

## Kvalitetsstempel til 50 danske restauranter

*Gastronomy Denmark sætter fokus på dansk kvalitetsmad*

50 danske restauranter er nu blevet optaget i kvalitetsmærkeordningen Gastronomy Denmark, efter at restauranten på Strandgården Badehotel på Læsø er blevet godkendt.

Gastronomy Denmark-mærket sikrer gæsten, at restauranten har styr på hygiejnen, har faglært betjening og baserer sine retter på danske sæson råvarer. Ordningen blev etableret i juli 2005, og målet med ordningen er at sætte fokus på det høje danske gastronomiske niveau over for turisterne.

Blandt de mest prominente navne i ordningen, finder man de to fynske spisesteder Falsled Kro og Munkebo Kro, men ordningen rummer også andre interessante spisesteder som for eksempel Dragsholm Slot og Schackenborg Slotskro.

Restauranter inden for forskellige kategorier kan opfylde de opstillede kvalitetskrav. Og derfor rummer ordningen lige fra gourmet- til klassiske familierestauranter. Fælles for dem er, at de har en holdning til den mad, de serverer og at kvaliteten af råvarer og betjening er i top.

Du kan finde en oversigt over Gastronomy Danmarks medlemmer [her](#).

### Mere information

- [www.visitdenmark.com/gastronomy](http://www.visitdenmark.com/gastronomy)
- sekretariatet/temaprojektleder Stine Rasmussen på tlf. 35248080 eller mail [stine.rasmussen@aktivdanmark.dk](mailto:stine.rasmussen@aktivdanmark.dk)

## **FAKTA OM ORDNINGEN**

### Gastronomy Denmark

- Gastronomy Denmark er en del af foreningen Aktiv Danmark, der står for kvalitetsmærkning inden for temaerne cykel, fisk, gastronomi, golf og wellness. Bag foreningen står Campingrådet, DANHOSTEL, HORESTA, Danske Kroer & Hoteller, Feriehusudlejernes Brancheforening, Friluftsrådet, regionale turismeudviklingsselskaber og VisitDenmark
- Hotel-, Restaurant- og Turisterhvervets brancheorganisation, HORESTA, er sekretariat for Gastronomy Denmark.

### Kriterierne

En kvalitetsmærket restaurant skal leve op til følgende krav:

- **Overvejende danske råvarer** – Retterne på menukortet skal hovedsageligt være baseret på dansk producerede råvarer.
- **Overvejende friske sæsonvarer** – Retterne på menukortet skal afspejle årstidens råvarer og overvejende være fremstillet af friske råvarer frem for frosne eller konserverede råvarer.

- **Sporbarhed for råvarerne** – Det skal være synligt, hvor hovedingredienserne og råvarerne, der anvendes i retterne på menukortet, kommer fra.
- **Faglært køkkenpersonale** – Over halvdelen af de ansatte i køkkenet skal have en faglig uddannelse.
- **Faglært betjening** – Over halvdelen af det ansatte betjeningspersonale skal have en faglig uddannelse.
- **Præsentation af retter** – Gæsterne skal have mulighed for at blive grundigt informeret om menu og vine før, under og efter servering. Betjeningspersonalet skal kunne svare på gæsternes eventuelle spørgsmål.
- **Holdning til råvarer, kvalitet og tilberedning** – Restauranten skal informere om holdning til kvalitet, produktion, råvarer, tilberedninger, inspiration, sortiment, m.m., inden for det klassiske og/eller det kreative køkken.
- **Bordbestilling og reservation** – Det skal være muligt at reservere bord og eventuelt menu og vin via telefon, internet eller lignende.
- **Fødevarehygiejne** – Restauranten må ikke over en periode have alvorlige anmærkninger med hensyn til fødevarehygiejnen.
- **Information om Gastronomy Denmark** – Restauranten skal kunne informere om netværkets øvrige deltagere, såvel producenter som restauranter. Gæsten skal tydeligt informeres om, at restauranten deltager i Gastronomy Denmark.