

Prüfantrag „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“



Daten Ihres Betriebes

Bitte gut leserlich und in Druckbuchstaben ausfüllen!

Name des Betriebes:

Betriebsinhaber:

Straße:

Ort:

Öffnungszeiten:

Betriebsruhetag/Betriebsferien:

Betrieb liegt an folgendem Wanderweg:

Telefon/Telefax:

Internet/E-Mail:

Hiermit beantrage ich die Prüfung für das Prädikat „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“. Ich bestätige die Richtigkeit aller auf diesem Teilnahmebogen gemachten Angaben und akzeptiere die beiliegenden Teilnahmebedingungen.

Datum

Unterschrift

Betriebsstempel

Wie geht es weiter?

1. Senden Sie den komplett ausgefüllten und unterschriebenen Teilnahmebogen per Brief oder Fax an nebenstehende Adresse. Bitte vergessen Sie nicht, die Teilnahmegebühr gemäß den beiliegenden Teilnahmebedingungen zu überweisen, da Ihr Prüfantrag erst mit der Kontogutschrift wirksam wird.
2. Etwa vier bis sechs Wochen nach Eingang der Prüfungsunterlagen und der Teilnahmegebühr findet die unangemeldete Prüfung bei Ihnen vor Ort statt, um die Erfüllung der Qualitätskriterien sicher zu stellen. Bitte informieren Sie auch Ihre Mitarbeiter über die anstehende Prüfung, damit im Falle Ihrer Abwesenheit ein informierter Ansprechpartner zur Verfügung steht.
3. Hat die Prüfung das Erreichen der Anforderung bestätigt, wird das Prädikat „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ für drei Jahre vergeben. Die Vergabe erfolgt in Form einer Urkunde des Deutschen Wanderverbandes an den Betriebsinhaber, der dazu berechtigt ist, das Qualitätssiegel zu führen und mit ihm zu werben. Außerdem werden zertifizierte Betriebe im Rahmen der bundesweiten Qualitätsoffensive „Wanderbares Deutschland“ des Deutschen Wanderverbandes durch Presse- und Öffentlichkeitsarbeit bekannt gemacht und auf der Wanderplattform Nr. 1 www.wanderbares-deutschland.de namentlich genannt

KONTAKT:

DEUTSCHER WANDERVERBAND SERVICE GmbH

Wilhelmshöher Allee 157-159

34121 Kassel

Fon +49 (0) 561/93873-0

Fax +49 (0) 561/93873-10

info@wanderverband.de

www.wanderverband.de

www.wanderbares-deutschland.de

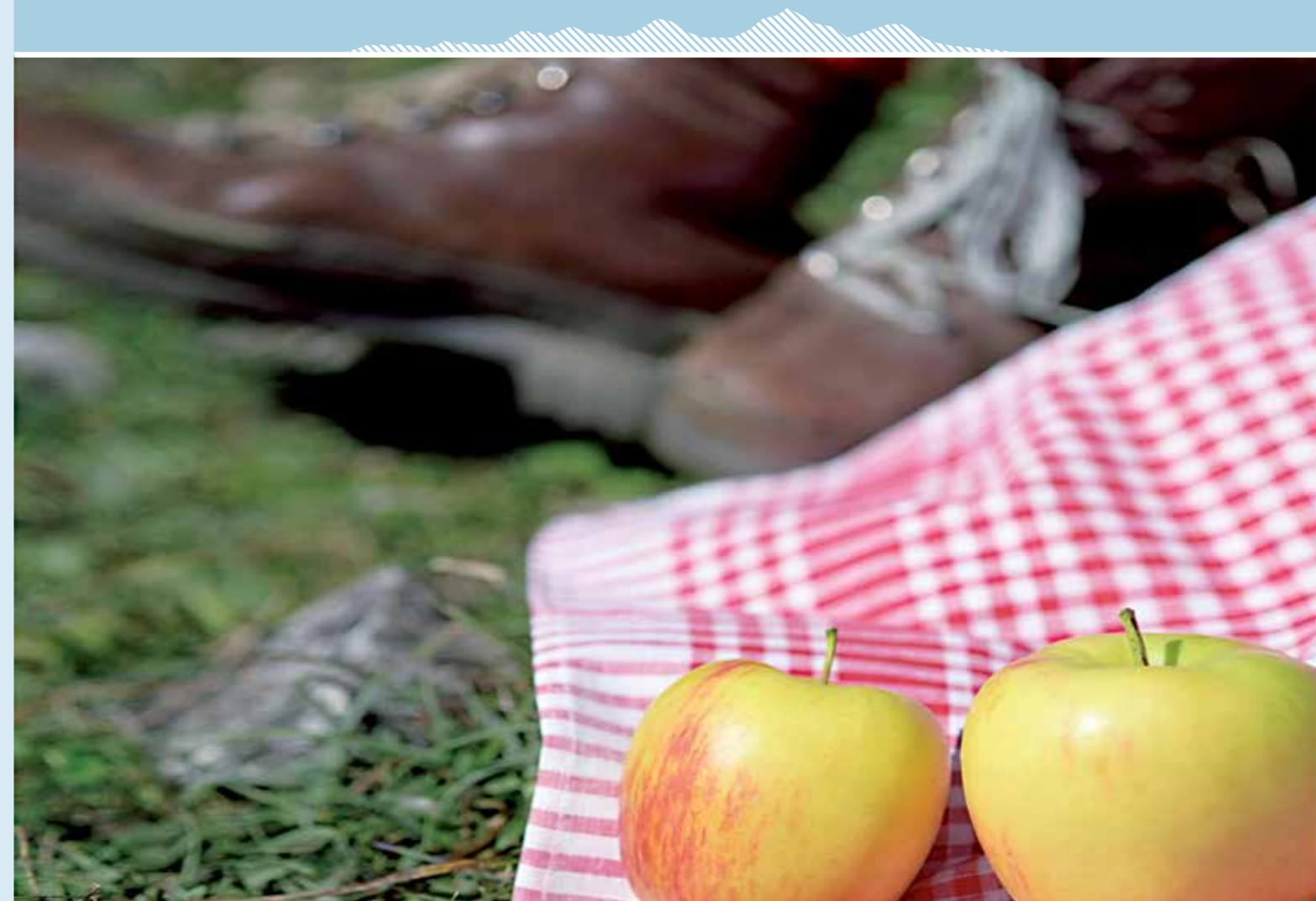


Deutscher Wanderverband

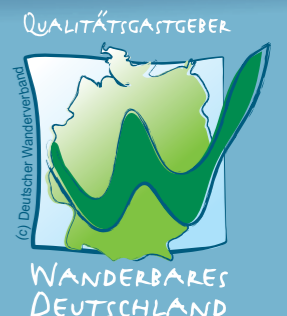
Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland

GASTRONOMIE

ZUKUNFTSMARKT WANDERN. IMMER MEHR MENSCHEN SCHNÜREN AUCH IM URLAUB DIE WANDERSCHUHE UND WOLLEN DIE NATUR ZU FUSS ERLEBEN. DAMIT STEIGT AUCH DIE NACHFRAGE NACH EINKEHRTBETRIEBEN, DIE AUF DIE BEDÜRFNISSE VON WANDERERN ZUGESCHNITTEN SIND. DEN GEWACHSENEN ANSPRÜCHEN DER WANDERER KANN NUR MIT EINEM HOHEN QUALITÄTSNIVEAU ENTSPROCHEN WERDEN.



www.wanderbares-deutschland.de



Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland



Kriterien GASTRONOMIE

Um einem hohen Qualitätsniveau besonders Nahe zu kommen, bietet der Deutsche Wanderverband mit der Marke „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ seit 2005 das einzige bundesweite und geprüfte Prädikat für besonders wanderfreundliche Unterkünfte an. Die Umsetzung vor Ort erfolgt dabei in Kooperation mit den Landesmarketingorganisationen und regionalen Touristikern. Um das begehrte Prädikat zu erhalten, haben sich schon mehr als 1.400 Gastgeber der Überprüfung unterzogen – und das aus gutem Grund: Nur geprüfte Qualitätsgastgeber werden übersichtlich auf Deutschlands Wanderplattform Nr. 1 www.wanderbares-deutschland.de präsentiert und profitieren direkt von den Marketingangeboten des Deutschen Wanderverbandes und seiner Partner.

