Angesagte & Trendy Restaurants

Vorgehen, Grundvoraussetzungen & Bewertungsrichtlinien

Vorgehen
Nach einer Selbsteinschätzung der Betriebe, werden diese von einer unabhängigen Fachjury evaluiert. Folgende Bewertungsrichtlinien werden angewendet um bei den «Trendy Restaurants» mitzumachen.

Grundvoraussetzungen (alle müssen erfüllt werden)

1. Marketing
   Die Betriebe verfügen über eine eigene Webseite und E-Mailadresse. Ein professioneller Gesamtauftritt (ansprechendes und hochwertiges Bildmaterial & Text) ist vorhanden.
2. Qualität
   Die Betriebe verfügen über ein Online-Bewertungssystem mit einer positiven Gästebewertung von 80% (z.B. 4/5, 8/10, etc.).

Bewertungsrichtlinien

1. Speiseangebot
   Die gastronomische Ausrichtung ist offen gestaltet, im Vordergrund muss jedoch das Speiseangebot stehen. Das Restaurant gibt Online Einsicht über das Speise- und Getränkeangebot. Die Herkunft der Produkte ist auf der Speisekarte deklariert.
2. Lifestyle
   Das Restaurant hat seinen eigenen Charakter, ob Alternativ, Pop-Up oder Quartierbeiz mit Originalitätscharakter.
3. Konzept
   Das Restaurantkonzept soll als Ganzes wahrgenommen werden: Licht, Farben, Formen, Möblierung und Musik wird mit dem kulinarischen Angebot und Serviceabläufen auf einen Nenner gebracht.

Fachjury Entscheid

Die Aufnahme bei den Angesagten & Trendy Restaurant obliegt grundsätzlich der Fachjury