

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.

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

Unterschrift

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 Erneuerung 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.

Diese ist vor dem Zertifizierungstermin zu begleichen.

Konto:
Weininstitut Württemberg GmbH
KSK Heilbronn
BLZ: 620 500 00
Konto: 15 13 96 7

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“



Stand 2009

Weinfest _____

Veranstalter _____

Ort _____

Datum _____

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	
	Zwischensumme	75	



2.	Sicherheit und Jugendschutz Ausschlusskriterium: negative hygienische Rahmenbedingungen	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
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	
Zwischensumme		30	

3.	Weinkultur Ausschlusskriterium: Weinglas hat keine Standardgröße von 0,25 Ltr.	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
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	
Zwischensumme		40	



4.	Weinqualität/Getränkeangebot Ausschlusskriterium: Bier wird angeboten	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
4.1	Sämtliche regionaltypischen Rebsorten, mindestens drei verschiedene Qualitätsstufen	15	
4.2	Weinqualität (keine Weinfehler 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	
Zwischensumme		85	

5.	Speiseangebot	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
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	
Zwischensumme		75	



6.	Musikalische Unterhaltung	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
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	
	Zwischensumme	35	
	Gesamtsumme	340	

Mindestpunktzahl: 280

Gültigkeit der Zertifizierung: Max. 3 Jahre

Prüfer _____

_____ Datum

_____ Unterschrift