

Rheinessen AUSGEZEICHNET Weinfeste

Checkliste Begehung

*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:

Datum der Begehung:

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 Rheinessen (Einsatz von Fahnen, Werbemitteln Rheinessenwein)			
Einhaltung von Jugendschutz- und Unfallverhütungsvorschriften			
Ausschank von Rheinessen-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:			
		ja	nein
· 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,...)			

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		
gestreute Kommunikation (Presse, neue Medien, aktueller Internetauftritt)	4	3	12		
Summe			60		

Sicherheit und Jugendschutz	Punkte	Faktor	Punkte max.	Punkte 0-4	Punkte ges.
Organisation des Weinfestes (Ansprechpartner, Sicherheitsdienst, Kontrollen – auch von mitgebrachten Getränken)	4	1	4		
Deutlich sichtbare Hinweise auf das Verbot des Alkohol-ausschanks 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		
Gläserspülung möglich (Spülstationen oder am Stand)	4	1	4		
Summe			72		

Speisenangebot	Punkte	Faktor	Punkte max.	Punkte 0-4	Punkte ges.
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		
Höchstpunktzahl	Summe				272
Mindestpunktzahl	75 % mind.				204
	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 Jury:					