Ristoranti alla moda e trendy

Procedura, prerequisiti e direttive per la valutazione

Procedura
A un'autovalutazione da parte delle strutture, segue la valutazoine 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

1. **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.
2. **Lifestyle**
   Il ristorante ha un carattere proprio: alternativo, pop-up o come locale di quartiere originale.
3. **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 fondamentalmente alla giuria di esperti.