

KARTA OCENY
lokali gastronomicznych, cukierni oraz obiektów noclegowych świadczących
usługę gastronomiczną

Wypełnia Departament podczas wizytacji na miejscu

I. Dane Obiektu (zgodnie z Wnioskiem)

Nazwa		
Adres (ulica, kod pocztowy)		
Numer telefonu		
E-mail		
Strona www/adres profilu społecznościowego		
Rodzaj obiektu <i>(prosimy wstawić „x” przy odpowiedniej rubryce)</i>	Restauracja	
	Smażalnia ryb	
	Bar	
	Cukiernia	
	Agroturystyka	
	Pensjonat/Dom gościnny	
	Inny (jaki?)	
Typ obiektu <i>(prosimy wstawić „x” przy odpowiedniej rubryce)</i>	Całoroczny	
	Sezonowy	
Imię i nazwisko osoby do kontaktu oraz numer telefonu i e-mail		

II. Karta Oceny lokali gastronomicznych

- suma przyznanych punktów nie może być niższa niż 60,
- uzyskanie 0 punktów w kategoriach oznaczonych za pomocą * powoduje negatywną ocenę obiektu

Kategoria	Punkty możliwe do zdobycia	Ilość przyznanych punktów	Uwagi
I. Ocena formalna	3		
Podmiot prowadzi na terenie województwa warmińsko-mazurskiego zarejestrowaną działalność gospodarczą lub rolniczą lub jest wpisany do właściwego rejestru*	0-1		
Podmiot spełnia i przestrzega obowiązujące przepisy prawa w zakresie prowadzonej działalności*	0-1		
Podmiot zaakceptował Regulamin funkcjonowania Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”**	0-1		
II. Ocena lokalu	12		
Dojazd do lokalu jest oznakowany	0-1		
Bezpłatny parking dla klientów	0-1		
Wnętrze lokalu jest czyste i estetyczne	0-3		
Wystrój nawiązuje do dziedzictwa Warmii i Mazur	0-2		
Bezpłatna toaleta dla klientów	0-1		
Otoczenie i ogródek są schludne	0-1		
Udogodnienia dla rodzin z dziećmi	0-1		
Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami	0-1		
Akceptacja zwierząt	0-1		
III. Ocena menu	20		
Podmiot serwuje wyłącznie dania kuchni polskiej i/lub regionalnej*	0-1		
Podmiot posiada w stałym menu potrawy, wykazujące wyraźne powiązania z lokalną tradycją kulinarną, w których główne składniki pochodzą z regionu i/lub od członków Sieci (3 – 3 pkt, 4 – 4 pkt, 5 i powyżej – 9 pkt)*	0-9		
Napoje regionalne (bezalkoholowe) (1-2 – 1 pkt, 3 i więcej – 3 pkt)	0-3		
Napoje regionalne (alkoholowe) (1-2 – 1 pkt, 3 i więcej – 3 pkt)	0-3		
Możliwość zakupu produktów/wyrobów regionalnych na wynos	0-1		
Zgłoszone do Sieci nazwy potraw występują w menu*	0-1		
Karta menu czysta, czytelna	0-1		
Menu dla dzieci	0-1		
IV. Ocena potraw	25		

Potrawy regionalne przygotowano według tradycyjnych receptur	0-1		
Potrawy są estetycznie podane	0-1		
Zastawa nawiązuje do regionu (porcelana, serwetki)	0-1		
Potrawy były świeże	0-1		
Ocena organoleptyczna potraw*	0-20		
Czas oczekiwania zadowalający	0-1		
V. Ocena personelu	20		
Gościnnie i profesjonalnie (wita gości, jest uprzejmy, estetycznie ubrany, zna kartę dań, zna produkty składowe dań, zachęca do zamówienia dań regionalnych, pyta gości o jakość potraw)	0-15		
Udziela informacji na temat Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”*	0-1		
Posługuje się min. jednym językiem obcym	0-2		
Potrafi udzielić informacji na temat regionu (specyfiki dań, głównych atrakcji)	0-2		
RAZEM	80		

III. Karta Oceny cukierni

- suma przyznanych punktów nie może być niższa niż 60,

- uzyskanie 0 punktów w kategoriach oznaczonych za pomocą * powoduje negatywną ocenę obiektu

Kategoria	Punkty możliwe do zdobycia	Ilość przyznanych punktów	Uwagi
I. Ocena formalna	3		
Podmiot prowadzi na terenie województwa warmińsko-mazurskiego zarejestrowaną działalność gospodarczą lub rolniczą lub jest wpisany do właściwego rejestru*	0-1		
Podmiot spełnia i przestrzega obowiązujące przepisy prawa w zakresie prowadzonej działalności*	0-1		
Podmiot zaakceptował Regulamin funkcjonowania Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”*	0-1		
II. Ocena lokalu	12		
Dojazd do lokalu jest oznakowany	0-1		
Bezpłatny parking dla klientów	0-1		
Wnętrze lokalu jest czyste i estetyczne	0-3		
Wystrój nawiązuje do dziedzictwa Warmii i Mazur lub tradycji lokalu	0-2		
Bezpłatna toaleta dla klientów	0-1		

