

Rhein Hessen AUSGEZEICHNET Checkliste Weinfeste

*Bewertung - auf einer Skala von:

0 ("nicht vorhanden")

1 ("unzureichend")

2 ("Standard erfüllt")

3 ("gut erfüllt")

4 ("herausragend")

Gewichtung durch Faktor von 1-3

Weinfest: _____

Veranstalter: _____

Ansprechpartner: _____

Telefon / E-Mail: _____

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

Basiskriterien	erfüllt	Bemerkung
Stilvolle Gestaltung des Veranstaltungsorts (Verkaufsstände, Dekoration, Beleuchtung, Bühne, einheitlicher Auftritt)		
Erkennbarkeit von Rhein Hessen (Einsatz von Fahnen, Werbemitteln Rhein Hessen Wein)		
Einhaltung von Jugendschutz- und Unfallverhütungsvorschriften		
Ausschank von Rhein Hessen-typischen Weinen aktueller Jahrgänge (z. B. Riesling, Silvaner, Rivaner, Grauburgunder, Weißburgunder, Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder)		
Ausschank in Stielgläsern (mind. 0,2 l)		
Angebot regionaler / saisonal typischer Speisen		
Vielfalt der Programmangebote		

Ausschlusskriterien:

- Bier wird erkennbar und dominant angeboten
- Ausschank von Cocktails (außer wenn auf Wein- oder Sektbasis) und nicht-regionalen Alkoholika
- Ausschank ausländischer Weine *
* im Rahmen von Partneraktionen ist eine beschränkte Auswahl (ca 5%) ausländischer Weine zulässig, der Rest muss von rheinhessischen Winzern stammen
- Destillate dürfen nur rheinhessen-typisch sein (z. B. Trester, Hefebrand, ...)

ja	nein

Ambiente und Umfeld	Punkte	Faktor	Punkte max.	Punkte 0-4	Punkte ges.
Nutzung attraktiver historischer u. kultureller Örtlichkeiten bzw. attraktiver Landschaftsbestandteile als Veranstaltungsort	4	3	12		
Stilvolle Gestaltung des Veranstaltungsortes (Verkaufsstände, Deko, Beleuchtung, Bühne, ...)	4	3	12		
Information und Leitsystem (Ausschilderung Weinfest, Ausweisung und Beschilderung Parkplätze, Wegweisung im Ort, Toilettenhinweis)	4	2	8		
Wein- und Verkaufsstände im Corporate Design des jeweiligen Betriebes oder Abstimmung auf Weinfest	4	1	4		
Erkennbarkeit von Rheinhessen (Einsatz von Werbemitteln Rheinhessenwein z. B. Plakate, Preislistenvorlagen, Fahnen)	4	3	12		
gesteuerte Kommunikation (Presse, neue Medien, aktueller Internetauftritt)	4	3	12		
Summe			60		

Sicherheit und Jugendschutz	Punkte	Punkte 0-4	Faktor	Punkte ges.	Punkte max.
Organisation des Weinfestes (Ansprechpartner, Sicherheitsdienst, Kontrollen – auch von mitgebrachten Getränken)	4		1		4
Deutlich sichtbare Hinweise auf das Verbot des Alkoholausschanks an Jugendliche	4		2		8
Integration von Polizei und Ordnungsamt (Ausschankgenehmigung, Kontrollgänge Polizei/Sicherheitsdienst)	4		2		8
Hygienische Rahmenbedingungen (Zugang Toiletten, Sauberkeit Toiletten, Müllentsorgung, Reinigung, Sauberkeit Veranstaltungsflächen, Einhaltung Hygienevorschriften)	4		3		12
Einhaltung von Unfallverhütungsvorschriften (Markierung von Stolperfallen, Fluchtwege)	4		1		4
Verfügbarkeit von Rettungsdiensten (Feuerwehr, Rettungsdienst, Liste mit Notrufnummern im Stand)	4		2		8
Summe					44

