



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 gourmet» si applicano le seguenti direttive per la valutazione.

Prerequisiti (devono essere soddisfatti tutti)

1. Cucina eccellente

Il ristorante ha ottenuto uno o più dei seguenti riconoscimenti:

1 stella Michelin, 15 punti Gault Millau, 5 corone Gilde

2. Marketing

Il ristorante dispone di un sito web e di un indirizzo e-mail propri. È disponibile una presentazione globale professionale (immagini e testi di qualità e interessanti).

3. Qualità

Il ristorante ha un proprio 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 (devono essere soddisfatte almeno 3 su 5)

4. *Cucina eccellente

Il ristorante è riportato in un'ulteriore guida gourmet riconosciuta (15 punti Gault Millau, 1 stella Guida Michelin o 5 corone Gilde).

5. Selezione di vini

L'offerta di vini comprende almeno 100 etichette e/o un sommelier professionista è a disposizione degli ospiti

6. Vini svizzeri

La carta dei vini propone almeno 6 regioni vinicole svizzere (ad es. Grigioni, Ticino, Giura, Vallese, Vaud, Ginevra, Zurigo, Sciaffusa, ecc.)

7. Valutazione degli ospiti

Il ristorante ha una reputazione online superiore allo standard dell'80%.

8. Atmosfera

L'atmosfera del ristorante convince come elemento del concept globale: menu, design e comunicazione sono ben armonizzati.