


Betrieb:

Datum:

1. Grundlagen		
<b>(Diese Kriterien müssen von allen Betrieben erfüllt sein)</b>	<b>erfüllt</b>	<b>nicht erfüllt</b>
Der Anbieter befindet sich in einer Weinbaugemeinde/Stadt des Weinanbaugebietes Franken		
Der Anbieter verfügt über ausreichende Kenntnisse im Bereich des Weinbaus, der Kellerwirtschaft und der Weinkultur (Nachweis durch Berufsausbildung oder Zusatzqualifikation)		
Der Anbieter verfügt über mindestens ein sichtbares bzw. durch den Gast wahrnehmbares Element des Weinbaus oder der Weinbereitung ( z.B. Weinberge in eigener Bewirtschaftung, Weinkeller etc..)		
<b>Mindestanforderungen</b>		
2. Ausstattung des Betriebes		
	<b>Maximal-Punkte</b>	<b>erreichte Punkte</b>
Detaillierte Beschilderung des Weingutes/Weinbaubetriebes (am Betrieb)	10	
Bei der Innen- und Außendekoration wird das Thema Wein bzw. Franken deutlich kommuniziert ( z.B. Flasche mit Gläsern auf Tisch mit Buch zum Frankenwein, Flaschen in Regalen, Fotos, Bilder, Kunst, Dekoration etc..)	50	
Der Anbieter/ das Haus verfügt über ein repräsentatives Weinangebot im Rahmen einer betriebseigenen Vinothek / Weinverkaufs. Das Weinangebot ist deutlich präsent und wahrnehmbar	20	
<b>Zwischensumme Ausstattung:</b>	<b>80</b>	<b>0</b>
3. Fränkische Wein- und Genusskultur		
	<b>Maximal-Punkte</b>	<b>erreichte Punkte</b>
Die Weinkarte ist klar, übersichtlich strukturiert, nach Qualitäten, Herkünften und Wertigkeiten gut erkennbar aufgebaut. Sie orientiert sich an der Fränkischen Qualitätspyramide-	10	
Das Haus / der Anbieter pflegt eine zeitgemäße und ansprechende Weinkultur (Glaskultur-Stilgläser-, Weinservice, Weinbücher, Weinzeitschriften, Ambiente etc.)	20	
Den Gäste wird bei der Anreise einen <b>kostenloser</b> Begrüßungstrunk (Wein, Secco, Sekt, Traubensaft) angeboten.	10	
Der Betrieb bietet kommentierte Weinproben an (bei Mitgliedern von Erzeugergemeinschaften in Verbindung mit der jeweiligen EG)	10	
Die Gäste finden im Wohn- bzw. Aufenthaltsbereich ein Weinangebot zur Selbstbedienung vor incl. Gläser und Accessoires (z.B. Weinklimaschrank im Aufenthaltsbereich / Frühstückszimmer,)	20	
Alle Weine können probiert werden.	10	
Beim Frühstück und sonstigen Speiseangeboten sind regionale Erzeugnisse von direktvermarktenden Landwirten bzw. vom regionalen Ernährungshandwerk enthalten	10	
<b>Zwischensumme Weinkultur:</b>	<b>90</b>	<b>0</b>

4. Weinbezogene Zusatzangebote (auch in Kooperation mit anderen Betrieben möglich)		Maximal- Punkte	erreichte Punkte
Weinbergsführungen	20		
Kellerführungen	20		
Teilnahme an Weinlese oder sonstigen Arbeiten im Weinberg	10		
Weinseminare	10		
kulturelle Veranstaltungen in Verbindung mit Wein	10		
In der Vinothek/Weinverkauf wird über das touristische Angebot informiert (Weinwanderwege, Veranstaltungen, Führungen, etc.)	10		
In jedem Zimmer liegt eine Infomappe zum gastronomischen, touristischen und kulturellen Angebot sowie über Einkaufsmöglichkeiten beim regionalen Direktvermarktern aus, incl. Weinliste des Betriebes	20		
<b>Zwischensumme Zusatzangebote:</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	
5. Sonstiges		Maximal- Punkte	erreichte Punkte
Der Betrieb nimmt an einer jährlichen Fortbildungsveranstaltung zur Verbesserung der Servicekompetenz teil (durch TV Franke, LWG, StMELF, BHG).	10		
Der Betrieb bietet die Möglichkeit der Übernachtung für nur eine Nacht an, ggf. gegen Aufpreis	20		
<b>Zwischensumme Sonstiges:</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	
Gesamtsumme		<b>300</b>	<b>0</b>
 <b>Bonus für besondere Angebote (z.B. Weineinlagerung in Schatzkammer, Aromatheke, Fossilien, Antiquitäten etc.) und Verkauf regionaler Spezialitäten (Marmeladen, Essig, Öl, Pralinen, Destillate ...)</b>	20		

Ort, Datum

Unterschrift