

**A | Außenbereich**

<b>Parkplatzsituation</b>	😊	😐	☹️	Beurteilung nicht möglich oder notwendig	Bemerkungen
a) Wegeführung zum Betrieb, Beschilderung im Ort					
b) Beschilderung Parkplatz					
c) Zustand des Parkplatzes					
d) Beleuchtung Parkplatz					
e) Parkmöglichkeiten für Fahrradfahrer					
f) E-Lademöglichkeiten (E-Bike, E-Car)					

<b>Außenbereich</b>	😊	😐	☹️	Beurteilung nicht möglich oder notwendig	Bemerkungen
a) Außenfassade (Zustand: Anstrich, Farbe, Sauberkeit)					
b) Speisekartenkasten (Preis sichtbar, Beleuchtung intakt, Ambiente)					
c) Erkennbarkeit der Außenwerbung					
d) Erscheinungsbild Terrasse/Biergarten (Zustand Möbel, Sauberkeit z.B. Laub, Blumen/Dekoration, Aschenbecher)					
d) Sind vorhandene Blumenkästen/Bepflanzungen in einem guten Zustand?					

<b>Eingangssituation</b>	😊	😐	☹️	Beurteilung nicht möglich oder notwendig	Bemerkungen
a) Barrierefreiheit (Kinderwagen- und rollstuhlgerecht)					
b) Beleuchtung (intakt, ausreichend)					
c) Auslage regionales Informationsmaterial & Aktualität					
d) Raucherbereich im Eingang					
e) Garderobe					

## Verbesserungsvorschläge Außenbereich:

---

---

## B | Innenbereich

<b>Erster Eindruck</b>				<b>Beurteilung nicht möglich oder notwendig</b>	<b>Bemerkungen</b>
a) Gestaltung der Räume (Wegeführung, Abstand zwischen den Tischen)					
b) Atmosphäre/Ambiente					

<b>Gasträume</b>				<b>Beurteilung nicht möglich oder notwendig</b>	<b>Bemerkungen</b>
a) Zustand Wände, Fußboden, Mobiliar (neuwertig, sauber, intakt)					
b) Dekoration des Gastraums (Wandbilder stimmig & passend, regional/ Blumen/Leuchter)					
c) Ambiente am Tisch (Tischdecken, Besteck, Flyer, Tischdeko, Menage)					
d) Beleuchtung (intakt, ausreichend, saubere Lampen/Leuchter)					
e) Akustik					
f) Beachtung der AHA-Regeln (Abstand der Tische, Möglichkeit der Handdesinfektion)					
g) Gestaltung und Ambiente sonstige Räume (z. B. Flur)					
h) Sauberkeit der Toiletten (Geruch, ausreichend Vorhandensein von Papiertüchern, Toilettenpapier und Seife, Mülleimer etc.)					
i) Barrierefreiheit (Kinderwagen- und rollstuhlgerecht)					

## Verbesserungsvorschläge Innenbereich:

---

---

## C | Angebote/ Marketing/ Service

<b>Speisekarte</b>	😊	😐	☹️	Beurteilung nicht möglich oder notwendig	Bemerkungen
a) Überzeugendes Angebot (Regionalität, zum Ambiente stimmig)					
b) Gestaltung der Speisekarte (Aufbau, Lesbarkeit, Texte, Bilder, Sauberkeit, Abgegriffenheit)					
c) Zielgruppe (Wer ist vorrangig Gast und werden diese mit dem Speisenangebot angesprochen?)					
d) Angebotsschwerpunkte erkennbar (Was ist das Besondere? Wofür steht das Haus?)					
e) Regionale Spezialitäten (Angebot, Kennzeichnung, Herkunft, Zusatzinformation zu Lieferanten)					
f) Aktionen werden besonders hervorgehoben (Tagesangebot, Aktualität)					
g) Fremdsprachige Karten					
h) Kennzeichnung (z. B. Zusatzstoffe, Allergene)					

<b>Marketing, Vertrieb</b>	😊	😐	☹️	Beurteilung nicht möglich oder notwendig	Bemerkungen
a) Gesamteindruck Internetpräsenz					
b) Internetpräsenz ist zielgruppengerecht					
c) Verwendung ansprechender Bilder (aktuell, scharfe Bilder, emotional)					
d) Text-Bild-Verhältnis der Internetseite					
e) Technik der Internetseite (z. B. Verlinkungen funktionieren)					
f) Darstellung der Öffnungszeiten (Aktualität)					
g) Information Anreise und Google-Verortung (Hinweis zur Anreisemöglichkeit mit dem ÖPNV)					
h) regelmäßige Evaluierung des Angebots (Aktualität der Internetseite, Ruhetage, Veranstaltungen, Schließungen, Zimmerverfügbarkeit)					
i) Reservierungsmöglichkeit, Möglichkeit der Online Reservierung / Direktbuchung					
j) Aktualität des Google-Eintrags					
k) Umgang mit Bewertungen auf Bewertungsportalen (Reaktion/Feedback)					
l) Speisekarte online					

Serviceleistungen	😊	😐	☹️	Beurteilung nicht möglich oder notwendig	Bemerkungen
a) Persönliche Ansprache der Gäste					
b) Besondere Angebote für Familien (Spielecke, Malutensilien, Speisekarte für Kinder)					
c) Bedarfsermittlung (Eingangsfrage nach Begrüßung)					
d) Fachkundiger Service (geschult in Bezug auf Unverträglichkeiten, Erkennbarkeit des Personals)					
e) Telefonische Erreichbarkeit					
f) Gestaltung und Länge der Wartezeiten					
g) Freies W-Lan					

Verbesserungsvorschläge Angebote/ Marketing/ Service:

---



---

## D | Fazit

Was ist besonders gelungen?

---



---

Was lässt sich verbessern?

---



---

Sonstige Eindrücke

---



---