



**Kriterien für das Regionalsiegel Berchtesgadener Land**

(Stand 24. Oktober 2012)

**Bewertungsbogen Gastronomie**

Betrieb \_\_\_\_\_

Bewertung am \_\_\_\_\_ durch \_\_\_\_\_  
Name des Bewerbers

erfüllt  
[ ja ] [ nein ]

01 Einsatz regionaler Produkte (Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Zutaten) \_\_\_\_\_

02 Deklaration mit Herkunftsangabe in regionaler Speisekarte \_\_\_\_\_

03 Deklaration nach Zulieferungsart (frisch oder tiefgekühlt) \_\_\_\_\_

04 geringer Einsatz von Convenience Produkten \_\_\_\_\_

05 saisonale Speisekartengestaltung \_\_\_\_\_

06 kein Einsatz von Einwegverpackten Lebensmitteln und Getränken \_\_\_\_\_

07 umweltfreundliche Geschäftspolitik: Mülltrennung, Kompostierung,  
Müllsparen beim Einkauf \_\_\_\_\_

08 Ausbildung von Lehrlingen erwünscht \_\_\_\_\_

09 Fortbildung vom Stammpersonal \_\_\_\_\_

10 Energiesparende technische Ausstattung \_\_\_\_\_

**Gesamturteil (bitte ankreuzen)** [ ja ] [ nein ]

Anmerkungen \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift (Prüfer)

\_\_\_\_\_  
Unterschrift (Siegelnehmer)