

Załącznik nr 3 – Karta Oceny obiektu gastronomicznego

100 pkt – maksymalna liczba punktów

75 pkt – minimalna liczba punktów umożliwiająca uzyskanie Certyfikatu

Nazwa obiektu gastronomicznego:

Kryterium obligatoryjne do zdobycia certyfikatu		
Obszar działania		
Położenie obiektu na terenie Roztocza*	Tak	Nie

Ocena na podstawie kryterium obligatoryjnego:

* Jeżeli obiekt nie spełnia tego kryterium (na podstawie Załącznika nr 2 do Regulaminu certyfikacji obiektów gastronomicznych) zostaje oceniony negatywnie na etapie weryfikacji formalnej.

Kryteria oceny obiektu gastronomicznego		
Oceniane elementy obiektu gastronomicznego	Liczba możliwych do zdobycia punktów	Liczba zdobytych punktów
Obsługa	30	
Wiedza i świadomość na temat Marki Roztocze	15	
Znajomość atrakcji turystycznych z Roztocza	10	
Umiejętności i kompetencje ogólne	3	
Obsługa w językach obcych	2	
Menu	30	
Regionalne dania w menu	10	
Regionalne napoje w menu	5	
Regionalne napoje alkoholowe w menu	5	
Lokalne i regionalne produkty zastosowane w przygotowaniu dań	10	
Promocja	20	
Aktywne działania w Internecie (strony internetowe, media społecznościowe)	10	
Mapy i foldery z Roztocza, dostępne dla turystów	5	
Deklaracja wyekspozowania materiałów certyfikowanych obiektów Marki Roztocze	5	
Lokal/Dania	10	
Wystrój nawiązująca do Roztocza	5	
Estetyka podawania dań	5	
Czystość	5	
Zadbane, czyste i estetyczne pomieszczenia, w tym również otoczenie budynku	5	
Inne	5	
Dostęp do Internetu	1	
Oznakowanie obiektu	2	
Możliwość zaparkowania samochodu	2	
RAZEM	100	

Punkty dodatkowe przyznane na podstawie przeprowadzonej wizji lokalnej:

Ilość (max 15):

Uzasadnienie:

.....
.....

Weryfikacja obiektu gastronomicznego została przeprowadzona przez:

.....
(Imię i nazwisko członka Kapituły Certyfikacji)

.....
(Data i podpis)