

# KRITERIENKATALOG ZUR KLASSIFIZIERUNG

mit Erläuterungen zum  
Beurteilungsbogen



AUSGEZEICHNETE  
BAYERISCHE  
KÜCHE

## Punkten Sie mit der Ausgezeichneten Bayerischen Küche!

**Vielen Dank, dass Sie sich für diese besondere Zertifizierung interessieren, um die bayerische Küchen- und Genussskultur zu bewahren und kulinarische Traditionen zeitgemäß weiterzuentwickeln.**

Dieser Kriterienkatalog ist Grundlage für die Auditoren, die Ihren Betrieb vor Ort prüfen. Gleichzeitig hilft Ihnen die Übersicht dabei, sich selbst besser einzuschätzen. Das erleichtert Ihnen das Ausfüllen des Beurteilungsbogens.

### So nutzen Sie den Kriterienkatalog am besten:

- Zu jedem Kapitel finden Sie eine **Liste von Fragen**, anhand derer die Prüfer die Bewertung vornehmen. Wo nötig, werden die einzelnen Punkte zusätzlich detailliert erklärt oder Sie erhalten weiterführende Tipps. Das gibt Ihnen eine gute Orientierung, worauf bei der Klassifizierung besonderer Wert gelegt wird.
- Darüber hinaus können Sie in **Bewertungstabellen** nachsehen, wie viele Punkte je Kriterium insgesamt vergeben werden und was die Punktezahlen genau bedeuten. Das hilft Ihnen bei der Selbsteinschätzung – und ist vielleicht sogar ein Ansporn, noch direkt etwas an Ihren Angeboten zu verändern, um noch besser eingestuft zu werden.
- Die Kapitelbezeichnungen sind identisch mit denen im Beurteilungsbogen. So finden Sie sich ganz einfach zurecht.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg für die Klassifizierung und freuen uns, Ihren Betrieb vielleicht schon bald als Wirtshaus mit ausgezeichneter bayerischer Küche präsentieren zu können!



**Sie haben Fragen oder benötigen Hilfe beim Ausfüllen des Beurteilungsbogens? Wir sind gerne für Sie da!**

Bitte wenden Sie sich an:  
Bayern Tourist GmbH (BTG), Prinz-Ludwig-Palais, Türkenstraße 7, 80333 München  
**Telefon: + 49 89 280 98 99**, Fax: + 49 89 280 99 31  
**E-Mail: [info@btg-service.de](mailto:info@btg-service.de)**

# Inhalt

## I. PRODUKTQUALITÄT 4

<b>1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe</b> .....	<b>5</b>
1.1 Frischware .....	5
1.2 Saisonale Gerichte/Zubereitungen und saisonale Frischwaren .....	6
1.3 Anteil an vorgefertigten Speisen (Convenience) .....	7
1.4 Verwendung und Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen .....	9
1.5 Regionale Produkte .....	12
<b>2. Speisenangebot</b> .....	<b>14</b>
2.1 Regionaltypische Gerichte/Spezialitäten .....	14
2.2 Vegetarische Gerichte .....	15
2.3 Leichte „gesunde“ Gerichte .....	16
2.4 Brotzeiten .....	17
2.5 Innovative, kreative Küche .....	17
<b>3. Getränkeangebot</b> .....	<b>18</b>
3.1 Alkoholische Getränke aus der Region .....	19
3.2 Alkoholfreie Getränke aus der Region .....	20
<b>4. Sensorische Prüfung</b> .....	<b>21</b>
4.1 Aussehen/Anrichten/Optik .....	21
4.2 Geruch/Geschmack .....	22
4.3 Temperatur .....	22
4.4 Fach- und produktgerechte Zubereitung .....	23

## II. DIENSTLEISTUNGSQUALITÄT 24

<b>1. Speise- und Getränkekarte</b> .....	<b>25</b>
1.1 Ansprechende Aufmachung der Speise- und Getränkete Karte .....	25
1.2 Herkunftsangabe Produkte .....	25
1.3 Kinderkarte .....	26
1.4 Variable Portionen .....	26
<b>2. Service</b> .....	<b>27</b>
2.1 Erscheinungsbild Service .....	27
2.2 Umgang mit Gästen .....	27
2.3 Fachkenntnisse/Verkaufsgespräch .....	29
2.4 Servieren der Speisen und Getränke .....	30
2.5 Bezahlvorgang .....	30

## III. VOR DEN KULISSEN 31

<b>1. Gasträume</b> .....	<b>32</b>
1.1 Atmosphäre, Raumgestaltung, Ausstattung .....	32
1.2 Tischkultur und -dekoration .....	32
1.3 Raumlufte und Beleuchtung .....	33
<b>2. Gesamteindruck</b> .....	<b>34</b>
2.1 Fassade, Außen- und Eingangsbereich .....	34
2.2 Besonderheiten .....	34

## IV. HINTER DEN KULISSEN 35

<b>1. Küche und Lagerräume</b> .....	<b>36</b>
1.1 Hygiene, Organisation .....	36
1.2 Abfallwirtschaft .....	37
<b>2. Sanitärräume</b> .....	<b>38</b>
2.1 Sauberkeit .....	38

## V. SONDERPUNKTE 39

Begründung .....	40
------------------	----

## GESAMTPUNKTZAHLN 43

Punkteanzahl nach Kategorien .....	44
Klassifizierung nach Rauten .....	44



# I. PRODUKTQUALITÄT

4

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe	5
2. Speisenangebot	14
3. Getränkeangebot	18
4. Sensorische Prüfung	21

# 1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe

## 1.1 Frischware

- » Wird Frischware verwendet?
- » In welchem Frische- bzw. Verarbeitungszustand wird die Ware geliefert?
- » Wer liefert? Wo wird eingekauft?

### Allgemeine Bewertungshinweise:

- Geprüft wird der Einkauf von Frischware.
- Keine bzw. möglichst kurze Lagerung von Frischware (z. B. erntefrisches Obst und Gemüse, Kräuter) bzw. produktgerechte Einlagerung (z. B. Äpfel, Kartoffeln) wird angestrebt.
- Der Schwerpunkt liegt auf der Frische der Produkte. Hier spielen Regionalität oder Saisonalität keine Rolle.

### Begriffserklärungen und -erläuterungen:

- Unter Frischware wird verstanden:
  - Unbehandelte Ware
  - Küchenfertige Ware, z. B. geschältes Gemüse, geschnittenes Fleisch
  - Frischfleisch.
- Werden z. B. Fisch oder Innereien frisch gekauft und anschließend gefrostet oder vakuumiert, dann gelten sie hier als Frischware.
- Auch selbst verarbeitete und anschließend vakuumierte Ware ist Frischware gleichzusetzen (z. B. frisch selbsthergestellte Schupfnudeln/Spätzle, die selbst vakuumiert werden).
- Bei Brot und Kleingebäck ist eine kleine Reserve in Form von Tiefkühlware erlaubt, nicht gewertet wird der Bedarf für das Frühstücksgeschäft.
- Industriell hergestellte Tiefkühlware gilt nicht als Frischware.

### Produktkategorien

1 Fleisch (Schwein, Rind, Kalb, Wild etc.)	TIERISCHE PRODUKTBEREICHE
2 Geflügel	
3 Fisch	
4 Gemüse inkl. Pilze	PFLANZLICHE PRODUKTBEREICHE
5 Salate inkl. Kräuter	
6 Brot, Kleingebäck*, Feingebäck/Kuchen	
7 Obst	

\* i. d. R. Frischware, eine Reserve in Form von Aufback-Ware führt zu keinen Abzügen



**Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:**  
Rechnungen/Lieferscheine (möglichst bis 1 Jahr zurück)

<p><b>Sehr gut</b> (10 – 9 Punkte)</p>	<p><b>Auf Frischware wird sehr großen Wert gelegt.</b> Alle 7 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt (= 9 Punkte) » <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Der Großteil der tierischen Produkte wird als Frischware verwendet, UND im Produktbereich Gemüse wird ein saisonal angemessener Teil an Frischware bezogen (+ 1 Punkt) <b>Bitte beachten:</b> Es wird nicht nur je ein Produkt aus den Kategorien Fleisch/Fisch/ Geflügel UND Gemüse als Frischware bezogen, sondern ein Großteil dieser Produkte</p>
<p><b>Gut</b> (8 – 6 Punkte)</p>	<p><b>Auf Frischware wird großen Wert gelegt.</b> 6 – 5 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt (= 7 bzw. 6 Punkte) » <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> s. o. (+ 1 Punkt)</p>
<p><b>Befriedigend</b> (5 – 4 Punkte)</p>	<p><b>Auf Frischware wird Wert gelegt.</b> 4 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt (= 4 Punkte) » <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> s. o. (+ 1 Punkt)</p>
<p><b>Ausreichend</b> (3 – 2 Punkte)</p>	<p><b>Auf Frischware wird nur bedingt Wert gelegt.</b> 3 – 2 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt (= 3 bzw. 2 Punkte)</p>
<p><b>Mangelhaft</b> (1 – 0 Punkt(e))</p>	<p><b>Auf Frischware wird kaum oder kein Wert gelegt.</b> 1 – 0 Produktkategorien werden hinsichtlich Frischware abgedeckt (= 1 bzw. 0 Punkte)</p>

## 1.2 Saisonale Gerichte/Zubereitungen und saisonale Frischwaren

- » Wird bevorzugt saisonale Ware als Frischware eingekauft und verarbeitet?
- » Werden Gerichte bzw. Gerichtskomponenten der heimischen Saison angeboten?
- » Finden saisonale Aktionen statt (z. B. mit Erdbeeren, Spargel, Wild, Karpfen, Bärlauch, Pilzen, Kürbissen, etc.)?

### Allgemeine Bewertungshinweise:

Grundlage für die Bewertung ist der Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE):  
[https://www.bzfe.de/\\_data/files/3488\\_2017\\_saisonkalender\\_posterseite\\_online.pdf](https://www.bzfe.de/_data/files/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf)

### Begriffserklärungen und -erläuterungen:

- Als saisonal werden Lebensmittel bezeichnet, die aufgrund der heimischen Vegetation als Frischware nur zeitlich begrenzt verfügbar sind.
- Frischware bedeutet, dass die Produkte frisch und nicht als Konserven oder Tiefkühlprodukte eingekauft werden, siehe auch Erläuterungen unter 1.1.
- Die heimische Saison bezieht sich maximal auf die Region Bayern.



