

PRÜFRASTER QUALITÄTSZEICHEN BAUERNHOFGASTRONOMIE

HINWEIS:

Das Qualitätszeichen Bauernhofgastronomie umfasst 5 Qualitätsstufen, die durch Kaffeetassen dargestellt werden. Um eine bestimmte Qualitätsstufe erreichen zu können, sind sowohl das notwendige Punkteergebnis für diese Qualitätsstufe (Prüfteil A) als auch alle Mindestkriterien für diese Qualitätsstufe (Prüfteil B) zu erfüllen.

Falls die generellen Mindestkriterien für Qualitätsbetriebe nicht erfüllt werden, ist eine Klassifizierung nicht möglich. Die Mindestkriterien für die einzelnen Qualitätsstufen bauen aufeinander auf. Es müssen neben der entsprechenden Gesamtpunkteanzahl alle Mindestkriterien der jeweiligen Stufe und der Qualitätsstufen darunter erfüllt sein. Beispiel: Um 4 Kaffeetassen zu erhalten, müssen die generellen Mindestkriterien für alle Qualitätsbetriebe sowie die Mindestkriterien für 2, 3 und 4 Kaffeetassen erfüllt sein und zudem die Punktzahl für 4 Kaffeetassen erreicht werden.

Werden bei einem bereits ausgezeichneten Bauernhofcafé die Mindestkriterien bei der erneuten Prüfung nicht mehr erfüllt, wird das Bauernhofcafé zurückgestuft.

Die zu prüfenden Klassifizierungskriterien sind fortlaufend nummeriert. Bei einigen Kriterien besteht die Möglichkeit, je nach Güte eine abgestufte Bewertung vorzunehmen (Auswahl: 1 Punkt oder 2 Punkte). Für jedes Kriterium ist nur ein Kreuz zu setzen. Wird ein Kriterium nicht erfüllt bzw. wird der geforderte Standard nicht erreicht, so ist dafür kein Punkt zu vergeben. Punktabzüge sind nicht vorgesehen. Die Kriterien sind danach zu bewerten, was für den Gast ohne Umstände ersichtlich ist. Erfährt man z. B. nur auf Nachfrage vom sozialen Engagement des Bauernhofcafés, so kann dies nicht gewertet werden.

PRÜFTEIL A: KLASSIFIZIERUNGSKRITERIEN BAUERNHOFGASTRONOMIE

I. BAUERNHOFQUALITÄT

Nr.	Beschreibung des Kriteriums	<input checked="" type="checkbox"/>	Punkte	Bemerkungen
1	Das Bauernhofcafé befindet sich auf dem Betriebsgelände bzw. in räumlicher Anbindung an einen aktiven landwirtschaftlichen Haupt- oder Nebenerwerbsbetrieb Generelles Mindestkriterium	<input type="checkbox"/>	2	
2	Landwirtschaftlicher Bezug: Für den Gast erlebbar, z. B. durch den Blick in den Stall, offene Gehege, Selbstpflückfelder oder durch Erklärungen zur aktiven Landwirtschaft auf Schildern oder Plakaten	<input type="checkbox"/>	2	
	Wird durch landwirtschaftliche Gebäude, Stallungen und Landmaschinen deutlich	<input type="checkbox"/>	1	
3	Das Café befindet sich komplett oder teilweise in einem vormals landwirtschaftlich genutzten Gebäude	<input type="checkbox"/>	2	
4	Das betriebliche Engagement im Sinne der Nachhaltigkeit wird sichtbar und erlebbar durch Hinweise und Erläuterungen in mindestens einem der drei Bereiche: - Ökologie/Umwelt: z. B. alternative Energiequellen, Energiesparlampen, Nistkästen, Unterstützung Tierwohl, Verpackungsmaterial - Ökonomie/Wirtschaft: z. B. Stärkung der regionalen Landwirtschaft durch Flyer von Nachbarbetrieben, Kennzeichnung regionaler/fair gehandelter Produkte, Hinweis auf Betriebsnachfolge - Gesellschaft/Soziales: z. B. Hinweis auf Ausbildungsbetrieb, Mitarbeiter-Übersicht, Engagement im Ort/in Vereinen	<input type="checkbox"/>	2	
5	Gesamteindruck Gebäude / bauliche Anlagen			
	Sehr gepflegt, standortgerecht und ansprechend gestaltet	<input type="checkbox"/>	2	
	Standard, gepflegt	<input type="checkbox"/>	1	
6	Gestaltung, Bepflanzung, Blumendekoration im Außenbereich			
	Sehr gepflegt, standortgerecht und ansprechend gestaltet	<input type="checkbox"/>	2	
	Standard, gepflegt	<input type="checkbox"/>	1	
7	Neben dem Café gibt es mindestens eine ergänzende Dienstleistung auf dem Betrieb, z. B. Verkauf hofeigener Produkte, Ferienzimmer, bauernhofpädagogisches Angebot, Green Care, Feldführungen, Events	<input type="checkbox"/>	2	
8	Bäuerliche (Familien-) Tradition und / oder Brauchtum der Region wird im Gesamteindruck deutlich, Beispiele: Regionaltypische Gerichte, traditionelle Geräte, Fahne zum Schützenfest, Stammbaum der Familie	<input type="checkbox"/>	1	
Zwischenergebnis: Bauernhofqualität			0	Max. 15 Punkte

