



KVARNER
Gourmet

UVJETI ZA DODJELU OZNAKE KVALITETE "KVARNER GOURMET"

1. PONUDA

Kriterij
1. U ponudi (na jelovniku) prisutnost kreativnog pristupa tradicijskoj primorsko-goranskoj kuhinji, koja bi se trebala ogledati u barem tri kreativna jela na bazi lokalne tradicijske kuhinje.
2. Upotreba svježih, sezonskih i lokalnih namirnica (šparuge, skuta, škripavac, lokalni mladi i fermentirani sirevi, lokalna janjetina, divljač, šumsko i sezonsko voće (jagode, maline, borovnice, trešnje, smokve,...) lokalno ubrane šumske ili livadne gljive - ako je moguće, maruni, lokalno povrće - brgujski kapuz, paski, crno zele, cimice, loparski fažolić, broskva,... - kvarnerski škampi, štokalj i ostali kvarnerski glavonošci, upotreba lokalnog začinskog bilja - cvijet i list (ružmarin, kadulja, lovor, bosiljak, menta, majčina dušica, motar,...).
3. Kruh ili pecivo miješeno i pečeno u ocjenjivačkom mjestu i to minimalno dvije vrste.
4. U ponudi najmanje tri vrste extra djevičanskog maslinovog ulja u originalnim bočicama (pretakanje isključeno), od čega je najmanje jedno s područja Kvarnera.
5. Vinska karta, minimum 50 etiketa (naglasak na hrvatska vina) uz obaveznu ponudu vrbničke žlahtine aktualne berbe i to minimalno trojice kvarnerskih vinara.
6. Točenje mirnih i pjenušavih vina na čaše (barem 1 pjenušac, 1 šampanjac, 2 mirna bijela, 2 mirna crna i 2 desertna ili predikatna i 1 likersko ili fortificirano vino). Ponuda nekih mirnih vina u bocama manjim od 0,5 lit.
7. Na jelovniku barem jedan degustacijski menu.
8. Primanje svih gotovinskih i barem dvije kreditne kartice.
9. Postojanje vlastite ažurirane (posljednji datum ažuriranja ne stariji od 2 mjeseca i dostupna aktualna vinska karta i jelovnik) web stranice s mogućnošću on line rezervacije.
10. Ocjenjivačko mjesto treba biti otvoreno najmanje 8 mjeseci godišnje, a na otocima najmanje 6 mjeseci.
11. Logična tradicija lokala minimalno 3 godine.
12. Kvaliteta jelovnika - raznovrsnost, sezonska izmjenjivost, kreativnost i usklađivanje sastojaka pojedinog jela i njihovo stupnjevanje u intenzitetu, trajanju i harmoniji okusa, počevši od pozdrava iz kuhinje, hladnih predjela, zaključno s desertima.
13. Prezentacija jela
14. Vegetarijanski menu ili izbor tri jela iz jelovnika (hladno predjelo, toplo predjelo ili juha i glavno jelo) s kojima se može sastaviti slijed.

2. UREĐENJE - OPREMLJENOST

Kriterij
1. Kvaliteta, udobnost i opremljenost mjesta gdje se jede (stol, stolica, tanjuri, čaše, jedaći pribor, salvete, stolnjaci (ako ih ima) i ostali sitan inventar (soljenke, papar).
2. Klimatizirani prostor
3. Ugodno uređenje i estetski ugođaj prostora i njegova funkcionalnost za gosta i osoblje servisa.
4. Ugođaj (glazba, cvijeće, biljke, slike, posebno ukusni detalji uređenja,...).
5. Sanitarni prostori
6. Higijena - čistoća

3. OSOBLJE

Kriterij
1. Profesionalna obučenost ekipe u servisu - konobarska i somelijerska znanja i vještine.
2. Mogućnost komunikacije na barem tri svjetska jezika.
3. Izgled osoblja i vladanje tehnikama komunikacije te njihova usklađenost međusobno i s osobljem kuhinje.
4. Educiranost osoblja servisa kao prezentera jelovnika i vinske karte, namirnica, vina i stila kuhanja (poseban naglasak na poznavanje kuharskih tehnika).
5. Barem 2 konobara na 40 stolica u mjestu ocjenjivanja.
6. Prepoznatljiva, unificirana, čista i uredna radna odjeća.

Za oznaku kvalitete KVARNER GOURMET potrebno je zadovoljiti sve navedene uvjete.