toubiz
by land in sicht

Erfassung von touristischen Informationen, Tipps und Insiderwissen

Erhebungsbogen

ESSEN UND TRINKEN

Stand Juli 2020

Basics

Grundlagen

Wie heißt der Betrieb?

Welche Kategorie beschreibt dein Inhalt am besten?

Im Anhang befindet sich eine Tabelle mit allen Kategorien. Wähle die Kategorie aus, die am Besten zu deinem Inhalt passt.

Gibt es noch eine weitere Kategorie die dein Inhalt beschreibt?

Häufig gibt es eine Mehrzahl an Kategorien die passen. Ist dein Inhalt vielleicht nicht nur ein Museum, sondern auch ein berühmtes Gebäude?

Wie ist deine Location zu erreichen?

Kontakt

Bitte gib deine Adresse und Kontaktdaten an

Straße, Nr.	
PLZ , Ort	
Land	
E-Mail	
Telefon	
Mobil	
Fax	

Gibt es eine Verwaltungsadresse?

Straße, Nr.	
PLZ , Ort	
Land	

Gibt es eine Kontaktperson?

Anrede	
Vorname	
Nachname	

Wie lautet die Webseite?

_____

Welche Social Media Kanäle und Medien werden genutzt?

Gebe den Link der Kanäle an, z. B. https://www.facebook.com/xyz

facebook	
instagram	
youtube	
twitter	
flickr	
wikipedia	
Videolink	
Panoramavideolink	

Ortsbestimmung

Anfahrt / Anreise

Beschreibe, wie der Ort erreicht werden kann.

Gibt es ÖPNV-Haltestellen in der Nähe?

Gibt es nahegelegene Parkplätze?

Was muss man wissen?

Beschreibungen

Kurzbeschreibung

Beschreibe den Inhalt in wenigen Wörtern. Wir empfehlen 1–2 aussagekräftige Sätze mit ca. 250 Zeichen.

Beschreibung

Beschreibe deinen Inhalt ausführlich. Vermittle dem potentiellen Besucher „Insiderwissen".
Was macht diesen Inhalt besonders? Schildere alles Wissenswerte über das Ausflugsziel / den Point of Interest. Beantworte möglichst alle potentiellen Fragen, die ein Gast in der Touristinformation darüber stellen würde.

Wann hat dein Inhalt geöffnet?

Öffnungszeiten

- ◯ Keine Öffnungszeiten
- ◯ Rund um die Uhr geöffnet
- ◯ Auf Anfrage geöffnet
- ◯ Öffnungszeiten

Reguläre Öffnungszeiten

Wochentag	Uhrzeit von – bis z. B. 08:30 – 14:00	Uhrzeit von – bis z. B. 17:00 – 23:00	Hinweis (optional) z. B. Damensauna, mit Kinderprogramm
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			
Samstag			
Sonntag			

Abweichende Öffnungzeiten / Saison-Öffnungszeiten in bestimmten Zeiträume

Nenne zunächst die Zeiträume, von denen die regulären Öffnungszeiten abweichen.
Beschreibe sie anschließend in der jeweiligen Tabelle näher.

Zeitraum	Von z. B. 01.11.20...	Bis z. B. 31.11.20...	Bemerkung zur Abweichung
A			
B			
C			

Öffnungszeiten in Zeitraum A

Wochentag	Uhrzeit von – bis z. B. 08:30 – 14:00	Uhrzeit von – bis z. B. 17:00 – 23:00	Hinweis (optional) z. B. Damensauna, mit Kinderprogramm
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			
Samstag			
Sonntag			

Öffnungszeiten in Zeitraum B

Wochentag	Uhrzeit von – bis z. B. 08:30 – 14:00	Uhrzeit von – bis z. B. 17:00 – 23:00	Hinweis (optional) z. B. Damensauna, mit Kinderprogramm
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			
Samstag			
Sonntag			

Öffnungszeiten in Zeitraum C

Wochentag	Uhrzeit von – bis z. B. 08:30 – 14:00	Uhrzeit von – bis z. B. 17:00 – 23:00	Hinweis (optional) z. B. Damensauna, mit Kinderprogramm
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			
Samstag			
Sonntag			

Zeiten in denen geschlossen ist:

Gebe die Zeiten an, die aufgrund von z. B. Betriebsferien geschlossen sind.

Von z. B. 01.11.20...	Bis z. B. 31.11.20...	Bemerkung

Aktionstage / Feiertage und deren Öffnungszeiten

Datum	Uhrzeit von – bis z. B. 08:30 – 14:00	Bemerkung

Medieninhalte

Bilder

Auswahl der Bilder

Deine Bilder sollten möglichst im Querformat sein, mindestens eine Auflösung von 1440px (Lange Kante) haben und nicht größer als 5MB sein.

Vermeide austauschbare Fotos ohne Wiedererkennungswert.

Füge Bilder hinzu , die die Hauptmerkmale deines Inhaltes darstellen. Was macht diesen Inhalt besonders? Wo liegt der Unterschied zur Konkurrenz?

Sei menschlich - Zeige Menschen

Zeige Angestellte, Guides, verantwortliche Personen oder auch Besucher vor Ort.
Vermeide die Verwendung von ausschließlich menschenleeren und emotionslosen Bildern.

Einheitliches Erscheinungsbild

Deine Bilder sollten einheitlich wirken. Das betrifft sowohl die allgemeine Erscheinung, als auch die Farbgebung. Vermeide eine Vermischung von professionellen Fotografien und Schnappschüssen.

Mehr Tipps gibt es hier https://www.land-in-sicht.de/toubiz/faq/artikel/bildauswahl-leicht-gemacht/

Bereitstellung der Bilder

Wir empfehlen für das Versenden der Bilder zum Leistungsträger oder zur Destination, Dienste wie Dropbox, Google Drive oder wetransfer zu nutzen. Sie erleichtern das Versenden von größeren Datenmengen.

Informationen zum Bild

Zu jedem Bild kannst du den Bildtitel, Copyright-Inhaber, einen alternativen Bildtext, einen Beschreibungstext und die Lizenz angeben.

Copyright

Stelle nur Bilder zur Verfügung, über die du ausreichende Nutzungsrechte hast!

Alternativer Bildtext

Er beschreibt das Bild für Nutzer die, deine Inhalte nicht sehen können sondern mit Unterstützungstechnologien deine Webseite besuchen. Hier reichen 1 -5 Wörter.

Beschreibungstext

Der Beschreibungstext beschreibt in 1-5 Wörtern was das Bildmotiv zeigt.

Lizenz

Die Lizenz beschreibt ob, und wenn ja wie, anderere deine Bilder verwenden dürfen.
Achtung! Du kannst nur anderen die Verwendung erlauben, wenn du ausreichende Rechte dafür hast.
Mehr zur Lizenzauswahl erfährst du am Ende des Erhebungsbogens.

Zur Beschriftung der Bilder nenne im folgenden je Bild:

- Eindeutiger Bildname.jpg“
- Copyright
- Bildtext
- Lizenzauswahl

Medieninhalte

Dokumente

Dokumente können als .pdf, .doc, .docx, .jpeg oder .png hochgeladen werden.
Solltest du mehrere große Dokumente an den Leistungsträger/ die Destination versenden wollen, ist es zu empfehlen Dienste wie Dropbox, Google Drive oder wetransfer zu nutzen.

Wähle auch für die Dokumente eine Lizenz aus. Die Lizenz beschreibt ob, und wenn ja, wie anderere deine Dokumente verwenden dürfen. Achtung! Du kannst nur anderen die Verwendung erlauben, wenn du ausreichende Rechte dafür hast. Mehr zur Lizenzauswahl erfährst du am Ende des Erhebungsbogens.

