

An Tourismus-Marketing GmbH
 Baden-Württemberg
 Frau Susanne Bleibel
 Esslinger Straße 8
 D - 70182 Stuttgart



► Bitte senden Sie die geforderten Unterlagen bis **28. Februar 2009** an die nebenstehende Adresse.

**Gastronomiebetrieb
 Allgemeine Angaben**

Name · Adresse des Betriebes

Inhaber

Betriebstyp

- a) Gastronomiebetrieb mit Außenbereich
- b) Gastronomiebetrieb ohne Außenbereich
- c) Gastronomiebetrieb mit reiner Außenbewirtschaftung (z.B. Biergarten)
- d) Sonstiger Gastronomiebetrieb: _____

DEHOGA Mitglied: Ja / Nein

Ansprechpartner · Funktion · Handy

Telefon · Fax · E-Mail · Homepage

Bewerbung zusammen mit zugehörigem Beherbergungsbetrieb / Campingplatz oder Erlebnispartner:

Schwerpunkt Ihres Gastronomie-Angebotes nach Altersgruppe der Kinder

Welcher Angebotsgruppe ordnen Sie sich zu?

Familien mit:	Baby 0-3 Jahre	Mini 4-6 Jahre	Junior 7-11 Jahre	Teens 12-15 Jahre	Jugendliche ab 16 Jahre
· Restaurant					
· Gaststätte					
· Biergarten					
· Café					
· Sonstige:					

Je nach Ihren spezifischen Stärken können Sie Ihren Angebotsschwerpunkt individuell bestimmen. Je nach Art und Größe des Betriebes können mehrere Alters- und Angebotsgruppen abgedeckt werden.

Qualitätsverpflichtung für den Gastronomiebetrieb

Name: _____



Wir verpflichten uns, folgende Mindeststandards gegenüber unseren Gästen und Besuchern einzuhalten. Einer Überprüfung stimmen wir jederzeit zu.

Bitte bestätigen Sie die Erfüllung der 24 einzelnen Standards in den Kästchen „Bestätigung des Betriebes“ durch Ankreuzen z.B.: ✓, ✗, per „Ja“ oder anderer Erläuterung!

Information und Lage	Bestätigung des Betriebes	Kontrolle der Jury
01. Hauseigene Print-Information mit Familienangeboten inkl. Speisen- und Getränkekarten. (Bitte als Anlage beifügen)		
02. Hauseigene Homepage mit Familienangeboten in Wort und Bild im Internet: www._____		
03. Verkehrsgesicherte Lage. Bewirtung und Spielmöglichkeiten sind vom Straßenverkehr getrennt.		
04. Hauseigene Parkplätze für Besucher in ausreichender Anzahl, gekennzeichnet und kostenlos/kostengünstig.		

Umgang mit Kindern und Angebot an Kindergerichten und Getränken	Bestätigung des Betriebes	Kontrolle der Jury
05. Kinder werden selbst nach ihren Wünschen gefragt und freundlich beraten. Anschließend wird die Familie gefragt, in welcher Reihenfolge serviert werden soll.		
06. Hinweis auf der Speisekarte: "Reduzierte Portionen kindgerecht zusammengestellt" oder ähnliches und Hinweise zu Kindergerichten.		
07. Mindestens zwei nichtalkoholische Getränke (z.B. Milch und Mineralwasser) sind preiswerter als Cola und Limonade.		
08. Typische Kindergetränke, wie Säfte, Tee, Mineralwasser und Limonaden gibt es in größeren Gebinden (z.B. 0,7 oder 1 Liter) und in kleineren Mengen. (0,2 bis 0,3 Liter z.B. auf Terrasse oder Biergarten.)		
09. Mindestens drei nichtalkoholische Getränke sind auf den Liter gerechnet preiswerter als alkoholische.		

Spiel- und Beschäftigungsmöglichkeiten für Kinder	Bestätigung des Betriebes	Kontrolle der Jury
10. Malbuch / Malpapier mit Malstiften oder <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bastelbögen, -material oder ▪ Spielzeug (z.B. Geduldsspiele, Memory, Puzzle). 		
11. Kinderbücher / -zeitschriften / -hefte / (Comics) oder <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kinderrätsel / Ratespiele / Kartenspiele für Kinder. 		
12. Hauseigener gepflegter und sicherer Spielplatz mit mindestens drei Spielgeräten, z.B. Schaukel, Sandkasten, Wippe, etc. <i>(nur bei Außenbewirtung mit Garten)</i>		

