

Teilnahmekriterien für die Aktion

„TOP Heuriger“



Wozu eine Auszeichnung als TOP Heuriger?

Aus der Sicht der Betriebe bringt die Auszeichnung folgende Vorteile:

- Abhebung von der Masse der Heurigen-Betriebe
- Eine für den Gast sichtbare Kennzeichnung als qualitätsgeprüfter Heurigen, der zu den besten in NÖ zählt (= Orientierungshilfe und Qualitätssicherheit für den Gast)
- Spezielle Marketingmaßnahmen für die ausgezeichneten Betriebe in Kooperation mit der Initiative von Agrarlandesrat Josef Plank „So schmeckt NÖ“
- Anreize/Ideen zur weiteren Qualitätsverbesserung sowie individuelle Beratungen im Rahmen der Bewertung
- Heurigen-Betriebe können neue Gäste gewinnen und bestehende Gäste stärker binden
- Öffentlichkeitsarbeit für den niederösterreichischen Heurigen

Wer kann sich um die Auszeichnung bewerben?

Um die Auszeichnung können sich alle bäuerlichen und gewerblichen Wein- und Mostheurige in NÖ bewerben, die bereit sind die geforderten Qualitätskriterien zu erfüllen. Grundvoraussetzung für eine Teilnahme ist die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften und, dass der Heurigen in engem Verbund mit dem Wein-/Obstbaubetrieb betrieben wird. Das bedeutet, es muss ein Wein- bzw. Obstbaubetrieb vorhanden sein, wo selbst Wein bzw. Most produziert wird (auch bei gewerblichen Betrieben). Produktphilosophie: Familienbetrieb , persönlich, saisonal, regional.

Wie erfolgt die Bewertung?

Die Bewertung erfolgt durch eine Fachjury im Rahmen von angekündigten Betriebsbesuchen. Wenn bei dieser Bewertung die geforderten Qualitätskriterien (siehe ab Seite 3) erfüllt sind, erhält der Betrieb die Auszeichnung. Die Auszeichnung ist max. 4 Jahre gültig und muss danach wieder verlängert werden. Zusätzlich werden die Betriebe durch mystery guests kontinuierlich beobachtet.

Teilnahme- bzw. Qualitätskriterien

Es gibt 70 Muss-Kriterien (M), die vom Betrieb erfüllt werden müssen um die Auszeichnung zu erlangen. Es gibt 29 Kann-Kriterien (K), von denen mindestens 11 erfüllt werden müssen. Bei bestimmten Kriterien wird differenziert zwischen (ist bei den betreffenden Kriterien angeführt):

- Weinheurige - Mostheurige
- Bäuerliche Betriebe - gewerbliche Betriebe (freies Gastgewerbe/„Anmeldegewerbe“ und gebundenes Gastgewerbe)
- Betriebe mit Service bei Speisen und Getränken – Betriebe mit Selbstbedienung bei den Speisen (Buffet)

Bewertungsbereiche:

	Anzahl Muss-Kriterien	Anzahl Kann-Kriterien
1. Grundvoraussetzungen	3	0
2. Heurigenlokal (außen und innen):		
Erreichbarkeit	2	3
Außengestaltung	3	3
Gasträume	11	3
Tischkultur	4	3
Schank	2	1
Buffet	6	0
Toiletten	7	3
Summe	35	16 (davon müssen mind. 5 erfüllt sein)
3. Getränkeangebot		
	8	4 (davon muss mind. 1 erfüllt sein)
4. Speisenangebot		
	8	4 (davon müssen mind. 2 erfüllt sein)
5. Service und Marketing:		
Heurigenfamilie	4	1
Service und Umgang mit dem Gast	5	1
Marketingmaßnahmen	7	3
Summe	16	5 (davon müssen mind. 3 erfüllt sein)
Gesamt	70	29

Qualitätskriterien für TOP Heurige

1. Grundvoraussetzungen:

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Einhaltung aller gesetzlichen Grundlagen (zB Buschenschankgesetz, gewerberechtliche Vorschriften, Hygieneverordnung, bei Kinderspielplätzen: normgerechte Spielgeräte sowie Wartung und Inspektion der Geräte und Böden; ... je nach Betriebsart). Bei gravierender Übertretung der Vorschriften oder Verurteilung wird die Auszeichnung nicht vergeben bzw. wieder aberkannt.	M	
2. Heuriger muss in engem wirtschaftlichen und örtlichen Verbund mit dem Wein-/Obstbaubetrieb erfolgen (auch bei gewerblichen Betrieben!). Wegfall von Wein- und Obstbau ist umgehend zu melden und bedingt die Aberkennung der Auszeichnung.	M	Es muss ein Wein- bzw. Obstbaubetrieb vorhanden sein, wo selbst Wein bzw. Most produziert wird (auch bei gewerblichen Betrieben)
3. Regelmäßige Überprüfung des Betriebes auf Unfallsicherheit (aus der Sicht des Gastes) durch die Sicherheitsberatung der Sozialversicherungsanstalt der Bauern. Festgestellte Mängel sind umgehend, spätestens jedoch innerhalb eines halben Jahres zu beheben.	M	Gilt nur für: 1. Bäuerliche Betriebe und 2. Betriebe mit freiem Gastgewerbe („Anmeldegewerbe“) ohne Betriebsanlagengenehmigung für das gesamte Lokal. Die Sicherheitsberatung ist kostenlos und umfasst bei Bedarf auch eine Beratung hinsichtlich Sicherheit von Kinderspielplätzen/-geräten (ersetzt jedoch nicht die gesetzlich vorgeschriebene Normgerechtigkeit sowie die regelmäßige Wartung und Inspektion der Geräte).

2. Heurigenlokal (außen und innen)

2.1 Erreichbarkeit:

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Erkennbarkeit als Heuriger (ortsübliche Kennzeichnung bei bäuerlichen Betrieben zB Buschen, Kranzl; auch gewerbliche Betriebe bekennen sich nach außen zum Heurigen)	M	
2. Ausreichende Beschilderung am Weg zum Betrieb (vorhanden, gut sichtbar, vom Auto leicht lesbar, vollständig, eventuell mit Logo „TOP Heuriger“)	K	

3. Parkmöglichkeit für die Gäste (ausreichend gemessen an den Sitzplätzen; bei entsprechender Größe des Heurigen auch für Busse; nicht verkehrsbehindernd, leicht erreichbar, beleuchtet, allwettertauglich)	M	Hinsichtlich Anzahl der Parkmöglichkeiten sind die örtlichen Gegebenheiten zu berücksichtigen. Als Beleuchtung der Parkplätze ist auch Straßenbeleuchtung ausreichend sofern diese hell genug ist.
4. Fahrradständer	K	
5. Der Heurige ist für Rollstuhlfahrer geeignet (gesamtes Heurigenlokal inklusive Außenbereich)	K	Das bedeutet zB.: Parkplatz (möglichst nahe zum Lokal, ausreichend groß etc.) Eingangsbereich (breit genug, stufenlos/flache Rampen etc.) WC (eigenes WC oder vorhandenes WC ist entsprechend ausgestattet: Türen breit genug, genügend Bewegungsfläche, Haltegriff etc.)

2.2. Außengestaltung:

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Gepflegtes äußeres Erscheinungsbild/TOP Heurigen Niveau des gesamten Betriebes (Ordnung rund um: Haus, Hof, Garten, Stall,...; Fassade: guter Zustand, stimmige Gestaltung zB mit Blumenschmuck oder dekorativer Beleuchtung u.ä.)	M	
2. Garten bzw. Sitzplätze im Freien (vorhanden, vorwiegend heimische Bepflanzung, stimmige/qualitativ hochwertige Materialien bei den Sitzgelegenheiten, Beschattung bei zumindest einem Teil der Sitzplätze möglich, Beleuchtung ist vorhanden; wenn eigener Stall vorhanden: Fremdgerüche und Fliegen werden minimiert)	K	Sonnenschirme und Aschenbecher müssen ohne Fremdwerbung sein.
3. Kinderspielmöglichkeit (sicher, sauber und gepflegt, attraktiv, möglichst nahe den Sitzplätzen)	K	z.B. Sandkiste, Malkreiden u. ä.
4. Kinderspielplatz	K	Spielgeräte müssen normgerecht sein (Prüfung lt. ÖNORM EN 1176, ist mittels Plakette am Spielgerät gekennzeichnet) sowie eine regelmäßige Wartung und Inspektion der Geräte und Böden erfolgen.
5. Eingangsbereich (klar erkennbar, einladend gestaltet, beleuchtet, Namensschild, klar ausgewiesener Aussteckzeitraum von und tägliche Öffnungszeiten von/bis, eventuell auch Hinweis auf besondere Angebote/Saisonprodukte)	M	
6. Kennzeichnung des Betriebes als Mitglied (Betriebstafel mit dem Logo „TOP Heuriger“, gut sichtbar angebracht im Eingangsbereich)	M	Nicht bei Erstbewertung