### Tipps und weiterführende Informationen:

Hilfestellung bietet z. B. der Saisonkalender unter folgendem Link:  
<https://www.bzfe.de/inhalt/saisonzeiten-bei-obst-und-gemuese-3130.html>



### Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Speisekarten (Saison-/Tageskarten) der letzten 12 Monate zur Einsicht, ebenso die Lieferscheine oder Rechnungen der verwendeten saisonalen Produkte

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.1.2:	
<p><b>Sehr gut</b> (10 – 9 Punkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es werden insgesamt mindestens 10 verschiedene saisonale Frischwarenprodukte im Jahresablauf verwendet (= 9 Punkte)</li> </ul> <p><b>oder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pro Jahreszeit werden mindestens zwei verschiedene saisonale Frischwarenprodukte verwendet (= 9 Punkte)</li> </ul> <p>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Pro Jahreszeit findet mind. 1 saisonale Aktion statt (+ 1 Punkt)</p>
<p><b>Gut</b> (8 – 6 Punkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es werden insgesamt mindestens 8 – 7 verschiedene saisonale Frischwarenprodukte im Jahresablauf verwendet (= 7 bzw. 6 Punkte)</li> </ul> <p><b>oder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pro Jahreszeit wird mindestens ein saisonales Frischwarenprodukt verwendet (= 6 Punkte)</li> </ul> <p>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Pro Jahreszeit findet mind. 1 saisonale Aktion statt (+ 1 Punkt)</p>
<p><b>Befriedigend</b> (5 – 3 Punkte)</p>	<p>Es werden insgesamt mindestens 6 – 5 verschiedene saisonale Frischwaren im Jahresablauf verwendet (= 4 bzw. 3 Punkte)</p> <p>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Im Jahresverlauf finden mind. 3 saisonale Aktionen statt (+ 1 Punkt)</p>
<p><b>Ausreichend</b> (2 – 1 Punkt(e))</p>	<p>Es werden insgesamt mindestens 4 – 3 verschiedene saisonale Frischwarenprodukte im Jahresablauf verwendet (= 2 bzw. 1 Punkt(e))</p>
<p><b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)</p>	<p>Es werden weniger als 3 verschiedene saisonale Frischwaren im Jahresablauf verwendet</p>



### 1.3 Anteil an vorgefertigten Speisen (Convenience)

» In welchem Umfang werden Convenience-Produkte verwendet?

**Allgemeine Bewertungshinweise:**

- Ziel sollte es sein, so wenig vorgefertigte Produkte wie möglich zu verwenden und hauptsächlich mit Rohwaren/Urprodukten zu arbeiten.
- Bewertet wird der Umfang der verwendeten Convenience-Produkte und des Warenbestandes an Convenience-Produkten.
- Die Bewertung erfolgt anhand der im Betrieb verwendeten vorgefertigten Produkte und Speisen, die im Moment der Prüfung in Küche und Lager vorhanden sind.

**Begriffserklärungen und -erläuterungen:**

- Unter Convenience-Produkten werden vorgefertigte und fertige Speisen verstanden. Je nach Verarbeitungsgrad unterscheidet man 5 Convenience-Stufen.
- Die Einordnung verschiedener Produkte und Speisen in die jeweiligen Convenience-Stufen ist im Rahmen dieser Zertifizierung wie folgt festgelegt:

Produkte der Stufen 0 – 3 dürfen ohne Punktabzug verwendet werden.	
<b>Stufe 0</b>	Unbehandelte Ware, z. B. ungewaschenes Gemüse/Obst
<b>Stufe 1</b>	Küchenfertige Ware, z. B. geschältes Gemüse, geschnittenes Fleisch
<b>Stufe 2</b>	Industriell hergestellte, garfertige (TK) Roh-Ware, z. B. ungewürztes Gemüse/Obst
<b>Stufe 3</b>	Ver-/bearbeitete Waren, die <u>durch Aufbereiten</u> im Betrieb <u>zu Speisen hergestellt</u> werden (z. B. Strudelteig)

**Produkte der Stufen 4 – 5** sind nach dieser Definition vorgefertigte Produkte/Speisen und sollten nur in geringem Maße Verwendung finden. Darüber hinaus führen sie zu Punktabzug.

<b>Stufe 4</b>	Speisen, die <u>ohne weitere Vorbereitung im Betrieb gegart werden können</u> (z. B. TK-Apfelstrudel)
<b>Stufe 5</b>	Speisen, zum Teil durch Aufwärmen, zum <u>sofortigen Verzehr geeignet</u> sind (z. B. fertiger Apfelstrudel)



**Tipps und weiterführende Informationen:**

Die nachfolgende Tabelle zeigt Beispiele für Produkte der Convenience Stufen 4 und 5.

ABK-Einordnung vorgefertigter Speisen	Stufe 4	Stufe 5
<b>Fleisch und fleischlose Alternativen</b>		
Paniertes/gewürztes Fleisch/Fisch/Tofu	X	
<b>Soßen</b>		
Gemüse-/Fleischbrühe als Fonds		X
Fertigsoßen (flüssig), fertige Salatdressing		X
Fertigsoßen, Salatdressing (pulverisiert)	X	
Würzpulver	X	
<b>Kartoffelprodukte, Nudeln, etc. (siehe Hinweis unten)</b>		
Fertige Kartoffelpuffer/Rösti	X	
Kartoffelpüree-Pulver	X	
Kartoffelsalat/Feinkostsalate		X
Fertige Spätzle, Maultaschen	X	
<b>Backwaren (siehe Hinweis unten)</b>		
Backmischungen	X	
<b>Sonstiges (siehe Hinweis unten)</b>		
Dessertpulver (Pudding, Mousse, Soßen)	X	
Verzehrfertige Desserts/Soßen		X
Speiseeis	Diese Produkte werden aus praxisrelevanten Gründen von der Bewertung ausgeschlossen und <b>NICHT</b> zu der Anzahl der verwendeten Convenience-Produkte addiert!	
Blätterteig		
Pommes, Kroketten, Knödelteig, Schupfnudeln		
Aufback-Ware (Brötchen, Brezen etc.)		

**Hinweise zur Tabelle:**

- Regional bezogene handwerklich hergestellte Produkte werden nach diesem Bewertungssystem nicht negativ berücksichtigt. Nachweise müssen der Kommission beispielsweise in Form von Lieferscheinen vorgelegt werden.
- Dessertsoßen (z. B. Schokolade, Karamell) welche als Garnitur verwendet werden, werden von dieser Bewertung ausgeklammert.
- Die letztendliche Bewertung liegt im Ermessen der Prüfer. Die Tabelle soll nur eine Richtlinie darstellen.
- Die Tabelle enthält lediglich Beispiele und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Stand: März 2019



BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. 1.3: Wie viele Produkte der Convenience Stufe 4 und 5 werden verwendet?			
Keine Produkte	→	10 Punkte	Sehr gut
Max. 1 Produkt	→	9 Punkte	
Max. 2 Produkte	→	8 Punkte	Gut
Max. 3 Produkte	→	7 Punkte	
Max. 4 Produkte	→	6 Punkte	
Max. 5 Produkte	→	5 Punkte	Befriedigend
Max. 6 Produkte	→	4 Punkte	
Max. 7 Produkte	→	3 Punkte	Ausreichend
Max. 8 Produkte	→	2 Punkte	
Max. 9 Produkte	→	1 Punkt	Mangelhaft
Ab 10 Produkten	→	0 Punkte	

## 1.4 Verwendung und Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

- » Werden deklarationspflichtige Zusatzstoffe bzw. Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verwendet?
- » Wie wird die Verwendung für den Kunden ersichtlich gemacht?
- » In welchem Umfang werden deklarationspflichtige Zusatzstoffe bzw. Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verwendet?
- » Ist die Kennzeichnung für den Gast verständlich und klar erkennbar?

### Allgemeine Bewertungshinweise:

Die Bewertung erfolgt anhand des momentan vorhandenen Warenbestandes im Lager und in der Küche.

**Begriffserklärungen und -erläuterungen:**

Eine Tabelle mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen gibt nachfolgend einen unverbindlichen Überblick.

**Informationstabelle zu Nr. 1.4:**

Zusatzstoffgruppe Klassennamen E-Nummern	Art der Kenntlichmachung	Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten
Farbstoff(e) Farbstoffe E 100 bis E 180	„mit Farbstoff“	Cocktailkirschen, Backwaren mit Füllungen und/oder Belegkirschen, Desserts, Fischrogen, grüne Meerrettichpaste, Limonaden und andere alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Obstsalat mit leuchtend roten Kirschen (Kaiserkirschen), eingelegter gelbfarbener Rettich, Speiseeis, Süßwaren, Surimi (Krebsfleischimitat), Tortenguss
Farbstoffe Zusätzlich bei der Verwendung von E 102 – Tartrazin E 104 – Chinolingelb E 110 – Gelborange S E 122 – Azorubin E 124 – Cochenillerot A E 129 – Allurarot AC	Zusätzlich zu dem oben genannten Hinweis: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: <b>Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.</b> (Anhang V VO (EG) 1333/2008 – Sonderregelung für bestimmte Farbstoffe)	Chorizo, Cocktailkirschen, Fischpaste, Götterspeise, Fischrogen, kandierte Früchte, Füllungen, Lachsersatz, grüne Meerrettichpasten, eingelegter gelbfarbener Rettich, Schmelzkäse, Süßwaren, Verzierungen, Feine Backwaren, Erfrischungsgetränke
Konservierungsstoff(e) Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 234, E 235, E 239 E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Anchosen (z. B. Matjes nach nordischer Art), Bismarckheringe, Feinkostsalate (Eiersalat, Fleischsalat, Kartoffelsalat), eingelegter Ingwer, Käse, Lachsersatz, Mayonnaisen, Peperoni, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), eingelegte Oliven, Trockenobst, Fruchtschorlen und andere Erfrischungsgetränke
Konservierungsstoffe Bei Verwendung von E 249 – E 252 einzeln oder in Gemischen	Die oben genannten Hinweise zur Konservierung können durch folgende Hinweise ersetzt werden „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Koch- und Rohpökelfleischwaren, umgerötete Fleischerzeugnisse
Antioxidantien Antioxidationsmittel E 300 – E 321, E 385, E 392, E 586	„mit Antioxidationsmittel“	Backwaren, Brühen, Brühwürste, Limonaden und andere alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Koch- und Rohschinken, Saucen, Trockensuppen, Würzmittel, Kartoffelerzeugnisse
Geschmacksverstärker Geschmacksverstärker E 355 – E 357, E 508 – E 511, E 620 – E 640	„mit Geschmacksverstärker“	Aromazubereitungen, Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Sojasaucen, Soßen, Trockensuppen, Würzmittel



