

# **Steirisches Buschenschankgütesiegel**

## **Checkliste**

**Bewertung:**

Für alle Kriterien gilt der Richtwert „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“.

**Muss-Kriterien:**

Bei allen Muss-Kriterien ist die Erfüllung Voraussetzung zur Erlangung des Gütesiegels.

**Kann-Kriterien:**

Es gibt insgesamt 19 Kann-Kriterien. Davon müssen mindestens 10 erfüllt werden, damit der Buschenschank die Auszeichnung als Gütesiegelbetrieb bekommt.

<b>Kriterium</b> (unter der Hinsicht Qualität und Originalität des Angebotes zu steigern)	<b>M/K</b>	<b>Erfüllt</b>	<b>Verbesserungsvorschläge</b>
<b>Voraussetzung ist die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften (Buschenschankgesetz, Hygieneverordnung, Weingesetz, Nichtraucherbestimmungen,...).</b> Bei einer Verurteilung wird die Kategorisierung automatisch aberkannt.			
<b>1. Bauernhof</b>			
<b>1.1. Erreichbarkeit</b>			
Parkplätze (nicht verkehrsbehindernd, leicht erreichbar, beleuchtet, ausreichend – gemessen an den Sitzplätzen)	M		
Ausreichende Beschilderung (vom Auto leicht lesbar)	M		
<b>1.2. Bauausführung, Garten, Außengestaltung (= auch Hofbereich)</b>			
gepflegtes äußeres Erscheinungsbild (Sauberkeit, zusammengeräumt, Fassade, Pflanzen, ...)	M		
Kinderspielfeld (nahe den Sitzplätzen, leicht erreichbar)	M		
Tischwäsche außen: natürliche Materialien (nur im Ausnahmefall Plastik)	M		
Sitzplätze im Freien, Beschattung (keine betriebsfremde Werbung auf den Sonnenschirmen), Beleuchtung	M		
Regionaltypische Bauweise (bäuerliche Bauweise, regionaltypische Bau- u. Werkstoffe)	K		
Beleuchtung (Wege, Parkplatz, ...)	M		

<b>1.3. Unfallsicherheit (ersetzt nicht die Begutachtung durch die Unfallversicherung)</b>			
Überprüfung der Unfallsicherheit aus der Sicht des Buschenschankgastes (sind in Spielplatznähe ungesicherte Maschinen, ...)	M		
<b>2. Räume und Einrichtungen</b>			
<b>2.1. Toiletten</b>			
Sauberkeit	M		
Getrennt für Männer und Frauen, ab 25 Sitzplätzen auch Vorraum getrennt (Vorraum, Sitzzelle, Kleiderhaken, Schloss, Papier, Abfalleimer, Seifenspender ab 25 Sitzplätzen je 2 Sitzzellen)	M		
Kennzeichnung, Lage, Erreichbarkeit (leicht zu finden, nicht direkt neben Gästeraum)	K		
<b>2.2. Gästeraum</b>			
Stimmige Buschenschankeinrichtung, Verwendung natürlicher Materialien, kein Kunststoff (Resopalplatte o.k.), kein Zeltfestcharakter bzw. Biertische	M		
Garderobe (Hutablage, Schirmständer, ausreichend)	M		
Textilien (Vorhänge, Sets - natürliche Materialien)	M		
Heizung (vorhanden)	M		
Beleuchtung (zweckmäßig, harmonisch)	M		
Zierrat, Bilder, Handarbeiten (geschmackvoll, regionaltypisch, natürliche Materialien)	M		
Sitzgelegenheiten mit Rückenlehnen	K		
Lüftung (eigene Belüftung, Raumhöhe, Fenster) Luftqualität, zugfrei	M		

Kleine Präsentationsnische (Informationen und Produkte)	K		
Spielecke im Gastraum	K		
Vorhandensein eines raucherfreien Raumes	K		
Tischwäsche innen (vorhanden, sauber, natürliche Materialien)	M		
Die Gläser sind passend zu den Getränken: Für Qualitätsweine Stielgläser mit mind. 29 cl Gesamtinhalt	M		
Die verwendeten Stielgläser haben keinen starken Rollrand	M		
Getrennte Gläser für Qualitätsweißweine und -rotweine	M		
Akustik	K		
<b>2.3. Arbeitsräume im Buschenschank</b>			
<b>2.3.1. Buschenschankküche</b>			
Siehe Hygiene Checkliste Nr. 2 – gesetzliche Mindestanforderungen	<b>M</b>		
Ist genügend Abstellfläche für <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schmutzgeschirr</li> <li>• Sauberes Geschirr vorhanden</li> </ul> (Trennung – sauber – schmutzig)	<b>M</b>		
Werden die Jausenbrettl luftig und trocken gelagert	<b>M</b>		
Mülltrennung: Bio, Restmüll, Kunststoff mindestens	<b>M</b>		
<b>2.3.2. Kühlräume</b>			
Sind getrennte Kühlräume für Speisen und Getränke vorhanden?	<b>M</b>		
Sind die Kühlmöglichkeiten ausreichend? (z.B. 2 Kühlschränke bei 60 Sitzplätzen ist zu wenig)	<b>M</b>		
Werden vorbereitete Speisen in entsprechenden Behältnissen abgedeckt? (z.B. Aufstriche, Käferbohnsalat, aufgeschnittenes Fleisch, ...)	<b>M</b>		
<b>2.3.3. Schank</b>			
Fließwasser, Gläserhygiene (Geschirrspüler und Abwasch)	M		
Mülltrennung: Restmüll, Metall, Kunststoff mindestens	M		
Fußleiste, wenn als Stehbar benützbar	K		

