

Zertifizierungsantrag

zur zertifizierten Besenwirtschaft/Weinausschank



Persönliche Angaben:

Name: _____
Straße _____
PLZ/Ort: _____
Tel.: _____
Handy: _____
E-Mail: _____

Geschäftliche Angaben:

Firmenname: _____
Straße _____
PLZ/Ort: _____
Tel.: _____
Handy: _____
E-Mail: _____

**Hiermit melde ich meine/n
Besenwirtschaft/Weinausschank
verbindlich zur Zertifizierung an.**

Unterschrift

**Bitte nennen Sie uns drei mögliche
Termine zur Zertifizierung.**

1 _____
2 _____
3 _____

Die „Grundvoraussetzung“ für die Teilnahme entnehmen Sie der Seite 1.

Die Seiten 2-4 enthalten die Anforderungen, die zur Zertifizierung notwendig sind.

Insgesamt können 350 Punkte vom Prüfer vergeben werden.

290 davon müssen erreicht werden.

Die Gültigkeit des Zertifikates beträgt drei Jahre. Nach Ablauf dieser Frist ist eine erneute Zertifizierung notwendig.

Die Zertifizierung erfolgt durch das Weininstitut.

Alle Rechte sind dem Weininstitut Württemberg GmbH vorbehalten.

Kosten:

Es wird ein Kostenbeitrag von 150,00 € zzgl. MwSt. erhoben.

Nach Eingang der Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung über den oben genannten Betrag.

Konto:
Weininstitut Württemberg GmbH
VR Bank Asperg-Markgröningen
IBAN: DE03 6046 2808 0058 8470 06
BIC: GENODES1AMT

Antwort an:
Weininstitut Württemberg GmbH
Raiffeisenstraße 6
71696 Möglingen
Tel.: 07141 2446-0
Fax: 07141 2446-20
E-Mail: info@weininstitut-wuerttemberg.de

Zertifizierung Besenwirtschaft/Weinausschank



Besenwirtschaft/Weinausschank _____

 Ort _____
 Datum _____

**Stand
Januar
2020**

Grundvoraussetzungen:

	JA	NEIN
Es wird kein Bier angeboten		
Weinbauliche Qualifizierung/Ausbildung vorhanden (§45/2 BBiG, Winzer oder höher, Qualifizierungsnachweis im Rahmen der Erwachsenenbildung)		
Mitglied im Württembergischen Weinbauverband e.V. bzw. im DEHOGA Baden-Württemberg e.V., Mitgliedschaft in Tourismusgemeinschaft		
Gepflegtes äußeres Erscheinungsbild, saubere Speisekarte, Beschilderung, Parkplätze		
Abhofverkauf der Weine möglich		
Keine betriebsfremde Werbung für alkoholische Getränke im Betrieb (Sonnenschirm, Ascher, Servietten, etc.)		
Selbsterzeugter und selbstausgebauter Wein bzw. Wein aus Erzeugergemeinschaften, in der der Betrieb Mitglied ist		
Speise- bzw. Vesperkarte besitzt überwiegend typische Besengerichte		
Die Grundvoraussetzungen sind erfüllt		



Anforderungskatalog

1.	Weinqualität und empfohlenes Weinangebot	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
1.1	Die Weine sind fehlerfrei (besonders zu beachten bei den Tafelweinen)	10	
1.2	Im Ausschank überwiegend Weine des aktuellen Jahrgangs	10	
1.3	Angebot je eines trockenen und halbtrockenen Rot- und Weißweines, mindestens ein Roséwein	5	
1.4	Angebot eines Sektes/Seccos im Offenweinausschank	5	
1.5	Die Weinkarte bietet 1-2 Flaschen des aktuellen Jahrgangs zu einem Preis unter 15 Euro je Flasche an	5	
1.6	Angebot auch in 1/10- und/oder ¼ Stielgläsern	10	
1.7	Wein aus mindestens drei Qualitätsstufen im Angebot	10	
1.8	Sensorische Qualität der Weine	30	
Zwischensumme		85	

2.	Empfohlenes Speisen- und Getränkeangebot Ausschlusskriterium: In der Besenwirtschaft wird Bier angeboten	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
2.1	Es werden ausschließlich regionale alkoholfreie Getränke (Traubensaft, Obstsäfte etc.) angeboten.	10	
2.2	Speisen sind „Besen typisch“ und nicht gastronomisch geprägt.	30	
2.3	Keine Verwendung von internationalen Begriffen auf der Speisekarte.	10	
2.4	Die Zutaten werden überwiegend von örtlichen Bäckereien, Metzgereien und bäuerlichen Direktvermarktern bzw. vom eigenen Betrieb bezogen. Dies wird in der Karte gekennzeichnet.	20	
2.5	Die Speisen sind der Charakteristik in der Besenwirtschaft entsprechend schmackhaft und werden dekorativ angerichtet.	30	
2.6	Die Speisekarte ist übersichtlich und ansprechend.	10	
Zwischensumme		110	



3.	Wein- und Glaskultur Ausschlusskriterium: Das „Achtel“ oder „Zehntel“ wird im normalen Henkelglas/Tonnenbecher serviert	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
3.1	Die Weine werden entsprechend der jahreszeitlichen Witterung mit optimaler Serviertemperatur gereicht (Weißweine: Frühling/Sommer: 6-8 Grad C., Herbst/Winter 8-10 Grad C., Rotweine: Frühling/Sommer: 10-12 Grad C.; Herbst/Winter: 16-18 Grad C.; Sekt/Secco. 6-8 Grad C.)	20	
3.2	Neben dem traditionellen Henkelglas/Tonnenbecher für den Offenweinausschank (mit möglichst dünnem Glasrand), werden die Weine im Flaschenausschank grundsätzlich mit zeitgemäßen Gläsern moderner Trinkglasserien serviert	10	
Zwischensumme		30	

4.	Servicekompetenz	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
4.1	Der Service ist in der Lage, gegenüber dem Gast Weinempfehlungen der Jahreszeit und dem Speiseangebot auszusprechen	10	
4.2	Der Service verfügt über gute und ausreichende Kenntnisse zu den hauseigenen Weinen, sowie den lokalen Gegebenheiten (Lagen, Weingärtnerbetriebe)	10	
Zwischensumme		20	



5.	Ambiente und Besenwirtschaftskultur	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
5.1	Stilgerechte Räumlichkeiten (Naturmaterialien)	10	
5.2	Regionaltypische Bauweise	10	
5.3	Keine Bierzeltgarnituren im Innenbereich	10	
5.4	Wein-/Wengerteratmosphäre muss spürbar sein (Dekoration, Gestaltung, etc.)	10	
5.5	Besenkultur muss spürbar sein (Kommunikation möglich, große Tische, etc.)	15	
5.6	Wengerterfamilie ist persönlich in der Gastbetreuung anwesend (Kontakt)	10	
5.7	Freundlichkeit und positives Auftreten (Bekleidung)	10	
5.8	Sanitäre Anlagen sauber und gepflegt, geschlechtermäßig getrennt, behinderten- gerecht	10	
5.9	Ausreichende Lüftung	10	
5.10	(Wein-) Touristische Informationen zu Württemberg/Württemberger Wein/Württemberger Weinstraße vorhanden	10	
	Zwischensumme	105	
	Gesamtsumme	350	

Mindestpunktzahl: 290

Gültigkeit der Zertifizierung: Max. 3 Jahre

Prüfer _____

Datum _____

Unterschrift _____