II. QUALITÄT DER AUSSENDARSTELLUNG

Nr.	Beschreibung des Kriteriums	<input checked="" type="checkbox"/>	Punkte	Bemerkungen
9	Objekt ist nach der Wegbeschreibung (z. B. auf der Homepage) und / oder durch die Ausschilderung gut zu finden	<input type="checkbox"/>	2	
10	Der Betriebsstandort ist in Google Maps angegeben und korrekt	<input type="checkbox"/>	1	
11	Der Gast erhält eindeutige Hinweise zur Cafézufahrt	<input type="checkbox"/>	1	
12	Ansprechende und saubere Hinweisschilder, Fahnen o. ä.	<input type="checkbox"/>	1	
13	Der Eingang des Cafés ist deutlich zu erkennen	<input type="checkbox"/>	1	
14	Der Schaukasten ist sauber, aktuell, informativ und dekorativ	<input type="checkbox"/>	1	
15	Die Öffnungszeiten sind außen am Café deutlich zu erkennen und werden durchgängig einheitlich kommuniziert (z. B. im Schaukasten, in Flyern, auf der Homepage, über Social Media Kanäle)	<input type="checkbox"/>	2	
16	Das Hofcafé ist außerhalb der Öffnungszeiten telefonisch (auch Anrufbeantworter), über Email und / oder Homepage (Kontaktformular, Buchungsportal) erreichbar	<input type="checkbox"/>	1	
17	Betriebseigene Werbemittel, z. B. Homepage, Flyer, Visitenkarten:			
	Ansprechend gestaltet, einheitliches Werbekonzept erkennbar (Corporate Design)	<input type="checkbox"/>	2	
	Vorhanden, ohne Besonderheiten	<input type="checkbox"/>	1	
18	Die Homepage ist auch auf mobilen Endgeräten gut zu betrachten (Responsives Design)	<input type="checkbox"/>	1	
19	Auf der Homepage befindet sich eine aktuelle Speisen- und Getränkekarte	<input type="checkbox"/>	1	
20	Die Homepage zeigt ansprechende und aktuelle Fotos des Cafés	<input type="checkbox"/>	1	
21	Die Kontaktmöglichkeiten sind auf der Homepage leicht zu finden	<input type="checkbox"/>	1	
22	Nutzung von Social-Media-Kanälen:			
	Facebook, Instagram, Youtube, eigener Blog oder andere Social-Media-Kanäle werden aktiv genutzt (1-2 Mal pro Woche neue Posts oder Reaktionen auf Beiträge)	<input type="checkbox"/>	2	
	Betrieb ist auf Social-Media-Kanälen vertreten	<input type="checkbox"/>	1	
23	Die Homepage ist mit den Social-Media-Kanälen verlinkt	<input type="checkbox"/>	1	
24	Speisen- und Getränkekarte:			
	Ansprechende Gestaltung im Corporate Design, informativ, guter Zustand, gut lesbar	<input type="checkbox"/>	2	
	Einfach und zweckmäßig	<input type="checkbox"/>	1	
25	Das Qualitätszeichen Bauernhofgastronomie wird werblich genutzt	<input type="checkbox"/>	1	
Zwischenergebnis: Qualität der Außendarstellung			0	Max. 22 Punkte

