

# **RICHTLINIEN**

## **für den Wettbewerb "GASTLICHES HAUS" im Landkreis Südwestpfalz und den Städten Pirmasens und Zweibrücken (Beschluss des Kreistages Landkreis Südwestpfalz vom 26.03.2012)**

### **WETTBEWERBSZIEL**

Der Tourismus im Landkreis Südwestpfalz und den Städten Pirmasens und Zweibrücken stellt einen bedeutenden Wirtschaftsfaktor dar, den es qualitativ zu sichern und auszubauen gilt.

Hauptleistungsträger des Tourismus sind die gastgewerblichen Betriebe, sie tragen wesentlich zum Leistungsstand des Urlaubsgebietes Südwestpfalz bei. Entsprechend ist die Qualität der Leistungen des Gaststätten- und Beherbergungsgewerbes dauerhaft den sich wandelnden Ansprüchen der Gäste anzupassen.

Der Wettbewerb "GASTLICHES HAUS" will Anreize für Qualitätsverbesserungen und Leistungssteigerungen bieten und die Leistungsträger zur Angebotsoptimierung motivieren.

### **ALLGEMEINES**

Der Wettbewerb wird im 3-Jahres-Rhythmus ausgelobt.

Gastliche Häuser werden mit Plaketten und Urkunden ausgezeichnet, die im Eigentum des Landkreises bzw. der Städte Pirmasens und Zweibrücken bleiben.

### **TEILNAHME, ANMELDUNG UND AUSZEICHNUNG**

Teilnahmeberechtigt sind alle Betriebe, die über gastronomische Einrichtungen oder über gastronomische Einrichtungen mit Übernachtungsmöglichkeiten im Landkreis Südwestpfalz und in den Städten Pirmasens und Zweibrücken verfügen.

Die Wettbewerbsausschreibung erfolgt in den Tageszeitungen und Bekanntmachungsorganen der Verbandsgemeinden.

Die Anmeldung zur Teilnahme erfolgt schriftlich durch die BetriebsinhaberInnen.

Mit der Anmeldung zur Teilnahme haben die BetriebsinhaberInnen schriftlich ihre Anerkennung der Wettbewerbsrichtlinien zu bestätigen.

Die teilnehmenden Betriebe werden in Kategorien wie folgt eingeteilt:

1. Hotels, Pensionen, Cafes und Gaststätten **mit Beherbergung**;
2. Restaurants, Gaststätten, Cafés und andere Betriebe **ohne Beherbergung**
3. Wanderheime, Wanderhütten **mit Beherbergung**
4. Wanderheime, Wanderhütten **ohne Übernachtungsmöglichkeiten**

Alle Betriebe, die in der Gesamtwertung mindestens die Note "gut" erreichen, erhalten als Auszeichnung eine Plakette und eine Urkunde. Wenn die Hälfte aller Kriterien nur befriedigend oder schlechter bewertet wird bzw. ein Ausschlusskriterium befriedigend und schlechter bewertet wird, erhält der Betrieb keine Auszeichnung.

Die Plakette bleibt Eigentum des Landkreises Südwestpfalz bzw. der Stadt Pirmasens oder der Stadt Zweibrücken. Die Verleihung der Plakette ist unmittelbar an den/die BetriebsinhaberIn gebunden. Bei einem Wechsel des Betriebsinhabers/der BetriebsinhaberIn, ist die Plakette unverzüglich an die Kreisverwaltung Südwestpfalz bzw. entweder an die Stadt Pirmasens oder die Stadt Zweibrücken zurückzugeben. In besonderen Fällen, beispielsweise bei Betriebsübergang innerhalb der Familie, kann hiervon abgesehen werden.

Die beim letzten Wettbewerb als Auszeichnung verliehene Plakette muss von den Betriebsinhabern beim folgenden Wettbewerb verteidigt werden. Bei Nichtanmeldung zum nächsten Wettbewerb ist die Plakette an die Kreisverwaltung Südwestpfalz bzw. an die Stadt Pirmasens oder die Stadt Zweibrücken zurückzugeben.

Die Plakette kann, wenn die Verleihungskriterien nicht mehr erfüllt sind, auf Vorschlag der Bewertungskommission von der Kreisverwaltung Südwestpfalz bzw. der Stadt Pirmasens oder der Stadt Zweibrücken entzogen werden.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Betriebe, die in der Gesamtwertung die Note "gut" nur knapp verfehlen, können auf Vorschlag der Bewertungskommission mit einer Urkunde ausgezeichnet und als empfehlenswert anerkannt werden.

Für die Verleihung der Plaketten und Urkunden an die einzelnen BetriebsinhaberInnen erkennen der Landkreis Südwestpfalz, die Stadt Pirmasens, die Stadt Zweibrücken und die WettbewerbsteilnehmerInnen die Entscheidung der Bewertungskommission als verbindlich an. Eine gerichtliche Überprüfung der Bewertung ist ausgeschlossen.

Betriebe, die keine Auszeichnung erhalten, können auf Wunsch in einem persönlichen Gespräch mit der Bewertungskommission, ihr Bewertungsergebnis besprechen.

## **BEWERTUNGSVERFAHREN**

Die Bewertung wird nach einem einheitlichen Bewertungsbogen durchgeführt.

Im Einzelnen werden folgende Kriterien bewertet:

## **I. Gebäude / Raumangebot:**

### **Äußerer Eindruck**

Der Betrieb soll in seiner äußeren Gestaltung und seinem Baustil einladend wirken. Bewertet werden das saubere und stilgerechte Aussehen insbesondere der Eingang, Außenputz oder die Fassade, das Gasthauschild, die Außenbeleuchtung, die ansprechende Gestaltung der Aushangvorrichtung für Angebot und Preise und die gepflegte gärtnerische Außenanlage. Sauberkeit und Hygiene gelten als Voraussetzung.

Abstellmöglichkeiten für Kraftfahrzeuge und Fahrräder müssen in ausreichender Zahl am Haus oder in seiner Nähe vorhanden sein. Abstellplätze und Verbindungswege zum Eingang des Betriebes sollen gut begehbar und verkehrssicher sein. Auch soll der Eingang barrierefrei erreichbar sein. Gleiche Voraussetzungen haben Gästegaragen zu erfüllen.

### **Eingangsbereich**

Vorhalle, Vorraum, Rezeption und Flur dürfen nicht zweckentfremdet genutzt werden (z.B. als Lagerplatz für Getränkekisten). Sauberkeit und Hygiene gelten als Voraussetzung.

Wünschenswert sind Fußmatten, zweckmäßige Beleuchtungskörper und schalldämpfende Bodenbeläge. Wegweisung zu Gasträumen, Toiletten usw. soll vorhanden sein. Auf Barrierefreiheit ist zu achten.

## **II. Service und Empfang:**

Wirt/in und Personal sollen gastfreundlich und fachkundig betreuen und bedienen.

Voraussetzung ist die freundliche Aufnahme, Höflichkeit und Unaufdringlichkeit gegenüber dem Gast sowie ein gepflegtes Äußeres des gesamten Personals.

## **III. Einrichtung / Ausstattung:**

### **Gasträume - Inneneinrichtung**

Die Gasträume sollen einladend und behaglich sein, insgesamt eine gastfreundliche

Atmosphäre ausstrahlen. Der Zugang zu den Gasträumen und der Aufenthalt in diesen Räumen soll ebenfalls barrierefrei möglich sein. Sauberkeit und Hygiene gelten als Voraussetzung.

Das Mobiliar, die Vorhänge, Tischdecken und Beleuchtungskörper sollen zweckmäßig, dem Gesamtcharakter des Betriebes entsprechen. Eine stilgerechte, nicht überladene Dekoration und Wandgestaltung unterstützen einen gepflegten Gesamteindruck (Werbeschilder stören, ersetzen keinen Wandschmuck).