Beschreibe hier, mit welcher Lizenz die Dokumente veröffentlicht werden sollen

Genau hingeschaut

Detailinformationen

Anreise

Verkehrsinfrastruktur

- ☐ Busparkplätze vorhanden
- ☐ Parkmöglichkeiten am Haus
- ☐ Fahrradabstellmöglichkeit
- ☐ Tiefgarage
- ☐ Mit ÖPNV gut zu erreichen
- ☐ Bahnhof in der Nähe

Nächste Autobahnausfahrt (in Kilometern)

_____

Nächster Bahnhof (in Kilometern)

_____

Öffentliche Verkehrsmittel (in Kilometern)

_____

Lagemerkmale

Welche Lagemerkmale hat das Haus?

- ☐ Zentrumsnah
- ☐ Ruhige Lage
- ☐ Nähe Kurgebiet
- ☐ Wanderwege in der Nähe
- ☐ Ortsrand
- ☐ Im Kurgebiet
- ☐ Supermarkt in der Nähe

Höhe über dem Meer (in Meter)

_____

Entfernung zum Meer (in Kilometern)

_____

Entfernung zum See (in Kilometern)

_____

Entfernung zur Loipe (in Kilometern)

_____

Entfernung zur Piste (in Kilometern)

_____

Informationen für Gastronomie

Welche Mahlzeiten werden vor Ort angeboten?

- ☐ Frühstück
- ☐ Brunch
- ☐ Mittagessen
- ☐ Kaffe & Kuchen
- ☐ Abendessen

Welche Bewirtungsformen werden angeboten?

- ☐ Frontcooking
- ☐ Catering
- ☐ Take Away

Gibt es durchgehend warme Küche?

- ○ durchgehend warme Küche
- ○ spezifsiche Zeiten für warme Küche

Warme Küche Zeiten

Wochentag	Uhrzeit von – bis z. B. 08:30 – 14:00	Uhrzeit von – bis z. B. 17:00 – 23:00	Hinweis (optional)
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			
Samstag			
Sonntag			

Was kennzeichnet deine Räumlichkeiten?

- ☐ Terrasse/Garten
- ☐ Raucherraum
- ☐ Behindertengerecht (Lokal und Toiletten mit Rollstuhl erreichbar)
- ☐ Hunde willkommen
- ☐ Festsaal/ Gesellschaftsraum
- ☐ Betrieb mit Übernachtungsmöglichkeit
- ☐ Nette Toilette

Bis wie viel Uhr ist der Außenbereich geöffnet?

_____

Anzahl der Sitzplätze innen

_____

Anzahl der Sitzplätze außen

_____

Anzahl der Nebenräume

_____

Anzahl der Sitzplätze in Nebenräumen

_____

Welches Ambiente beschreibt den Gastronomiebetrieb?

- [ ] elegant
- [ ] extravagant
- [ ] familiär
- [ ] gehoben
- [ ] gemütlich
- [ ] historisch
- [ ] modern

Welcher Küchenstil wird angeboten?

- [ ] afrikanisch
- [ ] amerikanisch
- [ ] arabisch
- [ ] asiatisch
- [ ] französisch
- [ ] griechisch
- [ ] gutbürgerlich
- [ ] haute cuisine
- [ ] indisch
- [ ] international
- [ ] italienisch
- [ ] japanisch
- [ ] mediterran
- [ ] mexikanisch
- [ ] orientalisch
- [ ] regional
- [ ] spanisch
- [ ] schweizerisch
- [ ] türkisch

Werden Mahlzeiten für spezifische Essgewohnheiten oder Allergien angeboten?

- [ ] Bio-, Vollwertküche
- [ ] glutenfreie Kost
- [ ] Halal
- [ ] koscher
- [ ] lactosefreie Kost
- [ ] Reduktionskost
- [ ] Diätküche
- [ ] vegane Küche
- [ ] vegetarische Küche

Ist eine Reservierung empfohlen?

- ◯ Reservierung empfohlen
- ◯ keine Reservierung notwendig
- ◯ Reservierung am Wochenende empfohlen
- ◯ Reservierung notwendig

Gibt es eine Online Reservierungsmöglichkeit? Trage den Link zur Online Tischreservierung ein. z. B. (https://www.reservierungslink.de)

_____

Was kennzeichnet deine Speisekarte?