Teilnehmen können reine Gastronomiebetriebe ohne Übernachtungsmöglichkeit, die alle Kriterien in den Bereichen Ausstattung, Service und Verpflegung erfüllen. Um eine Zertifizierung als „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ zu beantragen, füllen Sie zunächst bitte den Teilnahmebogen komplett aus. **Bitte beachten Sie unbedingt auch die beiliegenden regionalen Teilnahmebedingungen Ihres touristischen Ansprechpartners!**

Kriterien – Ausstattung	Ihre Angaben
<p>1. Liegt Ihr Betrieb in einer attraktiven Wanderregion und in Nähe (max. 2 km) eines markierten Wanderwegenetzes? Attraktive Wanderregionen sind Gebiete in ländlicher Gegend, die nicht z. B. in Gewerbegebieten, unmittelbarer Nachbarschaft zu Kläranlagen oder Anlagen, die das Landschaftsbild beeinträchtigen oder an stark befahrenen Autostraßen und Autobahnen gelegen sind. Die Entfernung zum nächsten Wanderweg mit Anschluss an ein Wanderwegenetz darf für die Wanderer maximal 2 km betragen.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>2. Bieten Sie im Eingangsbereich Säuberungsmöglichkeiten für Wanderschuhe an? Hierzu halten Sie mindestens Bürste und Wassereimer an deutlich sichtbarer Stelle bereit. Ein Schuhpflegemittel ist nicht unbedingt nötig, aber ein toller Service für Ihre Wandergäste.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>3. Halten Sie für Ihre Gäste eine Wanderapotheke bereit? Für die Versorgung kleinerer Blessuren halten Sie einen Erste-Hilfe-Kasten, Blasenpflaster und Hilfsmittel zur Entfernung von Zecken bereit.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>4. Bieten Sie eine Möglichkeit, Ausrüstung, Kleidung und Haare zu trocknen? Sie geben Ihren Gästen die Möglichkeit, Kleidung und Ausrüstung in einem beheizten Raum zum Trocknen aufzuhängen bzw. abzulegen und halten Handtücher oder einen Haartrockner bereit.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>5. Erhalten Ihre Gäste aktuelle Wetterinformationen? Sie informieren über die aktuellen Wetteraussichten der nächsten drei Tage, ausgehängt oder rufen es im Internet ab. Es steht mindestens eine Kombination aus Thermometer, Barometer und Hygrometer bzw. eine Digitale Wetterstation zur Verfügung.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>6. Ist Ihr Gastraum in Möblierung und Ausstattung zweckmäßig, und wirkt die Zusammenstellung sauber, gepflegt und aufeinander abgestimmt, mit höchstens geringen Abnutzungserscheinungen? Wirkt der Eingangsbereich freundlich und sind die sanitären Einrichtungen sauber und gepflegt? Auch einfache Möblierung sollte in sauberem, gepflegtem Zustand sein. Die sanitären Anlagen werden regelmäßig mehrmals täglich geprüft und gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>7. Gibt es eine immer zugängliche, zentrale Sammlung aktueller Wanderinformationen? Generelle Wanderinformationen wie eine Umgebungskarte sowie aktuelle Informationen (Begehbarkeit von Wanderwegen, Tollwutfahr, Öffnungszeiten/Ruhetage von Hütten, ÖPNV-Verbindungen, Wetterinformationen, regionale Veranstaltungen, geführte Wanderungen, etc.) sind an einem zentralen Ort immer zugänglich für den Wanderer.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>8. Stellen Sie Wanderkartenmaterial (zum Verleih oder gegen Bezahlung) zur Verfügung? In der Regel sind die Wandergäste mit eigenen Karten ausgestattet. Sie halten Wanderkarten der Region zur Weitergabe an Ihre Gäste bereit.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>9. Halten Sie Prospekte zu regionalen Sehenswürdigkeiten zur Verfügung? Sie bieten Prospekte, Bücher und weitere wissenswerte aktuelle Informationen über Sehenswürdigkeiten, Kultur, Flora und Fauna der Region. Hierbei decken Sie einen Radius von mindestens 20 km um Ihr Haus ab.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

