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	Werden Aussagen wie „regional“, nachhaltig“, „umweltfreundlich“, „klimafreundlich“ oder ähnliche Begriffe laut EmpCo Richtlinien konkret, eindeutig und belegbar dargestellt?			

Kooperation Hessen à la Carte
Auguste-Viktoria-Str. 6 65185 Wiesbaden
Fon 0611 99201-13 E-Mail: info@hessen-alacarte.de