- ☐ Fleischspezialitäten
- ☐ Fischspezialitäten
- ☐ Wildspezialitäten
- ☐ regionale Spezialitäten
- ☐ Fondue/ Raclette
- ☐ regionale Produkte
- ☐ saisonale Gerichte
- ☐ große vegetarische Auswahl
- ☐ hausgemachte Kuchen und Torten
- ☐ Eiskarte
- ☐ Vesperkarte/ Brotzeitkarte
- ☐ Steakkarte
- ☐ große Cocktailauswahl
- ☐ große Bierkarte
- ☐ große Wein-Auswahl
- ☐ große Whiskeyauswahl
- ☐ große Rum-Auswahl
- ☐ Zigarren / Cigarillos
- ☐ Kindermenü
- ☐ Mehrsprachige Menükarte

Hast du eine Feinschmecker Auszeichnung?

- ◯ 1 Feinschmecker
- ◯ 1 1/2 Feinschmecker
- ◯ 2 Feinschmecker
- ◯ 2 1/2 Feinschmecker
- ◯ 3 Feinschmecker
- ◯ 3 1/2 Feinschmecker
- ◯ 4 Feinschmecker
- ◯ 4 1/2 Feinschmecker
- ◯ 5 Feinschmecker
- ◯ 5 1/2 Feinschmecker

Hat der Betrieb Varta Diamanten?

- ◯ 1 Diamant
- ◯ 2 Diamanten
- ◯ 3 Diamanten
- ◯ 4 Diamanten
- ◯ 5 Diamanten

Ist der Betrieb mit Michelin Sternen ausgezeichnet?

- ◯ 1 Stern
- ◯ 2 Sterne
- ◯ 3 Sterne

Hat der Betrieb Gault-Millau Hauben?

- ◯ 1 Haube
- ◯ 2 Hauben
- ◯ 3 Hauben
- ◯ 4 Hauben
- ◯ 5 Hauben

Wie viele Gault-Milllau Punkte hat er?

_____

Ist er mit dem Aral Schlemmer Atlas ausgezeichnet?

- ◯ 1 Kochlöffel
- ◯ 2 Kochlöffel
- ◯ 3 Kochlöffel
- ◯ 4 Kochlöffel
- ◯ 5 Kochlöffel

Hat dein Betrieb weitere Auszeichnungen?

- ☐ Bib Gourmand
- ☐ Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland-Gastronomie
- ☐ familien-restaurant Baden Württemberg
- ☐ Haus der Baden-Württemberger Weine
- ☐ Schmeck den Süden
- ☐ Südland Köche
- ☐ Naturpark-Wirte (Schwarzwald Mitte/Nord)
- ☐ Naturpark-Wirte (Südschwarzwald)

In welchem Preissegment liegt der Betrieb?

- ◯ niedrig
- ◯ mittel
- ◯ hoch

Service & Eignung

Zusätzliche Serviceangebote

- [ ] Freies WLAN
- [ ] Kostenpflichtiges WLAN
- [ ] Toilette zur kostenlosen öffentlichen Nutzung

Sind Haustiere erlaubt?

- ◯ Haustiere sind erlaubt
- ◯ Haustiere sind auf Anfrage erlaubt
- ◯ Haustiere sind nicht erlaubt

Ist das Haus wetterunabhängig?

- ◯ Ja, es ist wetterunabhängig.
- ◯ Nein, es ist wetterabhängig.

Bist du auf besondere Personengruppen ausgerichtet?

- [ ] für Familien besonders geeignet
- [ ] für Familien ungeeignet
- [ ] fahrradfreundlich
- [ ] motorradfreundlich
- [ ] für Senioren besonders geeignet

Inwieweit ist eine barrierefreie Nutzung möglich?

- [ ] barrierefrei nach DIN 18040
- [ ] bedingt barrierefrei
- [ ] für Rollstuhlfahrer geeignet
- [ ] für Gehörlose und Schwerhörige geeignet
- [ ] für Sehbehinderte geeignet

Merkmale Kinder

Welche Leistungen werden für Kinder angeboten?

