



Machen Sie jetzt mit als „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland GASTRONOMIE“ im Schwarzwald

Das Gütesiegel für wanderfreundliche Gastronomiebetriebe

Zukunftsmarkt Wandern:

Immer mehr Menschen schnüren auch im Urlaub die Wanderstiefel und wollen die Natur zu Fuß erleben. Damit steigt auch die Nachfrage nach Unterkünften und Serviceleistungen, die auf die Bedürfnisse von Wanderern zugeschnitten sind. Den gewachsenen Ansprüchen der Wanderer kann nur mit einem hohen Qualitätsniveau entsprochen werden.

Der Deutsche Wanderverband unterstützt die Orientierung an den Bedürfnissen der Wandergäste seit Jahren und bietet nun als Träger der Marke „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ das einzige bundesweite und geprüfte Qualitätssiegel für besonders **wanderfreundliche Gastronomiebetriebe** an. Die Umsetzung im Schwarzwald erfolgt durch die Schwarzwald Tourismus GmbH gemeinsam mit dem Deutschen Wanderverband.

Nutzen Sie die Vorteile einer Zertifizierung und gewinnen Sie zusätzliche Gäste aus der attraktiven Zielgruppe der Wanderer.

Was haben Sie von der Auszeichnung?:

Als ausgezeichnete(r) Betrieb „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland GASTRONOMIE im Schwarzwald“ haben Sie viele Vorteile:

- Sie können selbst mit dem Aktionslogo werben und als Spezialist für die Zielgruppe Wanderer auftreten. Sie werden zudem durch die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der Schwarzwald Tourismus GmbH und auch des Deutschen Wanderverbandes öffentlich bekannt gemacht.
- Im Internet sind Sie zum Beispiel auf Deutschlands Wanderplattform Nr. 1 www.wanderbares-deutschland.de gelistet.
- Auf www.schwarzwald-tourismus.info werden Sie ebenfalls als Wanderfreundlicher Betrieb aufgeführt.
- Bei der Überprüfung der Kriterien erhalten Sie wertvolle Tipps und Anregungen.

Was sind die Voraussetzungen für die Auszeichnung?:

Die Voraussetzungen für die Vergabe des Qualitätssiegels sind (siehe Teilnahmebedingungen):

- Reiner Gastronomiebetrieb ohne Übernachtungsmöglichkeit
- Erfüllung aller Kriterien in den Bereichen Ausstattung, Service und Verpflegung (Anlage)



Was kostet Sie die Auszeichnung?:

Die Kosten für das drei Jahre laufende Siegel betragen 130 € zzgl. MwSt.

In diesem Betrag sind enthalten:

- Organisation und Lizenzgebühr Wanderbares Deutschland
- Urkunde als ausgezeichnete Betrieb
- Gütesiegel als Hausschild
- Prüfgebühr für unangemeldete Überprüfung der Kriterien
- Kostenlose Pressearbeit
- Internetpräsenz auf www.wanderbares-deutschland.de und www.schwarzwald-tourismus.info

Wie ist der weitere Ablauf?:

1. Senden Sie den komplett ausgefüllten und unterschriebenen „Antrag auf Zertifizierung“ (S. 5) mit der ausgefüllten Anlage „Qualitätskriterien für Wanderfreundliche Gastronomie und Einkehrmöglichkeiten“ (S. 6-8) per Brief, Fax oder Scan an untenstehende Adresse.

Sie erhalten daraufhin eine Anmeldebestätigung und Rechnung, die Sie bitte zügig überweisen, da Ihr Antrag erst mit der Kontogutschrift wirksam wird.

2. Etwa zwei bis sechs Wochen nach Eingang des Antrags und der Teilnahmegebühr findet die unangemeldete Prüfung bei Ihnen vor Ort statt, um die Erfüllung der Qualitätskriterien sicher zu stellen. Bitte informieren Sie auch Ihre Mitarbeiter über die anstehende Prüfung, damit im Falle Ihrer Abwesenheit ein informierter Ansprechpartner zur Verfügung steht.
3. Hat die Prüfung das Erreichen der Anforderungen bestätigt, wird das Gütesiegel „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland GASTRONOMIE“ für drei Jahre vergeben. Die Vergabe erfolgt in Form einer Urkunde des Deutschen Wanderverbandes an den Betriebsinhaber, die dazu berechtigt, das Qualitätssiegel zu führen und mit ihm zu werben. Sie erhalten dann noch das Gütesiegel als attraktives Hausschild.

