



Name Weingut/Vinothek _____			
Anschrift _____			
Anzahl der präsentierten Winzer / der Weine (ca.) _____			
Anzahl der Weine im offenen Ausschank (ca.) _____			
Betreiber _____			
Tel./Mail _____			
Internet _____			
Öffnungszeiten _____			
Betriebsferien _____			
Größe _____			
<b>ERGEBNIS</b>		<b>Punkte</b>	<b>0</b>
		<b>%</b>	<b>0%</b>

**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			
3/4 der Weine im Sortiment müssen von rheinhessischen Weinerzeugern stammen.					
Sichtbares Bekenntnis zur Region: Rheinessen-Zeichen auf Fahne, Plakaten etc.					
Gesicherte (d.h. in Printmedien und Internet veröffentlichte) Öffnungszeiten: mind. freitags, samstags und sonntags und an zwei Tagen in der Woche, mind. fünf Stunden pro Tag.		Achtung: KO-Kriterium			
Die Kernfunktion der Räumlichkeit sind der Weinverkauf und die Weinprobe (keine reinen Veranstaltungsräume, keine reinen Gastronomieräume 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; komfortable Sitzmöglichkeiten, mindesten ein Stehtisch.					
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!			
Besucher-WC ist vorhanden.					
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					
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 % (366 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	Stimmiger, authentischer, gepflegter Gesamteindruck und einladender Charakter der gesamten Anlage/Räumlichkeiten.			4	16	0
1.2	Sichtbares Bekenntnis zur Region: Rheinessen-Zeichen auf Fahne, Plakaten etc.			4	16	0
1.3	Stilvolle, moderne, hochwertige Innenraumausstattung, orientiert an zeitgemäßen Best-Practice Beispielen.			4	16	0
1.4	Die Lage der Vinothek bietet Ausblick in die Weinberge/Landschaft.			1	4	0
1.5	Parkplätze (mehr als 2, gut ausgeschildert u. ortsnah)			1	4	0
1.6	Ausschilderung der Vinothek im Ort			2	8	0
1.7	Ansprechende Sitzgelegenheiten im Außenbereich und/oder Lounge-Bereich im Innenraum			2	8	0
1.8	Angebote für Kinder in der Vinothek			1	4	0
1.9	Breiter, ebenerdiger Zugang zu Vinothek und Toilette			1	4	0
	<b>Summe Pflichtkriterien</b>				48	0
	<b>Summe Bonuspunkte</b>				32	0
	<b>Gesamt</b>				80	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	Angebot einer Standardweinprobe mit Probenliste, ggfs. gegen Entgelt *		neu: Kernkriterium	3	12	0
2.4	Es gibt eine übersichtliche, sauber gedruckte, klar gegliederte Liste mit allen Weinen im Sortiment, Raum für Anmerkungen oder Bestellnotizen, auf max. zwei Seiten.			1	4	0
2.5	Überwiegend aktuelle Jahrgänge im Angebot			3	12	0
2.6	Angebot von Wasser und Brot zur Weinprobe			3	12	0
2.7	Traubensaft im Angebot			1	4	0
2.8	Kommunikation der erfolgreichen Teilnahme an Wettbewerben und/oder Nennung in Weinführern			2	8	0
	<b>Summe Pflichtkriterien</b>				68	0
	<b>Bonuspunkte</b>				12	0
	<b>Gesamt</b>				80	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 Wein- und Regionsbezügen: z.B. Rheinhessenkarte, Terroir zum Anfassen, Weinkunst, Weinaromabar etc.)			2	8	0
3.4	Angebot von Veranstaltungen in der Vinothek auf die vor Ort und auf der Internetseite hingewiesen wird, auch für Individualgäste (z. B. Themenweinproben, Weinseminare, Lesungen, Führungen mit Weinprobe etc.)			1	4	0
3.5	Angebote von Veranstaltungen der Winzer, Angebote auf den Weingütern (z.B. Gruppen- u. Individualangebote)			2	8	0
	<b>Summe Pflichtkriterien</b>				32	0
	<b>Bonuspunkte</b>				20	0
	<b>Gesamt</b>				52	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	Zusatzangebote (regionale Produkte wie Gelee, Öl; Dropstops, Weinaromabar, Bücher, etc), s. <u>Werbemittelkatalog Rheinessenwein e.V.</u>		neu: Kernkriterium	2	8	0
4.5	Übersichtliche, sauber gedruckte, klar gegliederte Preislisten aller Weingüter (Gliederung nach Weiß-/Rotwein/Sekt-Secco/Destillate)			4	16	0
4.6	Betriebsporträts aller Weingüter am/im Regal oder zugänglichem Ordner			3	12	0
4.7	Professionelle Kasse und Verkaufsabwicklung, EC-Cash			4	16	0
4.8	regelmäßige Aktionen wie "Wein der Woche"			3	12	0
4.9	Nachsendemöglichkeit (Rahmenvertrag RHW; schriftl. Hinweis in der Preisliste und deutlich als Hinweis im Raum)			1	4	0
4.10	ansprechende und zweckmäßige Verpackung für kleine Mengen (3er Taschen)			1	4	0
Summe Pflichtkriterien					100	0
Bonuspunkte					20	0
Gesamt					120	0

Detailcheck 5

5.	Gastronomisches Angebot	erfüllt	Bemerkung	Faktor	max.	Ergebnis
5.1	Es werden kleine Speisen zum Wein angeboten			4	16	0
5.2	Es werden regionale Speisen angeboten und regionale Zutaten verwendet			4	16	0
5.3	Es gibt Weinempfehlungen zu den Speisen in der Menükarte (Rebsorten, kein konkreter Wein)			2	8	0
5.4	Es werden auch Vorspeisen/Hauptgerichte/Desserts angeboten			2	8	0
	Summe Pflichtkriterien				40	0
	Summe Bonuspunkte				8	0
	Gesamt				48	0

Detailcheck 6

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

Detailcheck 7

7.	Öffnungszeiten	erfüllt	Bemerkung	Faktor	max.	Ergebnis
7.1	zusätzliche gesicherte und veröffentlichte Öffnungszeiten			4	16	0
	Summe Bonuspunkte				16	0
	Gesamt				16	0

Detailcheck 8

8.	Mitarbeiter	erfüllt	Bemerkung	Faktor	max.	Ergebnis
8.1	Weinkompetenz der Mitarbeiter i.d. Vinothek (Kenntnis von Grundlagen der Weinbereitung, des Weinangebots und Vermögen, dieses dem Kunden allgemeinverständlich zu erläutern), z.B. Wein- und Genusscoach Rheinessen (IHK), Sommelier, Weinberater DWI o.ä.			4	16	0
8.2	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
8.3	Gepflegtes und authentisches Erscheinungsbild			3	12	0
8.4	Aufgeschlossenes, kompetentes, freundliches und serviceorientiertes Auftreten			3	12	0
8.5	einheitliches Outfit: Poloshirts, Schürzen, etc.			2	8	0
8.6	1 Fremdsprache fließend (1. Englisch, 2. Französisch/ Niederländisch, 3. andere; schriftlicher Hinweis auf der Internetseite und in der Weinkarte)			2	8	0
8.7	Einer Ihrer Mitarbeiter hat eine namhafte Qualifizierung im Bereich Service oder Gastronomie			1	4	0
	<b>Summe Pflichtkriterien</b>				56	0
	<b>Summe Bonuspunkte</b>				20	0
	<b>Gesamt</b>				76	0

	<b>Gesamtsumme Pflichtkriterien</b>				384	0
	<b>Gesamtsumme Bonuspunkte</b>				128	0
	<b>Gesamt Gesamt</b>				512	0
	<b>Mindestpunkte (75% von 488: 384)</b>		75%	384		0%

Jury: Kathrin Saaler, DLR; Udo diel, RhWein, Ingrid Weigerding RHT

Datum: