 2. Sanitärräume | 38 |

1. Küche und Lagerräume

1.1 Hygiene, Organisation

- » Werden Lebensmittel und Speisen korrekt gelagert und verarbeitet? (gemäß der Hygiene Richtlinien HACCP)
- » Wie ist die allgemeine Hygiene und Sauberkeit?
- » Wie ist die (Arbeits-)Organisation im Küchen- und Thekenbereich?
- » Ist eine Dokumentation bzgl. Temperaturkontrollen und Reinigungspläne vorhanden?

Wichtig: Mindesthygienestandards müssen erfüllt sein, um eine Klassifizierung zu erhalten. Die Mindestpunktzahl im Bereich IV („Hinter den Kulissen“) beträgt 25 Punkte. Erhebliche Mängel können trotz Erfüllung der Mindestpunktzahl zu einem Ausschluss von der Klassifizierung führen.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. IV.1.1:

Einteilung	Punkte	
Fachgerechte Lagerung von offenen Lebensmitteln und Speisen im Küchenbereich (max. 4 Punkte)	4	Keine Mängel
	3	Geringe Mängel
	1	Verbesserung nötig
	0	Sehr große Mängel  Ausschluss von der Klassifizierung
Fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln in den Lager- und Kühlräumen (max. 4 Punkte)	4	Keine Mängel
	3	Geringe Mängel
	1	Verbesserung nötig
	0	Sehr große Mängel  Ausschluss von der Klassifizierung
Allgemeine Hygiene und Sauberkeit im Küchen- und Thekenbereich (max. 4 Punkte)	4	Keine Mängel
	3	Geringe Mängel
	1	Verbesserung nötig
	0	Sehr große Mängel  Ausschluss von der Klassifizierung
Allgemeine Hygiene und Sauberkeit im Lagerbereich (max. 4 Punkte)	4	Keine Mängel
	3	Geringe Mängel
	1	Verbesserung nötig
	0	Sehr große Mängel  Ausschluss von der Klassifizierung
Vorhandene Dokumentation bzgl. Temperaturkontrollen und Reinigungsplänen (max. 4 Punkte)	4	Temperatur- und Reinigungspläne sind aktuell abgezeichnet bzw. auslesbar
	3	Temperatur- und Reinigungspläne sind vorhanden, aber nicht aktuell
	0	Nicht vorhanden

GESAMTSUMME	
Sehr gut	20 – 18 Punkte
Gut	17 – 14 Punkte
Befriedigend	13 – 10 Punkte
Ausreichend	9 – 2 Punkte
Mangelhaft	0 Punkte

1.2 Abfallwirtschaft

- » Wird Müll korrekt getrennt?
- » Wird Müll regelmäßig entsorgt?
- » Sind geeignete Behälter zur Mülltrennung vorhanden?
- » Ist die Hygiene und sind die Gerüche im Abfallraum in Ordnung?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. IV.1.2:	
Sehr gut (5 Punkte)	Korrekte Mülltrennung Regelmäßige Entsorgung erkennbar
Befriedigend (3 Punkte)	Mülltrennung findet statt Entsorgungsintervalle sollten verkürzt werden Andere Mängel
Mangelhaft (0 Punkte)	Keine Mülltrennung und/oder keine regelmäßige Entsorgung

2. Sanitärräume

2.1 Sauberkeit

- » Ist eine zeitnahe Überprüfung und Reinigung erkennbar? Z. B. in Form eines (eingehaltenen) Reinigungsplanes?
- » Sind die Toiletten gut belüftet und geruchsarm?
- » Sind Seife, Handtücher/Trockner und Toilettenpapier ausreichend vorhanden?
- » Gibt es eine Wickelmöglichkeit?

Allgemeine Bewertungshinweise:

Eine veraltete WC-Anlage, die aber sauber und ohne Geruchsprobleme ist, führt nicht zum Punktabzug.

Der bauliche Zustand und die individuellen Möglichkeiten sind zu berücksichtigen, z. B. weil die Komplettsanierung für Pächter oft schwierig ist.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. IV.2.1:

Sehr gut (10 – 9 Punkte)	Saubere Toilettenanlage Guter/neutraler Geruch Toilettenpapier, Seife etc. sind aufgefüllt (= 9 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Extras (z. B. Wickelmöglichkeit) sind vorhanden (+ 1 Punkt)
Gut (7 – 6 Punkte)	Saubere Toilettenanlage Guter/neutraler Geruch Toilettenpapier, Seife etc. sind überwiegend aufgefüllt (= 6 Punkte) » Möglicher Zusatzpunkt: Extras (z. B. Wickelmöglichkeit) sind vorhanden (+ 1 Punkt)
Befriedigend (4 – 3 Punkte)	Überwiegend saubere Toilettenanlage , einige Beanstandungen (= 3 Punkte) Möglicher Zusatzpunkt: Extras (z. B. Wickelmöglichkeit) sind vorhanden (= 1 Punkt)
Mangelhaft (0 Punkte)	Toiletten sind nicht sauber , keine zeitnahe Reinigung erkennbar Schlechter Geruch



V. SONDERPUNKTE

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

Begründung	40
Gesamtpunktezahlen	42

Begründung

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 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 Bezeichnung (Unionszeichen): Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) – Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) – Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.), wenn in Bayern hergestellt	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“, „Too 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

Allgemeine Bewertungshinweise:

Wichtig: Die Sonderpunkte werden ausschließlich für Merkmale vergeben, die sich in keiner der Kriterien im Bewertungsbogen finden, um eine Doppelbewertung zu vermeiden.

Bei nur punktueller Nutzung bzw. Nutzung in geringem Umfang ist die Vergabe von geringeren Punktzahlen nach Ermessen des Prüfers möglich.

Eine Bepunktung der Qualitätsprodukte im Speisenbereich erfolgt anhand der Angaben des Betriebs in der Selbstbeurteilung. Entsprechende Nachweise (Produkte vor Ort, Lieferscheine, Auslobung auf der Speisekarte etc.) sind der Kommission bei der Betriebsprüfung ohne Aufforderung vorzulegen.



Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Entsprechende Nachweise zur Belegung der Sonderpunkte wie Zertifizierungen, Lieferscheine, Rechnungen, Flyer, Schulungsunterlagen etc.

GESCHÜTZTE HERKUNFTSANGABEN UND NAMEN TRADITIONELLER SPEZIALITÄTEN (EU-VERORDNUNG 2024/1143)		
	Geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.	Allgäuer Bergkäse Allgäuer Emmentaler Allgäuer Sennalpkäse Weißacker / Allgäuer Weißacker Fränkischer Grünkern
	Geschützte geografische Angabe g.g.A.	Gemüse: Abensberger Spargel / Abensberger Qualitätsspargel; Bamberger Hörnla / Bamberger Hörnle / Bamberger Hörnchen; Bayerischer Meerrettich / Bayerischer Kren; Schrobenhausener Spargel / Spargel aus dem Schrobenhausener Land / Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen; Spargel aus Franken / Fränkischer Spargel / Franken-Spargel Fisch: Aischgründer Karpfen; Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken; Oberpfälzer Karpfen Weihnachtliches: Nürnberger Glühwein; Nürnberger Lebkuchen Fleisch- und Wurstspezialitäten: Bayerisches Rindfleisch / Rindfleisch aus Bayern; Hofer Rindfleischwurst; Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste; Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch Bierspezialitäten: Bayerisches Bier; Hofer Bier; Kulmbacher Bier; Mainfranken Bier; Münchener Bier; Oktoberfestbier; Reuther Bier Hochprozentiges: Bayerischer Bärwurz; Bayerischer Blutwurz; Bayerischer Gebirgsenzian; Bayerischer Kräuterlikör; Benediktbeurer Klosterlikör; Chiemseer Klosterlikör; Ettaler Klosterlikör; Fränkisches Kirschwasser; Fränkischer Obstler; Fränkisches Zwetschgenwasser; Münchener Kümmel / Münchner Kümmel Teigwaren: Bayerische Breze / Bayerische Brezn / Bayerische Brez'n / Bayerische Brezel; Schwäbische Maultaschen / Schwäbische; Suppenmaultaschen; Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfle Käsezubereitung Obazda / Obatzter
	Garantiert traditionelle Spezialität, g.t.S	Heumilch; Schaf-Heumilch; Ziegen-Heumilch