2.3 Gasträume:

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Räumlichkeiten sind harmonisch, stimmig und einem TOP Heurigen entsprechend (Einrichtung, Dekoration, Ausstattung und Materialien sind zusammenpassend, sauber, der Linie des Betriebes entsprechend; Fußböden sind rutschfest, zur Einrichtung passend und aus natürlichen Materialien)	M	
2. Garderobe (ausreichend, nach Möglichkeit in Sichtweite der Gäste, Schirmständer)	M	
3. Sitzgelegenheiten mit Rückenlehnen sind vorhanden und können den Gästen auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden (zB Sessel), keinesfalls dürfen im Gastraum Klappische und Klappbänke vorhanden sein.	M	
4. Polsterung für Sitzgelegenheiten können den Gästen auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden	M	
5. Heizung (vorhanden, angenehme Raumtemperatur)	M	
6. Lüftung (vorhanden, zugfrei, gute Luftqualität)	M	Können auch Fenster oder entsprechende Raumhöhen sein, sofern gute Luftqualität gegeben ist.
7. Beleuchtung (Raum- und/oder Tischbeleuchtung, harmonisch, ausreichend, keine Neonröhren)	M	Indirekte Beleuchtung mit Neonröhren ist schon möglich.
8. Angenehme Akustik	M	Kann auch nachträglich verbessert werden zB mit Akustikputz, textilen Materialien, Raumteilern u.ä.
9. Nichtraucherbereich (vorhanden, räumlich abgegrenzt und gekennzeichnet)	M	
10. Eigener Bereich <ul style="list-style-type: none"> ▪ zum Auflegen von Informationsmaterial, gut sortiert, gepflegt und aktuell (zB aktuelle Prospekte aus der Region, Weinliteratur, Heurigenkalender, Heurigentaxi u.ä.) und ▪ zur Präsentation von Produkten, gut sortiert, gepflegt und aktuell (zB Weinregal, Schaukasten mit bäuerlichen Produkten o.ä.) 	M	

11. Kinderspiele, Stifte, Papier u.ä. auf Wunsch vorhanden	K	
12. Spielecke im Gastraum (sauber und gepflegt, so weit möglich einsehbar)	K	
13. Hochstuhl für Kleinkinder auf Wunsch vorhanden	K	
14. Das Thema „Wein/Weinbau“ bzw. „Most/Obstbau“ soll sichtbar und präsent sein (zB Bilder, Speisekarte, Dekoration, Farben, Information)	M	

2.4 Tischkultur:

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Tischwäsche (sauber, natürliche Materialien)	K	Gemeint ist: Tischtücher über den ganzen Tisch
2. Salz, Pfeffer, Zahnstocher, Aschenbecher, Servietten vorhanden (sauber, vollständig, Servietten und Aschenbecher in guter Qualität und ohne Fremdwerbeträger)	M	
3. Geschirr, Bretter und Besteck sind jeweils einheitlich, sauber, nicht ausgeschlagen sowie die Bretter nicht stark verfärbt oder stark zerschnitten. Die Gläser sind passend zu den Getränken: Für Qualitätsweine Stielgläser mit mind. 29 cl Gesamtinhalt, für Most und Säfte Stielgläser mit mind. 33 cl Gesamtinhalt	M	Unterschiedliches Geschirr für verschiedene Arten von Speisen ist schon möglich. Gläser müssen ohne Fremdwerbung sein.
4. Getrennte Gläser für Qualitätsweißweine und -rotweine	K	
5. Die verwendeten Stielgläser haben keinen starken Rollrand	M	Gilt für Wein- und Mostgläser
6. Brotkörberl werden frisch eingestellt und sind sauber; falls nicht frisch eingestellt oder im Freien: Brotkörberl werden zugedeckt und sind sauber Bei Betrieben mit Selbstbedienung bei den Speisen (Gast nimmt sich Brotkörberl beim Buffet selbst): Brotkörberl sind sauber, Servietten zum Einlegen sind vorhanden	M	
7. Tischschmuck (zB Kerze, Blumen, Gestecke u.ä.) ist aus natürlichen Materialien, der Jahreszeit entsprechend, sauber und passend in der Größe.	K	Keine verstaubten Plastikblumen u.ä.

2.5 Schank:

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Ordentlich und sauber	M	
2. Gläserhygiene (Gläserspüler und Abwasch vorhanden)	M	
3. Stehpult oder Fass für „Schanksteher“ vorhanden oder wenn Schank als Stehbar benutzbar, dann muss eine Fußleiste vorhanden sein	K	

2.6 Buffet (gilt nur für Heurigen mit Selbstbedienung bei den Speisen):

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Optik und Präsentation (sauber, ansprechend, dekoriert, im Buffetbereich Hinweis auf Herkunft und Besonderheiten im Speisenangebot zB auf Tafeln)	M	
2. Aufmerksame Bedienung und Beratung beim Buffet (aufmerksam, freundlich, kompetent, aktiver Verkauf)	M	
3. Bewegungsfreiheit für den Gast (breite Durchgangswege)	M	
4. Genügend Platz für Tablett, Besteck, Gebäckkörbe und Gebäck, Servietten; Abstellmöglichkeit für Tablett beim Anstellen am Buffet	M	
5. Preisauszeichnung (vorhanden, deutlich, gut lesbar) im Buffetbereich	M	
6. Waage (geeicht, Display sichtbar für den Gast)	M	

2.7 Toiletten:

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Lage, Erreichbarkeit: leicht zu finden, gut beschildert; gute Beleuchtung am Weg zur Toilette (auch wenn sie im Freien ist) und gute Beleuchtung in der Toilette	M	
2. Zugang zur Toilette vor Witterungseinflüssen geschützt	K	
3. Einwandfreie Sauberkeit und hygienischer Zustand (inkl. Boden- und Wandbeläge)	M	
4. Heizmöglichkeit	M	Kann auch ein Heizstrahler sein
5. Entlüftungsmöglichkeit (gute Luftqualität)	M	Kann auch Fenster sein, sofern gute Luftqualität gegeben
6. Für Männer und Frauen getrennt, Anzahl ausreichend gemessen an den Sitzplätzen	M	
7. Wenn WC direkt an Gastraum grenzt: Vorraum (kann auch ein gemeinsamer Vorraum für Damen und Herren sein) oder aktive Entlüftung ist vorhanden	M	
8. Kleiderhaken (zB Haken auf der Innenseite der WC-Türe), immer ausreichend Toilettenpapier, funktionstüchtige Türschlösser, Seifenspender, Trocknung (Einweg oder Heißluft), Spiegel, Ablageflächen, geschlossener Abfallbehälter in der Damentoilette	M	
9. Warmwasser	K	
10. Wickelplatz	K	

3. Getränkeangebot

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Eigenbauweine (mind. 5) bzw. Eigenbaumoste (mind. 4)	M	Gewerbliche Heurigenbetriebe müssen jedenfalls überwiegend Eigenbauweine (= mehr als die Hälfte der in der Karte angeführten Weine) anbieten!
2. Mind. 4 der angebotenen Eigenbauweine sind Qualitätsweine mit Prüfnummer (wobei Weißweine aus dem aktuellen Jahr bzw. dem Jahr davor stammen müssen), diese werden sowohl in der Bouteille als auch im Glas angeboten. Mind. 3 der angebotenen Eigenbaumoste sind Moste mit dem NÖ Landes-Gütesiegel, diese werden sowohl in der Flasche als auch im Glas angeboten.	M	
3. Mind. 2 DAC Weine in den entsprechenden Gebieten oder eine der folgenden Auszeichnungen für mind. 2 Weine: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Niederösterreich-Siegel bei der NÖ Weinprämierung ▪ awc Gold oder Silber ▪ Weinauszeichnung bei OIV-zertifizierten Verkostungen (zB Mundus Vini, Berliner Wein Trophy etc.) ▪ Auszeichnung bei der BioFach Nürnberg. 	M	DAC-Weine bzw. die genannten Auszeichnungen müssen jährlich und jeweils für Eigenbauweine erreicht werden.
4. Bei Qualitätsweinen Hinweis in der Karte auf : Sorte, Jahrgang und Herkunft sowie zusätzlich eine kurze, sensorische Beschreibung. Bei Mosten mit dem NÖ Landes-Gütesiegel sowie bei prämierten und sortenreinen Mosten: Hinweis in der Karte auf Sorte und Herkunft, bei prämierten und sortenreinen Mosten zusätzlich eine kurze, sensorische Beschreibung.	M	
5. Edelbrände: selbst gebrannt oder bei Zukauf aus niederösterreichischer Herkunft (letzteres nur bei gewerblichen Betrieben möglich), werden in passenden Stielgläsern angeboten	K	Brennen auch im Lohnverfahren möglich
6. Säfte aus eigener Produktion: mind. Traubensaft bei Weinheurigen, mind. 2 Säfte bei Mostheurigen (Hinweis in der Karte auf Herkunft und etwaige Besonderheiten zB naturtrüb)	M	Weiterverarbeitung von Trauben/Obst auch im Lohnverfahren möglich.
7. Säfte-Zukauf beim Bauern	K	Gilt nur für Betriebe mit freiem Gastgewerbe („Anmeldegewerbe“) oder gebundenem Gastgewerbe
8. Mineralwasser ohne oder mit wenig Kohlensäure wird angeboten (statt dessen kann auch Leitungswasser angeboten werden)	M	Der Betrieb entscheidet selbst, ob er das Leitungswasser kostenlos abgibt oder nicht.
9. Mitarbeiter können ausreichend Auskunft über Getränke geben und die Weine/Moste beim Servieren präsentieren (zB Wein-, Mostempfehlungen zum Essen, Wein-/Mostbeschreibung).	M	

10. Es wird Wert auf die Richtige Temperatur der Getränke am Tisch gelegt (zB Weinkühler für Weißweinflaschen sind vorhanden)	M	
11. Eigene Getränkekarte (Logo „TOP Heuriger“ muss angeführt werden)	K	
12. Ab-Hof Verkauf (nur etikettierte Flaschen)	K	

4. Speisenangebot

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Es werden Produkte aus der eigenen Landwirtschaft verarbeitet (Hinweis in der Speisekarte bzw. im Buffetbereich)	K	
2. Es wird besonders Wert darauf gelegt, Produkte von Bauern und Gewerbetreibenden aus der Region anzubieten (Hinweis in der Speisekarte bzw. im Buffetbereich)	M	
3. Es wird besonders Wert darauf gelegt, der Saison entsprechende, frische Produkte anzubieten (Hinweis in der Speisekarte bzw. im Buffetbereich)	M	
4. Es werden traditionelle, bodenständige, typisch bäuerliche oder regionaltypische Speisen angeboten	M	
5. Es werden für den Betrieb typische Schmankerl angeboten (mind. 1 Speisenangebot)	K	
6. Es wird eine Auswahl an leichten fettarmen fleischlosen oder vollwertigen Speisen angeboten (Hinweis in der Speisekarte bzw. im Buffetbereich)	M	
7. Spezielle Speisenkreationen für bestimmte Zielgruppen (Hinweis in der Speisekarte bzw. im Buffetbereich)	K	z.B. Kinder, Senioren, Radfahrer u.ä.
8. Hausgemachte Produkte oder Produkte aus der Region zum Mitnehmen (Hinweis in der Speisekarte bzw. im Buffetbereich, Eingangsbereich)	K	
9. Ansprechende Präsentation der Speisen (zB Garnierung, Dekoration, Größe der Portion,...)	M	

10. Es werden auf Wunsch auch kleine Portionen der Speisen angeboten bzw. es wird auf Sonderwünsche eingegangen	M	
11. Mitarbeiter können ausreichende Auskunft über Speisen geben (zB über Zubereitung, Inhaltsstoffe, Herkunft, Speisenempfehlungen, aktiver Verkauf)	M	
12. Hinweis auf Herkunft und Besonderheiten beim Speisenangebot zB als Vorspann in der Speisekarte oder bei Betrieben mit Buffet Hinweis im Buffetbereich zB auf Tafeln	M	Hinweis auf Pkte. 1,2,3,6,7,8

5. Service und Marketing

5.1 Heurigenfamilie:

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Einschlägige Ausbildung in der Familie (zB Facharbeiter, Meister, HBLA, Zertifikatslehrgang „Bäuerlicher Buschenschank u.ä.). Ansonsten muss eine Ausbildung in angemessener Zeit absolviert werden.	M	Gilt nur für bäuerliche Betriebe und für Betriebe mit freiem Gastgewerbe („Anmeldegewerbe“) ohne Gastgewerbekonzessionsprüfung
2. Grundschulung „Lebensmittelhygiene“ wurde absolviert	M	Gilt nur für bäuerliche Betriebe und für Betriebe mit freiem Gastgewerbe („Anmeldegewerbe“) ohne Gastgewerbekonzessionsprüfung. Es reicht aus, wenn 1 Person am Betrieb die Schulung absolviert hat. Die halbtägige Schulung ist gesetzlich vorgeschrieben und wird regelmäßig vom Referat Direktvermarktung der LK NÖ angeboten (Tel.: 02742/259-6500)
3. Schulung zum Thema „Wein&Speisen“ bzw. „Most&Speisen“ wird innerhalb von 1 Jahr bzw. zum nächsten angebotenen Termin absolviert.	M	Diese eintägige Schulung ist für Mitgliedsbetriebe der Aktion „TOP Heuriger“ verpflichtend und wird vom Referat Direktvermarktung der LK NÖ angeboten (Tel.: 02742/259-6500). Gleich- oder höherwertige, bereits absolvierte Schulungen werden angerechnet (auch von anderen Anbietern als LK NÖ oder LFI NÖ).
4. Regelmäßige, einschlägige Weiterbildung (nach Möglichkeit 1mal pro Jahr)	M	Dazu zählen auch Kurse in den Bereichen EDV, Persönlichkeitsbildung oder Weinbau sowie Exkursionen, Erfahrungsaustausch für „TOP Heuriger“ u.ä.. Kurse können auch bei anderen Anbietern als LK NÖ oder LFI NÖ absolviert werden. Kurse können auch von Familienmitgliedern und Personen, die beim Heurigen mitarbeiten, besucht werden.
5. Sonstige Zertifikate, Auszeichnungen u.ä. wurden erworben und werden den Gästen präsentiert	K	zB Besondere Ausbildungen, Wahl zum „Beliebtesten Heuriger“ u.ä.

5.2. Service und Umgang mit dem Gast:

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Persönliche, individuelle Betreuung der Gäste: Begrüßung/Verabschiedung, Freundlichkeit, Eingehen auf Kundenwünsche	M	
2. Auskunft über kulturelles und touristisches Angebot in der Region	M	
3. Zeitgerechter Serviceablauf (angemessene Wartezeiten)	M	
4. Gepflegtes äußeres Erscheinungsbild aller Mitarbeiter und passende Kleidung (sauber, gebügelt, klar erkennbar als Mitarbeiter zB Schürze, Tracht, einheitliche T-Shirts, Namenskarterl, Uniform)	M	
5. Richtiger Umgang mit Reklamationen (zB sich entschuldigen, Lösungen anbieten)	M	
6. Öffnungszeiten: Auch an Wochentagen geöffnet, Öffnungszeiten unter der Woche und am Wochenende jeweils ab 14 Uhr	K	Ruhetage unter der Woche sind schon möglich