# I. PRODUKTQUALITÄT

## 1. Warenherkunft/Verarbeitungsstufe

Schwefeldioxid/Sulfite Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel 220 – E 228	„geschwefelt“	Essig, Kartoffelerzeugnisse, Meerretticherzeugnisse, Peperoni, getrocknete Pilze, Trockenobst (z. B. Aprikosen, Rosinen), getrocknetes Gemüse
Bestimmte Eisensalze Stabilisatoren E 579 und E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung Überzugmittel E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	frische Äpfel, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchte
Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe Süßungsmittel E 420, E 421, E 950 – E 955, E 957, E 959 – E 962, E 964 – E 968, E960	„mit Süßungsmittel/n“ Bei Lebensmitteln, ausgenommen Tafelsüßen, mit einem Gehalt an einem Zuckerezusatz im Sinne des § 2 Nr. 3 und einem Zusatzstoff der Anlage 2 durch die Angabe „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“, bei Verwendung von Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Feinkostsalate, eingelegter Ingwer, süß-saure Konserven, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Desserts, Fruchtjoghurt, Limonaden), eingelegter gelbfarbener Rettich, Soßen, Senf Hinweis: Wenn Sorbit (E 420) als Feuchthaltemittel verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht notwendig.
Phosphate Stabilisatoren E 338 – E 341, E 450 – E 452 Ausschließlich Fleischerzeugnissen	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken
Koffein: (kein Klassenname, keine E-Nummer) Bei Koffeingehalt >150 mg/l	„koffeinhaltig“ „erhöhter Koffeingehalt“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100ml	koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (außer Getränke auf Kaffee- oder Teebasis, wenn die Worte „Kaffee“, „Tee“ in der Verkehrsbezeichnung enthalten sind, z. B. „Eis-Tee“)
Chinin: (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	chininhaltige Erfrischungsgetränke

Quelle: [https://www.lgl.bayern.de/downloads/lebensmittel/doc/merkblatt\\_zusatzstoffe.pdf](https://www.lgl.bayern.de/downloads/lebensmittel/doc/merkblatt_zusatzstoffe.pdf), Stand: Januar 2014

### BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.1.4:

<b>Sehr gut</b> (10 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soßen, Dressings etc. werden aus natürlichen Grundzutaten zubereitet, d. h. keine Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen</li> </ul>
<b>Gut</b> (9 – 7 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es werden wenige Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verwendet (= 7 Punkte)</li> <li>• Kennzeichnung: teilweise (+ 1 Punkt) vollständig (+ 2 Punkte)</li> </ul>
<b>Befriedigend</b> (6 – 4 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es werden einige Produkte mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verwendet (= 4 Punkte)</li> <li>• Kennzeichnung: teilweise (+ 1 Punkt) vollständig (+ 2 Punkte)</li> </ul>
<b>Mangelhaft</b> (2 – 0 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insgesamt hoher Anteil von Produkten mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen (= 0 Punkte)</li> <li>• Kennzeichnung: teilweise (+ 1 Punkt) vollständig (+ 2 Punkte)</li> </ul>

## 1.5 Regionale Produkte

- » Wer liefert? Wo wird welche Ware eingekauft?
- » Welche Produkte sind aus der Region bezogen worden und in welchem Umfang?
- » Welche Produkte kommen direkt vom Erzeuger (z. B. Landwirt, Jäger, Gärtner, Metzger, Bäcker)?
- » Welche Produkte werden selbst hergestellt z. B. in der eigenen Metzgerei, Bäckerei?
- » Welche Produkte stammen aus Regionalvermarktungsinitiativen (z. B. Unser Land, Original Regional, etc.) oder dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern?“

### Allgemeine Bewertungshinweise:

- Generelle Zielsetzung sollte es sein, regionale Kreisläufe, kurze Wege und hohe Glaubwürdigkeit zu schaffen. Es gilt die Maxime: So nah wie möglich, so fern wie (qualitativ) nötig. Bewertet werden regionale Produkte und Lebensmittel an Hand der Speisekarten und des Eindrucks im Lager.
- Nachweis der Herkunft der Produkte muss über entsprechende Dokumente erbracht werden. Reine mündliche Angaben sind nicht ausreichend.
- Wird die Ware nicht vom Erzeuger, sondern über einen Lieferdienst/Großhandel etc. bezogen, können nur Produkte gewertet werden, für die ein Nachweis der regionalen Herkunft erbracht werden kann, z. B. durch ausgewiesene Herkunft auf Lieferscheinen oder Rechnungen. Alternativ können auch Etiketten (z. B. auf der Verpackung) der Ware gesammelt und vorgelegt werden.
- Bei selbst hergestellten Produkten sind an dieser Stelle der Prüfung Getränke (wie eigene Säfte) und reine Frühstückskomponenten (Marmelade) ausgenommen.

### Begriffserklärungen und -erläuterungen:

- Die maximal anerkannte Region ist die Bundeslandebene. Nur Produkte werden gewertet, auf die die Bezeichnung „aus Bayern“ zutrifft. Dies gilt auch bei Produkten mit spezifischen Produktions-Anbauorten (z. B. Spargel, Wein).  
**Ausnahme:** Länderübergreifende Herkunftsangaben wie z. B. „aus der Rhön“, „vom Bodensee“ sind zulässig und die Produkte gelten als regional, wenn Bayern Teil dieses Herkunftsgebietes ist.
- Die Bewertung erfolgt mittels der folgenden Produktkategorien:

#### Einteilung Produktkategorien

1	Fleisch
2	Geflügel
3	Fisch
4	Wurst
5	Milch & Molkereiprodukte, Käse
6	Obst
7	Gemüse inkl. Salate, Kräuter, Pilze
8	Brot & Kleingebäck, Mehl & Mehlerzeugnisse

#### Hinweise zur Tabelle

- Eine Produktkategorie gilt als abgedeckt, wenn innerhalb dieser ein angemessener Teil aus der Regionalvermarktung stammt (produkt-/saisonal-/standort-/situations-bedingt).
- Die Beurteilung „angemessen“ liegt im Ermessen des Auditors/Prüfers und beruht auf dessen Einschätzung/Erfahrung/Wissensstand.



#### Tipps und weiterführende Informationen:

- Vor allem bei Produkten, die nicht oder nur schwer direkt bei Erzeugern zu erwerben sind (z. B. Molkereiprodukte, Getränke), sind regionale Initiativen/„Geprüfte Qualität – Bayern“-Produkte eine sinnvolle Alternative, um regionale Produkte beziehen zu können.
- Produkte und Hersteller, die im Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ zertifiziert sind, findet man unter: [www.gq-bayern.de](http://www.gq-bayern.de) oder unter dem Link: [https://www.gq-bayern.de/wp-content/uploads/Öffentlicher-Bereich/Produkte-und-Hersteller/Hersteller-und-Anbieter/2019\\_02\\_06\\_GQ-Bayern-Herstellerliste\\_aktuell.pdf](https://www.gq-bayern.de/wp-content/uploads/Öffentlicher-Bereich/Produkte-und-Hersteller/Hersteller-und-Anbieter/2019_02_06_GQ-Bayern-Herstellerliste_aktuell.pdf)



**Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:**  
Rechnungen/Lieferscheine (empfohlen 1 Jahr rückwirkend).

**BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.1.5:**

<p><b>Sehr gut</b> (20 – 16 Punkte)</p>	<p><b>Auf heimische Produkte wird <u>sehr großen</u> Wert gelegt.</b> In mindestens 6 Kategorien wird ein angemessener Teil regelmäßig mit regionalen Produkten abgedeckt (= 16 Punkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Alle 8 Kategorien werden abgedeckt (+ 2 Punkte)</li> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Mindestens <u>1 regelmäßiger Lieferant</u> ist Direktvermarkter bzw. <u>1 Lebensmittel wird selbst hergestellt</u>, z. B. Brot, Würste; nicht: Saft, Marmelade (+ 1 Punkt)</li> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Fleisch wird i. d. R. komplett regional eingekauft (+ 1 Punkt)</li> </ul>
<p><b>Gut</b> (15 – 11 Punkte)</p>	<p><b>Auf heimische Produkte wird <u>großen</u> Wert gelegt.</b> In mindestens 5/4/3 Kategorien wird ein angemessener Teil regelmäßig mit regionalen Produkten abgedeckt (= 13/12/11 Punkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Mindestens <u>1 regelmäßiger Lieferant</u> ist Direktvermarkter bzw. <u>1 Lebensmittel wird selbst hergestellt</u>, z. B. Brot, Würste; nicht: Saft, Marmelade (+ 1 Punkt)</li> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Fleisch wird i. d. R. komplett regional eingekauft (+ 1 Punkt)</li> </ul>
<p><b>Befriedigend</b> (10 – 7 Punkte)</p>	<p><b>Auf heimische Ware wird <u>Wert</u> gelegt.</b> In mindestens 2/1 Kategorie(n) wird ein angemessener Teil regelmäßig mit regionalen Produkten abgedeckt (= 8/7 Punkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Mindestens <u>1 regelmäßiger Lieferant</u> ist Direktvermarkter bzw. <u>1 Lebensmittel wird selbst hergestellt</u>, z. B. Brot, Würste; nicht: Saft, Marmelade (+ 1 Punkt)</li> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Fleisch wird i. d. R. komplett regional eingekauft (+ 1 Punkt)</li> </ul>
<p><b>Ausreichend</b> (3 – 2 Punkte)</p>	<p><b>Auf heimische Ware wird <u>bedingt</u> Wert gelegt.</b> Mindestens <u>1 regelmäßiger Lieferant</u> ist regionaler Direktvermarkter oder gehört der regionalen Erzeugung/einer Erzeugerorganisation/einem Regionalprogramm an UND der Bezug erfolgt in diesem Fall nicht über einen Großhändler (= Mindestanforderung der Klassifizierung) (= 2 Punkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Fleisch wird i. d. R. komplett regional eingekauft (+ 1 Punkt)</li> </ul>
<p><b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)</p>	<p><b>Auf heimische Produkte wird <u>kein</u> Wert gelegt.</b> Keine Produkte aus der Region führen zum</p> <p><b>⚠ Ausschluss von der Klassifizierung</b></p>

## 2. Speisenangebot

### 2.1 Regionaltypische Gerichte/Spezialitäten

- » Werden traditionelle regionaltypische Spezialitäten angeboten?
- » Wenn ja, wie groß und vielfältig ist das Angebot an regionaltypischen Gerichten/Spezialitäten?

#### Allgemeine Bewertungshinweise:

- Es müssen nicht ausschließlich bayerische Gerichte angeboten werden, der Schwerpunkt des Speisenangebotes muss jedoch auf der bayerischen Küche liegen.
- Die Bewertung erfolgt anhand der aktuellen sowie vergangener Speisekarten sowie dem Eindruck aufgrund vorhandener Lieferscheine und Rechnungen.
- Zur Bewertung werden folgende Kategorien gebildet:

#### Einteilung Kategorien

1	Hauptgerichte
2	Vegetarische Gerichte
3	Vorspeisen
4	Nachspeisen
5	Brotzeiten



#### Tipps und weiterführende Informationen:

Beispiele und Anregungen zur bayerischen Küche finden sich unter [www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de).

#### BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.1:

<b>Sehr gut</b> (10 – 8 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speisekarte umfasst <u>in allen 5 Kategorien</u> mindestens eine regionaltypische Spezialität (= 9 Punkte)</li> </ul> <p><b>oder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speisekarte umfasst <u>mindestens 2 regionale Hauptgerichte</u> und <u>in 3 weiteren Kategorien</u> mindestens eine regionaltypische Spezialität (= 8 Punkte)</li> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Insgesamt umfangreiches Angebot an Spezialitäten in Relation zum Gesamtangebot der Speisekarte (+ 1 Punkt)</li> </ul>
<b>Gut</b> (7 – 5 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speisekarte umfasst <u>mindestens 2 regionale Hauptgerichte</u> und <u>in 2 weiteren Kategorien</u> mindestens eine regionaltypische Spezialität (= 6 Punkte)</li> </ul> <p><b>oder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speisekarte umfasst <u>mindestens 2 regionale Hauptgerichte</u> und <u>in 1 weiteren Kategorie</u> mindestens eine regionaltypische Spezialität (= 5 Punkte)</li> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Insgesamt umfangreiches Angebot an Spezialitäten in Relation zum Gesamtangebot der Speisekarte (+1 Punkt)</li> </ul>
<b>Befriedigend</b> (4 – 3 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speisekarte umfasst <u>nur</u> in der Kategorie Hauptgericht regionaltypische Spezialitäten (= 3 Punkte)</li> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Insgesamt umfangreiches Angebot an Spezialitäten in Relation zum Gesamtangebot der Speisekarte (+ 1 Punkt)</li> </ul>

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. 2.1:	
<b>Ausreichend</b> (1 Punkt)	Die Speisekarte umfasst <u>nur eine</u> regionaltypische Spezialität (= 1 Punkt)
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Es werden keine regionalen Spezialitäten angeboten

## 2.2 Vegetarische Gerichte

- » Wie hoch ist der Anteil an Gerichten auf Basis von Speisekartoffeln, Getreide, Teigwaren, Gemüse und Hülsenfrüchten?
- » Ist neben dem Standardsortiment (wie z. B. Käsespätzle, Rahmschwammerl) eine Vielfalt vegetarischer Gerichte vorhanden (z. B. hausgemachte Mehlspeisen)?

### Allgemeine Bewertungshinweise:

- Bewertet wird der Umfang des Angebotes an vegetarischen Gerichten. Zusätzlich wird ein abwechslungsreiches, saisonales Angebot bepunktet.
- Idealerweise werden nach Saison wechselnde Speisen und wechselnde Tagesgerichte angeboten.
- Zum Standardsortiment an vegetarischen Gerichten gehören Käsespätzle, Rahmschwammerl und Salate.
- Der Fokus der Bewertung liegt auf zubereiteten Speisen, Salate werden weniger gewichtet.
- Die Bewertung erfolgt anhand aktueller und vergangener Speisekarten sowie dem Eindruck aufgrund vorhandener Lieferscheine/Rechnungen.
- Auf Unterscheidung zwischen Ovo-Lacto-Vegetarischem (ohne Ei bzw. ohne Milch) wird aktuell verzichtet.
- Die Anzahl der geforderten vegetarischen Gerichte in der Bewertungstabelle stellt nur einen Anhaltspunkt dar, gekennzeichnet mit (\*). Bei der Bewertung wird die Anzahl der vegetarischen Gerichte in Relation zum Gesamtangebot betrachtet.

### Begriffserklärungen und -erläuterungen:

Vegetarische Gerichte sind Speisen, die auf Fleisch, Fisch und Geflügel in jeder Form (auch als Brühe) verzichten. Eier, Milch und Honig können verwendet werden.



#### Tipps und weiterführende Informationen:

Praktischer Hinweis: Vegetarische Gerichte dürfen nur Gemüsebrühe (nicht Fleisch- oder Fischbrühe oder -fond) und keine Speckwürfel enthalten (zu beachten z. B. bei Kartoffelsalat, Krautsalat).



#### Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Aktuelle und vergangene Speisekarten sowie Lieferscheine/Rechnungen.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.2:	
<p><b>Sehr gut</b> (10 – 8 Punkte)</p>	<p>Umfangreiches tägliches Angebot an vegetarischen Speisen in Relation zum Gesamtangebot z. B. Salatangebot + mindestens 3* vegetarische Gerichte (= 8 Punkte)</p> <p>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Abwechslungsreiches Angebot an vegetarischen Gerichten, nicht nur/keine Standards (+ 1 Punkt)</p> <p>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Vegetarische Vorspeisen, Brotzeiten und nicht nur Hauptgerichte (+ 1 Punkt)</p>
<p><b>Gut</b> (6 – 4 Punkte)</p>	<p>Angemessenes tägliches Angebot an vegetarischen Speisen in Relation zum Gesamtangebot z. B. Salatangebot + mindestens 2* vegetarische Gerichte (= 4 Punkte)</p> <p>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Abwechslungsreiches Angebot an vegetarischen Gerichten, nicht nur/keine Standards (+ 1 Punkt)</p> <p>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Vegetarische Vorspeisen, Brotzeiten und nicht nur Hauptgerichte (+ 1 Punkt)</p>
<p><b>Befriedigend</b> (2 Punkte)</p>	<p>Nur zeitweises oder geringes Angebot an vegetarischen Speisen in Relation zum Gesamtangebot z. B. Salatangebot + mindestens 1* vegetarisches Gericht (= 2 Punkte)</p>
<p><b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)</p>	<p>Kein vegetarisches Angebot</p>

\* = Anzahl stellt nur einen Anhaltspunkt dar

## 2.3 Leichte „gesunde“ Gerichte

- » Gibt es leicht verdauliche Gerichte, die einem/mehreren Trend/s folgen: z. B.
- wenig Fett
  - wenig Zucker
  - wenig Salz
  - lactosefrei oder glutenfrei
  - kohlenhydratarm?
- » Werden schonende Garmethoden wie Dünsten, Dämpfen oder Grillen angewendet?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.3:	
<p><b>Sehr gut</b> (5 Punkte)</p>	<p>In Relation zum Gesamtangebot gibt es ein <u>umfangreiches</u> tägliches Angebot an leicht verdaulichen Gerichten, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fettarme, gedünstete Speisen (gedünsteter Fisch, Hühnerfrikassee etc.)</li> <li>• Gedünstetes, blanchiertes Obst und Gemüse (Apfelkompott, Wurzelgemüse etc.)</li> </ul>
<p><b>Gut</b> (4 – 3 Punkte)</p>	<p>In Relation zum Gesamtangebot gibt es ein <u>angemessenes</u>, tägliches Angebot mit leicht verdaulichen Gerichten</p>
<p><b>Befriedigend</b> (2 – 1 Punkt(e))</p>	<p>In Relation zum Gesamtangebot gibt es ein <u>zeitweises</u> oder <u>geringes</u> Angebot an leicht verdaulichen Gerichten</p>
<p><b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)</p>	<p>Es gibt <u>kein</u> Angebot an leichten und gesunden Gerichten</p>



## 2.4 Brotzeiten

- » Werden auch Brotzeiten angeboten?
- » Ist es möglich, neben den Hauptessenszeiten von 11:00 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 21:30 Uhr, eine Brotzeit zu bekommen?

<b>Sehr gut</b> (5 Punkte)	<u>Umfangreiches</u> Angebot an Brotzeiten <b>in Relation</b> zum Gesamtangebot z. B. Aufstrich, belegte Brote, Fleisch/Wurst, Käse, Saures (z. B. Essigknödel), Salat- variationen (z. B. Wurst- o. Nudelsalat), Vegetarisches
<b>Gut</b> (4 – 3 Punkte)	<u>Angemessenes</u> Angebot an Brotzeiten <b>in Relation</b> zum Gesamtangebot
<b>Befriedigend</b> (2 – 1 Punkt(e))	<u>Geringes</u> Angebot an Brotzeiten <b>in Relation</b> zum Gesamtangebot
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	<u>Kein</u> Angebot an Brotzeiten

## 2.5 Innovative, kreative Küche

- » Werden traditionelle Rezepte neu interpretiert?
- » Gibt es kreative Ideen mit traditionellen/heimischen Zutaten?
- » Finden sich individuelle und zeitgemäße Interpretationen bayerischer Küche, z. B. Brezen-Guglhupf, Carpaccio vom heimischem Rind, Kaiserschmarrn – neu interpretiert?

### Allgemeine Bewertungshinweise:

- Bewertet wird die Experimentierfreude der Küche in Form von frischen Ideen hinsichtlich Geschmack, Komponenten, Texturen etc.
- Bepunktet werden z. B. außergewöhnliche Beilagen, neue Zusammenstellungen von Gerichten, außergewöhnliche Texturen.
- Die Zahl der besonderen Kreationen wird in Relation zum Gesamtangebot gewertet.
- Die Bewertung wird anhand aktueller und vergangener Speisekarten vorgenommen.



**Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:**  
Aktuelle und vergangene Speisekarten.

### BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.2.5:

<b>Sehr gut</b> (10 – 9 Punkte)	In allen Kategorien Überraschendes, Seltenes
<b>Gut</b> (8 – 7 Punkte)	Einige Ansätze außergewöhnlicher Kombinationen
<b>Befriedigend</b> (5 Punkte)	Vereinzelte Ansätze außergewöhnlicher Kombinationen
<b>Ausreichend</b> (3 – 1 Punkt(e))	Gute traditionelle Küche mit Pfiff
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Keine Ansätze erkennbar

## 3. Getränkeangebot

### Allgemeine Bewertungshinweise:

(analog zu Punkt 1.5 „Regionale Produkte“)

- Generelle Zielsetzung sollte es sein, regionale Kreisläufe, kurze Wege und hohe Glaubwürdigkeit zu schaffen. Maxime: So nah wie möglich, so fern wie (qualitativ) nötig.
- Bewertet werden Getränke aus der Region an Hand der Getränkekarte(n) und des Eindrucks des Warenbestandes im Lager.
- Nachweis der Herkunft der Produkte muss über entsprechende Dokumente erbracht werden. Reine mündliche Angaben sind nicht ausreichend.

**Wichtig: Das regionale Mindestsortiment, bestehend aus 1x Bier, 1x Wein, 1x nichtalkoholisches Getränk, muss erreicht sein, um eine Klassifizierung zu erhalten.**

### Begriffserklärungen und -erläuterungen:

Die maximal anerkenbare Region ist die Bundeslandebene. Es werden nur Produkte gewertet, auf die die Bezeichnung „aus Bayern“ zutrifft. Dies gilt auch bei Produkten mit spezifischen Produktions-Anbauorten (z. B. Wein).

**Ausnahme:** Länderübergreifende Herkunftsangaben, wie z. B. „aus der Rhön“, „vom Bodensee“, sind zulässig und die Produkte gelten als regional, wenn Bayern Teil dieses Herkunftsgebietes ist.