III. AUSSTATTUNGSQUALITÄT AUSSENBEREICH / TERRASSE

Nr.	Beschreibung des Kriteriums	<input checked="" type="checkbox"/>	Punkte	Bemerkungen
26	Ausreichend Parkmöglichkeiten für Kfz und Fahrräder vorhanden	<input type="checkbox"/>	2	
27	Gesamteindruck der Zufahrt und der Parkmöglichkeiten für Kfz:			
	Sehr ansprechend gestaltet, gut befahrbar und begehbar, gut beschildert	<input type="checkbox"/>	2	
	Einfach gestaltet	<input type="checkbox"/>	1	
28	Gesamteindruck der Abstellmöglichkeiten für Fahrräder:			
	Sehr ansprechend gestaltet, gut befahrbar und begehbar, gut beschildert	<input type="checkbox"/>	2	
	Einfach gestaltet	<input type="checkbox"/>	1	
29	Ladestation für E-Autos und / oder E-Bikes vorhanden	<input type="checkbox"/>	1	
30	Betriebsfremde Werbung wird nicht bzw. wenig eingesetzt und stört das Gesamtbild nicht	<input type="checkbox"/>	1	
31	Das Café verfügt über eine Terrasse mit ausreichendem Sonnenschutz durch Bäume, Markise, Überdachung oder Sonnenschirme	<input type="checkbox"/>	2	
32	Gesamteindruck der Terrasse:			
	Stimmig, sehr gepflegt Mindestkriterium - 4 Kaffeetassen	<input type="checkbox"/>	2	
	Standard, gepflegt	<input type="checkbox"/>	1	
33	Gesamteindruck der Außenbestuhlung:			
	Stimmig, sehr gepflegt	<input type="checkbox"/>	2	
	Standard, gepflegt	<input type="checkbox"/>	1	
34	Sitzauflagen / Sitzflächen bzw. Decken und deren Aufbewahrung und Zugang für den Gast			
	Stimmig, sehr gepflegt	<input type="checkbox"/>	2	
	Standard, gepflegt	<input type="checkbox"/>	1	
35	Terrasse ist für Kinderwagen und mobilitätseingeschränkte Gäste komfortabel nutzbar (stufenlos oder mit Rampe, Bodenbelag, Durchgangsbreite mind. 1,20 m)	<input type="checkbox"/>	1	
36	Erlebnisangebot für spezielle Zielgruppen vorhanden: z. B. Kinderspielplatz, Spielscheune, Spielwiese, Bauerngolf, Lehrpfad, Staudengarten, Ruheoase	<input type="checkbox"/>	2	
37	Gesamteindruck des zielgruppenspezifischen Angebotes inkl. Betriebssicherheit:			
	Sehr ansprechend, hochwertig und gepflegt	<input type="checkbox"/>	2	
	Einfach und zweckmäßig	<input type="checkbox"/>	1	
Zwischenergebnis: Ausstattungsqualität Außenbereich / Terrasse			0	Max. 21 Punkte

IV. AUSSTATTUNGSQUALITÄT GÄSTEBEREICH INNEN

Nr.	Beschreibung des Kriteriums	<input checked="" type="checkbox"/>	Punkte	Bemerkungen
38	Gesamteindruck im Gastraum:			
	Stimmig, sehr gepflegt Mindestkriterium - 4 Kaffeetassen	<input type="checkbox"/>	2	
	Standard, gepflegt	<input type="checkbox"/>	1	
39	Möblierung im Gastraum:			
	Stimmig, sehr gepflegt	<input type="checkbox"/>	2	
	Standard, gepflegt	<input type="checkbox"/>	1	
40	Sitzauflagen und / oder Polsterungen:			
	Stimmig, sehr gepflegt	<input type="checkbox"/>	2	
	Standard, gepflegt	<input type="checkbox"/>	1	
41	Keine Geruchsbelästigung	<input type="checkbox"/>	1	
42	Ausreichende Helligkeit, Lampen sind blendfrei	<input type="checkbox"/>	1	
43	Gute Raumakustik, keine Lärmbelästigung	<input type="checkbox"/>	1	
44	Generelle Sauberkeit:			
	Sehr sauber und gepflegt	<input type="checkbox"/>	2	
	Ausreichend sauber Generelles Mindestkriterium	<input type="checkbox"/>	1	
45	Familiengerechte Ausstattung, z. B. Hochstühlchen, Spielzeug	<input type="checkbox"/>	1	
46	Gesamteindruck der Tische und der Tischgestaltung			
	Stimmig, hochwertig und sehr ansprechend	<input type="checkbox"/>	2	
	Standard, gepflegt	<input type="checkbox"/>	1	
47	Tischdekoration mit Naturmaterialien (keine Kunstblumen)	<input type="checkbox"/>	1	
48	Geschirr:			
	Qualitativ hochwertig und ansprechend	<input type="checkbox"/>	2	
	Einfach und zweckmäßig	<input type="checkbox"/>	1	
49	Toiletten gut ausgeschildert	<input type="checkbox"/>	1	
50	Gesamtzustand Sanitärbereich:			
	Sehr ansprechend, individuell und großzügig gestaltet, z. B. Angebot von Hygieneartikeln	<input type="checkbox"/>	2	
	Standard, gepflegt	<input type="checkbox"/>	1	
51	Sauberkeit Sanitärbereich:			
	Sehr sauber und gepflegt	<input type="checkbox"/>	2	
	Ausreichend sauber	<input type="checkbox"/>	1	
52	Toiletten mit Wickelvorrichtung ausgestattet	<input type="checkbox"/>	1	
53	Sanitärbereich für mobilitätseingeschränkte Personen gut nutzbar (ohne Stufen erreichbar, Durchgangsbreite Türen 1,20 m)	<input type="checkbox"/>	1	
Zwischenergebnis: Ausstattungsqualität Gästebereich innen			0	Max. 24 Punkte