Ausstattung für Familien, Sicherheit und Sauberkeit der Gasträume	Bestätigung des Betriebes	Kontrolle der Jury
13. Gepflegter, familienfreundlicher Gesamteindruck im Gaststättenbereich und der Freizeitmöglichkeiten.		
14. Abstellbereich für Kinderwagen / Buggys in der Gaststätte ohne zu behindern.		
15. Verkehrswege zwischen den Tischen haben Kinderwagenbreite.		
16. Kindergarderobenhaken im Innenbereich.		
17. Kinderhochstühle bzw. Sitzkissen zum Höhenausgleich in ausreichender Anzahl.		
18. Kindergerechtes Geschirr, Besteck, Kleinkindergläser (bruchsicher).		
19. Spielbereich im Gastraum (Nichtraucher) oder Spielzimmer.		
20. Kindergerechte Sicherheit im Gast-, Spiel- und Freizeitbereich und bei den Spielgeräten.		
21. Steckdosen sind in allen Bereichen, die Kindern zugänglichen sind, dauerhaft gesichert.		
22. Lichtautomatik oder Dauerlicht auf dem Weg und im Sanitärbereich.		

Familienfreundlicher Sanitärbereich für Kinder und Babypflege	Bestätigung des Betriebes	Kontrolle der Jury
23. Kinder-WC oder Toilettenaufsatz sowie Kinderwaschbecken oder rutschfeste Stehhilfe am Waschbecken.		
24. Heizbarer Raum mit Wickeltisch, Auflage und Eimer zugänglich für Frauen und Männer inkl. Babypflegeartikel.		

Wir erfüllen alle obigen Mindeststandards: Ja / Nein

Wir akzeptieren die Teilnahmebedingungen und heißen Familien herzlich willkommen.

Ort, Datum

Name

Unterschrift

Anlagen bitte beifügen:	Bestätigung des Betriebes	Kontrolle der Jury
1. Hauseigenes Prospekt- und Printmaterial (Hausprospekt, Information zum Haus)		
2. Speise- und Getränkekarte (Allgemeine Karten, Kinderkarte)		

Anmerkungen:

- Ihre Bewerbung ist nur gültig, wenn Sie alle Standards der Qualitätsverpflichtung erfüllen. Bitte bestätigen Sie dies in den einzelnen Kästchen unter „Bestätigung des Betriebes“ durch Ankreuzen z.B.: ✓, ✗, per „Ja“ oder anderer Erläuterung! Die Jury nutzt das Kästchen daneben bei der Überprüfung vor Ort.
 - Erfüllen Sie ein Kriterium nicht und können dies nachvollziehbar begründen, kann die Jury Ihren Betrieb zur Prüfung vor Ort / Auszeichnung zulassen.
1. Nichterfüllung aufgrund der „Kommunalpolitik“ (regionale / lokale Vorgabe): Begründung und Nachweis durch z.B. Kommunale Beschlüsse, Auflagen und Verordnungen, sonstige Regularien.
 2. Nichterfüllung aufgrund der "Unternehmenspolitik": Begründung und Nachweis durch Unternehmensphilosophie, Hausordnung, Geschäftsbericht, Unternehmensbeschluss.

Folgende Mindeststandards erfüllen wir nicht, weil:

Nr.

Nr.

Nr.

Über die Anerkennung entscheidet die Jury.

Sonstige Hinweise:

- Kombinierte Betriebe, wie Hotel-Restaurant, Ferienanlage / Campingplatz mit öffentlicher Gastronomie und Erlebnispartner mit Restaurant / Gastronomie müssen in beiden Kategorien die Mindeststandards erfüllen und beide Qualitätsverpflichtungen einreichen.
- Alle Betriebe, die nach eigenen Angaben die Qualitätsverpflichtung erfüllen, werden von einer fachkundigen, unabhängigen Jury besucht. Vor Ort überprüft die Jury die Kriterien der Qualitätsverpflichtung / die Mindestkriterien und verschafft sich einen persönlichen Eindruck der „Familienfreundlichkeit“ des Angebotes.
- Werden bei der Überprüfung vor Ort Standards der Qualitätsverpflichtung nicht erfüllt, entscheidet die Jury über eine Nachbesserung in Form einer schriftlichen Vereinbarung mit einer verbindlichen Zeitangabe. Sie wird von beiden Seiten unterschrieben.
- Vor dem Besuch werden folgende Punkte bewertet:
 - Die mit der Qualitätsverpflichtung eingereichten betriebseigenen Anlagen (Prospekte)
 - Die Antworten auf Prospekt-, Informations-, Reservierungsanfragen
 - Der Internetauftritt der in der Anmeldung angegebenen Homepage
- Bitte füllen Sie die Bewerbung vollständig aus, unterschreiben die Qualitätsverpflichtung, bestätigen die einzelnen Mindeststandards und legen die Anlagen der Post bei.

Viel Erfolg!

Einsendeschluss: 28. Februar 2009

