

**Załącznik nr 2 - Karta Oceny obiektu gastronomicznego**

Ocena punktowa suma punktów musi przekroczyć 75% możliwych do zdobycia

<b>Nazwa i adres obiektu podlegającego ocenie</b>		
<b>Kategoria</b>	<b>Ilość możliwych do zdobycia punktów</b>	<b>Ilość zdobytych punktów</b>
<b>1. Ocena konceptu lokalu i wystroju wnętrza i ogródka</b>	<b>20</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy wystrój jest autorski (niepowtarzalny) lub zaprojektowany przez profesjonalistę</li> </ul>	5	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy w wystroju znajdują się elementy nawiązujące do Rostocza</li> </ul>	10	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wysoka estetyka otoczenia lokalu, wejście, parking, ogródek nawiązujące do otoczenia</li> </ul>	5	
<b>2. Ocena Menu lokalu</b>	<b>20</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ilość dań regionalnych (5 i więcej 10 pkt, 3 i więcej 5 pkt, 1 i więcej 3 pkt)</li> </ul>	10	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napoje regionalne</li> </ul>	5	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Występowanie regionalnych alkoholi (browarów, nalewek i destylatów )</li> </ul>	5	
<b>3. Ocena dań lokalu</b>	<b>20</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Najwyższa estetyka podania</li> </ul>	5	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zastawa i forma podania najwyższej jakości (sztućce, porcelana, akcenty regionalne)</li> </ul>	5	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smak (taki że chcemy tu wrócić 10 pkt, poprawny 5 pkt)</li> </ul>	10	
<b>4. Ocena personelu lokalu</b>	<b>20</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesjonalizm i gościnność (powitanie, szybkość obsługi, znajomość dań)</li> </ul>	10	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posługiwanie się co najmniej jednym językiem obcym</li> </ul>	5	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Znajomość lokalnych i regionalnych atrakcji turystycznych przez personel</li> </ul>	5	
<b>5. Osadzenie w kontekście regionalnym - rostoczańskim</b>	<b>10</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalne i regionalne produkty zastosowane w menu (ponad 50% wszystkich produktów stosowanych w kuchni 5 pkt, 20% wszystkich produktów stosowanych w kuchni 2 pkt)</li> </ul>	5	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dbłość o wizerunek wpływający na promocję marki Rostocza (np. dostępność map, folderów, informatorów dotyczących najbliższej okolicy i Rostocza 3 pkt, znajomość atrakcji turystycznych wśród obsługi 2 pkt)</li> </ul>	5	
<b>6. Czystość i higiena w lokalu</b>	<b>10</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy w sali jest czysto i schludnie</li> </ul>	5	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czystość w toaletach</li> </ul>	3	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ogródek i otoczenie zewnętrzne czyste i schludne</li> </ul>	2	
<b>Razem</b>	<b>100</b>	

Weryfikacje sporządziła / sporządził .....

Miejsce / data .....

Podpis: .....