

Qualitätsanforderungen Gasthöfe, Restaurants, Cafés

1) Sie sind mit dem Service Q oder einem anderen Qualitätsmanagementsystem (Din, ISO) zertifiziert oder erklären sich damit einverstanden, Ihr internes Konzept zum Servicemanagement schriftlich zur Prüfung vorzulegen. Bei nicht vorhandener Zertifizierung oder bei nicht entsprechendem internen Servicemanagementkonzept, erklären Sie sich bereit, innerhalb des ersten Jahres der Vertragslaufzeit einen Mitarbeiter im Bereich des Servicequalitätsmanagements schulen zu lassen.

2) Sie haben mindestens ein traditionelles Thüringer Gericht im Angebot, welches im Zusammenhang mit Thüringen steht und aus regionalen Produkten hergestellt wurde.

Ein traditionelles Thüringer Gericht liegt vor, wenn der Ursprung des Gerichts in Thüringen liegt (z.B. Thüringer Bratwurst) bzw. wenn hier eine spezielle Zubereitungsart entwickelt wurde (z.B. Blechkuchen).

Ein Zusammenhang mit Thüringen besteht, wenn:

- Es sich um ein traditionelles Thüringer Gericht handelt.
- Ein traditionelles Thüringer Gericht neu interpretiert wurde
- Eine Geschichte hinter dem Gericht steht, welche einen Zusammenhang herstellt.

Tipp: Weisen Sie die Gäste auch auf die Herkunft der Produkte hin (Tischaufsteller, Hinweise in der Speisekarte). Sie geben den Gästen damit eine Versicherung, dass es sich wirklich um Regionale Produkte bzw. Thüringer Gerichte handelt.

3) Sie unterhalten Lieferbeziehungen mit mindestens einem regionalen Produzenten.

Die Lieferanten sind in einer Auflistung für den Prüfer zu notieren. **Tipp:** Nutzen Sie die Seite www.agrarmarketing-thueringen.de, um sich über Thüringens Direktvermarkter und deren Produkte zu informieren. Gern können Sie sich auch bei uns informieren, welche Partner in unserem Netzwerk zusammenarbeiten.

4) Sie bieten den Gästen die Möglichkeit regionale Produkte vor Ort zu kaufen.

Die Möglichkeit zum Kauf ist für den Gast ersichtlich (z.B. kleine Verkaufstheke, Hinweis in der Speisekarte etc.).

Tipp: Weisen Sie Ihre Gäste aktiv darauf hin (z.B. durch Schilder, Aufsteller), dass die Produkte aus Ihrem eigenen Betrieb oder von einem Partner stammen. Sie unterstützen damit aktiv Ihre Partner.

5) Das Getränkeangebot enthält mindestens ein Getränk, welches in Thüringen hergestellt wird.

Das Getränkeangebot sowie das Essensangebot sind in Form einer kopierten Speisekarte einzureichen.

6) Sie besitzen mindestens ein Tafelservice, welches von einem Thüringer Hersteller stammt und auf das Essensangebot abgestimmt ist.

Ein Tischservice bzw. Kaffeegedecke von gleicher Form und Farbe (ggf. auch das Geschirr, was bspw. für Catering genutzt wird).

Tipp: Weisen Sie Ihre Gäste aktiv darauf hin (z.B. durch Schilder, Aufsteller), dass auch das Tischgedeck aus Thüringen stammt. Dies zeigt Ihre Verbundenheit zur Region und deutet auf eine hohe Qualität Ihres Betriebes hin. Gern informieren wir Sie auch über unsere Partner im Bereich Porzellan und Keramik.

7) Mindestens ein Gläsersatz stammt von einem Thüringer Hersteller.

Ein Gläsersatz von gleicher Form und Farbe (ggf. Gläser, welche bspw. für Catering genutzt werden).