Die Gasträume sollen mit einer guten Be- und Entlüftung ausgestattet sein und über eine ausreichende Garderobe verfügen.

Radio, Fernsehen, Stereoanlagen und Musikboxen können Bestandteil der Einrichtung sein. Ihre Inanspruchnahme hat sich nach den Wünschen der Gäste zu richten. Die Einrichtung eines separaten Fernsehzimmers, das auch gleichzeitig als Leseraum dienen kann, ist auch kleineren Betrieben anzuraten.

Ein "Gastliches Haus" ist keine "Spielhalle". Mit Rücksicht auf die Gäste sollen deshalb keine Spielautomaten im Hauptgastraum aufgestellt werden.

Es sind besondere Serviceleistungen zu fordern, die den Aufenthalt von Familien mit Kindern spürbar erleichtern und angenehm gestalten (z.B. Spielmöglichkeiten für Kinder, Kinderstühlchen, Bereitstellung von Malvorlagen und Buntstiften, kleine Aufmerksamkeiten für Kinder, Kinderbestecke und -geschirr).

### **Theke, Schankanlagen, Getränkeller und Lagerräume**

Die Einrichtungen und Räumlichkeiten müssen sich in einem einwandfreien, sauberen Zustand befinden und den hygienischen Erfordernissen genügen.

Die fachgerechte Reinigung der Bier- und Getränkeleitungen ist regelmäßig vorzunehmen und durch Einträge in das Kontrollbuch nachzuweisen.

Getränkeller und Lagerräume sollen zweckentsprechend sauber und übersichtlich geordnet eingerichtet sein. Bier- und Weinkeller dürfen nicht als Speisekühlräume genutzt werden. Alle Lagerräume müssen den geltenden hygienischen Erfordernissen entsprechen. Eine Trennung in reine und unreine Bereiche ist erforderlich. Theke, Lager sind **Ausschlusskriterien**.

### **Speise- und Getränkekarten**

Speise- und Getränkekarten sind die Visitenkarten der Betriebe. Sie sollten sich durch eine gute Gestaltung, Originalität und die Auswahl regionaler Produkte auszeichnen.

Sie sollten übersichtlich gestaltet sein und gebietsübliche Bezeichnungen enthalten. Spezielle Angebote für Kinder und Senioren werden erwartet.

Bei der Getränkekarte ist die Angabe der genauen Ausschankmengen und die exakte Getränkebezeichnung (bei Bier z.B. Brauart Pils, Primus usw.; bei Wein Winzer/Genossenschaft, Jahrgang, Lage, Qualitätsmerkmale usw.) unerlässlich. Dem regionalen Bier- und Weinangebot ist besondere Beachtung zu schenken.

In der Speisekarte sind Inhaltsstoffe auszuweisen, sofern diese ausweispflichtig sind.

Als direkte Form der Förderung pfälzischer und benachbarter Erzeuger sollte verstärkt Wert auf die Verwendung einheimischer und saisonaler Produkte gelegt werden. Hierfür spricht u.a.:

- den Gästen in ihrem Urlaub regionaltypische Speisen und Getränke anzubieten.
- durch kurze Transportwege aktiven Umweltschutz zu betreiben.

### **Küche**

Die Ausstattung der Küche, insbesondere die Sauberkeit und Hygiene dieses Raumes, ist für jeden Betrieb von **besonderer Bedeutung und Ausschlusskriterium**. Die Größe und technische Ausstattung der Küche sollte sich an der Restaurantkapazität und dem Verkaufsangebot orientieren. Bewertet werden der Erhaltungszustand von Küchengeräten, der Zustand von Kühlgeräten sowie die Belüftung. Auch wird die entsprechende Lagerung der Lebensmittel bzw. der fertigen Speisen geprüft.

