

# Zertifizierungsantrag

## zum zertifizierten „Württembergischer Weinfest“



### Persönliche Angaben:

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

### Geschäftliche Angaben:

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

**Hiermit melde ich unser  
„Württembergischer Weinfest“  
verbindlich zur Zertifizierung an.**

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

**Bitte nennen Sie uns Datum/Laufzeit und  
Beginn/Ende des Weinfestes.**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Im Anforderungskatalog sehen Sie die jeweiligen Ansprüche, die zur Zertifizierung benötigt werden.

Insgesamt können 340 Punkte vom Prüfer vergeben werden.

280 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 „Württembergischer Weinfest“



Weinfest \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Veranstalter \_\_\_\_\_

Ort \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_

Stand  
Januar  
2020

## Anforderungskatalog

1.	Ambiente und Umfeld	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
1.1	Nutzung attraktiver historischer, kultureller oder landschaftlicher Örtlichkeit als Veranstaltungsort	15	
1.2	Stilvolle Gestaltung des Veranstaltungsortes (Theken, Stände, Deko, Beleuchtung, Eingangsbereich)	15	
1.3	Programmangebote (z.B. Eröffnung, Führungen, Kinderbetreuung, ...)	5	
1.4	Leitsystem (Ausschilderung überörtlich/örtlich, Ausschilderung Parkplätze, Ausschilderung Kassen, Ausgabestellen, Rückgabestellen, Toiletten)	10	
1.5	Einheitliche Kleidung des Servicepersonals (der einzelnen Bereiche)	10	
1.6	Servicequalität (Bedienung, Sauberkeit, Toiletten, Anbindung an öffentlichen Nahverkehr, Shuttleservice, Regenschutz)	20	
	<b>Zwischensumme</b>	<b>75</b>	



<b>2.</b>	<b>Sicherheit und Jugendschutz</b> <b>Ausschlusskriterium: negative hygienische Rahmenbedingungen</b>	<b>Maximale Punkte</b>	<b>Erreichte Punkte</b>
2.1	Organisation des Festbetriebes (ausgeschildertes Festbüro, Ansprechpartner, Verfügbarkeit, Sicherheitsdienst, Sanitätsdienst, Eingangskontrollen)	10	
2.2	Deutlich sichtbare Hinweise auf das Verbot des Alkoholausschanks an Jugendliche	10	
2.3	Allgemeine Belehrung durch Polizei, Landratsamt und Ordnungsamt	10	
<b>Zwischensumme</b>		<b>30</b>	

<b>3.</b>	<b>Weinkultur</b> <b>Ausschlusskriterium: Weinglas hat keine Standardgröße von 0,25l und/oder 0,1l.</b>	<b>Maximale Punkte</b>	<b>Erreichte Punkte</b>
3.1	Stielglas bei Abgabe von 0,75 Ltr. Flaschen	10	
3.2	Weine jeweils richtig temperiert (Serviertemperatur)	10	
3.3	Im Flaschenweinausschank kompetentes Fachpersonal	10	
3.4	Weinausschank auch im 0,1 Ltr.-Stielglas	10	
<b>Zwischensumme</b>		<b>40</b>	



<b>4.</b>	<b>Weinqualität/Getränkeangebot</b> <b>Ausschlusskriterium: Bier wird angeboten</b>	<b>Maximale Punkte</b>	<b>Erreichte Punkte</b>
4.1	Sämtliche regionaltypischen Rebsorten, mindestens drei verschiedene Qualitätsstufen	15	
4.2	Weinqualität (keine Weinefehler und-mängel, ausschl. QbA-Wein)	15	
4.3	Im Offenweinausschank: Mindestens je ein trockener und ein halbtrockener Rot- und Weißwein, mindestens ein Roséwein	20	
4.4	Vorauswahl der Weine durch unabhängige kompetente Kommission bzw. Auswahl durch (mit-)veranstaltende Weinbaubetriebe	15	
4.5	Attraktives Angebot alkoholfreier Getränke (mind. ein regionales Getränk, z.B. Apfelsaft oder Traubensaft bzw. Saftschorle)	5	
4.6	Mineralwasser günstigstes Getränk	5	
4.7	Secco (Perlwein) oder Sekt im Angebot des Offenweinausschanks	10	
<b>Zwischensumme</b>		<b>85</b>	

<b>5.</b>	<b>Speiseangebot</b>	<b>Maximale Punkte</b>	<b>Erreichte Punkte</b>
5.1	Sensorische Qualität der Speisen	20	
5.2	Optische Anmutung der Speisen	10	
5.3	Einbindung des örtlichen Ernährungshandwerkes (Gastronomie, Bäcker, Metzger, direktvermarktende Landwirte)	20	
5.4	Angebot regionaler Speisen	15	
5.5	Angebot von kleinen, leichten Speisen (Fingerfood, Snacks) (Kreativposition!)	10	
<b>Zwischensumme</b>		<b>75</b>	



<b>6.</b>	<b>Musikalische Unterhaltung</b>	<b>Maximale Punkte</b>	<b>Erreichte Punkte</b>
6.1	Musikangebot hat angenehmen, begleitenden Charakter (nicht zu laut, nicht zu aufheizend)	10	
6.2	Ruhige Bereiche vorhanden, in denen Gespräche in normaler Lautstärke möglich sind	15	
6.3	Ausgleichendes Angebot der einzelnen Musikstile	10	
	<b>Zwischensumme</b>	<b>35</b>	
	<b>Gesamtsumme</b>	<b>340</b>	

**Mindestpunktzahl: 280**

**Gültigkeit der Zertifizierung: Max. 3 Jahre**

Prüfer \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_