### Tipps und weiterführende Informationen:

- Vor allem bei Produkten, die nicht oder nur schwer direkt bei Erzeugern zu erwerben sind (z. B. Molkereiprodukte, Getränke), sind regionale Initiativen/„Geprüfte Qualität – Bayern“-Produkte eine sinnvolle Alternative, um regionale Produkte beziehen zu können.
- Produkte und Hersteller, die im Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ zertifiziert sind, findet man unter: [www.gq-bayern.de](http://www.gq-bayern.de) oder unter dem Link: [https://www.gq-bayern.de/wp-content/uploads/Öffentlicher-Bereich/Produkte-und-Hersteller/Hersteller-und-Anbieter/2019\\_02\\_06\\_GQ-Bayern-Herstellerliste\\_aktuell.pdf](https://www.gq-bayern.de/wp-content/uploads/Öffentlicher-Bereich/Produkte-und-Hersteller/Hersteller-und-Anbieter/2019_02_06_GQ-Bayern-Herstellerliste_aktuell.pdf)



### Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:

Rechnungen/Lieferscheine (mindestens 1 Jahr rückwirkend).

## 3.1 Alkoholische Getränke aus der Region

- » Welches Angebot an regionalen Getränken (Bayerisches bzw. regionales Bier/Wein/Spirituosen) gibt es?
- » Wird die Region der Getränkeherkunft konkret benannt?

VIERTEILIGE BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.3.1:

a) Bier:	
<b>Sehr gut</b> (4 Punkte)	Es werden <u>verschiedene Biersorten</u> (z. B. Weißbier, Helles, Dunkles) aus Bayern angeboten
<b>Gut</b> (1 Punkt)	Es wird <u>mindestens 1 bayerisches Bier</u> angeboten
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Es wird <u>kein</u> bayerisches Bier angeboten <b>⚠️ Ausschluss von der Klassifizierung</b> <b>Ausnahme in seltenen Fällen: Es wird nachweislich, dem Konzept geschuldet, kein Bier angeboten. Detaillierte Erläuterungen sind dem Antrag beizufügen.</b>
b) Wein:	
<b>Sehr gut</b> (4 Punkte)	Es werden <u>verschiedene Weine</u> aus Bayern angeboten
<b>Gut</b> (1 Punkt)	Es wird <u>mindestens 1 bayerischer Wein</u> angeboten
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Es wird <u>kein</u> bayerischer Wein angeboten <b>⚠️ Ausschluss von der Klassifizierung</b> <b>Ausnahme in seltenen Fällen: Es wird nachweislich, dem Konzept geschuldet, kein Wein angeboten. Detaillierte Erläuterungen sind dem Antrag beizufügen.</b>
c) Spirituosen:	
<b>Sehr gut</b> (3 Punkte)	Es wird <u>mindestens 1 Spirituose</u> aus Bayern angeboten
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Es werden <u>keine</u> Spirituosen aus Bayern angeboten <b>⚠️ Ausschluss von der Klassifizierung</b> <b>Ausnahme in seltenen Fällen: Es werden nachweislich, dem Konzept geschuldet, keine Spirituosen angeboten. Detaillierte Erläuterungen sind dem Antrag beizufügen.</b>
d) Mögliche Zusatzpunkte:	
<b>+ 2 Punkte</b>	Es wird regionales Bier/regionaler Wein angeboten: Brauerei/Kellerei aus eigenem oder nahe gelegenen Landkreis oder sogar eigene Brauerei, Kellerei
<b>+ 2 Punkte</b>	Es findet ein Direktbezug vom Brenner und/oder Direktvermarkter (z. B. Liköre) statt oder Spirituosen werden selbst hergestellt

## 3.2 Alkoholfreie Getränke aus der Region

- » Wie sieht das Angebot an regionalen Getränken (z. B. Säfte, Wasser) aus?
- » Geht die Getränkeherkunft schon aus der Karte hervor?

### Allgemeine Bewertungshinweise:

- Herkömmliches Leitungswasser ist – auch in Form von Tafelwasser – von der Bewertung ausgenommen.



**Bitte halten Sie unbedingt folgende Unterlagen für die Prüfer bereit:**  
Lieferscheine, Rechnungen und Getränkekarte(n).

<b>Sehr gut</b> (4 Punkte)	Es wird <u>mindestens 1 Wasser aus Bayern</u> angeboten
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Es wird <u>kein</u> Wasser aus Bayern angeboten
<b>Sehr gut</b> (4 Punkte)	<u>Alle/die meisten</u> der angebotenen Säfte stammen i. d. R. aus Bayern
<b>Gut</b> (2 Punkte)	Es wird <u>mindestens 1 Saft aus Bayern</u> angeboten
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Es werden <u>keine</u> Säfte aus Bayern angeboten
<b>+ 1 Punkt</b>	Es werden Säfte aus eigener Herstellung oder aus nahe gelegener Kelterei angeboten
<b>+ 1 Punkt</b>	Es werden weitere alkoholfreie Getränke, die in Bayern hergestellt wurden, angeboten z. B. Bionade, Spezi

**Es wird kein alkoholfreies Getränk aus der Region angeboten:**

**⚠ Ausschluss von der Klassifizierung**

## 4. Sensorische Prüfung

### 4.1 Aussehen/Anrichten/Optik

- » Wie werden die Gerichte präsentiert?
- » Ist die Präsentation produktgerecht?

#### Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet werden:

- Produktgerechtes Anrichten, z. B.:
  - passende Mengen-Verhältnismäßigkeit der einzelnen Komponenten zueinander
  - mundgerechte Größe bei Salaten
  - Rösti oder kross gebratener Fisch sollten z. B. nicht in der Sauce liegen
- Ansprechende Anordnung der Produkte auf dem Teller
- Verwendung von Beilagentellern oder besonderen Nachspeisentellern etc.
- Zusätzliche Teller bei überbackenen Gerichten
- Einfallsreiche Garnituren
- Saubere Tellerränder

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.4.1:

<b>Sehr gut</b> (10 – 9 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktgerechte Präsentation</li> <li>• Tolle Präsentation der Gerichte, Anrichten mit Pfiff</li> <li>• Saubere Tellerränder</li> </ul>
<b>Gut</b> (8 – 7 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktgerechte Präsentation</li> <li>• Änderungen bei Präsentation wären möglich</li> <li>• Saubere Tellerränder</li> </ul>
<b>Befriedigend</b> (6 – 5 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Größtenteils produktgerechte Präsentation</li> <li>• Insgesamt einige leichte Kritikpunkte bei Präsentation</li> <li>• Optische Gestaltung der Gerichte könnte verbessert werden</li> </ul>
<b>Ausreichend</b> (3 – 1 Punkt(e))	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehrere Beanstandungen bzgl. der produktgerechten Präsentation</li> <li>• Falsche Anordnung der Produkte</li> <li>• Optische Gestaltung der Gerichte sollte verbessert werden</li> </ul>
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Keine bzw. kaum produktgerechte Präsentation

## 4.2 Geruch/Geschmack

- » Duftet jedes Gericht appetitanregend?
- » Wie sind die Komponenten einzeln sowie in der Gesamtheit als Gericht zu bewerten?

### Allgemeine Bewertungshinweise:

- Der Geschmack der einzelnen Komponenten sollte erkennbar bleiben und nicht von Gewürzen überdeckt sein.
- Die einzelnen Komponenten sollten in ihrer Gesamtheit als Gericht stimmig sein.

<b>Sehr gut</b> (30 – 28 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung <u>aller (geprüften) Gerichte</u> sind <u>sehr stimmig</u>
<b>Gut</b> (25 – 20 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung <u>aller (geprüften) Gerichte</u> sind <u>stimmig</u> Kleinigkeiten sind zu bemängeln
<b>Befriedigend</b> (18 – 15 Punkte)	Geschmack, Duft und Zusammensetzung der <u>meisten (geprüften) Gerichte</u> sind <u>stimmig</u> Bei mehreren Gerichten/Komponenten wäre Nachwürzen bzw. geringeres Würzen notwendig
<b>Ausreichend</b> (10 – 7 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigengeschmack tritt oftmals in den Hintergrund. Gewürze überdecken häufig den Geschmack</li> </ul> <b>oder</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei den meisten Gerichten ist ein Abschmecken kaum erkennbar</li> </ul>
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschmack, Duft und Zusammensetzung <u>aller Gerichte</u> sind mangelhaft</li> </ul> <b>oder</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine oder mehrere Komponenten sind ungenießbar/verdorben</li> </ul> <p><b>⚠ Ausschluss von der Klassifizierung</b></p>

## 4.3 Temperatur

- » Hat jedes Gericht bzw. jedes Getränk die passende Temperatur?

<b>Salat</b>	Frisch und kühl
<b>Brot</b>	Nicht angetrocknet, nicht trocken
<b>Butter</b>	Kühl und streichfähig
<b>Suppe</b>	Heiß
<b>Hauptgang</b>	Heiß
<b>Dessert</b>	Passende Konsistenz, keine zerlaufene Sahne oder schmelzendes Eis
<b>Brotzeit</b>	Frisch und kühl
<b>Getränk</b>	Produktgerecht bzw. entsprechend Gästewunsch

### Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet werden folgende Punkte:

- Getränke und Speisen werden mit der richtigen Temperatur serviert.
- Teller sollten bei warmen Gerichten vorgewärmt sein.
- Angerichtete Speisen stauen sich nicht in der Küche, wo sie zu warm werden oder auskühlen.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.4.3:	
<b>Sehr gut</b> (10 – 9 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Temperaturen (heiß, warm, kühl sowie gefroren) sind passend</li> <li>• Vorgewärmte Teller bei warmen Gerichten</li> </ul>
<b>Gut</b> (8 – 7 Punkte)	Kleinigkeiten sind zu bemängeln, wie z. B. Butter ist nicht streichfähig
<b>Befriedigend</b> (6 – 5 Punkte)	Wenige Mängel, jedoch ist der Geschmack dadurch noch nicht beeinflusst
<b>Ausreichend</b> (3 – 1 Punkt(e))	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehrere Punkte sind zu bemängeln</li> <li>• Geschmack ist negativ beeinflusst</li> <li>• Optimierung durch andere Ausstattung, anderes Vorgehen dringend empfohlen</li> </ul>
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaum eine/keine der servierten Speisen und Getränke hat die richtige Temperatur</li> <li>• Geschmack ist sehr stark negativ beeinflusst</li> </ul>

## 4.4 Fach- und produktgerechte Zubereitung

- » Wurden die Produkte fachgerecht bearbeitet?
- » Sind Farbe und Konsistenz der Produkte dem Produkt entsprechend?

### Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet werden:

- das fachgerechte Tranchieren, Zerlegen, Schneiden, Entgräten und anderes Bearbeiten von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Obst.
- Farbe und Konsistenz der einzelnen Produkte: kein blasser oder fader Eindruck der Produkte/Gerichte
- die jeweilige korrekte Garstufe des Lebensmittels.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. I.4.4:	
<b>Sehr gut</b> (10 – 9 Punkte)	Bearbeitung, Farbe, Konsistenz und Gargrad usw. sind bei <u>allen Gerichten sehr gut</u> Es gibt maximal einen kleinen Fehler
<b>Gut</b> (8 – 7 Punkte)	<u>Geringe</u> Kritik an diesen Indikatoren bei <u>maximal zwei</u> Produkten
<b>Befriedigend</b> (6 – 4 Punkte)	Die Indikatoren wurden <u>überwiegend erfüllt</u> Es gibt maximal <u>zwei größere</u> Kritikpunkte bei o. g. Indikatoren
<b>Ausreichend</b> (3 – 1 Punkt(e))	Die Indikatoren wurden <u>nur teilweise</u> erfüllt, dadurch ist der Geschmack negativ beeinflusst Eine Optimierung wird dringend empfohlen
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Insgesamt kaum/keine produktgerechte Zubereitung erkennbar



## II. DIENSTLEISTUNGS- QUALITÄT

24

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

- |                              |    |
|------------------------------|----|
| 1. Speise- und Getränkekarte | 25 |
| 2. Service                   | 27 |



# 1. Speise- und Getränkekarte

## 1.1 Ansprechende Aufmachung der Speise- und Getränkekarte

- » Wie ist die äußere Form der Speisekarte?
- » Ist sie sauber, gut lesbar, logisch aufgebaut, übersichtlich?
- » Stimmen Sprache und Rechtschreibung?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.1:

<p><b>Sehr gut</b> (10 – 9 Punkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ansprechende äußere Form, gelungene „Visitenkarte des Unternehmens“</li> <li>• sauber</li> <li>• gut lesbar</li> <li>• logischer Aufbau, übersichtlich</li> <li>• aktuelle Tagesempfehlungen liegen bei</li> <li>• Ankündigung kommender Aktionen</li> </ul>
<p><b>Gut</b> (8 – 7 Punkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ansprechende äußere Form</li> <li>• sauber</li> <li>• gut lesbar</li> <li>• logischer Aufbau, übersichtlich</li> </ul>
<p><b>Befriedigend</b> (6 – 4 Punkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sauber</li> <li>• gut lesbar</li> <li>• logischer Aufbau, übersichtlich</li> </ul>
<p><b>Ausreichend</b> (3 – 2 Punkte)</p>	<p>sauber, aber unübersichtlich</p>
<p><b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)</p>	<p>Durch Aufmachung/Verschmutzung/schlechter Lesbarkeit ist die Karte nicht einladend Die Speisekarte ist zu erneuern</p>

## 1.2 Herkunftsangabe Produkte

- » Wird in der Speisekarte auf die regionale Herkunft der Produkte hingewiesen?
- » Beinhaltet die Herkunftsangabe Name, Ort und Region des Produzenten?
- » Wie viele Produkte sind ausgewiesen?



### Tipps und weiterführende Informationen:

In der Speisekarte kann z. B. durch Nennung der Produzenten in einem Einlegeblatt oder bei ausgewählten Produkten im Text auf die regionale Herkunft der Produkte hingewiesen werden.



BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.2:	
<b>Sehr gut</b> (5 – 4 Punkte)	<u>Ausführliche</u> Angaben zu Herkunft und Erzeuger regionaler Produkte
<b>Gut</b> (3 Punkte)	<u>Vereinzelte</u> Angaben zur Herkunft der Produkte
<b>Befriedigend</b> (1 Punkt)	<u>Wenige</u> Angaben zur Herkunft regionaler Produkte
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	<u>Keine</u> Angaben zur Herkunft von Produkten

## 1.3 Kinderkarte

- » Ist eine Kinderkarte vorhanden?
- » Wie ist diese gestaltet?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.3:	
<b>Sehr gut</b> (5 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kinderkarte mit „Wow-Effekt“, z. B. mit besonderen Ideen</li> <li>• Abwechslungsreiche Kinderkarte (inkl. Gemüse)</li> </ul>
<b>Befriedigend</b> (3 Punkte)	Kinderkarte vorhanden
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Keine Kinderkarte vorhanden

## 1.4 Variable Portionen

- » Sind Gerichte auch als kleinere Portionen erhältlich?
- » Wird dies in der Speisekarte ausgewiesen oder muss nachgefragt werden?

### Allgemeine Bewertungshinweise:

- Hinweis in Speisekarte entweder in Form von zwei Preisen „... die kleinere Portion kostet ...“ oder der Hinweis z. B. „die mit \* gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleinere Portion erhältlich“.
- Kleinere Portionen nur auf Gästeanfrage anzubieten wird als befriedigend gewertet.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.1.4:	
<b>Sehr gut</b> (5 Punkte)	Variable Portionen sind möglich und auf der Speisekarte erkennbar
<b>Befriedigend</b> (2 Punkte)	Variable Portionen sind nur auf Nachfrage erhältlich
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Es sind keine variablen Portionen möglich

## 2. Service

### 2.1 Erscheinungsbild Service

- » Haben die Servicekräfte ein gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild?
- » Tragen sie idealerweise einheitliche bzw. aufeinander abgestimmte Kleidung?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.1:

<b>Sehr gut</b> (5 – 4 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild bei Servicekräften</li> <li>• Einheitliche Kleidung (= 4 Punkte)</li> <li>• <b>Zusatzpunkt:</b> Namensschild (+ 1 Punkt)</li> </ul>
<b>Gut</b> (4 – 3 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild bei Servicekräften</li> <li>• Stimmige Kleidung bei Servicekräften (= 3 Punkte)</li> <li>• <b>Zusatzpunkt:</b> Namensschild (+ 1 Punkt)</li> </ul>
<b>Befriedigend</b> (2 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gepflegtes, sauberes Erscheinungsbild bei Servicekräften</li> <li>• Uneinheitliche Kleidung bei Servicekräften bzw. Servicekraft als solche schwer zu erkennen</li> </ul>
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Ungepflegtes Erscheinungsbild

### 2.2 Umgang mit Gästen

- » Ist der Service freundlich und aufmerksam?
- » Wie wird mit Gästewünschen umgegangen?

#### Allgemeine Bewertungshinweise:

Bewertet werden zunächst Freundlichkeit und Aufmerksamkeit der Servicekräfte mit den Gästen. Zusätzlich gibt es Punkte für einen professionellen Umgang mit Gästewünschen:

- Freundliche Begrüßung, Platz anbieten, freundliche Verabschiedung
- Freundliches Verhalten trotz Sonderwünschen oder Reklamationen
- Kurze Wartezeit bis zur Vorlage der Speise- und Getränkekarte
- Aufmerksamkeit bei leeren Gläsern etc.
- Bedürfnisse werden erkannt
- Zufriedenheit wird abgefragt
- Kurze Wartezeit bis zur Vorlage der Rechnung
- Werden Änderungswünsche beachtet? (z. B. Süßstoff zum Kaffee, keine Paprika im Salat usw.)
- Erhält der Gast Hinweise durch das Servicepersonal hinsichtlich leichter Gerichte?
- Wie wird auf Sonderwünsche (z. B. hinsichtlich Allergien, Zöliakie, Diabetes etc.) reagiert?



BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.2:

Freundlichkeit und Aufmerksamkeit		+	Gästewünsche	
<b>Sehr gut</b> (10 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Durchgängig freundliches</u> Verhalten der Servicekräfte</li> <li>• <u>alle</u> Indikatoren werden erfüllt, es gibt nichts zu bemängeln</li> </ul>	+	<b>Sehr gut</b> (5 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonderwunsch wird <u>korrekt</u> umgesetzt</li> </ul>
<b>Gut</b> (8 – 7 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Durchgängig freundliches</u> Verhalten der Servicekräfte</li> <li>• <u>Geringe Kritik an maximal 2</u> Indikatoren</li> </ul>		<b>Gut</b> (4 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonderwunsch wird nur <u>z. T. oder nicht korrekt umgesetzt</u>,</li> <li>• Nachbesserung erfolgt <u>umgehend</u></li> </ul>
<b>Befriedigend</b> (6 – 5 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Meist freundliches</u> Verhalten der Servicekräfte</li> <li>• o. g. Indikatoren werden <u>nur teilweise</u> erfüllt</li> </ul>		<b>Befriedigend</b> (3 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonderwunsch wird <u>nur z. T. umgesetzt</u>,</li> <li>• es erfolgt <u>keine Nachbesserung</u></li> </ul>
<b>Ausreichend</b> (2 – 1 Punkt(e))	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Überwiegend unfreundliches</u> Verhalten der Servicekräfte</li> <li>• Der Umgang mit Gästen sollte verbessert werden</li> </ul>			
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Unfreundlicher Umgang</u> mit Gästen</li> <li>• Starke Kritik an o. g. Indikatoren</li> <li>• Eine Verbesserung im Umgang mit Gästen muss <u>dringend</u> stattfinden</li> </ul>		<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonderwunsch wird <u>nicht umgesetzt oder sofort abgelehnt</u></li> </ul>

## 2.3 Fachkenntnisse/Verkaufsgespräch

- » Werden Hinweise auf spezielle Tagesempfehlungen gegeben?
- » Wie präsentiert das Servicepersonal die Karte?
- » Werden Produkt- und/oder Zubereitungsfragen kompetent beantwortet?
- » Wie reagiert die Servicekraft auf Nachfragen nach Herkunft und Zubereitungsart?
- » Erhält der Gast Empfehlungen zu Aperitif, Vorspeisen, Beilagen, Wein, Bier, Digestif, Kaffee, Dessert?
- » Findet ein Zusatzverkauf statt? (z. B. Angebot von Beilagensalat)?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.3:

Fachkenntnisse		+	Verkaufsgespräch	
<b>Sehr gut</b> (10 Punkte)	Alle Nachfragen können kompetent durch die Servicekraft beantwortet werden	+	<b>Sehr gut</b> (5 Punkte)	Mindestens eine Empfehlung und evtl. Hinweise zur Karte werden <u>ohne Nachfrage</u> gegeben
<b>Gut</b> (8 – 7 Punkte)	Nachfragen können <u>überwiegend</u> durch die Servicekraft beantwortet werden bzw. Servicekraft <u>erkundigt sich umgehend</u>		<b>Gut</b> (4 – 3 Punkte)	Empfehlung und Hinweise zur Karte werden <u>nur auf Nachfrage</u> gegeben
<b>Befriedigend</b> (6 – 5 Punkte)	Nachfragen können zum Teil beantwortet werden, Servicekraft <u>erkundigt sich an anderer Stelle</u>		<b>Befriedigend</b> (1 Punkt)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonderwunsch wird <u>nur z. T. umgesetzt</u>,</li> <li>• es erfolgt <u>keine Nachbesserung</u></li> </ul>
<b>Ausreichend</b> (2 – 1 Punkt(e))	Nachfragen können <u>zum Teil</u> beantwortet werden, Servicekraft <u>erkundigt sich nicht an anderer Stelle</u>			
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachfragen können <u>kaum oder gar nicht</u> beantwortet werden</li> <li>• Servicekraft erkundigt sich auch <u>nicht</u> bei anderen Servicekräften/Küche</li> <li>• Servicekraft reagiert auf Fragen unfreundlich, wirkt genervt</li> </ul>		<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es werden auch auf Nachfrage keine Empfehlungen gegeben</li> </ul>

## 2.4 Servieren der Speisen und Getränke

- » Wird fachlich korrekt serviert und abgetragen? Z. B.: Salat wird richtig platziert, Etikett/Glasaufdruck zeigt zum Gast, Teller werden beim Abtragen nicht ineinander gestapelt

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.4:	
<b>Sehr gut</b> (5 Punkte)	Fachlich korrektes Servieren und Abtragen <u>ohne Mängel</u>
<b>Gut</b> (4 Punkte)	Fachlich korrektes Servieren und Abtragen mit <u>kleinen Mängeln</u>
<b>Befriedigend</b> (3 Punkte)	<u>Ordentliches</u> Servieren und Abtragen, jedoch <u>fachlich nicht korrekt</u>
<b>Ausreichend</b> (1 Punkt)	<u>Stark verbesserungswürdiges</u> Servieren und Abtragen
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Servieren und Abtragen mit <u>sehr vielen Mängeln</u>

## 2.5 Bezahlvorgang

- » Entsprechen die auf der Abrechnung genannten Positionen den tatsächlich bestellten Speisen und Getränken und deren Preisen?  
 » Wird vom Betrieb eine formell korrekte Abrechnung an den Gast gegeben (keine Zwischensumme etc.)?  
 » Hat der Abrechnungsprozess Servicecharakter bzw. trägt dieser die Handschrift des Betriebes?