<b>2.3.4. Qualitätssicherung laut Verordnung</b>			
Führung der Aufzeichnungen laut Gütesiegelmappe	M		
<b>3. Speisen- und Getränkeangebot</b>			
<b>3.1. Jause</b>			
Brotkörberl (zugedeckt und sauber)	M		
Süßspeisen: Traditionelle, bäuerliche von zertifiziertem DV Betrieb	M		Zugekauft von: Name, Anschrift
Käse: mindestens 4 österreichische Käsesorten (Hart- und Weichkäse)	M		Zugekauft von: Name, Anschrift
Räucherwarenuntersuchung einmalig (Benzpyren)	M		
Kreativität beim Jausenangebot (z.B. Kinderjause, saisonale Angebote, ...) (ein Gericht von der Karte aussuchen und bestellen)	K		
Selchwaren aus eigener Veredlung oder Zukauf von zertifiziertem bäuerl. Direktvermarkter	M		Zugekauft von: Name, Anschrift
Mindestens 2 Kernölprodukte im Angebot	M		
Nur echtes steirisches Kernöl wird verwendet. D.h.: g.g.A. oder selbstproduziertes Kernöl	M		
Saisonale Speisenempfehlung vorhanden	M		
Fisch: aus heimischer Erzeugung	K		Zugekauft von: Name, Anschrift
<b>3.2. Getränke</b>			
<b>3.2.1. Weinkultur</b>			
Mindestens 3 Weine aus den beiden letzten Jahrgängen müssen als Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer angeboten werden.	M		
60 % aller angebotenen Weine müssen Qualitätsweine mit staatlicher Prüfnummer sein.	M		

Sämtliche Qualitätsweine werden offen im, glasweisen Ausschank, angeboten.	M		
Fehlerfreiheit der Landweine	M		
Weinpräsentation beim Servieren (richtige Temperiermöglichkeit muss vorhanden sein)	M		
Servieren von Qualitätsweinen in zeitgemäßer Glaskultur	M		
Ab-Hof Verkauf (Flaschenadjustierung...)	K		
<b>3.2.2. Saft</b>			
Fruchtsäfte: mind. 3 Fruchtsäfte/Nektare von zertifiziertem bäuerl. DV	M		Zugekauft von: Name, Anschrift
<b>4. Spezialangebote/Erlebnisangebote</b>			
Kinderjause, Kindergetränk, Spielecke, Spielplatz	K		
Kellerführungen, Weinseminare, Weinpräsentation, Öffentliche Junkerpräsentationen, Tag der offenen Kellertür	K		
Lesungen, Konzerte, Volksmusik, Vernissagen – Veranstaltungen zur Pflege des Brauchtums	K		
Buschenschankmenü mit Weinbegleitung, eigene Fischzucht, ...	K		
Weitere: .....	K		
<b>5. Buschenschankfamilie</b>			
Saubere, gefällige Kleidung	M		
Teilnahme an Weinverkostungen	M		
In der Familie muss entweder eine Fachausbildung (z.B. Meisterausbildung, Ausbildung Silberberg), der Zertifikatslehrgang bäuerlicher Buschenschank oder der Qualitätsarbeitskreis Buschenschank vorhanden sein. Ansonsten muss eine dieser Ausbildungen innerhalb von 2 Jahren absolviert werden.	M		

Regelmäßige, einschlägige Weiterbildung (nach Möglichkeit 1mal pro Jahr). Dazu zählen auch Kurse in den Bereichen EDV, Persönlichkeitsbildung oder Weinbau sowie Exkursionen, Erfahrungsaustausch für „Ausgezeichnete Buschenschänken“ u.ä..	M		
Zertifikate und Prämierungsurkunden wurden erworben und sind im Buschenschank aufgehängt	K		
<b>6. Marketingmaßnahmen</b>			
Jausenkarte mit verpflichtender Verwendung des Logos „Ausg. BS“	M		
Getränkete Karte mit Produktbeschreibung	M		
Verwendung von ausschließlich heimischen Begriffen in der Jausenkarte,	M		
Nennung eventueller Produktpartner im Jausenbereich	M		
Aufliegen von Informationsmaterial über die Region, das Weinland Steiermark	M		
Hofprospekt	K		
<b>7. Gesamteindruck</b>			
keine Bewerbung betriebsfremder Produkte (Eskimopapierkorb, Aschenbecher, Sonnenschirme, Servietten, ...)	M		
Kein Knabbergebäck, Chips etc.	M		
Gute Idee: Origineller Buschenschank, originelles Gebäude, ...	K		