V. PRODUKTQUALITÄT

Nr.	Beschreibung des Kriteriums	<input checked="" type="checkbox"/>	Punkte	Bemerkungen
54	Trinkschokolade, Teeauswahl und Kaffeespezialitäten (z. B. Cappuccino, Latte Macchiato, Café au Lait) sind im Angebot Generelles Mindestkriterium	<input type="checkbox"/>	1	
55	Besondere Qualitätskriterien zeichnen die Kaffeespezialitäten aus, z. B. Röstung, Kaffeesorte, Fairer Handel	<input type="checkbox"/>	1	
56	Besondere Qualitätskriterien zeichnen die Trinkschokolade aus, z. B. Verwendung von frischer Milch, Fairer Handel	<input type="checkbox"/>	1	
57	Besondere Qualitätskriterien zeichnen das Teeangebot aus, z. B. Auswahl Schwarztee, Kräuter- und Früchtetees, lose Teesorten	<input type="checkbox"/>	1	
58	Kuchen- und Tortenauswahl: Sehr umfangreiches Angebot an Kuchen, Torten oder anderem Gebäck (mind. 5 verschiedene Sorten an allen Öffnungstagen) An allen Öffnungstagen kann der Gast mindestens 3 verschiedene Kuchen, Torten oder anderes Gebäck erwarten Mindestkriterium - 3 Kaffeetassen	<input type="checkbox"/>	2	
		<input type="checkbox"/>	1	
59	Angebot von Kuchen, Torten oder anderem Gebäck für den speziellen Bedarf (vegan, laktosefrei, glutenfrei)	<input type="checkbox"/>	1	
60	Kuchen und Torten werden selbst hergestellt Generelles Mindestkriterium	<input type="checkbox"/>	2	
61	Präsentation des Kuchen- und Tortenangebots: Das Angebot wird dem Kunden deutlich durch beschriftete Kuchen und Torten in einer Kuchentheke oder -vitrine Das Kuchenangebot wird durch eine bebilderte Speisekarte mit Originalfotos der Kuchen deutlich	<input type="checkbox"/>	2	
		<input type="checkbox"/>	1	
62	Ein Angebot an herzhaften Speisen rundet das Kuchenangebot ab Mindestkriterium - 3 Kaffeetassen	<input type="checkbox"/>	2	
63	Frühstücksangebot: Frühstücksangebot (Buffet oder á la carte) an allen Öffnungstagen Frühstücksangebot (Buffet oder á la carte) nur an ausgewählten Tagen, z. B. an Sonn- und Feiertagen	<input type="checkbox"/>	2	
		<input type="checkbox"/>	1	
64	Bei der Zubereitung süßer und herzhafter Speisen werden hofeigene Produkte bzw. Produkte von regional ansässigen Höfen verwendet Mindestkriterium - 2 Kaffeetassen	<input type="checkbox"/>	2	
65	Speisen und Getränke kommen ansprechend beim Gast an, z. B. Plätzchen zum Heißgetränk, passende Serviertemperatur Mindestkriterium - 2 Kaffeetassen	<input type="checkbox"/>	2	
Zwischenergebnis: Produktqualität			0	Max. 19 Punkte