- ☐ Gesellschaftsspiele
- ☐ Kinderbetreuung
- ☐ Kinderprogramm
- ☐ Spielecke/ Spielzimmer
- ☐ zusätzlicher Babyservice
- ☐ Malset
- ☐ Wickeltisch
- ☐ Indoorspielplatz
- ☐ Kinderhochstuhl
- ☐ Kinderspielplatz am Haus
- ☐ Spielplatz in der Nähe
- ☐ Kinderbücher
- ☐ Spielzeug

Informationen für Gruppen

Für welche Gruppengröße ist dein Inhalt geeignet?

_____

Sind Reisegruppen willkommen?

_____

Tagungsmöglichkeiten

Für wieviele Tagungsgäste eignen sich die Räumlichkeiten?

Anzahl Konferenzräume

Anzahl Gruppenräume

Welche Tagungsausstattung steht zur Verfügung?

- ☐ Beamer
- ☐ Internetverbindung
- ☐ Mikrofon
- ☐ Podium
- ☐ Rednerpult
- ☐ Flipchart
- ☐ Leinwand
- ☐ Overhead-Projektor
- ☐ Pointer
- ☐ Whiteboard

Maximale Plätze Bankettbestuhlung

Maximale Plätze Parlamentsbestuhlung

Maximale Plätze Theaterbestuhlung

Informationen zum Gastgeber

Welche zusätzliche Ausstattung bietet der Betrieb?

- ☐ Kegelbahn/ Bowling
- ☐ Dart
- ☐ Tischkicker
- ☐ Billiard
- ☐ E-Bike-Ladestation

Welche Auszeichnung hat der Gastgeber?

- ☐ Viabono
- ☐ EMAS geprüft
- ☐ Partner des Biosphärengebiets
- ☐ Bett+Bike
- ☐ Naturpark – Wirt& Hotel
- ☐ Echte Gastlichkeit

Welches Greensign Level hat die Unterkunft?

- ○ Level 1
- ○ Level 2
- ○ Level 3
- ○ Level 4
- ○ Level 5

Welche Servicequalität liegt vor?

- ○ Stufe 1
- ○ Stufe 2
- ○ Stufe 3

Hat der Betrieb eine DEHOGA Umweltcheck Klassifizierung?

- ○ DEHOGA Umweltcheck Bronze
- ○ DEHOGA Umweltcheck Silber
- ○ DEHOGA Umweltcheck Gold

Ist der Gastgeber als Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland gekennzeichnet? Bis wann?

Ist der Gastgeber ein nachhaltiger Partnerbetrieb der Hochschwarzwald GmbH?

Sprachen

Welche Sprachen werden vor Ort gesprochen?

- ☐ Englisch
- ☐ Dänisch
- ☐ Niederländisch
- ☐ Französisch
- ☐ Italienisch
- ☐ Spanisch

Bewertungen

Möchtest du Bewertungen von anderen Systemen verknüpfen? Gebe hierfür die jewilige ID an.

TrustYou ID

Tripadvisor ID

Informationen zu Zahlungsmöglichkeiten

Wie kann bezahlt werden?

- [ ] Barzahlung
- [ ] Visa
- [ ] Diners Club
- [ ] Überweisung
- [ ] Postcard
- [ ] PayPal
- [ ] American Express
- [ ] EC-Card / Maestro
- [ ] Mastercard
- [ ] Kreditkarten akzeptiert
- [ ] Twint
- [ ] mobile Bezahldienste

Ermäßigungen

Mit welchen Cards kann der Gast Ermäßigungen bekommen?