Tipp: Weisen Sie Ihre Gäste aktiv darauf hin (z.B. Schilder, Aufsteller), dass auch das Tischgedeck aus Thüringen stammt. Dies zeigt Ihre Verbundenheit zur Region und deutet auf eine hohe Qualität Ihres Betriebes hin. Gern informieren wir Sie auch über unsere Partner im Bereich Glas.

8) Ein Tischwerk (Vase, Bestecktasche, Salz- und Pfefferstreuer etc.) stammt von einem Thüringer Hersteller.

Tipp: Weisen Sie Ihre Gäste aktiv darauf hin (z.B. Schilder, Aufsteller), dass auch das Tischwerk aus Thüringen stammt. Dies zeigt Ihre Verbundenheit zur Region und deutet auf eine hohe Qualität Ihres Betriebes hin. Gern informieren wir Sie auch über unsere Partner im Bereich Glas.

9) Sie stellen Informationsmaterial zur Region ansprechend, öffentlich zugänglich und aktuell bereit.

In einem öffentlich zugänglichen Bereich (z.B. Eingangsbereich) steht Informationsmaterial frei zugänglich zur Verfügung.

10) Sie weisen Ihre Gäste auf den regionalen Bezug Ihres Angebotes schriftlich und mündlich hin.

Tipp: Bei Empfehlungen können Sie bereits im Gespräch mit dem Gast darauf eingehen, dass es sich um traditionelle Gerichte, hergestellt aus regionalen Produkten, handelt. Alle Mitarbeiter sind in der Lage diesen Hinweis zu geben. Zusätzlich findet sich ein Vermerk in der Speisekarte oder auf dem Tisch in Form einer Tischkarte.

11) Die Gestaltung der Karte ist passend zum Gesamtangebot.

Die Gestaltung umfasst:

- a) Sprachauswahl
- b) Form und Farbe
- c) Übersichtlichkeit
- d) Thema

12) Sie und Ihre Mitarbeiter können zu den Ausflugszielen in der näheren Umgebung beraten.

Alle Mitarbeiter kennen die Ausflugsziele in der Region und können die Gäste beraten und gezielt Tipps geben, bspw. besondere Ziele für Familien mit Kindern oder barrierefreie Ausflugsziele.

13) Sie kooperieren mit mindestens zwei weiteren regionalen touristischen Anbietern.

Kooperation mit einem weiteren regionalen Anbieter bedeutet:

- Flyeraustausch
- Gemeinsame Veranstaltungen
- Gemeinsame Pauschalangebote
- Gemeinsames Marketing (z.B. aktives Mitglied im TTV)

Tipp: Gern informieren wir Sie über die Partner der „Thüringer Tischkultur“ sowie zur Mitgliedschaft im Verband.

Informationen zur Prüfung

Allgemeine Hinweise:

Neben allen Mindestkriterien (fett geschrieben) muss mindestens 1 Zusatzkriterium (nicht fett geschrieben) erfüllt werden.

Servicemanagement

- Alle Partner der Thüringer Tischkultur sind aufgefordert Ihr Servicemanagement offenzulegen.
- Dies kann sowohl eine bereits vorhandene Zertifizierung (ServiceQ, DIN, ISO) als auch ein internes Konzept zum Servicequalitätsmanagement sein.

Regionale Produkte

- Als regionale Produkte zählen alle Produkte, welche in Thüringen oder in einer grenzüberschreitenden (touristischen) Region (z.B. Rhön, Franken) hergestellt wurden.

Nachweise vom Partner

- Speisekarte in Kopie
- Liste mit Lieferanten sowie mit regionalen und touristischen Partnern
- Falls vorhanden, ist ein Hausprospekt einzureichen.
- Produkte und deren Hersteller, die zum Verkauf angeboten werden
- Falls vorhanden, sind ein Nachweis über ein zertifiziertes (Service-) Qualitätsmanagementsystem (DIN, ISO, ServiceQ) ODER das Konzept über ein internes Servicequalitätsmanagement schriftlich vorzulegen