**Eine Einzelbewertung des Speiseangebotes ist wegen der unterschiedlichen Ansprüche und Geschmäcker der Gäste im Rahmen des Wettbewerbes nicht vorgesehen.**

### **Toilettenanlagen**

Toiletten müssen in ausreichender Zahl vorhanden und gut – auch barrierefrei – erreichbar sein.

Sie haben den Vorschriften des Gaststättengesetzes zu entsprechen; ein Höchstmaß an Sauberkeit und Hygiene wird erwartet.

Zum Händewaschen sollte feste oder flüssige Seife zur Verfügung stehen. An Stelle von Gemeinschaftshandtüchern sollen Einwegtücher oder Handtrockner Verwendung finden. Ausreichende Beleuchtung und gute Belüftung sind erforderlich.

### **Ausschlusskriterium**

## **IV. Gästezimmer:**

Die Ausstattung der Gästezimmer soll den Gästen einen angenehmen Aufenthalt und ein Wohlgefühl ermöglichen. Die Zimmer sollten barrierefrei zu erreichen und zu bewohnen sein. In den Räumen sollte es genügend Bewegungsfläche für Rollstuhlfahrer geben.

Wohnliche, stilgerecht-abgestimmte Möblierung und Sauberkeit sind zwingend. Zur

heute geforderten Standardausstattung gehören Bad/WC oder Dusche/WC. Auch sollten die Zimmer über Internetanschlüsse, Internetzugang etc. verfügen. Türen und Fenster haben, nicht zuletzt wegen dem Ruhebedürfnis der Gäste, einwandfrei zu schließen.

Auf saubere und geschmackvolle Vorhänge ist ebenso zu achten wie auf ausreichend vorhandene Elektroanschlüsse und die Mindestausstattung mit Mobiliar (bequemes Bett mit Matratzen und Bettzeug, Nachtkonsole, Kleiderschrank mit Wäsche- und Garderobenteil, Bettvorlagen und Ablagemöglichkeit für Koffer). Gute Beleuchtung (Deckenleuchte und Nachttischlampe) ist notwendig.

Die Gästezimmer *sind* **Ausschlusskriterien**.

#### **V. Wellness / Beauty / Spa:**

Der Spa-/Wellnessbereich muss separat erreichbar sein, ohne Durchqueren von Tagungs- oder Restaurantbereichen.

Auch wird hier bei allen Angeboten Sauberkeit und Hygiene erwartet.

Die Geräte in einem vorhandenen Fitnessraum sollten in einwandfrei technischem Zustand sein.

Für Solarien sollte ein Hygienespray bereitgehalten werden. Sauna und Schwimmbad sollen ebenfalls in einem sauberen und hygienisch einwandfreiem Zustand sein. Ist eine Beautyfarm vorhanden, sollen mindestens 4 verschiedene Anwendungen (z.B. Gesichtsbehandlungen, Nagel-/Fußpflege, Peeling, Entspannungsmassage) angeboten werden.

Auch sollte hier auf barrierefreien Zugang und barrierefreie Nutzung geachtet werden.

#### **VI. Umweltbewusstsein:**

Im gastgewerblichen Angebot sollte Umweltbewusstsein großgeschrieben werden.

In diesen Bereichen sollte Energie, Wasser, Abfall und der Einsatz von regionalen Produkten positiv bewertet werden.

Energiesparmaßnahmen können sein: Solaranlagen zur Gewinnung von Warmwasser, Photovoltaikanlagen zur Stromproduktion, Wärmedämmung gegen Energieverlust. Im Bereich Wasserverwendung können Spartasten an den Toilettenspülkästen sowie ein flexibler Handtuchwechsel oder Regenwassernutzung eine umweltfreundliche Maßnahme darstellen.

Für Gastliche Häuser sollte eine Müllvermeidung und –trennung (Trennung nach Papier, Glas, Wertstoffen, Kompoststoffen, Sondermüll, Restmüll) selbstverständlich sein. Betriebsführung sollte energiesparend umweltfreundlich betrieben werden.

#### **VII. Bonuspunkte – besondere Eindrücke:**

Mit Bonuspunkten können besondere Angebote, Leistungen, Maßnahmen, Einrichtungen, Ideen sowie spezielle Initiativen honoriert werden, die bei den laufenden Wettbewerbskriterien entweder unberücksichtigt blieben, oder als Zusatz leistungsverbessernd auftreten.

#### **a. barrierefrei / behindertengerecht / rollstuhlgerecht: Landkreis-Auszeichnung**

- Auszeichnung „Barrierefreier Betrieb“ (Gastronomie)
- Parken: PKW-Stellplätze
- Stufenloser Eingang
- Aufzug
- Bad/WC: Türbreite, Haltegriffe
- Speisekarte für Sehbehinderte

#### **b. kinderfreundlich / familienfreundlich: Landkreis-Auszeichnung**

- Ausgezeichneter Betrieb „kinder- und familiengerechte Unterkunft“
- Kinderkarte
- Kinderstuhl
- Spielplatz

#### **c. Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland:**

- Spez. Ablage für Wanderschuhe (Trockenraum)
- Wanderkartenverleih, Streckenkenntnis, Tourenvorschläge
- Bring- und Abholservice zum Wanderausgangspunkt
- Verpflegungspakete
- 

#### **d. radfahrfreundlicher Betrieb**

- sichere (überdachte) Abstellmöglichkeit für Fahrräder (abschließbare Garage)
- Fahrradverleih oder Vermittlung eines solchen
- Vermittlung oder Durchführung von Reparaturservice
- Streckenkenntnis im Umkreis von ca. 20 km
- Radkartenverleih
- Abhol- / Bringservice

#### **e. motorradfreundlicher Betrieb**

- Sichere abschließbare, überdachte Stellplätze (Garage)
- Streckenkenntnis der Region
- einen abschließbaren Trockenraum
- Wasch- und Wartungsmöglichkeiten
- Informationsmaterial: Tourenvorschläge, Ausflugstipps, Straßenkarten etc:

#### **f. Sonstige Leistungsangebote / sonst. Rahmenangebote**

- • gehobene Gastronomie
- regionale Küche
- Gartenwirtschaft, Biergarten
- Hauseigene Veranstaltungen: Gästeabende, geführte Wanderungen etc.
- Tagungsräume mit entsprechender Technik
- gutes Preis-Leistungsverhältnis

## **BEWERTUNGSKOMMISSION**

Der Bewertungskommission gehören an:

- der Landrat oder ein von ihm beauftragter Kreisbeigeordneter als Vorsitzender,
- drei vom Kreisausschuss aus der Mitte des Kreistages zu wählende Vertreter,
- zwei Vertreter des Hotel- und Gaststättenverbandes,
- der zuständige Referent der Kreisverwaltung, bzw. je ein Referent der Städte Pirmasens und Zweibrücken.

Die Mitglieder der Bewertungskommission werden vom Landrat berufen. Dieser kann weitere Mitglieder hinzuziehen und im Verhinderungsfalle Vertreter benennen.

Die Bewertungskommission besichtigt die am Wettbewerb teilnehmenden Betriebe ohne vorherige Anmeldung.

## **WETTBEWERBSKOSTEN**

Die Teilnahme am Wettbewerb Gastliches Haus ist für den teilnehmenden Betrieb kostenlos. Die Kosten des Wettbewerbs (Plaketten, Urkunden, Abschlussveranstaltung, Reisekosten der Kommission) tragen anteilig der teilnehmenden südwestpfälzischen Betriebe der Landkreis Südwestpfalz, für die Betriebe der Städte Pirmasens und Zweibrücken übernehmen die Städte die anteiligen Kosten.

## **SCHLUSSBESTIMMUNGEN**

Diese Richtlinien treten nach Beschlussfassung im Kreistag des Landkreises Südwestpfalz in Kraft.

Gleichzeitig treten die Richtlinien in der Fassung vom 24.02.1997 außer Kraft.

Pirmasens, 26. März 2012