



FORMULARZ OCENY
9. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2014
KATEGORIA „DLA WYMAGAJĄCYCH”
Nazwa lokalu gastronomicznego, adres i data oceny:

.....

Kryteria oceny w kategorii „Dla wymagających”	Punktacja	
Kategoria „dla Wymagających” dedykowana jest tym restauracjom, które mogą gościć osoby o specjalnych wymaganiach – mogą to być np. <u>grupy biznesmenów</u>, w tym zagranicznych, <u>elity naukowe</u> i kulturalne, czy choćby osoby uprawiające turystykę w poszukiwaniu szczególnych walorów kulinarnych. Do stworzenia tej kategorii Kapitułę Akcji Rekomendacji Krakowskich Restauracji przekonały częste pytania o takie miejsca w Krakowie, w których można przeprowadzić ważne rozmowy, gdzie można zaprosić znaczących gości; dobrze zjeść i być obsłużonym na poziomie zgodnym ze standardami europejskimi. Mamy nadzieję, że odpowiedzią na to pytanie będzie lista laureatów w kategorii „dla Wymagających”. Członkowie kapituły zwrócą uwagę na jakość serwowanych dań, serwis kelnerski, ponadstandardowe udogodnienia dla klientów, znajomość języków obcych przez personel restauracji oraz m.in. zadowalający poziom oferty alkoholi.	Ilość punktów, którą może uzyskać restauracja wg podanych kryteriów	Przyznana ilość punktów
I. LOKAL	0 - 15	
I.1 Wnętrze restauracji	0 - 7	
Czy układ i stopień zagęszczenia stolików oraz wyposażenie na sali konsumpcyjnej umożliwiają prowadzenie swobodnych rozmów np. biznesowych?	0-1	
Czy restauracja ma wystrój, którego oryginalność, styl i elegancja stanowią jej dodatkowy atut?	0-2	
Czy rozmowy nie są zakłócone np. ? (hałas z ulicy, głośna muzyka itp.)	0-1	
Czy lokal posiada część barową/klubową/lobby?	0-1	
Czy lokal posiada pomieszczenie (np. lobby) przeznaczone do palenia, w którym jest również humidor z cygarami?	0-2	
Uwagi do części I.1.: 		
I.2 Komfort i atmosfera pobytu	0-8	
Czy lokal posiada dostęp do aktualnej prasy?	0-1	
Czy restauracja posiada dodatkowe nagrody, wyróżnienia np. w przewodniku Michelin?	0-1	
Czy restauracja posiada dodatkowe elementy dekoracji dotyczące narodowości klientów np. standy z flagami ustawiane na stołach podczas obiadów/kolacji grupowych?	0-1	
Czy lokal posiada dostęp do darmowego internetu?	0-2	
Czy nakrycia stołów prezentują się w zgodzie z zasadami podwyższonego standardu (tj. obrus, serwetki płóciennie, prawidłowy zestaw dobrych gatunkowo talerzy, sztućców i szkła)	0-3	
Uwagi do części I.2.: 		

II. OBSŁUGA KELNERSKA		0 - 9
Czy personel posiada biegłą znajomość karty dań?	0-1	
Czy obsługa posiada podstawową umiejętność odpowiedniego dopasowania alkoholi do poszczególnych dań?	0-1	
Czy w restauracji można skorzystać z pomocy sommeliera bądź innej osoby przeszkolonej w zakresie alkoholi i ich doboru?	0-1	
Czy personel może zamówić dla gości taksówkę?	0-1	
Czy w lokalu jest możliwość dokonania rezerwacji grupowej?	0-1	
Czy personel zna języki obce w stopniu komunikatywnym?	0-1	
Czy w restauracji zawsze jest obecna co najmniej jedna osoba posługująca się biegle językiem angielskim	0-1	
Czy prezencja personelu i jego fachowość nie budzą zastrzeżeń?	0-2	
Uwagi do części II.:		
III. KARTA DAŃ I ALKOHOLI		0 - 8
Czy restauracja posiada kartę win?	0-1	
Czy w karcie win znajdują się wina z apelacją (np. DOC, AOC)	0-2	
Czy restauracja oferuje inne wykwitne alkohole? (np koniak min. V.S.O.P. (4-ro letnie) , whisky min. 12-letnie	0-2	
Czy w karcie dań znajdują się dania wegetariańskie?	0-1	
Czy w karcie znajdują się dania bez zawartości glutenu?	0-1	
Czy restauracja posiada kartę w językach obcych?	0-1	
Uwagi do części III.:		
SUMA PUNKTÓW		0-32
Czy w Państwa odczuciu (poza oceną wyrażoną w punktach) restauracja powinna być rekomendowana w kategorii „Dla Wymagających”? (właściwe zakreślić)	ZDECYDOWANIE TAK	
	TAK	
	RACZEJ TAK	
	RACZEJ NIE	
	NIE	
	ZDECYDOWANIE NIE	

Uzasadnienie wybranej odpowiedzi:

.....

.....

.....

NR ZESPOŁU.....

.....
Data i podpisy oceniających