Ein Projekt der Schwarzwald Tourismus GmbH.

Ansprechpartnerin:

Schwarzwald Tourismus GmbH
Frau Ute Vallon
Am Waisenhausplatz 26
75172 Pforzheim

Tel. 07231/ 147 38 12, Fax 147 38 20, vallon@schwarzwald-tourismus.info

Weitere Informationen erhalten Sie auch bei Ihrer örtlichen Tourist-Information.



Teilnahmebedingungen Qualitätsgastgeber Wandern GASTRONOMIE im Schwarzwald

Präambel

Der Deutsche Wanderverband ist Träger der Marke „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ das einzige bundesweite und geprüfte Qualitätssiegel für besonders wanderfreundliche Gastronomiebetriebe. Die Umsetzung im Schwarzwald erfolgt durch die Schwarzwald Tourismus GmbH, Heinrich-von-Stephan-Straße 8b, 79100 Freiburg in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Wanderverband. Gemeinsam führten sie das Gütesiegel „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland GASTRONOMIE“ im Schwarzwald ein. Der Nutzer ist berechtigt, die Wort-/Bildmarke für die Werbung einzusetzen. Das Zertifikat wird für drei Jahre vergeben.

Teilnahmevoraussetzungen

Der Betrieb erfüllt die Voraussetzungen für die Vergabe des Qualitätssiegels Wanderbares Deutschland GASTRONOMIE wenn:

- er ein reiner Gastronomiebetrieb ohne Übernachtungsmöglichkeit ist
- er alle Kriterien in den Bereichen Ausstattung, Service und Verpflegung (Anlage) erfüllt
- die Überprüfung der Teilnahmevoraussetzungen erfolgreich stattgefunden hat (durch autorisierte Prüfer)
- die Teilnahmegebühr bezahlt wurde.

Überprüfung der Teilnahmevoraussetzungen

Ein vom Deutschen Wanderverband ausgebildeter und von der Schwarzwald Tourismus GmbH autorisierter Prüfer besucht den Betrieb und stellt fest, ob die Angaben in der Selbstauskunft (Fragebogen) mit den betrieblichen Gegebenheiten übereinstimmen. Das Gütesiegel "Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland GASTRONOMIE" wird vergeben, wenn die Überprüfung vor Ort das Erreichen der Anforderungen bestätigt hat. Das Gütesiegel hat eine Gültigkeit von drei Jahren, danach ist eine Neuüberprüfung notwendig. Verändern sich die Kriterien, sind bei der Nachprüfung die jeweils aktuellen Kriterien gültig.

Die Prüfungen erfolgen **unangemeldet**. Bitte informieren Sie deshalb Ihre Mitarbeiter/-innen, Ihre/n Stellvertreter/in oder Geschäftsführer/-in, damit auch für den Fall, dass Sie selbst nicht anwesend sind, im Interesse Ihres Betriebes ein informierter Ansprechpartner für den Prüfer zur Verfügung steht.

Hinweis: Bitte unbedingt Betriebsruhetage, Betriebsferien und Öffnungszeiten im Prüfantrag handschriftlich vermerken und Informationsmaterial bereithalten.

Ist die Überprüfung negativ, so wird der Betrieb innerhalb eines Monats nochmals überprüft. Die Kosten für die zweite Prüfung gehen zu Lasten des Betriebes. Die Schwarzwald Tourismus GmbH behält sich vor, die Zweitüberprüfung auch anderweitig als durch einen autorisierten Prüfer (z.B. Vertreter der örtlichen Tourist-Informationen oder Gemeindeverwaltung) durchzuführen.



Teilnahmebedingungen Qualitätsgastgeber Wandern GASTRONOMIE im Schwarzwald

Kosten und Leistungen

Der Gastronomiebetrieb bezahlt eine Teilnahmegebühr von 130 € netto für das drei Jahre gültige Zertifikat.

In diesem Betrag sind enthalten:

- Organisation und Lizenzgebühr Wanderbares Deutschland
- Urkunde als ausgezeichnete Betrieb
- Gütesiegel als Hausschild für den Zeitraum der Zertifizierung
- Prüfgebühr für unangemeldete Überprüfung der Kriterien
- Internetpräsenz auf www.wanderbares-deutschland.de
- Internetpräsenz auf www.schwarzwald-tourismus.info

Ist die Überprüfung nicht erfolgreich, ist dennoch eine Bearbeitungs- und Prüfungsgebühr von 130 € netto fällig. Für eine zweite Überprüfung werden 50 € netto zzgl. Reisekosten erhoben.

Auszeichnung

Der „Qualitätsgastgeber GASTRONOMIE“ erhält nach bestandener Überprüfung die Nutzungsrechte als „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland im Schwarzwald GASTRONOMIE“. Die Wort-/Bildmarke sowie die Plakette sind ausschließlich für den Zweck der Vermarktung und Werbung zu verwenden und dürfen nur für den überprüften Betrieb verwendet werden.

Die Überlassung der Plakette „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland GASTRONOMIE im Schwarzwald“ erfolgt leihweise. Sie bleibt Eigentum der Schwarzwald Tourismus GmbH. Die Erlaubnis zur Verwendung der Wort/Bildmarke oder der Plakette entfällt mit der Beendigung des Vertragsverhältnisses bzw. der Nichtverlängerung oder negativen Überprüfung. Die Plakette muss dann innerhalb von vier Wochen an die Schwarzwald Tourismus GmbH zurückgegeben werden.

Daten-/Bildmaterial

Der Betrieb versichert, dass er Inhaber sämtlicher Urheberrechte an dem von ihm bereitgestellten Foto ist und gestattet der Schwarzwald Tourismus GmbH bzw. den von dieser beauftragten Verlagen die kostenfreie Verwendung dieser Fotos in sämtlichen damit in Zusammenhang stehenden Veröffentlichungen. Alle zur Verfügung gestellten Daten dürfen weitergeleitet und veröffentlicht werden.

Schiedsstelle

Zur Klärung strittiger Fragen ist eine neutrale Schiedsstelle eingerichtet. Dies ist der Schwarzwaldverein e.V. mit Sitz in Freiburg. Betriebe, die sich ungerecht beurteilt fühlen, können die Schiedsstelle anrufen. Die Schiedsstelle trifft nach Klärung des Sachverhaltes eine für die Beteiligten bindende Regelung.

Schwarzwald Tourismus GmbH Freiburg, Christopher Krull, 01.03.2008



Antrag auf Zertifizierung

Qualitätsgastgeber Wandern GASTRONOMIE im Schwarzwald

Antrag bitte senden oder faxen an **Fax: 07231 / 147 38 20**

**Schwarzwald Tourismus GmbH
Frau Ute Vallon
Am Waisenhausplatz 26
75172 Pforzheim**

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an folgende Tel: **07231/14738-12**

Hiermit beantrage ich das Gütesiegel „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland GASTRONOMIE im Schwarzwald“:

Name des Betriebes:

Inhaber/Ansprechpartner:.....

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon/Fax:

Internet/ E-mail:

Öffnungszeiten/Ruhetage:

Betriebsruhe:

Betrieb liegt an folgendem Wanderweg:

Betrieb liegt in folgender Wanderregion:

Die Teilnahmebedingungen der Schwarzwald Tourismus GmbH mit Stand 08/2011 sowie die Anlagen „Qualitätskriterien Wanderbares Deutschland GASTRONOMIE“ mit den Erläuterungen zu den Qualitätskriterien“ habe ich bekommen: Sie werden von mir anerkannt. Ich bestätige hiermit, dass die Teilnahmevoraussetzungen im genannten Betrieb erfüllt sind und bitte um die entsprechende Prüfung. Die Anlage „Qualitätskriterien Wanderbares Deutschland“ liegt ausgefüllt diesem Antrag bei.

Datum

Stempel und Unterschrift

Anmeldung und Information zum Projekt „Qualitätsgastgeber Wandern“:

Schwarzwald Tourismus GmbH
Frau Ute Vallon, Am Waisenhausplatz 26, 75172 Pforzheim
Tel. 07231/1473812, Fax 07231/14738-20, vallon@schwarzwald-tourismus.info



Anlage: Qualitätskriterien für Wanderfreundliche Gastronomie und Einkehrmöglichkeiten

(alle Kriterien müssen erfüllt werden)

Kriterien - Ausstattung

- 1. Liegt Ihr Betrieb in einer attraktiven Wanderregion und in Nähe (max. 2 km) eines markierten Wanderwegenetzes?** ja nein

Attraktive Wanderregionen sind Gebiete in ländlicher Gegend, die nicht z.B. in Gewerbegebieten, unmittelbarer Nachbarschaft zu Kläranlagen oder Anlagen, die das Landschaftsbild beeinträchtigen oder an stark befahrenen Autostraßen und Autobahnen gelegen sind. Die Entfernung zum nächsten Wanderweg mit Anschluss an ein Wanderwegenetz darf für die Wanderer maximal 2 km betragen.

- 2. Bieten Sie im Eingangsbereich Säuberungsmöglichkeiten für Wanderschuhe an?** ja nein

Hierzu halten Sie mindestens Bürste und Wassereimer an deutlich sichtbarer Stelle bereit. Ein Schuhpflegemittel ist nicht unbedingt nötig, aber ein toller Service für Ihre Wandergäste.

- 3. Halten Sie für Ihre Gäste eine Wanderapotheke bereit?** ja nein

Für die Versorgung kleinerer Blessuren halten Sie einen Erste-Hilfe-Kasten, Blasenpflaster und Hilfsmittel zur Entfernung von Zecken bereit.

- 4. Bieten Sie eine Möglichkeit, Ausrüstung, Kleidung und Haare zu trocknen?** ja nein

Sie geben Ihren Gästen die Möglichkeit, Kleidung und Ausrüstung in einem beheizten Raum zum Trocknen aufzuhängen bzw. abzulegen und halten Handtücher und einen Haartrockner bereit.

- 5. Erhalten Ihre Gäste aktuelle Wetterinformationen?** ja nein

Sie informieren über die aktuellen Wetteraussichten der nächsten drei Tage, ausgehängt oder rufen es im Internet ab. Es steht mindestens eine Kombination aus Thermometer, Barometer und Hygrometer bzw. eine Digitale Wetterstation zur Verfügung.

- 6. Ist Ihr Gastraum in Möblierung und Ausstattung zweckmäßig, und wirkt die Zusammenstellung sauber, gepflegt und aufeinander abgestimmt, mit höchstens geringen Abnutzungserscheinungen?** ja nein

Wirkt der Eingangsbereich freundlich und sind die sanitären Einrichtungen sauber und gepflegt? Auch einfache Möblierung sollte in sauberem, gepflegtem Zustand sein. Die sanitären Anlagen werden regelmäßig mehrmals täglich geprüft und gereinigt.

- 7. Gibt es eine immer zugängliche, zentrale Sammlung aktueller Wanderinformationen?** ja nein

Generelle Wanderinformationen wie eine Umgebungskarte sowie aktuelle Informationen (Begehbarkeit von Wanderwegen, Tollwutgefahr, Öffnungszeiten/Ruhetage von Hütten, ÖPNV-Verbindungen, Wetterinfos, regionale Veranstaltungen, geführte Wanderungen, etc.) sind an einem zentralen Ort immer zugänglich für den Wanderer.

- 8. Stellen Sie Wanderkartenmaterial (zum Verleih oder gegen Bezahlung) zur Verfügung?** ja nein

In der Regel sind Ihre Wandergäste mit eigenen Karten ausgestattet. Sie halten Wanderkarten der Region zur Weitergabe an Ihre Gäste bereit.