**Tipps und weiterführende Informationen:**

www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/markt/eu-herkunftsschutz/index.html

www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen/index.php

Sie bieten selbstgemachten „Obazda / Obatzter g.g.A.“ an, was gibt es hier zu beachten?

www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen/175617/index.php

Zudem gibt es die Möglichkeit dem Bündelersystem „Obazda“ / „Obatzter“ g.g.A. des DEHOGA Bayern beizutreten. Bei Fragen und Interesse steht Ihnen hierzu jederzeit gerne die DEHOGA unter gastronomie@dehoga-bayern.de zur Verfügung

BAYERISCHE QUALITÄTSSIEGEL

	Geprüfte Qualität -Bayern (GQ – Bayern)	Erzeugung bzw. Herstellung nach Qualitätsanforderungen über dem gesetzlichen Standard und garantierte Herkunft aus Bayern.	Brotgetreide (z. B. Weizen, Dinkel und Roggen), Mehl und Mahlerzeugnisse (z. B. Weizen-, Dinkel- und Roggenmehle etc., Brot-, Backmischungen) Teigwaren (verschiedene Nudelsorten), Brot und Kleingebäck (Semmeln, Brezen, Brote usw.), Feinsauere Delikatessen/Gemüsekonserven, Gemüse einschließlich Salate (Gelbe Rüben, Gurken, Kohlrarten, Kraut, Lauch, Paprika, Petersilie, Radieschen, Rettich, Rosenkohl, Rote Beete, Salate, Sellerie, Spargel, Tomaten, Zucchini, Zuchtpilze, Zwiebeln), Kern- und Steinobst (z. B. Äpfel, Zwetschgen), Speise- und Veredelungskartoffeln (Frische Kartoffeln, Verarbeitungsprodukte (z. B. Knödelteig), Eier (Frische Eier, Aufschlageier zur Weiterverarbeitung), Honig, Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (Butter, H-Milch, Käse, Joghurt, Quark, Vollmilch, Schlagrahm), Rinder und Rindfleisch, Kälber und Kalbfleisch (Rindfleisch-Teilstücke), Schweine und Schweinefleisch (Schweinefleisch-Teilstücke)
	Bayerisches Bio-Siegel	Das Produkt wurde nach den Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung in Kombination mit höheren Qualitätskriterien des „Bio-Siegels“ erzeugt. Zudem sind alle Schritte von der Erzeugung der Rohstoffe über die Verarbeitung bis zur Ladentheke in Bayern erfolgt.	

**Tipps und weiterführende Informationen:**

Eine Liste der bayerischer Erzeuger und Vermarkter von „Geprüfte Qualität – Bayern“-Produkten finden Sie unter: www.gq-bayern.de

Weiterführende Informationen zum **Bayerischen Bio-Siegel** finden Sie unter:

www.biosiegel.bayern

GESAMTPUNKTZAHLN

Punkteanzahl nach Kategorien

KATEGORIE	MAXIMUM	MINIMUM 70 %	ERLÄUTERUNG
I. Produktqualität	185	130	Weniger als 70 % der Punkte: keine Klassifizierung
II. Dienstleistungsqualität	70	49	
III. Vor den Kulissen	30	21	
IV. Hinter den Kulissen	35	25	
V. Sonderpunkte	15	-	
GESAMTPUNKTE	335	225	Weniger als 70 % der Punkte: keine Klassifizierung

Klassifizierung nach Rauten

 Ausgezeichnete GenussKüche 	293 – 335 Punkte	Ausgezeichnete GenussKüche in Bestform
 Ausgezeichnete GenussKüche 	260 – 292 Punkte	Ausgezeichnete GenussKüche mit besonders gehobenem Niveau
 Ausgezeichnete GenussKüche 	225 – 259 Punkte	Ausgezeichnete GenussKüche