

Regulamin projektu

**Podstawowe założenia projektu, które musi spełnić każda restauracja chcąca 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

5.            W menu kuchnie 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

7.            W menu lokalu znajdują się potrawy nawiązujące do receptur regionalnych, gdańskich  lub opartych o regionalne składniki

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 sprawą komunikację w projekcie.

**Po oświadczeniu właściciela lokalu o spełnieniu powyższych warunków nastąpi dalsza weryfikacja przez konsultantów projektu. Wypełnione karty oceny przesłać należy drogą mailową na adres: i.stubinska@prot.gda.pl**