- 9. Halten Sie Prospekte zu regionalen Sehenswürdigkeiten zur Verfügung?** ja nein

Sie bieten Prospekte, Bücher und weitere wissenswerte aktuelle Informationen über Sehenswürdigkeiten, Kultur, Flora und Fauna der Region. Hierbei decken Sie einen Radius von mindestens 20 km um ihr Haus ab.

Kriterien - Service

- 10. Sind Sie wanderkundig oder haben Sie Mitarbeiter, die über Wanderangebote informiert sind und individuell Auskunft geben können? Und halten Sie darüber hinaus Empfehlungen für ortsnahe Wanderungen bereit?** ja nein

Ein Mitarbeiter in Ihrem Betrieb kennt das Wegenetz in einem Radius von 15 km um Ihr Haus herum. Dazu halten Sie verlässliche und aktuelle Informationen und Tourenvorschläge mit wanderspezifischen Angaben bereit (z.B. eingeschränkte Begehbarkeit, Wegbeschreibung, Steigung, Dauer).

- 11. Bieten Sie Ihren Gästen einen Reservierungsservice für die nächste Unterkunft und Nacht, möglichst bei einem wanderfreundlichen Gastgeber, an?** ja nein

Sie können über nahe gelegene Unterkünfte informieren und sind bei der Reservierung einer Übernachtung behilflich. Sie vermitteln nach Möglichkeit andere wanderfreundliche Gastgeber.

- 12. Bieten Sie eine kostenfreie Auffüllung von Wasserflaschen mit Leitungs- oder Quellwasser an?** ja nein

Auf Wunsch bieten Sie Ihren Wandergästen zur Versorgung während ihrer Wanderung das Auffüllen der Getränkeflasche kostenlos an.

- 13. Weisen Sie an Ruhetagen und außerhalb der Öffnungszeit gut sichtbar auf den nächsten offenen Gastronomiebetrieb hin?** ja nein

Ein einfacher Texthinweis informiert an der Eingangstür oder in einem Fenster über nahe gelegene Betriebe, die an diesem Tag geöffnet haben.

- 14. Haben Sie eine in der Wandersaison von 11 bis 19 Uhr durchgehend geöffnete Küche, wobei Sie zumindest eine Vesperkarte bereithalten?** ja nein

Ihre Küche ist an Ihren Öffnungstagen (mindestens drei Tage pro Woche von April bis Oktober) von 11-19 Uhr durchgehend für Wanderer geöffnet. Sie bieten über den gesamten Zeitraum zumindest eine Vesperkarte mit kalten Speisen an.

Kriterien - Verpflegung

15. Wird in Ihrer Küche auch regionaltypisch und mit regional erzeugten oder verarbeiteten Produkten gekocht? ja nein

Die Verwendung von regionaltypischen und regionalen Produkten in der Küche des Betriebes ist bei den Wandernern sehr beliebt und wird bevorzugt. Sie bieten mindestens zwei regionaltypische Gerichte an und verwenden nachweislich mindestens drei regional erzeugte oder verarbeitete Produkte. Die entsprechenden Gerichte weisen Sie in der Karte gesondert aus.

16. Bereiten Sie die Speisen in Ihrer Küche frisch zu? ja nein

Sie bereiten die angebotenen Gerichte in Ihrer Küche selbst zu. Bevorzugt verwenden Sie dabei frische Produkte, z.B. Obst und Gemüse. Eine saisonale Änderung der Speisekarte freut Ihre Wandergäste besonders.

17. Bieten Sie auch vegetarische Speisen an? ja nein

Vegetarische Gerichte dürfen als Alternative zum Fleisch auf der angebotenen Speisekarte nicht fehlen. Sie bieten mindestens drei fleischlose Hauptgerichte an und weisen diese gesondert auf der Karte aus.

Bitte vergessen Sie nicht, dem Antrag auf Zertifizierung (S. 5) auch die ausgefüllten Qualitätskriterien (Anlage, S. 6-8) beizulegen!!

