

Checkliste zur Vorbereitung auf die Zertifizierung

Betriebsname: _____

Ansprechpartner: _____

Datum: _____ Mitgliedsnr. _____

Anforderungen Regionale Speisekarte	Ja	Nein	Bemerkung
1 Werden Regionale Gerichte ganzjährig / saisonal (Verarbeitung frischer Produkte) angeboten?			
2 Sind die regionalen Angebote in der Speisekarte entsprechend gekennzeichnet und für den Gast nachvollziehbar?			
3 Weisen die Gerichte eine regionaltypische Beziehung zu Hessen bzw. zur Region auf?			
4 Wird das Frischfleisch aus Hessen bezogen (GaH, Bio-Hessen, g.U., g.g.A.) ?			
5 Ist die Herkunft aus Hessen von sonstigen Rohprodukten sichergestellt? z.B. Obst, Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Eier, Fisch, Honig, Wild			
6 Wurden vorverarbeitete Produkte in Hessen hergestellt? z.B. Mehl, Teigwaren, Obsterzeugnisse, Gemüseerzeugnisse, Milch und Milchprodukte, Fleischerzeugnisse			
7 Wird nach HACCP Standards gearbeitet?			
8 Wird die Herkunft von Fleisch aus Hessen auf Rechnung oder Lieferschein bestätigt?			
9 Erfolgt eine Wareneingangskontrolle bzgl. Herkunft und Kennzeichnung?			
10 Mit der Überprüfung unseres Betriebs (Qualitätscheck alle 3 Jahre) auf Erfüllung der Kriterien erklären wir uns ausdrücklich einverstanden			
11 Werden Rechnungskopien oder Lieferscheine als Herkunftsdokumente aufbewahrt (mind. 2 Jahre)?			
12 Werden nicht mehr aktuelle Speisekarten gesammelt und chronologisch abgelegt (Kopien, mind. 2 Jahre)?			
13 Servicemitarbeiter können ohne Nachfrage Auskünfte zu HLC geben und auf angebotene HLC Gerichte hinweisen			
14 Betriebsmittel mit Markenführung kommen zum Einsatz (z.B. Logo, Gutscheine, Servietten usw.)			
15 Hessen à la carte-Hinweis im Internet und Verlinkung zu www.hessen-alacarte.de			