



Samarbejdsaftale om kvalitetsmærkede restauranter

1. Aftalens parter

og

Aktiv Danmark
C/o VisitDenmark
Islands Brygge 43, 3.
2300 København S

Under forudsætning af opfyldelse af kvalitetskravene i punkt 2 tilmelder ovenstående restaurant sig hermed som kvalitetsmærket restaurant i regi af gastronomitemaet i Aktiv Danmark.

2. Kvalitetskrav for Gastronomy Denmark restauranter

Følgende krav skal være opfyldt for at blive optaget i Gastronomy Denmark:

2.1. Overvejende danske råvarer (vejledende >75 pct.)

Retterne på menukortet skal hovedsageligt være baseret på dansk producerede råvarer. Dette kriterium kan f.eks. dokumenteres ved at fremvise fakturaer med danske råvarer for de seneste måneder. Beskriv hvordan dette kriterium vil blive dokumenteret hos jer:

2.2. Overvejende friske sæsonvarer (vejledende >50 pct.)

Retterne på menukortet skal afspejle årstidens råvarer og overvejende være fremstillet af friske råvarer frem for frosne eller konserverede råvarer. Kriteriet kan f.eks. dokumenteres ved at fremvise fakturaer for de seneste måneder. Beskriv hvordan dette kriterium vil blive dokumenteret hos jer:

2.3. Sporbarhed for råvarerne (vejledende >50 pct.)

Det skal være synligt, hvor hovedingredienserne og råvarerne, der anvendes i retterne på menukortet, kommer fra. Oprindelsen skal kommunikeres til gæsterne via menukort, hjemmeside, m.m. Hvordan informeres gæsten om råvarernes oprindelse?



2.4. Faglært køkkenpersonale (vejledende >50 pct.)

Over halvdelen af de ansatte i køkkenet skal have en faglig uddannelse. Særlig lang og relevant erfaring betragtes på niveau med en faglig uddannelse.

Hvor mange er ansat i køkkenet? _____

Hvor mange har en faglig uddannelse? _____

Hvor mange har særlig lang og relevant erfaring? _____

2.5. Faglært betjening (vejledende >50 pct.)

Over halvdelen af det ansatte betjeningspersonale skal have en faglig uddannelse. Særlig lang og relevant erfaring betragtes på niveau med en faglig uddannelse.

Hvor mange er ansat som betjeningspersonale? _____

Hvor mange har en faglig uddannelse? _____

Hvor mange har særlig lang og relevant erfaring? _____

2.6. 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. Hvordan præsenteres gæsten for menu og vine?

2.7. 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. Denne information kan f.eks. formidles via menukortet, en brochure eller på hjemmesiden. Hvordan informeres gæsten om restaurantens holdninger til råvarer, kvalitet og tilberedning?



2.8. Bordbestilling og reservation

Det skal være muligt at reservere bord og eventuelt menu og vin via telefon, internet eller lignende.

2.9. Fødevarehygiejne

Restauranten må ikke over en periode have alvorlige anmærkninger med hensyn til fødevarehygiejnen. Dette kriterium vurderes ud fra Fødevareregionens kontrolrapport.

2.10. 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. Hvordan informeres gæsten om Gastronomy Denmark?

2.11. Information om Gastronomy Denmark

Omtale af Gastronomy Denmarks mærkeordning og link til www.visitdenmark.com/gastronomy på egen hjemmeside.

2.12. Skilt

Logoet for mærkeordningen opsættes et centralt og synligt sted.

3. Kontrol

Restauranten accepterer at modtage kontrolbesøg af en repræsentant for en til Aktiv Danmark tilknyttet brancheorganisation enten HORESTA eller DRC. Konstateres det under et kontrolbesøg, at kvalitetskravene ikke er opfyldt, får restauranten en skriftlig advarsel. Herunder forsøger restauranten og projektlederen at komme frem til et tidspunkt, hvor opfyldelsen af kravene skal være bragt i orden. Hvis parterne ikke kan komme frem til en fælles beslutning, kan projektlederen alene fastsætte tidspunktet, hvor kravet skal være opfyldt. Fastsættelsen af tidspunktet vil variere i forhold til kravets art og graden af manglende opfyldelse.

Det påhviler restauranten at dokumentere, at kravet er opfyldt inden for den fastsatte frist, og såfremt det er nødvendigt at foretage yderligere kontrolbesøg til berigtigelse af opfyldelsen, skal omkostningerne til ekstra kontrolbesøg betales af restauranten.

4. Ydelser og rettigheder

Som medlem af Aktiv Danmark har restauranten i perioden 1/11 2007 – 31/10 2008 de rettigheder og modtager de ydelser, som fremgår på www.aktivdanmark.dk. Rettigheder og ydelser for efterfølgende perioder tilsendes hvert medlem forud for den pågældende periode.



5. Tilmelding

Under forudsætning af, at kvalitetskravene i nærværende aftales punkt 2 er opfyldt, godkendes ovennævnte restaurant som Gastronomy Denmark medlem.

Prisen for at deltage er kr. 2.500,- + moms for hver 12 måneders periode. Hver periode løber fra 1/11 – 31/10.

Såfremt restauranten ikke er medlem af en til Aktiv Danmark tilknyttet brancheorganisation (HORESTA eller DRC), der foretager kontrolbesøg, vil restauranten udover medlemsbidraget blive afkrævet kr. 1.500,- til dækning af omkostninger til kontrolbesøg.

Markedsføringsydelse og kriterier vil løbende være under udvikling for hver periode, og de vil blive meddelt i god tid inden udløbet af den forudgående periode.

Medlemskabet løber indtil udmelding. Udmelding kan ske ved, at medlemmet inden d. 1/9 skriftligt meddeler, at man ønsker udmelding af gastronomytemaet. Medlemskabet vil så ophøre med udløbet af den igangværende 12 måneders periode.

Kontaktoplysninger:

Kontaktperson _____

Telefon _____

Email _____

Tilknyttet brancheorganisation _____

Dato og underskrift for medlem

Dato og underskrift for Aktiv Danmark