



Ознака квалитете **Quality Label**
Министарство трговине и туризма **Ministry of Trade and Tourism**

ОПШТИ КРИТЕРИЈУМИ

Посједовање НАССР сертификата
Прихватање најмање три врсте кредитних/дебитних картица
Бежични интернет
Климатизација просторија за услуживање
Адекватна музика у сали за ручавање, не омета госте
Минимална површина за сједење у сали за ручавање ширине 60 cm
Одговарајући сет тањира, обичан прибор за јело, прибор за јело за стакло, прибор за јело за рибу, као и специјалан прибор за јело за нпр. ракове, шкољке или јастоге
Одговарајуће чаше за црно вино, бијело вино, дезертно вино, обично пиво, специјално пиво, чаше за воду, коктеле, виски, коњак, пјенушац, аперитиве, ликере
Промјена платнених настољака и платнених салвета послјије сваке промјене госта
Опрема за доготовљавање јела пред гостом
Фрижидер за вина
Посуде за хлађење бијелих вина
Корпе за сервирање црних вина
Посједовање столица за храњење дјеце
Улаз у санитарно-хигијенске просторије за госте није видљив из просторије за услуживање
Једнообразна радна униформа за особље
Плочнице са именом за особље које је у непосредном контакту са гостом
Познавање страног језика за запослено особље које је у непосредном контакту са гостом
Јеловник прегледан, читак, језички исправан, са описом јела, преводом на стране језике и исказаним цијенама са ПДВ-ом и услугом
Кафа се сервира са чашом воде, бијелим и смеђим шећером, те мини-десертом
Чај се сервира у порцуланској посуди са посебним тањиром

КРИТЕРИЈУМИ КОЛИ СЕ БОДУЈУ

КРИТЕРИЈУМИ	ЕЛЕМЕНТИ БОДОВАЊА	БОДОВИ	
		Максималан број бодова	Минимално потребан број бодова
КРИТЕРИЈУМИ ЗА УРЕЂЕЊЕ И ОПРЕМУ		15	12
	Уређен пјешачки прилаз самом објекту	0-5	
	Екстеријер објекта	0-5	
	Ентеријер објекта одише индивидуалношћу и препознатљивошћу	0-5	
КРИТЕРИЈУМИ ЗА ОСОБЉЕ И УСЛУГЕ		32	26
	Непосредни однос према госту: дочек, прихват и смјештај госта, начин понуде и примања наруџбе, дискретност, наплаћивање и испраћај гостију	0-6	
	Запослено особље са способношћу давања препоруке за јела и пића	0-5	
	Запослени познавалац вина са способношћу давања препоруке	0-5	
	Вјештина особља за доготовљавање јела пред гостом	0-5	
	Вријеме чекања на услуживање (што краће)	0-5	
	Стручност, вјештина, брзина, тачност у раду	0-6	
КРИТЕРИЈУМИ ЗА ГАСТРОНОМСКУ ПОНУДУ		53	42
	Понуда јела	0-6	
	Понуда вина	0-6	
	Понуда пића и напитака	0-6	
	Организовање тематских вечери	0-2	
	Припрема јела од намирница високог квалитета	0-5	
	Оптимална усклађеност интернационалне и домаће кухиње	0-3	
	Креативна кухиња за госте високих захтјева	0-5	
	Аранжирање и декорисање јела	0-5	
	Одговарајућа температура јела	0-5	
	Мирис и окус јела	0-5	
	Сочност и свјежина јела	0-5	