Kriterien – Service	Ihre Angaben
<p>10. Sind Sie wanderkundig oder haben Sie Mitarbeiter, die über Wanderangebote informiert sind und individuell Auskunft geben können? Und halten Sie darüber hinaus Empfehlungen für ortsnahe Wanderungen bereit? Ein Mitarbeiter in Ihrem Betrieb kennt das Wegenetz in einem Radius von 15 km um Ihr Haus herum. Dazu halten Sie verlässliche und aktuelle Informationen und Tourenvorschläge mit wanderspezifischen Angaben bereit (z. B. eingeschränkte Begehbarkeit, Wegbeschreibung, Steigung, Dauer).</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>11. Bieten Sie Ihren Gästen einen Reservierungsservice für die nächste Unterkunft und Nacht, möglichst bei einem wanderfreundlichen Gastgeber, an? Sie können über nahe gelegene Unterkünfte informieren und sind bei der Reservierung einer Übernachtung behilflich. Sie vermitteln nach Möglichkeit andere wanderfreundliche Gastgeber.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>12. Bieten Sie eine kostenfreie Auffüllung von Wasserflaschen mit Leitungs- oder Quellwasser an? Auf Wunsch bieten Sie Ihren Wandergästen zur Versorgung während ihrer Wanderung das Auffüllen der Getränkeflasche kostenfrei an.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>13. Weisen Sie an Ruhetagen und außerhalb der Öffnungszeiten gut sichtbar auf den nächsten offenen Gastronomiebetrieb hin? Ein einfacher Texthinweis informiert an der Eingangstür oder in einem Fenster über nahe gelegene Betriebe, die an diesem Tag geöffnet haben.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>14. Haben Sie eine in der Wandersaison von 11 bis 19 Uhr durchgehend geöffnete Küche, wobei Sie zumindest eine Vesperkarte bereithalten? Ihre Küche ist an Ihren Öffnungstagen (mindestens drei Tage pro Woche von April bis Oktober) von 11–19 Uhr durchgehend für Wanderer geöffnet. Sie bieten über den gesamten Zeitraum zumindest eine Vesperkarte mit kalten Speisen an.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Kriterien – Verpflegung	Ihre Angaben
<p>15. Wird in Ihrer Küche auch regionaltypisch und mit regional erzeugten oder verarbeiteten Produkten gekocht? Die Verwendung von regionaltypischen und regionalen Produkten in der Küche des Betriebes ist bei den Wanderern sehr beliebt und wird bevorzugt. Sie bieten mindestens zwei regionaltypische Gerichte an und verwenden nachweislich mindestens drei regional erzeugte oder verarbeitete Produkte. Die entsprechenden Gerichte weisen Sie in der Karte gesondert aus.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>16. Bereiten Sie die Speisen in Ihrer Küche frisch zu? Sie bereiten die angebotenen Gerichte in Ihrer Küche selbst zu. Bevorzugt verwenden Sie dabei frische Produkte, z. B. Obst und Gemüse. Eine saisonale Änderung der Speisekarte freut Ihre Wandergäste besonders.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<p>17. Bieten Sie auch vegetarische Speisen an? Vegetarische Gerichte dürfen heute als Alternative zum Fleisch auf der angebotenen Speisekarte nicht fehlen. Sie bieten mindestens drei fleischlose Hauptgerichte an und weisen diese in der Karte gesondert aus.</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein