



Name Weingut/Vinothek _____					
Anschrift _____					

Betreiber _____					
Tel./Mail _____					
Internet _____					
Öffnungszeiten _____					
Betriebsferien _____					
Größe _____					
Für den Service verantwortlich _____					
ERGEBNIS		Punkte	0	%	0%

**Nur wenn diese Kriterien vollständig erfüllt sind, kann die Vinothek zertifiziert werden!
Bei Nichterfüllung der Basiskriterien wird das Zertifizierungsverfahren nicht durchgeführt.**

Basis-Check	erfüllt	Bemerkungen
Ansässig in einem Ort in Rheinessen		
Betreiber muss ein rheinhessischer Weinerzeuger oder eine Kooperation mit einem oder mehreren rheinhessischen Winzern sein		
Gesicherte (d.h. in Printmedien und Internet veröffentlichte) Öffnungszeiten: mind. freitags von 13-18 Uhr und samstags von 10-17 Uhr von April-Oktober		Achtung: KO-Kriterium
Besucher-WC und mind. 2 Parkplätze		
Die Kernfunktion der Räumlichkeit sind der Weinverkauf und die Weinprobe (keine reinen Veranstaltungsräume, Straußwirtschaften etc.)		
Die Größe der Vinothek bietet ausreichend Aufenthalts- und Bewegungsfläche, damit mehrere Gäste in Gruppen (mindestens 2 Paare zugleich) sich umschaun, probieren und beraten werden können; die Einrichtung komfortabler Sitzmöglichkeiten, mindestens aber eines Stehtisches ist möglich.		
Ausstattung und Information für Weinverkauf vorhanden: frei zugängliche Regale mit Präsentation eines Großteils aller Weine im Verkauf, Selbstbedienung bei Einzelflaschen möglich , Weinvorrat vor Ort, Auspreisung und Kurzbeschreibung der Weine		Wichtig: Die Regalpräsentation darf nicht nur der Dekoration dienen, sondern soll mit Auswahl, Anordnung und Information (Preise!) eindeutig zur Selbstbedienung und damit zum Kauf animieren!
Aufgeräumter, gepflegter Zustand		
Zielgruppengerechtes, hochwertiges Interieur für „Weinaffine-Kultivierte“		
Touristischer Informationsbereich vorhanden bzw. wird nach Beratung eingerichtet, mind. Basispaket RHT/RHW		
Teilnahme am jährl. Workshop der Rheinessen-Touristik und ihrer Partner, mind. 1 Mitarbeiters, der für den Service verantwortlich ist.		
Eigene, professionelle Internetseite mit <u>eigenem Menüpunkt "Vinothek"</u>		
Darstellung aller Serviceleistungen in Flyern und Internet (Öffnungszeiten, Vinotheken-Angebot, Touristische Information)		

Detail-Check

Die Kriterien des Detail-Checks zeigen Ihnen auf, welche Voraussetzungen für das Qualitätssiegel „Rheinessen Ausgezeichnet“ gelten, damit Sie sich „Rheinessen-Vinothek“ nennen dürfen. Sie setzen sich zusammen aus Pflichtkriterien und Wahlkriterien.

Pflichtkriterien (oben, schwarz gedruckt) - der Name sagt es schon – sind Pflicht. Sollten Sie bei deren Erfüllung aber hier und da Nachholbedarf entdecken, helfen Ihnen unsere Berater gerne, Ihr Angebot dergestalt weiter zu entwickeln, dass sie den Ansprüchen der Zertifizierung gerecht werden.

Wahlkriterien (unten, grün gedruckt) - sind Kriterien, die Sie zusätzlich in die Bewertung einbringen können. Sie verschaffen Ihnen Bonuspunkte und können Defizite im Pflichtbereich ausgleichen. Sie verhelfen Ihnen so im Sinne eines positiven Gesamtbildes beim Erreichen des Zertifizierungsziels.

Das Bewertungssystem macht es Ihnen leicht, sich im Vorfeld selbst einzuschätzen und später die Bewertung der Berater nachvollziehen zu können. Das System setzt sich zusammen aus einem Faktor für die Gewichtung des jeweiligen Kriteriums und den Punkten der Bewertung, die vor Ort vergeben werden. Es lässt sich ganz einfach erklären:

Die Punkte:

Die Berater bewerten bei einer Besichtigung Ihre Vinothek und vergeben je gefordertem Kriterium Punkte von 0 – 4.