Weinqualität / Getränkeangebot	Punkte	Faktor	Punkte max.	Punkte 0-4	Punkte ges.
Rheinhessen-typische Weine im Ausschank (z. B. Riesling, Silvaner, Rivaner, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Portugieser, Spätburgunder, Dornfelder)	4	3	12		
Weinqualität (keine Weinfehler und Weinmängel)	4	3	12		
Offenweinausschank: überwiegend aktuelle Jahrgänge (ca. 80 %)	4	3	12		
Vorauswahl der Weine durch unabhängig kompetente Kommission (LWK, DLR, Weinberater, o.ä.) oder im Kreise der Veranstalter	4	1	4		
Attraktives Angebot alkoholfreier Getränke (Wasser, Traubensaft)	4	1	4		
Summe			44		

Weinkultur	Punkte	Faktor	Punkte max.	Punkte 0-4	Punkte ges.
Ausschank im Stielglas (mind. 0,2 l) (keine „altbackenen“ Gläser)	4	3	12		
Ausschank auch als 0,1 l	4	3	12		
Weine richtig temperiert (Weißwein und Weißherbst 9-13° C, Rotweine 16-20° C)	4	3	12		
Übersichtliche, sauber gedruckte, klar gegliederte Weinkarte (Gliederung nach Weiß-/Rotwein/Sekt-Secco/Destillate) (Preise gegliedert in Glas-/Flaschenpreis)	4	3	12		
Empfohlene Mindestpreise für Weine (durch Orgateam)	4	1	4		
Kompetentes Fachpersonal im Weinausschank	4	3	12		
Einheitliche Kleidung des Servicepersonals (Corporate Design)	4	1	4		
Gläserespülung möglich (Spülstationen oder am Stand)	4	1	4		
Summe			68		

Speisenangebot	Punkte	Punkte 0-4	Faktor	Punkte ges.	Punkte max.
Angebot regional / saisonal typischer Speisen	4		3		12
Einbindung örtliche Unternehmen (Gastronomie, Bäckerei, Metzger, ...)	4		2		8
Angebot von kleinen, leichten Speisen zum Wein (auf Saison abgestimmt, regionale Produkte in Speisen)	4		1		4
Summe					24

Rahmenprogramm / Musikalische Unterhaltung	Punkte	Faktor	Punkte max.	Punkte 0-4	Punkte ges.
Musikangebot hat angenehmen begleitenden Charakter (nicht zu laut)	4	1	4		
Ausgeglichenes Angebot der einzelnen Musikstile	4	1	4		
Einhaltung GEMA-Vorschriften + Abführung Gebühren Künstlersozialkasse	4	1	4		
Vielfalt der Programmangebote (Eröffnung, Führungen, evtl. Spezialevents) ohne Musik	4	2	8		
Programmangebot rheinhessen-typisch (Musik, Führungen, weitere Angebote)	4	2	8		
Summe			28		

Mindestpunktzahl: 75 %

Summe 268

75% mind. 201

Punkte erreicht

Bonuspunkte

Punkte gesamt

Bonuskriterien siehe nächste Seite

Bonuskriterien	Punkte	Faktor	Punkte max.	Punkte 0-4	Punkte ges.
Angebote für Kinder (Programmpunkte und/oder Beschäftigungsmöglichkeiten)	4	1	4		
Komplette Wegsperrung im gesamten Festbereich	4	1	4		
Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln möglich	4	1	4		
"Weinkulturelle Leckerbissen" (Weinbergshäuschen, Wanderwege, Bauwerke, ...)	4	1	4		
Free-Room (Angebot für Jugendliche im Sinne des Jugendschutzes evtl. in Kooperation mit Jugendpfleger)	4	1	4		
Programmheft	4	1	4		
Spülmobil und/oder Verwendung von Geschirr + Besteck	4	1	4		
Flaschenpfand	4	1	4		
Einsatz von Bannern/Spanntransparenten mit Hinweis auf das Weinfest am Ortseingang/-ausgang	4	1	4		
Summe			36		

Unterschrift Weinfestbetreiber: _____

Unterschrift Jury:
