

Checkliste "Gastronomie - Basiszertifizierung"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Kontrollstufe Nachweis	Ja	Nein	N/A	Begründung
	GASTRONOMIE						
1	BASISZERTIFIZIERUNG						
1.1	Bietet der Betrieb die Getränke Bier, Mineralwasser, Spirituosen, Saft und Wein/Apfelwein aus der Gebietskulisse ständig an?	Der Betrieb bietet Bier, Mineralwasser, Spirituosen, Saft und Wein/ Apfelwein aus der Gebietskulisse an. Der Nachweis erfolgt anhand der aktuell gültigen Getränkekarte und die Angabe der Getränkelieferanten. aus der Gebietskulisse Rhön dem Geltungsbereich der Dachmakre Rhön ständig auf seiner Speisekarte an. Mindestens eins dieser Angebote führt das Qualitätssiegel Rhön.	Musskriterium Dokumentenkontrolle Vor-Ort Kontrolle				
1.2	Führt ein Getränkeangebot aus Kriterium 1.1 das Qualitätssiegel Rhön?	Mindestens ein Angebot der in 1.1 genannten Getränke ist mit dem Qualitätssiegel Rhön ausgezeichnet. Der Betrieb genehmigt seinen Lieferanten, Auskünfte über den Umfang von Lieferungen an das Dachmarken-Management geben zu dürfen)	Musskriterium Dokumentenkontrolle Vor-Ort Kontrolle				
1.3	Bietet der Betrieb ganzjährig mindestens zwei regionaltypische Gerichte an?	Der Betrieb bietet ganzjährig mindestens zwei regionaltypische Gerichte an. Die regionaltypischen Gerichte können während des Jahres variieren.	Musskriterium Selbstverpflichtung Vor-Ort Kontrolle				
1.4	Wird die Hauptzutat der regionaltypischen Gerichte aus Kriterium 2.2 aus der Region bezogen?	Die Hauptzutat der regionaltypischen Gerichte (s. Kriterium 1.3) wird aus der Region bezogen.	Musskriterium Selbstverpflichtung Vor-Ort Kontrolle				

Checkliste "Gastronomie - Basiszertifizierung"

Rhön GmbH - Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement
im Auftrag für: Dachmarke Rhön e.V. | info@dachmarke-rhoen.de



Checkliste "Gastronomie - Basiszertifizierung"

Qualitätssiegel Rhön

1.5	Trägt eine Hauptzutat der regionaltypischen Gericht das Qualitätssiegel Rhön?	Eine Hauptzutat trägt das Qualitätssiegel Rhön.	Musskriterium Dokumentenkontrolle Vor-Ort Kontrolle				
1.6	Werden die regionaltypischen Gerichte in der Speisekarte mit dem Qualitätssiegel Rhön gekennzeichnet?	In der Speisekarte wird besonders auf die regionaltypischen Gerichte durch das Qualitätssiegel Rhön hingewiesen.	Musskriterium Selbstverpflichtung Vor-Ort Kontrolle				
1.7	Sind in der Speisekarte die Lieferanten aus der Region aufgeführt?	Die Lieferanten aus der Gebietskulisse Rhön werden in der Speisekarte aufgeführt.	Musskriterium Dokumentkontrolle Vor-Ort Kontrolle				