5.3. Marketingmaßnahmen:

Kriterien	M/K	Bemerkungen
1. Mitgliedschaft bei der Weinstraße (mit dem Heurigen) bzw. Moststraße, sofern der Betrieb in einer Mitgliedsgemeinde der Weinstraße NÖ bzw. der Moststraße liegt.	M	
2. Führen einer Gästekartei und regelmäßige Information der Gäste möglichst via Internet/E-Mail (zB über Ausstecktermine, Veranstaltungen u.ä.)	M	
3. Eigene Werbemittel sind vorhanden zB Hofprospekt, Visitenkarte	M	
4. Der Betrieb verfügt über eine Homepage, diese ist aktuell und eine Verlinkung auf Projekthomepage ist vorhanden	M	Nicht bei Erstbewertung
5. Bereitschaft zur Teilnahme an grundlegenden, gemeinsamen Marketingmaßnahmen für die Aktion „TOP Heuriger“ zB Hoftafel mit dem Logo anbringen, Logo in der Speisen- und Getränkekarte anführen, Meldung der Aussteckzeiten bis jeweils 15. August u.ä.	M	
6. Speisen- und Getränkekarte: Hochwertige Hüllen ohne Fremdwerbeträger, sauber, keine (Recht)schreibfehler, aktuell, gut gegliedert, übersichtlich, ansprechend und in einheitlicher Linie gestaltet, Logo „TOP Heuriger“ muss angeführt werden, Betriebsadresse und kurze Betriebs- und Familienbeschreibung müssen beinhaltet sein	M	
7. Erlebnisangebote/Spezialangebote (zB Führungen im eigenen Keller, Wein-/Mostpräsentationen, kommentierte Speisenfolge mit Weinbegleitung, Kinderjause u.ä.)	K	
8. Hinweis auf spezielle Angebote (zB mittels Tischaufsteller, Tafeln, Flugzettel, Falter, in der Karte u.ä.)	K	
9. Gästefragebogen liegen im Lokal auf	M	Fragebogen wird den Mitgliedbetrieben zur Verfügung gestellt.
10. Gästebuch liegt im Lokal auf	K	

ANHANG - Umsetzung der Einzelhandelsleitlinie:

Bei den folgenden Punkten handelt es sich um wichtige Hygienevorschriften, deren Einhaltung von anderen Stellen (Lebensmittelinspektor) kontrolliert wird. Im Rahmen der Aktion „TOP Heuriger“ wird davon ausgegangen, dass diese **Vorschriften vom Betrieb eingehalten** werden!

Heurigenküche:

Kriterien	Bemerkungen
1. Einhaltung der HACCP-Grundsätze (Eigenkontrolle mittels Aufzeichnungen)	
2. Gesamteindruck: hell und sauber	
3. Böden, Wände, Decken, Türen/Fenster, Arbeitsflächen, Maschinen/Geräte und Einrichtung sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und zu desinfizieren; Ungezieferschutz von außen (zB Fliegengitter) ist vorhanden	
4. Genügend Abstellfläche für Geschirr (Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr muss möglich sein)	
5. Jausenbrettchen werden luftig und trocken gelagert (zB auf Ständer)	
6. Handwaschbecken (nicht von Hand zu betätigen, Warmwasser, Seifenspender, Einweghandtücher)	
7. Abfallbehälter (abgedeckt, mit Fußbedienung, wird nach Bedarf entleert)	
8. Mülltrennung (lt. Vorgaben des regionalen Abfallwirtschaftsverbandes)	
9. Personalhygiene (Arbeitskleidung inkl. Haarschutz wird verwendet; gesund, persönliche Hygiene)	

Kühlräume, Lebensmittelaufbewahrung, Reinigungs- und Desinfektionsmittel:

Kriterien	Bemerkungen
1. Kühlraum, Kühlschrank (ausreichend und getrennte Kühlmöglichkeit für Speisen und Getränke, richtige Temperatur, Thermometer)	
2. Vorratsraum, Speis, Vorratsschrank (rohe Lebensmittel dürfen nicht neben gegarten Lebensmitteln liegen, richtige Temperatur, saubere Behälter, vorbereitete Speisen in abgedeckten Behältern aufbewahren und nicht auf den Boden stellen)	
3. Reinigungs- und Desinfektionsmittel (getrennte, versperrbare Aufbewahrung, Wischtücher auskochbar)	