

Betrieb:

Datum:

Grundvoraussetzungen

Alle Weine im Offenausschank sind mit einer Jahrgangsangabe und Winzerbetrieb versehen.

1. Empfohlenes Weinangebot im offenen Ausschank	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Im Angebot befinden sich mind. 3 Weine des aktuellen Jahrgangs (Segment Neues Franken).	20	
Angebot eines Fränkischen Rosé, Rotling oder Weißherbstweines.	10	
Angebot eines fränkischen "Seccos" oder eines fränkischen Winzersektes als Aperitiv.	10	
Glasweiser Ausschank von 0,1 und 0,25 (0,2) ltr.	20	
Zwischensumme Weinangebot im offenen Ausschank:	60	0
2. Empfohlenes Weinangebot im Flaschenausschank:	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Die Weinkarte bietet 1- 2 Flaschenweine des aktuellen Jahrgangs zu einem Preis von unter 20 Euro je Flasche an (Silvaner und Müller- Thurgau der Basic Qualität, Bocksbeutel oder Bordeauxflasche).	5	
Darüber hinaus bietet die Weinkarte einen repräsentativen Querschnitt der lokalen bzw. regionalen Rebsorten- und Lagenweine an	10	
Die Weinkarte ist klar, übersichtlich strukturiert, nach Qualitäten, Herkünften und Wertigkeiten gut erkennbar aufgebaut. Sie orientiert sich an der Fränkischen Qualitätspyramide-	20	
Zwischensumme Weinangebot im Flaschenausschank:	35	0
3. Speisekarte und Weinempfehlungen	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Auf der Speisekarte bzw. bei den Tagesempfehlungen (schwarzes Board, Tafel, ...) werden Weinempfehlungen zu einzelnen Gerichten ausgesprochen.	25	
Die Speisekarte beinhaltet ein vielfältiges Angebot kleiner Speisen/Fingerfood. Fränkische Klassiker, modern interpretiert.	25	
Auf die Verwendung regionaler Erzeugnisse von Direktvermarktern wird in der Speisekarte gesondert und deutlich hingewiesen	5	
Die Speise- und Weinkarten sind sauber, gepflegt und ansprechend gestaltet	5	
Zwischensumme Speisekarte und Weinempfehlungen	60	0



4. Wein- und Glaskultur		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Die Weine werden entsprechend der jahreszeitlichen 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 für den offenen Ausschank, werden die Weine im Flaschenausschank grundsätzlich mit zeitgemäßen Gläsern moderner Trinkglasserien serviert		10	
Es werden Tastings unterschiedlicher Weine angeboten (3er/5er Flights; 0,05/0,1 ltr.)		10	
Zwischensumme Wein- und Glaskultur:		40	0
5. Servicekompetenz		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Der Service ist in der Lage gegenüber dem Gast Weinempfehlungen entsprechend der Jahreszeit und dem Speisenangebot auszusprechen.		20	
Der Service verfügt über gute Kenntnisse zu den fränkischen Rebsorten und ihren Weinen, sowie der lokalen Gegebenheiten (Lagen, Winzerbetriebe, Stilistik, Qualitätspyramide)		15	
Der Service verfügt darüber hinaus über gute Kenntnisse zum touristischen Angebot in der Region (Kultur, Architektur, Natur etc.)		15	
Zwischensumme Sonstiges:		50	0
5. Ambiente/Präsentation		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Der Wein wird dem Ambiente und der visuellen Wahrnehmung des Restaurants entsprechend dargestellt		10	
Atmosphäre einer Weinbar ist gegeben (Einrichtung, Tresen, Barpräsentation)		20	
Kommunikation über Internet und regionale Portale: Öffnungszeiten und Urlaubstermine werden deutlich sichtbar kommuniziert		10	
Weintouristische Informationen zu Franken / zum Frankenwein vorhanden		10	
gepflegte sanitäre Einrichtungen		5	
Zwischensumme Ambiente/Präsentation		55	0
Gesamtsumme		300	0
* Zusatzpunkte: Der Betrieb führt regelmäßig Schulungen durch Weindozenten durch bzw. nimmt an Qualifizierungsmaßnahmen im Wein- oder Gastronomiebereich teil. Es werden besondere Verkostungen/Tastings angeboten (Weinseminare, Vgl. Franken/Welt...)		20	

Ort, Datum

Unterschrift