0 = nicht vorhanden = **Muss nachgebessert werden.**

1 = unzureichend (entspricht nicht dem Standard) = **Muss nachgebessert werden.**

2 = ausreichend (entspricht dem Standard)

3 = gut (besser als Standard)

4 = herausragend

Der Faktor:

Der Faktor sorgt für die Gewichtung der Kriterien. Da bestimmte Anforderungen wesentlicher sind als andere, wird über den Faktor die Bedeutung des jeweiligen Kriteriums wiedergegeben. Es gibt Faktoren von 1 – 4. Demnach wird die vergebene Punktzahl je nach Faktor einfach, zweifach, dreifach oder vierfach gewertet. Achten Sie daher auf die Zahl in der Spalte „Faktor“ und Sie wissen, welche Aspekte in der Bewertung für die Berater von besonderer Bedeutung sind.

Für eine erfolgreiche Zertifizierung müssen insgesamt mind. 75 % (369 Punkte) der maximalen Punktzahl erreicht werden!

Bitte kreuzen Sie die Kriterien an, die Sie entsprechend Ihrer Selbsteinschätzung erfüllen. Im Bemerkungsfeld haben Sie die Gelegenheit, Hinweise auf Ihre individuelle Situation zu geben.

Detailcheck 1

1.	Zugang, Ausstattung und Ambiente	erfüllt	Bemerkung	Faktor	max.	Ergebnis
1.1	Leitsystem, Klingel o.ä. auf dem Hof (Ausschilderung der Vinothek, Parkmöglichkeiten, WC, Gast muss sich bemerkbar machen können. Ein bellender, freilaufender Hund ist kein Ersatz für eine Klingel.)			4	16	0
1.2	Separater Eingang (kein Durchgang durch Betriebs- o. Privaträume)			4	16	0
1.3	Stimmiger, authentischer, gepflegter Gesamteindruck und einladender Charakter der gesamten Anlage (auch bzgl. Zusammenspiel von Vinothek und Hof)			4	16	0
1.4	Stilvolle, moderne, hochwertige Innenraumausstattung, orientiert an zeitgemäßen Best-Practice Beispielen, zum Hof/Gebäude/Betrieb passend			4	16	0
1.5	Vinothek liegt im räumlichen Kontext eines Weingutes (Zugang über den Winzerhof, Blick in den Keller, Ausblick in die Weinberge)			3	12	0
1.6	Parkplätze (mehr als 2, gut ausgeschildert u. ortsnah)			1	4	0
1.7	Ausschilderung der Vinothek im Ort			1	4	0
1.8	Ansprechende Sitzgelegenheiten im Außenbereich und/oder Lounge-Bereich im Innenraum			1	4	0
1.9	Angebote für Kinder in der Vinothek			1	4	0
1.10	Breiter, ebenerdiger Zugang zu Vinothek und Toilette			1	4	0
	Summe Pflichtkriterien				64	0
	Bonuspunkte				32	0
	Gesamt				96	0

Detailcheck 2

2.	Weinangebot und Zugang zur Verkostung	erfüllt	Bemerkung	Faktor	max.	Ergebnis
2.1	Angebot zur Verkostung muss offensichtlich sein (Gläser und Weinflaschen sichtbar, Ausgießgefäß, persönl., unaufgeforderte Ansprache des Gastes)			4	16	0
2.2	Angebot einer individuellen Weinprobe, die am Gästewunsch ausgerichtet ist und die Spezialitäten des Betriebes berücksichtigt (3er oder 5er), ggfs. gegen Entgelt, das bei Einkauf verrechnet werden kann. *			3	12	0
2.3	Neben der Weinpreislite gibt es eine übersichtliche, sauber gedruckte, klar gegliederte Liste mit Raum für Anmerkungen oder Bestellnotizen, auf max. zwei Seiten.			1	4	0
2.4	Überwiegend aktuelle Jahrgänge im Angebot			3	12	0
2.5	Kostenloses Angebot von Wasser und Brot			3	12	0
2.6	Traubensaft im Angebot			1	4	0
2.7	Erfolgreiche Teilnahme an Wettbewerben und/ oder Nennung in Weinführern			2	8	0
2.8	Angebot einer Standardweinprobe mit Probenliste, ggfs. gegen Entgelt *			2	8	0
	Summe Pflichtkriterien				56	0
	Bonuspunkte				20	0
	Gesamt				76	0

* Bitte beachten Sie, dass bei kostenpflichtigen Proben eine gaststättenrechtliche Konzession notwendig ist! Das Entgelt kann dazu beitragen, die Hemmschwelle des Gastes zu senken, etwas zu probieren, ohne sich zum Kauf verpflichtet zu fühlen.