VI. SERVICEQUALITÄT

Nr.	Beschreibung des Kriteriums	<input checked="" type="checkbox"/>	Punkte	Bemerkungen
66	Erkennbarkeit der Mitarbeiter für den Gast:			
	Gut erkennbar durch ansprechende, einheitliche, betriebsindividuelle Kleidung und Namensschilder	<input type="checkbox"/>	2	
	Erkennbar, z. B. durch eine einheitliche Kleiderfarbe	<input type="checkbox"/>	1	
67	Besondere Serviceideen werden deutlich, z. B. Lesebrillen, Zeitschriften, Wanderkartenaushang, kostenloses WLAN	<input type="checkbox"/>	2	
68	Alle Gäste werden freundlich begrüßt	<input type="checkbox"/>	2	
69	Gesamteindruck zur Serviceorganisation:			
	Serviceabläufe erfolgen zügig, ohne verzögerte Wartezeiten	<input type="checkbox"/>	2	
	Serviceabläufe sind ausreichend organisiert	<input type="checkbox"/>	1	
70	Der Service wird durch digitale Technik, z.B. elektronische Bezahlssysteme oder Orderman optimiert	<input type="checkbox"/>	1	
71	Das betriebsspezifische System zur Bedienung oder Selbstbedienung wird deutlich (klare Lenkung der Gäste)	<input type="checkbox"/>	1	
72	Fachwissen des Servicepersonals:			
	Bedienung ist gut informiert, erteilt kompetent Auskunft	<input type="checkbox"/>	2	
	Bedienung ist engagiert und holt Informationen ein	<input type="checkbox"/>	1	
73	Kommunikationsverhalten des Servicepersonals mit dem Gast:			
	Servicepersonal ist sehr freundlich, engagiert und aufmerksam, geht auf Gastwünsche ein Mindestkriterium - 4 Kaffeetassen	<input type="checkbox"/>	2	
	Servicepersonal ist bereitwillig und freundlich, auch ohne Erfahrung	<input type="checkbox"/>	1	
74	Servicepersonal beherrscht Serviertechniken im Rahmen einer guten arbeitswirtschaftlichen Umsetzung, z. B. mit Tablett und / oder Tragetechniken Mindestkriterium - 5 Kaffeetassen	<input type="checkbox"/>	2	
75	Gäste werden auf die Möglichkeit zur Bewertung des Cafébesuchs aufmerksam gemacht, z. B. auf Tischaufsteller, in Speisekarte oder Gästebuch	<input type="checkbox"/>	1	
Zwischenergebnis: Servicequalität			0	Max. 17 Punkte

PRÜFTEIL B: MINDESKRITERIEN

Nr. in Teil A	Beschreibung des Kriteriums	☒	Bemerkungen
GENERELLE MINDESKRITERIEN			
1	Das Bauernhofcafé befindet sich auf dem Betriebsgelände bzw. in räumlicher Anbindung an einen aktiven landwirtschaftlichen Haupt- oder Nebenerwerbsbetrieb	<input type="checkbox"/>	
44	Ausreichende generelle Sauberkeit der Gasträume	<input type="checkbox"/>	
54	Trinkschokolade, Teeauswahl und Kaffeespezialitäten (z. B. Cappuccino, Latte Macchiato, Café au Lait) sind im Angebot	<input type="checkbox"/>	
60	Kuchen und Torten werden selbst hergestellt	<input type="checkbox"/>	
MINDESKRITERIEN 2 KAFFEETASSEN			
64	Bei der Zubereitung süßer und herzhafter Speisen werden hofeigene Produkte bzw. Produkte von regional ansässigen Höfen verwendet	<input type="checkbox"/>	
65	Speisen und Getränke kommen ansprechend beim Gast an, z. B. Plätzchen zum Heißgetränk, passende Serviertemperatur	<input type="checkbox"/>	
MINDESKRITERIEN 3 KAFFEETASSEN			
58	An allen Öffnungstagen kann der Gast mindestens 3 verschiedene Kuchen, Torten oder anderes Gebäck erwarten	<input type="checkbox"/>	
62	Ein Angebot an herzhaften Speisen rundet das Kuchenangebot ab	<input type="checkbox"/>	
MINDESKRITERIEN 4 KAFFEETASSEN			
32	Terrasse ist stimmig gestaltet und sehr gepflegt	<input type="checkbox"/>	
38	Gastraum ist stimmig gestaltet und sehr gepflegt	<input type="checkbox"/>	
73	Servicepersonal ist sehr freundlich, engagiert und aufmerksam, geht auf Gastwünsche ein	<input type="checkbox"/>	
MINDESKRITERIEN 5 KAFFEETASSEN			
74	Servicepersonal beherrscht Serviertechniken im Rahmen einer guten arbeitswirtschaftlichen Umsetzung, z. B. mit Tablett und / oder Tragetechniken	<input type="checkbox"/>	
-	Betrieb bietet ein stimmiges Gastronomieerlebnis auf dem Lande mit Mehrwert, z. B. Spielplatz, Ausblick, Hofladen, Riechgarten (Möglichkeiten zum Verweilen und Genießen, Gesamteindruck aus Nr. 7, 36, 37 & 67)	<input type="checkbox"/>	