



Procedura, prerequisiti e direttive per la valutazione.

Procedura

A un'autovalutazione da parte delle strutture, segue la valutazione di una giuria di esperti indipendente. Per l'assegnazione della qualifica «Ristoranti trendy» si applicano le seguenti direttive per la valutazione.

Prerequisiti (devono essere soddisfatti tutti)

1. Marketing

Le strutture dispongono di un sito web e di un indirizzo e-mail propri. È disponibile una presentazione globale professionale (immagini e testi di qualità e interessanti).

2. Qualità

Le strutture dispongono di un sistema di recensioni online con l'80% di valutazioni positive da parte degli ospiti (ad es. 4/5, 8/10, ecc.).

Direttive per la valutazione

3. Offerta culinaria

L'orientamento gastronomico è vario, ma in primo piano deve essere l'offerta culinaria. Il ristorante consente di consultare online la sua offerta di pietanze e bevande. Sul menu è dichiarata l'origine dei prodotti.

4. Lifestyle

Il ristorante ha un carattere proprio: alternativo, pop-up o come locale di quartiere originale.

5. Concept

Il concept del ristorante deve essere percepito nel suo complesso: luce, colori, forme, arredamento e musica riflettono l'offerta culinaria e il servizio.

Decisione della giuria di esperti

L'assegnazione della qualifica Ristoranti alla moda e trendy spetta fundamentalmente alla giuria di esperti.