



FORMULARZ OCENY

9. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2014

KATEGORIA „Z POTRAWĄ REGIONALNĄ”

Nazwa lokalu gastronomicznego, adres i data:

.....

Kryteria oceny w kategorii „Z potrawą regionalną” Kategoria „Z potrawą regionalną” dedykowana jest tym restauracjom, które w swojej ofercie menu posiadają regionalne i/lub tradycyjne i/lub lokalne dania i produkty. Kapituła oceniać będzie także sposób prezentacji i wyróżnienia w menu produktów regionalnych i tradycyjnych Małopolski. Kategoria powstała w związku z dużym zainteresowaniem turystów odwiedzających Kraków - kuchnią z produktami regionalnymi i tradycyjnymi Małopolski.	Punktacja	
	Możliwa ilość punktów, którą może uzyskać restauracja wg podanych kryteriów	Przyznana ilość punktów
I. Karta menu	0-18	
Czy w karcie menu znajdują się potrawy przygotowane z wykorzystaniem <i>małopolskich produktów regionalnych</i> (z certyfikatem unijnym)*, <i>tradycyjnych**</i> (zarejestrowanych na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi), <i>produktów lokalnych***</i> ? Proszę podać przykład:	0-10	
Czy potrawy kuchni regionalnej lub wykorzystane produkty regionalne/tradycyjne są w jakiś sposób wyróżnione? Np. wyróżnik w karcie, ekspozycja produktów w restauracji (np.: półka, kredens). Należy zwrócić uwagę na tradycyjne przygotowanie potraw regionalnych jak również wariacje z wykorzystaniem produktów regionalnych (kreatywność). Np. szarlotka z łąckich jabłek	0-5	
Czy karta menu uwzględnia sezonowość przy wykorzystaniu produktów regionalnych/tradycyjnych? Np. oscypek + inne produkty z mleka owczego (dostępność maj-październik).	0-2	
Czy w karcie menu znajdują się produkty i potrawy oznaczone symbolem różnych konkursów kuchni regionalnej (w których restauracja uczestniczyła)? Np. ciasto X – I miejsce w konkursie Y	0-1	

II. Obsługa	0-2	
Czy personel/obsługa posiada wiedzę w zakresie potraw kuchni regionalnej/tradycyjnej serwowanych w karcie menu oraz wiedzę o produktach regionalnych/tradycyjnych wykorzystanych do przygotowania wybranych dań z karty?	0-2	
III. Inne	0-5	
Czy wystrój wnętrza restauracji/ubiór obsługi/sposób podania produktów i potraw regionalnych uwzględniają elementy nawiązujące do tożsamości regionu?	0-5	
SUMA PUNKTÓW	0-25	
Czy w Państwa odczuciu (poza oceną wyrażoną w punktach) restauracja powinna być rekomendowana w kategorii „Z potrawą regionalną”? (właściwie zakreślić)	ZDECYDOWANIE TAK	
	TAK	
	RACZEJ TAK	
	RACZEJ NIE	
	NIE	
	ZDECYDOWANIE NIE	

* *Produkty Regionalne* (z certyfikatem unijnym), www.minrol.gov.pl + lista produktów stanowi załącznik nr 1 tego Formularza Oceny – (stan na dzień 02.11.2013 r.)

** *Produkty Tradycyjne* wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzona przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, www.minrol.gov.pl + (lista produktów stanowi załącznik nr 2 tego Formularza Oceny - stan na dzień 02.11.2013r - 106 produktów)

*** *Produkty lokalne* – nie znajdujące się w rejestrach, ale powszechnie znane (np. maczanka po krakowsku, kwaśnica)

Uzasadnienie wybranej odpowiedzi:

.....

.....

.....

Inne uwagi:

.....

NR ZESPOŁU.....

.....
Data i podpisy oceniających