Otoczenie i ogródek są schludne	0-1		
Udogodnienia dla rodzin z dziećmi	0-1		
Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami	0-1		
Akceptacja zwierząt	0-1		
III. Ocena menu	20		
Podmiot posiada w stałej ofercie wyroby regionalne i/lub tradycyjne wytwarzane zgodnie z tradycyjnymi recepturami i/lub od członków Sieci np. ciasta, lody rzemieślnicze, wyroby cukiernicze (3 – 3 pkt, 4 – 4 pkt, 5 i powyżej – 9 pkt)*	0-9		
Podmiot serwuje i/lub sprzedaje wyroby regionalne i/lub tradycyjne według własnych receptur nawiązujących do tradycji regionu*	0-1		
Napoje regionalne (bezalkoholowe i alkoholowe) (1-2 – 1 pkt, 3-5 – 3 pkt, 5 i więcej – 6 punktów)	0-6		
Możliwość zakupu wyrobów cukierniczych regionalnych na wynos	0-1		
Zgłoszone do Sieci nazwy wyrobów cukierniczych występują w ofercie*	0-1		
Karta menu czysta, czytelna	0-1		
Menu dla dzieci	0-1		
IV. Ocena wyrobów cukierniczych	25		
Wyroby były estetycznie podane	0-3		
Wyroby były świeże	0-1		
Ocena organoleptyczna wyrobów*	0-20		
Czas oczekiwania zadowalający	0-1		
V. Ocena personelu	20		
Gościnny i profesjonalny (wita gości, jest uprzejmy, estetycznie ubrany, zna menu, zna produkty składowe wyrobów, zachęca do zamówienia wyrobów regionalnych, pyta gości o jakość wyrobów)	0-15		
Potrafi udzielić informacji na temat Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”*	0-1		
Posługuje się min. jednym językiem obcym	0-2		
Potrafi udzielić informacji na temat regionu (specyfiki wyrobów, głównych atrakcji)	0-2		
RAZEM	80		

IV. Karta Oceny obiektów noclegowych świadczących usługę gastronomiczną

- suma przyznanych punktów nie może być niższa niż 60,

- uzyskanie 0 punktów w kategoriach oznaczonych za pomocą * powoduje negatywną ocenę obiektu

Kategoria	Punkty możliwe do zdobycia	Ilość przyznanych punktów	Uwagi
I. Ocena formalna	3		
Podmiot prowadzi na terenie województwa warmińsko-mazurskiego zarejestrowaną działalność gospodarczą lub rolniczą lub jest wpisany do właściwego rejestru*	0-1		
Podmiot spełnia i przestrzega obowiązujące przepisy prawa w zakresie prowadzonej działalności*	0-1		
Podmiot zaakceptował Regulamin funkcjonowania Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”**	0-1		
II. Ocena obiektu	12		
Dojazd do obiektu jest oznakowany	0-1		
Bezpłatny parking dla gości	0-1		
Wnętrze obiektu jest czyste i estetyczne	0-3		
Wystrój nawiązuje do dziedzictwa Warmii i Mazur lub tradycji obiektu	0-2		
Otoczenia i obejście jest schludne	0-1		
Obiekt posiada własny ogródek warzywny	0-1		
Udogodnienia dla rodzin z dziećmi	0-1		
Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami	0-1		
Akceptacja zwierząt	0-1		
III. Ocena menu	20		
Podmiot serwuje wyłącznie dania kuchni polskiej i/lub regionalnej*	0-1		
Podmiot posiada w stałym menu potrawy, wykazujące wyraźne powiązania z lokalną tradycją kulinarną, w których główne składniki pochodzą z regionu i/lub od członków Sieci (3 – 3 pkt, 4 – 4 pkt, 5 i powyżej – 9 pkt)*	0-9		
Napoje regionalne (1-2 – 1 pkt, 3 i więcej – 3 pkt)	0-3		
Możliwość zakupu wyrobów regionalnych na wynos	0-1		
Etykiety i opakowania wyrobów są estetyczne	0-4		
Zgłoszone do Sieci potrawy/wyroby występują w ofercie*	0-1		
Menu dla dzieci	0-1		
IV. Ocena potraw/wyrobów	25		
Potrawy/wyroby regionalne przygotowano według tradycyjnych receptur	0-2		
Potrawy/wyroby są estetycznie podane	0-1		

Nazwa potraw/wyrobów jest związana z regionem	0-1		
Potrawy/wyroby były świeże	0-1		
Ocena organoleptyczna potraw/wyrobów*	0-20		
V. Ocena obsługi	20		
Gościnny i profesjonalny (wita gości, jest uprzejmy, estetycznie ubrany, zna menu, zna produkty składowe wyrobów, zachęca do zamówienia wyrobów regionalnych, pyta gości o jakość wyrobów)	0-15		
Potrafi udzielić informacji na temat Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”*	0-1		
Posługuje się min. jednym językiem obcym	0-2		
Potrafi udzielić informacji na temat regionu (specyfiki wyrobów, głównych atrakcji)	0-2		
RAZEM	80		