### Allgemeine Bewertungshinweise:

Geprüft wird die formelle Korrektheit (Ausweis, Mehrwertsteuer, Datum etc.) sowie der Dienstleistungscharakter (besonderes Design der Rechnung zusätzlich zum Logo des Hauses, kleines Dankeschön zur Rechnung, ausgedrückte Wertschätzung).

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. II.2.5:	
<b>Sehr gut</b> (5 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formell und inhaltlich korrekte Abrechnung</li> <li>• Rechnung mit Pfiff (z. B. besonderes Design, mit kleinem Dankeschön etc.)</li> <li>• Wertschätzung wird ausgedrückt</li> </ul>
<b>Gut</b> (4 Punkte)	Formell und inhaltlich korrekte Abrechnung
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Inhaltlich und/oder formell falsche Abrechnung



## III. VOR DEN KULISSEN

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

1. Gasträume	32
2. Gesamteindruck	34

# 1. Gasträume

## 1.1 Atmosphäre, Raumgestaltung, Ausstattung

- » Sind die Gasträume einladend und sympathisch?
- » Sind Atmosphäre, Gestaltung und Ausstattung stimmig?
- » Passen die Gasträume zum Betriebskonzept?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.1.1:	
<p><b>Sehr gut</b> (10 – 9 Punkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr stimmige Raumgestaltung mit Pfiff</li> <li>• Roter Faden erkennbar</li> <li>• <u>Kein</u> Verbesserungspotenzial</li> <li>• Einladende Atmosphäre</li> </ul>
<p><b>Gut</b> (8 Punkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stimmige Raumgestaltung</li> <li>• <u>Kaum</u> Verbesserungspotenzial</li> <li>• Einladende Atmosphäre</li> </ul>
<p><b>Befriedigend</b> (5 Punkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überwiegend stimmige Raumgestaltung</li> <li>• <u>Einige</u> Verbesserungen jedoch möglich</li> <li>• Atmosphäre befriedigend</li> </ul>
<p><b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine stimmige Raumgestaltung</li> <li>• Keine einladende Atmosphäre</li> </ul>

32

## 1.2 Tischkultur und -dekoration

- » Sind die Tische sauber und gepflegt?
- » Sind die Sitzgelegenheiten angenehm?
- » Ist die Dekoration stimmig und passend?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.1.2:	
<p><b>Sehr gut</b> (5 Punkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saubere, gepflegte Tische und angenehme Sitzgelegenheiten</li> <li>• Saisonale Dekoration</li> </ul>
<p><b>Gut</b> (4 – 3 Punkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saubere, gepflegte Tische und angenehme Sitzgelegenheiten (3 Punkte)</li> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Stimmige, passende Dekoration (saisonal neutral) (+ 1 Punkt)</li> </ul>
<p><b>Befriedigend</b> (2 – 1 Punkt(e))</p>	<p>Vorhandenes Verbesserungspotenzial bzgl. der Tische und/oder Sitzgelegenheiten</p>
<p><b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ungepflegte Tische</li> <li>• Unangenehme Sitzgelegenheiten</li> </ul>



## 1.3 Raumluf und Beleuchtung

- » Ist die Raumluf frisch und angenehm temperiert?
- » Ist die Raumbeleuchtung freundlich und hell, nicht grell/blendend?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.1.3

<b>Sehr gut</b> (5 Punkte)	Raumluf und Raumtemperatur sind angenehm
<b>Gut</b> (4 – 3 Punkte)	Vorhandenes Verbesserungspotential bzgl. Raumtemperatur und/oder Beleuchtung
<b>Befriedigend</b> (2 Punkte)	Unangenehme Raumtemperatur <u>oder</u> schlechte Beleuchtung
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Weder Raumtemperatur noch Beleuchtung sind angenehm

## 2. Gesamteindruck

### 2.1 Fassade, Außen- und Eingangsbereich

Wie stellt sich der Gesamteindruck der Außenbereiche dar:

- » Sauber, gepflegt, unkrautfrei?
- » Gibt es saisonale Bepflanzung/Dekoration?
- » Keine baulichen Beschädigungen?
- » Ist der Raucherbereich sauber und integriert?
- » Ist ein aktueller, nicht verwitterter Auszug aus der Speisekarte vorhanden?
- » Liegt aktuelles Informationsmaterial (soweit räumlich möglich) aus?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.2.1:

<b>Sehr gut</b> (5 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Alle</u> Indikatoren werden erfüllt: Sauber, gepflegt, unkrautfrei, saisonale Dekoration/ Bepflanzung, Raucherbereich sauber und integriert, ansprechender Aushang der aktuellen Speisekarte, ggf. Informationsmaterial ausgelegt</li> <li>• Es gibt nichts zu bemängeln</li> </ul>
<b>Gut</b> (4 – 3 Punkte)	Die Indikatoren werden <u>überwiegend</u> erfüllt: geringe Kritik an max. 2 Punkten
<b>Befriedigend</b> (2 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Indikatoren werden <u>nur teilweise</u> erfüllt: Kritik an mehr als 3 Punkten</li> <li>• Über eine Optimierung sollte nachgedacht werden</li> </ul>
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Starke Kritik</u> an mehreren Indikatoren</li> <li>• Eine Optimierung wird dringend empfohlen</li> </ul>

### 2.2 Besonderheiten

- » Haben vorhandene Besonderheiten des Betriebes ein gepflegtes Erscheinungsbild?  
z. B. Terrasse/Biergarten, Kinderspielfeld, Streichelzoo, Fischbassin?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. III.2.2:

<b>Sehr gut</b> (5 Punkte)	<u>Mindestens zwei</u> Besonderheiten sind vorhanden <u>und</u> haben ein <u>gepflegtes</u> Erscheinungsbild
<b>Gut</b> (4 Punkte)	Es gibt <u>mindestens eine</u> Besonderheit; diese hat ein gepflegtes Erscheinungsbild
<b>Befriedigend</b> (3 – 1 Punkt(e))	Besonderheit(en) sind vorhanden, diese haben jedoch z. T. bzw. <u>kein gepflegtes</u> Erscheinungsbild
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	<u>Keine</u> Besonderheiten vorhanden



## IV. HINTER DEN KULISSEN

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

- |                         |    |
|-------------------------|----|
| 1. Küche und Lagerräume | 36 |
| 2. Sanitärräume         | 38 |

# 1. Küche und Lagerräume

## 1.1 Hygiene, Organisation

- » Werden Lebensmittel und Speisen korrekt gelagert und verarbeitet? (gemäß der Hygiene Richtlinien HACCP)
- » Wie ist die allgemeine Hygiene und Sauberkeit?
- » Wie ist die (Arbeits-)Organisation im Küchen- und Thekenbereich?
- » Ist eine Dokumentation bzgl. Temperaturkontrollen und Reinigungspläne vorhanden?

### Allgemeine Bewertungshinweise:

**Wichtig: Mindesthygienestandards müssen erfüllt sein, um eine Klassifizierung zu erhalten. Die Mindestpunktzahl im Bereich IV („Hinter den Kulissen“) beträgt 25 Punkte. Erhebliche Mängel können trotz Erfüllung der Mindestpunktzahl zu einem Ausschluss von der Klassifizierung führen.**

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. IV.1.1:	
Einteilung	Punkte
Fachgerechte Lagerung von offenen Lebensmitteln und Speisen im Küchenbereich (max. 4 Punkte)	4 Keine Mängel
	3 Geringe Mängel
	1 Verbesserung nötig
	0 Sehr große Mängel <b>⚠ Ausschluss von der Klassifizierung</b>
Fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln in den Lager- und Kühlräumen (max. 4 Punkte)	4 Keine Mängel
	3 Geringe Mängel
	1 Verbesserung nötig
	0 Sehr große Mängel <b>⚠ Ausschluss von der Klassifizierung</b>
Allgemeine Hygiene und Sauberkeit im Küchen- und Thekenbereich (max. 4 Punkte)	4 Keine Mängel
	3 Geringe Mängel
	1 Verbesserung nötig
	0 Sehr große Mängel <b>⚠ Ausschluss von der Klassifizierung</b>
Allgemeine Hygiene und Sauberkeit im Lagerbereich (max. 4 Punkte)	4 Keine Mängel
	3 Geringe Mängel
	1 Verbesserung nötig
	0 Sehr große Mängel <b>⚠ Ausschluss von der Klassifizierung</b>
Vorhandene Dokumentation bzgl. Temperaturkontrollen und Reinigungsplänen (max. 4 Punkte)	4 Temperatur- und Reinigungspläne sind aktuell abgezeichnet bzw. auslesbar
	3 Temperatur- und Reinigungspläne sind vorhanden, aber nicht aktuell
	0 Nicht vorhanden



<b>Gesamtsumme:</b>	
<b>Sehr gut</b>	20 – 18 Punkte
<b>Gut</b>	17 – 14 Punkte
<b>Befriedigend</b>	13 – 10 Punkte
<b>Ausreichend</b>	9 – 2 Punkte
<b>Mangelhaft</b>	0 Punkte

## 1.2 Abfallwirtschaft

- » Wird Müll korrekt getrennt?
- » Wird Müll regelmäßig entsorgt?
- » Sind geeignete Behältnisse zur Mülltrennung vorhanden?
- » Ist die Hygiene und sind die Gerüche im Abfallraum in Ordnung?

