

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)		
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	

II. Karta Oceny lokali gastronomicznych

- suma przyznanych punktów nie może być niższa niż 50,
- 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 / Obiekt prowadzi na terenie województwa warmińsko-mazurskiego zarejestrowaną działalność gospodarczą lub rolniczą lub jest wpisany do właściwego rejestru*	0-1		
Podmiot / Obiekt 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	15		
Dojazd do lokalu jest oznakowany	0-1		
Bezpłatny parking dla klientów	0-1		
Estetyka lokalu	0-4		
Wystrój nawiązuje do dziedzictwa Warmii, Mazur	0-5		
Bezpłatna toaleta dla klientów	0-1		
Otoczenie / ogródek są schludne	0-1		
Udogodnienia dla rodzin z dziećmi	0-1		
Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami	0-1		
III. Ocena menu	20		
Podmiot / Obiekt serwuje wyłącznie dania kuchni polskiej i/lub regionalnej z zastrzeżeniem, że w stałym menu dopuszcza się do 5 potraw innych kuchni*	0-1		
Podmiot / Obiekt 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 czytelna, zawiera oznaczenie alergenów	0-1		
Menu dla dzieci	0-1		
IV. Ocena potraw	25		
Stosowanie tradycyjnych receptur i metod przygotowania potraw	0-5		

Estetyka podania potraw	0-4		
Ocena organoleptyczna potraw*	15		
Czas oczekiwania zadowolający	0-1		
V. Ocena personelu	7		
Gościnny i profesjonalny (wita gości, jest uprzejmy, estetycznie ubrany, zna kartę dań, zna produkty składowe dań, zachęca do zamówienia dań regionalnych, pyta gości o jakość potraw)	0-5		
Potrafi udzielić informacji na temat regionu (specyfiki dań, głównych atrakcji)	0-2		
RAZEM	70		

III. Karta Oceny cukierni

- suma przyznanych punktów nie może być niższa niż 50,
- 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 / Obiekt prowadzi na terenie województwa warmińsko-mazurskiego zarejestrowaną działalność gospodarczą lub rolniczą lub jest wpisany do właściwego rejestru*	0-1		
Podmiot / Obiekt spełnia i przestrzega obowiązujące przepisy prawa w zakresie prowadzonej działalności*	0-1		
Podmiot / Obiekt zaakceptował Regulamin funkcjonowania Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”**	0-1		
II. Ocena lokalu	15		
Dojazd do lokalu jest oznakowany	0-1		
Bezpłatny parking dla klientów	0-1		
Estetyka lokalu	0-4		
Wystrój nawiązuje do dziedzictwa Warmii i Mazur lub tradycji lokalu	0-5		
Bezpłatna toaleta dla klientów	0-1		
Otoczenie / ogródek są schludne	0-1		
Udogodnienia dla rodzin z dziećmi	0-1		
Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami	0-1		
III. Ocena menu	20		

Podmiot / Obiekt 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)*	0-10		
Podmiot / Obiekt 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 czytelna	0-1		
IV. Ocena wyrobów cukierniczych	25		
Etykieta podania	0-4		
Ocena organoleptyczna wyrobów*	0-20		
Czas oczekiwania zadowalający	0-1		
V. Ocena personelu	7		
Gościnnie i profesjonalnie (wita gości, jest uprzejmy, estetycznie ubrany, zna menu, zna produkty składowe wyrobów, zachęca do zamówienia wyrobów regionalnych, pyta gości o jakość wyrobów)	0-5		
Potrafi udzielić informacji na temat regionu (specyfiki wyrobów, głównych atrakcji)	0-2		
RAZEM	70		

IV. Karta Oceny obiektów noclegowych świadczących usługę gastronomiczną

- suma przyznanych punktów nie może być niższa niż 50,
- 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 / Obiekt prowadzi na terenie województwa warmińsko-mazurskiego zarejestrowaną działalność gospodarczą lub rolniczą lub jest wpisany do właściwego rejestru*	0-1		
Podmiot / Obiekt spełnia i przestrzega obowiązujące przepisy prawa w zakresie prowadzonej działalności*	0-1		

Podmiot / Obiekt zaakceptował Regulamin funkcjonowania Sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”*	0-1		
II. Ocena obiektu	15		
Dojazd do obiektu jest oznakowany	0-1		
Bezpłatny parking dla gości	0-1		
Estetyka obiektu	0-4		
Wystrój nawiązuje do dziedzictwa Warmii i Mazur lub tradycji obiektu	0-5		
Otoczenie / 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		
III. Ocena menu	20		
Podmiot/Obiekt serwuje wyłącznie dania kuchni polskiej i/lub regionalnej z zastrzeżeniem, że w stałym menu dopuszcza się do 5 potraw innych kuchni*	0-1		
Podmiot / Obiekt 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 (alkoholowe i bezalkoholowe) (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		
Stosowanie tradycyjnych receptur i metod przygotowania potraw	0-5		
Estetyka podania	0-4		
Ocena organoleptyczna potraw/wyrobów*	0-15		
Czas oczekiwania zadowalający	0-1		
V. Ocena obsługi	7		
Gościnnie i profesjonalnie (wita gości, jest uprzejmy, estetycznie ubrany, zna menu, zna produkty składowe wyrobów, zachęca do zamówienia wyrobów regionalnych, pyta gości o jakość wyrobów)	0-5		
Potrafi udzielić informacji na temat regionu (specyfiki wyrobów, głównych atrakcji)	0-2		
RAZEM	70		