- [ ] BODENSEECARD WEST
- [ ] HochschwarzwaldCard
- [ ] DüsseldorfCard
- [ ] AlbCard
- [ ] SchwarzwaldCard

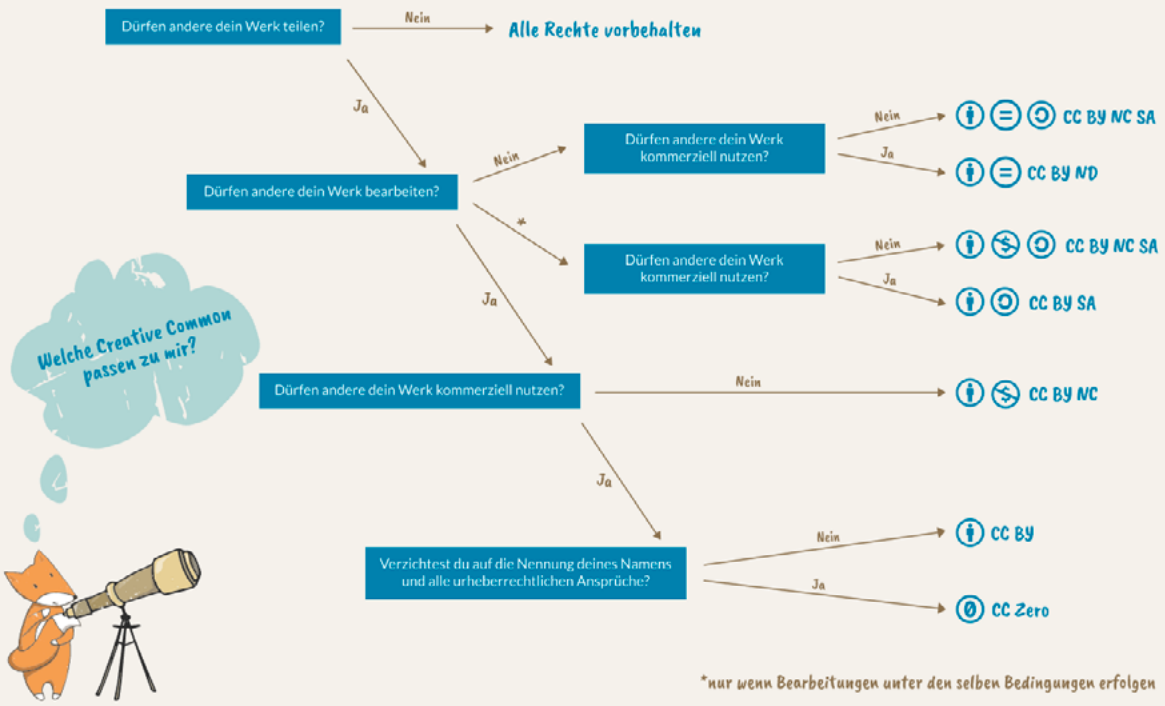
Was passiert mit meinen Daten?

Lizenzauswahl

Creative Commons Lizenzen ermöglichen es dem Urheber eines Inhaltes zu bestimmen wie und ob andere den Inhalt verwenden dürfen. Sie heben sich damit von *Alle Rechte vorbehalten* ab, wobei kein anderer außer dem Urheber den Inhalt verwenden darf.

Es ist wichtig Inhalte zu lizenzieren, um zu vermeiden, dass das Urheberrecht versehentlich verletzt wird. Mit der CC Lizenz wird klargestellt was der Nutzer mit den Inhalten darf, und was nicht.

Was ist bei der Vergabe einer CC Lizenz zu beachten?
Gehört der Inhalt dir oder hast du das Recht den Inhalt mit der entsprechenden offenen Lizenz zu versehen? Du solltest keine Lizenz auf Inhalte setzen, wenn du diese Inhalte nicht besitzt oder zu dessen Lizenzierung berechtigt bist.

Ist dir bewusst, dass eine CC-Lizenz nicht widerrufbar ist? Du kannst natürlich jederzeit deinen Inhalt nicht mehr unter einer CC-Lizenz zur Verfügung stellen, dies hat jedoch keine Auswirkung auf die Rechte der bereits im Umlauf befindlichen Kopien deiner Werke.

Unter welcher Lizenz möchtest du diesen Inhalt freigeben?