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. IV.1.2:	
<b>Sehr gut</b> (5 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Korrekte Mülltrennung</li> <li>• Regelmäßige Entsorgung erkennbar</li> </ul>
<b>Befriedigend</b> (3 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mülltrennung findet statt</li> <li>• Entsorgungsintervalle sollten verkürzt werden</li> <li>• Andere Mängel</li> </ul>
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	Keine Mülltrennung und/oder keine regelmäßige Entsorgung

## 2. Sanitärräume

### 2.1 Sauberkeit

- » Ist eine zeitnahe Überprüfung und Reinigung erkennbar? Z. B. in Form eines (eingehaltenen) Reinigungsplanes?
- » Sind die Toiletten gut belüftet und geruchsarm?
- » Sind Seife, Handtücher/Trockner und Toilettenpapier ausreichend vorhanden?
- » Gibt es eine Wickelmöglichkeit?
- » Sind die Sanitärräume ansprechend gestaltet und dekoriert?

#### Allgemeine Bewertungshinweise:

- Eine veraltete WC-Anlage, die aber sauber und ohne Geruchsprobleme ist, führt nicht zum Punktabzug.
- Der bauliche Zustand und die individuellen Möglichkeiten sind zu berücksichtigen, z. B. weil die Komplettsanierung für Pächter oft schwierig ist.

BEWERTUNGSTABELLE ZU NR. IV.2.1:

<b>Sehr gut</b> (10 – 8 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Saubere</u> Toilettenanlage</li> <li>• <u>Guter/neutraler Geruch</u></li> <li>• Toilettenpapier, Seife etc. sind <u>aufgefüllt</u> (8 Punkte)</li> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Extras (z. B. Wickelmöglichkeit) sind vorhanden (+ 1 Punkt)</li> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Ansprechende Deko/Gestaltung (+ 1 Punkt)</li> </ul>
<b>Gut</b> (7 – 5 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Saubere</u> Toilettenanlage</li> <li>• <u>Guter/neutraler Geruch</u></li> <li>• Toilettenpapier, Seife etc. sind <u>überwiegend</u> aufgefüllt (5 Punkte)</li> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Extras (z. B. Wickelmöglichkeit) sind vorhanden (+ 1 Punkt)</li> <li>» <b>Möglicher Zusatzpunkt:</b> Ansprechende Deko/Gestaltung (+ 1 Punkt)</li> </ul>
<b>Ausreichend</b> (2 Punkte)	Überwiegend <u>saubere</u> Toilettenanlage
<b>Mangelhaft</b> (0 Punkte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toiletten sind <u>nicht sauber</u>, keine zeitnahe Reinigung erkennbar</li> <li>• <u>Schlechter</u> Geruch</li> </ul>



## V. SONDERPUNKTE

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alle notwendigen Details rund um die Bewertung zu den Bereichen:

Begründung	40
Gesamtpunktezahlen	42

# Begründung

		Höhe der Sonderpunkte
1.	Präsenz im Netz auf aktuellem Stand	1
2.	ServiceQ-Siegel Siehe auch: <a href="http://www.q-deutschland.de">www.q-deutschland.de</a>	3
3.	Ausgezeichnete Bierkultur	2
4.	Zertifizierte Qualitätsprodukte Definition: Alle Produkte, die nach bestimmten Programmen zertifiziert sind: - Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) - Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) - Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) - Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-Bayern) - Bayerisches Bio-Siegel Siehe nachfolgende Tabelle	0 – 4 Bei Verwendung von Qualitätsprodukten im Speisenbereich, je ein Punkt pro Produkt; maximal 4 Punkte; nur bei Auslobung in der Speisekarte und Nachweis mittels stichhaltigen Lieferscheinen
5.	Bayerische/Fränkische Weine - Mindestens ein bayerischer/fränkischer Wein dauerhaft im Offenausschank - Mindestens vier bayerische/fränkische Weine dauerhaft im Produktsortiment - Mindestens ein Schaumwein aus Bayern/Franken dauerhaft im Sortiment	1 2 1
6.	Teilnahme an der Gastroplattform „Wirt sucht Bauer“ <a href="http://www.wirt-sucht-bauer.de">www.wirt-sucht-bauer.de</a>	1 (Freigegebenes Betriebsprofil)

**Allgemeine Bewertungshinweise:**



- **Wichtig: Die Sonderpunkte werden ausschließlich für Merkmale vergeben, die sich in keiner der Kriterien im Bewertungsbogen finden, um eine Doppelbewertung zu vermeiden.**
- Bei nur punktueller Nutzung bzw. Nutzung in geringem Umfang ist die Vergabe von geringeren Punktzahlen nach Ermessen des Prüfers möglich.
- Eine Bepunktung der Qualitätsprodukte im Speisenbereich erfolgt anhand der Angaben des Betriebs in der Selbstbeurteilung. Entsprechende Nachweise (Produkte vor Ort, Lieferscheine, Auslobung auf der Speisekarte etc.) sind der Kommission bei der Betriebsprüfung ohne Aufforderung vorzulegen.
- Bepunktet wird die Teilnahme an der Gastroplattform „Wirt sucht Bauer“ anhand des freigegebenen Betriebsprofils.



**Zertifizierungen für Qualitätsprodukte sowie Beispiele für Anwendungsgruppen  
(unvollständige Aufzählung) Stand: Mai 2019**

	<p>Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)</p>	<p>Mindestens eine Phase des Produktionsprozesses (Erzeugung, Verarbeitung oder Zubereitung) muss im Herkunftsgebiet erfolgen, während das für ihre Herstellung verwendete Rohmaterial aus einer anderen Region stammen kann.</p>	<p>Bayerisches Rindfleisch/Rindfleisch aus Bayern (g.g.A.) Hofer Rindfleischwurst (g.g.A.) Nürnberger Bratwürste oder Nürnberger Rostbratwürste (g.g.A.) Bayerischer Meerrettich oder Bayerischer Kren (g.g.A.) Schrobenhausener Spargel (g.g.A.) Oberpfälzer Karpfen (g.g.A.) Bayerisches Bier (g.g.A.) Hofer Bier (g.g.A.) Kulmbacher Bier (g.g.A.) Mainfranken Bier (g.g.A.) Münchener Bier (g.g.A.) Reuther Bier (g.g.A.) Nürnberger Lebkuchen (g.g.A.) Schwäbische Maultaschen oder Schwäbische Suppenmaultaschen (g.g.A.) Hopfen aus der Hallertau (g.g.A.) Bayerisch Blockmalz (g.g.A.) Schwäbische Spätzle (g.g.A.) Abensberger Spargel (g.g.A.) Spargel aus Franken (g.g.A.) Aischgruender Karpfen (g.g.A.) Bayerische Breze (g.g.A.)</p>
	<p>Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)</p>	<p>Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung eines Erzeugnisses erfolgen in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren.</p>	<p>Allgäuer Emmentaler (g.U.) Allgäuer Bergkäse (g.U.) Frankenwein (g.U.) Allgäuer Sennalpkäse (g.U.) Weißlacker (g.U.) Fränkischer Grünkern (g.U.)</p>
	<p>Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)</p>	<p>Traditionelle Zusammensetzung des Produkts oder traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren ohne Bezug zu einer bestimmten geografischen Region.</p>	<p>Heumilch (g.t.S.) Jamón Serrano (g.t.S.)</p>



	<p>Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-Bayern)</p>	<p>Erzeugung bzw. Herstellung nach Qualitätsanforderungen über dem gesetzlichen Standard und garantierte Herkunft aus Bayern.</p>	<p>Brotgetreide (z. B. Weizen, Dinkel und Roggen), Mehl und Mahlerzeugnisse (z. B. Weizen-, Dinkel- und Roggenmehle etc., Brot-, Backmischungen) Teigwaren (verschiedene Nudelsorten), Brot und Kleingebäck (Semmeln, Brezen, Brote usw.), Feinsauere Delikatessen/Gemüsekonserven, Gemüse einschließlich Salate (Gelbe Rüben, Gurken, Kohlarten, Kraut, Lauch, Paprika, Petersilie, Radieschen, Rettich, Rosenkohl, Rote Beete, Salate, Sellerie, Spargel, Tomaten, Zucchini, Zuchtpilze, Zwiebeln), Kern- und Steinobst (z. B. Äpfel, Zwetschgen), Speise- und Veredelungskartoffeln (Frische Kartoffeln, Verarbeitungsprodukte (z. B. Knödelteig), Eier (Frische Eier, Aufschlageier zur Weiterverarbeitung), Honig, Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (Butter, H-Milch, Käse, Joghurt, Quark, Vollmilch, Schlagrahm), Rinder und Rindfleisch, Kälber und Kalbfleisch (Rindfleisch-Teilstücke), Schweine und Schweinefleisch (Schweinefleisch-Teilstücke)</p>
	<p>Bayerisches Bio-Siegel</p>	<p>Das Produkt wurde nach den Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung in Kombination mit höheren Qualitätskriterien des „Bio-Siegels“ erzeugt. Zudem sind alle Schritte von der Erzeugung der Rohstoffe über die Verarbeitung bis zur Ladentheke in Bayern erfolgt.</p>	



**Tipps und weiterführende Informationen:**

Eine **Gesamtliste der bayerischen Hersteller** (Betriebsstätten), die die geschützten Bezeichnungen nutzen und in das Kontrollsystem aufgenommen sind, finden Sie unter:  
[https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/iem/dateien/2019\\_04\\_15\\_gesamtherstellerliste\\_nach\\_klassen.pdf](https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/iem/dateien/2019_04_15_gesamtherstellerliste_nach_klassen.pdf)

Eine Liste der Erzeuger/Vermarkter von „**Geprüfte Qualität – Bayern**“-Produkten finden Sie unter:  
[www.gq-bayern.de](http://www.gq-bayern.de)  
 oder unter dem Link [https://www.gq-bayern.de/wp-content/uploads/Öffentlicher-Bereich/Produkte-und-Hersteller/Hersteller-und-Anbieter/2019\\_02\\_06\\_GQ-Bayern-Herstellerliste\\_aktuell.pdf](https://www.gq-bayern.de/wp-content/uploads/Öffentlicher-Bereich/Produkte-und-Hersteller/Hersteller-und-Anbieter/2019_02_06_GQ-Bayern-Herstellerliste_aktuell.pdf)

Hier finden Sie die Unternehmen, die **Bio-Siegel-Produkte** produzieren und/oder vertreiben:  
<https://www.biosiegel.bayern/de/verbraucher/herstellerliste/>



# GESAMTPUNKTZAHLEN

## Punkteanzahl nach Kategorien:

Kategorie		Maximum	Minimum 70 %	Erläuterung
I.	Produktqualität	185	130	Weniger als 70 % der Punkte: keine Klassifizierung
II.	Dienstleistungsqualität	70	49	
III.	Vor den Kulissen	30	21	
IV.	Hinter den Kulissen	35	25	
V.	Sonderpunkte	15	–	–
<b>Gesamtpunkte</b>		<b>335</b>	<b>225</b>	Weniger als 70 % der Punkte: keine Klassifizierung

## Klassifizierung nach Rauten:

	293 – 335 Punkte	Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform
	260 – 292 Punkte	Ausgezeichnete Bayerische Küche mit besonders gehobenem Niveau
	225 – 259 Punkte	Ausgezeichnete Bayerische Küche