

"Weinstraße Niederösterreich" - Kriterien für Weingasthäuser

Betriebsname:

Hotel Restaurant Holzinger

Testdatum:

24.07.2015

	Erfüllungsgrad	Erreichte Punkte	Max. Punktzahl
Muss-Kriterien	89%	17	19
Atmosphäre/Ambiente	64%	7	11
Organisatorischer Rahmen	100%	6	6
Speisen- und Getränke Angebot	90%	9	10
Dienstleistung	100%	5	5
GESAMT	84%	27	32

Kriterien Weinstraßen Gasthäuser erfüllt

	Bewertung	Gewichtung	Bemerkung
Skalenerklärung: Bewertung: 1 = erfüllt 0 = nicht erfüllt Gewichtung: M = Musskriterium S = Soll-/Kann-Kriterium			
Kriterien für Weingasthäuser			
Atmosphäre/Ambiente			
Der Betrieb macht einen einladenden Außeneindruck durch eine ansprechende Fassade, einen sauberen und einladenen Eingangsbereich mit attraktivem Blumenschmuck sowie eine klare und informative Außeninformation (z.B: beleuchteter Speisekarten-Kasten, schwarze Tafel etc.).	1	M	
Dekoration: Wein ist sichtbar und präsent: Weinschrank, Weinregal, Weinliteratur, Tafel mit Weinen des Tages (aus der Bouteille), entsprechende Dekoration nach Jahreszeit	1	M	
Gepflegte, saubere Tischwäsche, Teller, Besteck, Glaskultur, Weinkühler, Dekors, Blumenschluck etc.	1	M	
Ausgewiesener Nichtraucher-Bereich	1	S	
Einwandfreie Sauberkeit, Toilettenanlagen in einwandfreiem hygienischen Zustand, Sauber und adrett gekleidete MitarbeiterInnen, Tischwäsche und Dekoration in einwandfreiem Zustand	1	M	
Eine Kennzeichnung des Betriebes als Weinstraßen-Mitglied ist gegeben (Betriebstafel)	1	M	
Der Betrieb gibt sich in seinen Werbemitteln (Website, Prospekt, Speisekarte, Weinkarte etc.) klar als Mitglieder der Weinstraße Niederösterreich bzw. des regionalen Weinstraßen-Teilabschnittes zu erkennen. Logos und andere Hilfsmittel werden von der Weinstraße Niederösterreich zur Verfügung gestellt.	0	M	wird gemacht
Der Betrieb ist per E-Mail kontaktierbar und verwaltet eine aktuelle Homepage.	1	S	
Sollte der Betrieb über eine eigene Homepage verfügen, ist eine Verlinkung zur Weinstraße Niederösterreich www.weinstrassen.at oder zum regionalen Weinstraßen-Teilabschnitt gegeben.	0	S	wird gemacht
Weintouristische Informationen: Der Betrieb bietet Gästen die aktuelle Werbemittel der Weinstraße Niederösterreich, Informationsmaterial über die Region und über Wein im Allgemeinen an.	0	M	
Vorhandensein einer Vinothek bzw. eines Weinkellers im Haus mit Besichtigung-/Verkostungsmöglichkeit	0	S	
Organisatorischer Rahmen			
Der Betrieb verfügt über eine saubere und fehlerfreie Speise- und Getränkekarte.	1	M	
Der Betrieb beschreibt in einem kurzen Einleitungstext in der Speise- und/oder Weinkarte bzw. in einem attraktiv gestalteten Aushang die Weinstraße Niederösterreich bzw. den entsprechenden Teilabschnitt. Die Weinstraße Niederösterreich stellt Textpassagen und Logos zur Verfügung.	1	S	
Der Betrieb verfügt über eine ausführliche und klar gegliederte Weinkarte mit Angaben über Jahrgang, Alkohol, Weingut etc. (kann in Gesamtkarte integriert sein).	1	M	
Fixe, ausgewiesene Öffnungszeiten	1	M	
Klare Deklaration, zu welchen Zeiten gekocht wird	1	M	
Es gibt einen gepflegten Gastgarten	1	S	
Speisen- und Getränke Angebot			
Das Speiseangebot ist überwiegend traditionell, bodenständig und mit klarem Regionsbezug. Es werden der Saison entsprechend frische Produkte verarbeitet. Es wird mit heimischen Produkten nach traditionellen Rezepten gekocht. Es gibt Angaben zur Herkunftsbezeichnung von landwirtschaftlichen bzw. regionalen Produkten.	1	M	
Es gibt ganztägig eine kleine Karte mit Weinempfehlung ("schwarze Tafel").	0	S	

Es wird ein zumindest saisonal wechselndes Speisenangebot mit korrespondierender Weinempfehlung/-begleitung angeboten.	1	S	
Der Betrieb verfügt über ein überwiegend österreichisches Weinangebot (davon mind. 50% niederösterreichische Weine) und bietet auch regionale Weine an.	1	M	
Der Betrieb bietet zusätzlich zum Schrankwein eine ausreichende Auswahl an roten und weißen 0,75l. Flaschen-Qualitätsweinen an (zumindest 4 Sorten von verschiedenen Weingütern; Ausnahme: Eigenbauweine).	1	M	
Mind. 2 Flaschen-Qualitätsweine aus dem jeweiligen Teilabschnitt der Weinstraße werden flaschenweise ausgeschenkt.	1	M	
Ein Weingasthof bietet zumindest einen für das Gebiet regionaltypischen Qualitätswein kontrollierter Herkunft in der Flasche und im Glas an (Beispiel Weinstraße Weinviertel -> Weinviertel DAC).	1	S	
Es gibt neben den üblichen alkoholfreien Getränken naturbelassene Säfte (z.B. naturtrüber Apfelsaft, Traubensaft, Birnensaft, Ribiselsaft).	1	M	
Der Betrieb hat Edelbrände im Angebot und verfügt über eine ausreichende Palette von Destillaten aus der Umgebung oder aus österreichischen Markenbetrieben.	1	S	
Es werden jeweils für die Jahreszeit und die Region typische (nieder-) österreichische Getränke wie Glühwein oder Sturm und Most angeboten.	1	S	
Dienstleistung			
Anwesenheit von mind. 1 Person im Service mit vertieften Weinkenntnissen, die Weinempfehlung geben kann	1	M	
Mitgliedsbetriebe der Kategorie Gastronomie bieten während der Weinherbst-Zeit für die Dauer von mind. 1 Woche Weinherbst-Menüs an. Jene Betriebe erhalten ein Gratis-Werbemittelpaket (Tischaufsteller, Menükarten) und sind im Internet besonders hervorgehoben.	1	M	
Ausreichende Deutschkenntnisse der ausländischen Mitarbeiter im Service	1	M	
Mind. 1 Person im Betrieb spricht Englisch	1	S	
Kinderspielplatz/-spielecke (z.B. Rutsche, Schaukeln, Sandspielplatz, Malstifte etc.) und Kindersessel	1	S	

Stärken	sehr schöner Betrieb , Top Speisekarte,Garten mit Spielplatz
Schwächen	es fehlt der Hinweis zur Weinstraße in den eigenen Werbemittel□
Kommentar zum Audit	netter freundlicher Termin