


**Kategorie 1: Weinfest im Freien**

Datum:

1. Ambiente und Umfeld		
	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Nutzung attraktiver historischer und kultureller Örtlichkeiten bzw. attraktiver Landschaftsbestandteile als Veranstaltungsort	20	
Stilvolle Gestaltung des Veranstaltungsortes (Verkaufsstände, Deko, Eingangsbereich, Nachtbeleuchtung etc.)	10	
Information und Leitsystem (Ausschilderung Weinfest, Ausweisung und Beschilderung Parkplätze, Wegweisung im Ort, Toilettenhinweis)	10	
Einheitliche Kleidung des Servicepersonals	10	
<b>Zwischensumme Ambiente und Umfeld:</b>	<b>50</b>	<b>0</b>
2. Sicherheit und Jugendschutz		
	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
<b>Ausschlusskriterium: negative hygienische Rahmenbedingungen</b>		
Organisation des Festbetriebes (ausgeschildertes Festbüro, Ansprechpartner, Verfügbarkeit, Sicherheitsdienst, Eingangskontrollen )	10	
Deutlich sichtbare Hinweise auf das Verbot des Alkohol- Ausschanks an Jugendliche ( <b>mind. DIN A 3</b> ) und <b>Belehrung des Ausschankpersonals</b>	20	
<b>Zwischensumme Sicherheit und Jugendschutz:</b>	<b>30</b>	<b>0</b>
3. Weinkultur		
	Maximal-Punkte	erreichte Punkte
<b>Empfehlung: Standardgröße des Schoppenglases liegt bei 0,25 ltr.</b>		
Stielglas und Ausschank 0,1 bei Angebot von 0,75 Flaschen bzw. Bocksbeuteln (Bocksbeutelbar)	20	
Weine richtig temperiert (Serviertemperatur)	20	
An den Weinverkaufsständen und in der Bocksbeutelbar kompetentes Fachpersonal	10	
<b>Zwischensumme Weinkultur:</b>	<b>50</b>	<b>0</b>

4. Weinqualität/Getränkeangebot		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
<b>Ausschlusskriterium:</b> Bier wird erkennbar und dominant angeboten. <b>Prüfen:</b> Bierausschank soll nur in 0,3 ltr.-Gläsern erfolgen! Kein Angebot von weinhaltigen Cocktails und sonstiger nicht regionaler Alkoholika (Ausnahme: Aromatisierte Sekte oder Seccos fränkischer Herkunft). Es wird mindestens Qualitätswein angeboten.			
Die Weinkarte ist klar, übersichtlich strukturiert, nach Qualitäten, Herkünften und Wertigkeiten gut erkennbar aufgebaut. Sie orientiert sich an der Fränkischen Qualitätspyramide.		10	
Weinqualität (keine Weinfehler und Weinmängel)		20	
Im Offenweinausschank : überwiegend NEUES FRANKEN: nur aktuelle Jahrgänge, mind. 1 roséfarbener Wein, Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus und mind. 1 Rotwein		20	
Vorauswahl der Weine durch unabhängige kompetente Kommission (Fachberater Bezirk, LWG, Weinkontrolle, örtliche Kellermeister und Weinbautechniker, Weindozenten o.ä.)		10	
Säfte aus regionalen Produkten		10	
Fränkischer Secco (Perlwein) oder Sekt an den Weinverkaufsständen oder in der Bocksbeutelbar		5	
<b>Zwischensumme Weinkultur:</b>		<b>75</b>	<b>0</b>
5. Speisenangebot		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Einbindung des regionalen Ernährungshandwerkes (Gastronomie, Bäcker, Metzger, direktvermarktende Landwirte)		30	
Angebot regionaler fränkischer Spezialitäten		20	
Angebot von kleinen, leichten Speisen (Fingerfood, Snacks) (Kreativposition!)		20	
<b>Zwischensumme Speisenangebot:</b>		<b>70</b>	<b>0</b>
6. Musikalische Unterhaltung		Maximal-Punkte	erreichte Punkte
Musikangebot hat angenehmen begleitenden Charakter (nicht zu laut, nicht aufheizend)		10	
Musik ohne Verstärker / Tischmusik (mind. an einem Tag des Festes)		10	
Ausgeglichenes Angebot der einzelnen Musikstile		5	
<b>Zwischensumme Musikalische Unterhaltung:</b>		<b>25</b>	
Gesamtsumme		300	0
 <b>Zusatzpunkte: Ergänzende Programmangebote: z.B. Eröffnungsveranstaltung, Führungen, Spezialerevents, Angebote für Kinder, ...</b>		20	