



## Gastronomy Denmark - **Fordele og Kriterier 2018**

**Pris: 3.100 pr. år ex. moms**

### **FORDELE**

- ♥ Fælles rammer for udvikling af gastronomiturismen på destinationen
- ♥ Mulighed for at benytte sig af certificeringslogoer på eget markedsføringsmateriale - offline og online
- ♥ Fælles markedsføring af certificeringsordningen samt gastronomiturismeoplevelser
- ♥ Mulighed for at blive en del af den samlede markedsføringsindsats for at fremme aktive kvalitetsoplevelser i Danmark
- ♥ Aktiv Danmarks nyhedsbrev

### **KVALITETSKRAV FOR GASTRONOMY DENMARK RESTAURANTER**

Følgende krav skal være opfyldt for at blive optaget i Gastronomy Denmark:

#### **Overvejende danske råvarer (vejledende > 75 %)**

Retterne på menukortet skal hovedsageligt være baseret på danskproducerede råvarer. Dette kriterium kan f.eks. dokumenteres ved at fremvise fakturaer med danske råvarer for de seneste måneder.

### **Overvejende friske sæsonvarer (vejledende > 50 %)**

Retterne på menukortet skal afspejle årstidens råvarer og overvejende være fremstillet af friske råvarer fremfor frosne eller konserverede råvarer. Kriteriet kan f.eks. dokumenteres ved at fremvise fakturaer for de seneste måneder.

### **Sporbarhed for råvarerne (vejledende > 50 %)**

Det skal være synligt, hvor hovedingredienserne og råvarerne, der anvendes i retterne på menukortet, kommer fra. Oprindelsen skal kommunikeres til gæsterne via menukort, hjemmeside m.m.

### **Faglært køkkenpersonale**

Over halvdelen af de ansatte i køkkenet skal have faglig uddannelse.

### **Kompetent betjening**

Ledelsen skal sikre, at betjeningen er nærværende med fokus på, at gæsten oplever optimal betjening. Der stræbes efter, at *minimum* halvdelen af det ansatte betjeningspersonale skal have faglig uddannelse. Lang og relevant erfaring betragtes på niveau med faglig uddannelse.

### **Præsentation af retter**

Gæsterne skal have mulighed for at blive grundigt informeret om menu og vine før, under og efter servering. Betjeningspersonalet skal kunne svare på gæsternes eventuelle spørgsmål.

### **Holdning til råvarer, kvalitet og tilberedning**

Restauranten skal informere om holdning til kvalitet, produktion, råvarer, tilberedninger, inspiration, sortiment m.m. inden for det klassiske og/eller det kreative køkken. Denne information kan f.eks. formidles via menukortet, brochure eller på hjemmesiden.

## Bordbestilling og reservation

Det skal være muligt at reservere bord og eventuelt menu og vin via telefon, internet eller lignende.

## Fødevarerhygiejne

Restauranten må ikke over en periode have alvorlige anmærkninger med hensyn til fødevarerhygiejnen. Dette kriterium vurderes ud fra Fødevarerregionens kontrolrapport.



Restauranten accepterer at modtage kontrolbesøg af en repræsentant for en brancheorganisation, der er tilknyttet Aktiv Danmark, enten HORESTA eller DRC.

Konstateres det under et kontrolbesøg, at kvalitetskravene ikke er opfyldt, får restauranten en skriftlig advarsel. Herunder forsøger restauranten og projektlederen at komme frem til et tidspunkt, hvor opfyldelsen af kravene skal være bragt i orden.

Hvis partnerne ikke kan komme frem til en fælles beslutning, kan projektlederen alene fastsætte tidspunktet, hvor kravet skal være opfyldt.

Fastsættelsen af tidspunktet vil variere i forhold til kravets art og graden af manglende opfyldelse.

Det påhviler restauranten at dokumentere, at kravet er opfyldt inden for den fastsatte frist, og såfremt det er nødvendigt at foretage yderligere kontrolbesøg til berigtigelse af opfyldelsen, skal omkostningerne til ekstra kontrolbesøg betales af restauranten.