

P O M O R S K I E

prestige

- food stories -

I Etap – Karta kwalifikacji restauracji do projektu

Podstawowe założenia projektu, które musi spełnić każda restauracja chcąc uczestniczyć w projekcie (weryfikację przeprowadza przedstawiciel Restauracji):

1. Nie jest lokalem sieciowym
2. Serwis kelnerski i menu w języku angielskim
3. W restauracji powinno się stosować podejście sezonowe do menu. Optymalna jest zmiana menu przynajmniej 2 razy do roku lub stosowanie wkładek do menu opartych o produkty regionalne
4. W karcie napojów znajdują się przynajmniej 1 regionalny destylat lub 1 regionalne piwo wskazać jakie
5. W menu kuchni innych krajów nie stanowią więcej niż 25% (pasta, pizza, sushi, dania kuchni narodowych innych niż polska)
6. Wystrój lokalu powinien być dopracowany w najmniejszym szczególe i stanowić spójny z menu koncept należący do jednej z kategorii a) starogdański b) regionalny c) modernistyczny d) fusion wskazać jaki
7. W menu lokalu znajdują się potrawy nawiązujące do receptur regionalnych, gdańskich lub opartych o regionalne składniki wskazać jakie
8. Czystość lokalu, kuchni, toalety i ogródka jest na najwyższym poziomie
9. Restauracja i jej Szef Kuchni są chętni do udziału we wspólnych inicjatywach np. wspólne marketingowe akcje tematyczne (takie jak promocja wybranych gatunków ryb, Noc Restauracji), uczestnictwo w sesjach zdjęciowych itp. (odpowiedź nie pociąga za sobą żadnych zobowiązań finansowych)
10. Lokal wskaże osobę właściwą do kontaktów w ramach projektu, która będzie odpowiedzialna za sprawę komunikację w projekcie. wskazać kto

Po oświadczeniu właściciela lokalu o spełnieniu powyższych warunków nastąpi dalsza weryfikacja przez konsultantów projektu.

Weryfikację sporządziła / sporządził (prosimy o wpisanie imienia, nazwiska i stanowiska służbowego).....

Miejsce / data

.....