Detailcheck 3

3.	Wein- und Glaskultur	erfüllt	Bemerkung	Faktor	max.	Ergebnis
3.1	Verwendung von wertigen Stielgläsern (mind. 0,2 l), zusätzlich Sekt- und Wassergläser			4	16	0
3.2	Weine richtig temperiert (Kühlung/Temperierung in unmittelbarer Nähe vorhanden)			4	16	0
3.3	Integration von Weinerlebnis individuell, kreativ bis außergewöhnlich (z. B. Weinaromabar, Terroir zum Anfassen, Weinkunst etc.)			1	4	0
3.4	Angebot von Veranstaltungen auf die in der Vinothek und auf der Internetseite hingewiesen wird, auch für Individualgäste (z. B. Themenweinproben, Weinseminare, Lesungen, Führungen mit Weinprobe etc.)			1	4	0
Summe Pflichtkriterien					32	0
Bonuspunkte					8	0
Gesamt					40	0

Detailcheck 4

4.	Weinverkauf	erfüllt	Bemerkung	Faktor	max.	Ergebnis
4.1	Weine sind gut und frei zugänglich; ordentliche Präsentation			4	16	0
4.2	Deutliche Preisauszeichnung (inkl. Grundpreis)			4	16	0
4.3	Allgemeinverständliche Kurzexpertise zu den Weinen am/im Regal			4	16	0
4.4	Nachsendemöglichkeit (Rahmenvertrag RHW; schriftl. Hinweis in der Preisliste und deutlich als Hinweis im Raum)			2	8	0
4.5	Übersichtliche, sauber gedruckte, klar gegliederte Preisliste (Gliederung nach Weiß-/Rotwein/Sekt-Secco/Destillate)			4	16	0
4.6	Professionelle Kasse und Verkaufsabwicklung			4	16	0
4.7	EC-Cash			4	16	0
4.8	Zusatzangebote (regionale Produkte wie Gelee, Öl; Dropstops, Weinaromabar, Bücher, etc), s. Werbemittelkatalog Rheinessenwein e.V.			2	8	0
4.9	ansprechende und zweckmäßige Verpackung für kleine Mengen (3er Taschen)			1	4	0
Summe Pflichtkriterien					88	0
Bonuspunkte					24	0
Gesamt					112	0

Detailcheck 5

5.	Touristische Informationen	erfüllt	Bemerkung	Faktor	max.	Ergebnis
5.1	Auslegen von aktuellem Infomaterial (mehr als Basispaket RHT/RHW, z.B. Infos zu örtlichen Besonderheiten)			4	16	0
5.2	Ansprechende, geordnete Präsentation aktuellen Materials (Prospektständer statt Wühltisch)			4	16	0
5.2	Enge Zusammenarbeit mit der zuständigen Touristinformation			2	8	0
	Summe Pflichtkriterien				40	0
	Bonuspunkte				0	0
	Gesamt				40	0

Detailcheck 6

6.	Öffnungszeiten	erfüllt	Bemerkung	Faktor	max.	Ergebnis
6.1	Gesicherte und veröffentlichte Öffnungszeiten Mo-Do in der Saison (Apr.-Okt.); Empfehlung 13-18 Uhr			3	12	0
6.2	Öffnungszeiten an Sonn- und Feiertagen			2	8	0
6.3	Öffnungszeiten bis 20:00 Uhr			2	8	0
6.3	Gesicherte, veröffentlichte Öffnungszeiten außerhalb der Saison (Nov.-März)			3	12	0
	Bonuspunkte				40	0
	Gesamt				40	0

Detailcheck 7

7.	Mitarbeiter (namentlich benannt)	erfüllt	Bemerkung	Faktor	max.	Ergebnis
7.1	Weinkompetenz der Mitarbeiter i.d. Vinothek (Kenntnis von Grundlagen der Weinbereitung, des gesamten eigenen Weinangebots und Vermögen, dieses dem Kunden allgemeinverständlich zu erläutern)			4	16	0
7.2	Touristische Kompetenz (Kenntnis der touristischen Highlights in Rheinessen und des touristischen Angebots im Umkreis von 10-15 km; Vermögen dem Gast auf Anhieb einen Vorschlag zu Unternehmungen von der Vinothek aus zu unterbreiten)			4	16	0
7.3	Gepflegtes und authentisches Erscheinungsbild			3	12	0
7.4	Aufgeschlossenes, kompetentes, freundliches und serviceorientiertes Auftreten			3	12	0
7.5	1 Fremdsprache fließend (1. Englisch, 2. Französisch/ Niederländisch, 3. andere; schriftlicher Hinweis auf der Internetseite und in der Weinkarte)			2	8	0
7.6	Einer Ihrer Mitarbeiter hat eine namhafte Qualifizierung im Bereich Service oder Weinkompetenz (SQ Servicequalität Deutschland, Wein- und Genusscoach Rheinessen (IHK), Sommelier, Weinberater DWI o.ä.)			2	8	0
Summe Pflichtkriterien					56	0
Bonuspunkte					16	0
Gesamt					72	0

Gesamtsumme Pflichtkriterien	336	0
Gesamtsumme Bonuspunkte	140	0
Gesamt Gesamt	476	0
Mindestpunkte (75% von 476: 357)	357	0%

Jury: Kathrin Saaler, DLR
 Udo Diel, RhWein
 Ingrid Weigerding, RHT

Datum: