

Załącznik nr 1 do Umowy o współpracy w ramach projektu Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”®

Regulamin przyznawania Certyfikatu „Śląskie Smaki”®

W celu ożywienia regionalnych tradycji kulinarnych i upowszechnienia potraw tradycyjnych, Śląska Organizacja Turystyczna tworzy Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”®. Jest to szlak kulinarny po certyfikowanych lokalach gastronomicznych województwa śląskiego, podających potrawy kuchni regionalnych, będący markowym produktem turystycznym województwa.

W celu wstąpienia na Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”® należy przejść procedurę certyfikacji. By otrzymać certyfikat właściciel lokalu gastronomicznego powinien:

- Wypełnić deklarację wstąpienia na Szlak – jej wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu - dołączając wymagane dokumenty rejestrowe,
- Wypełnić wniosek zgłaszający lokal do certyfikacji - jego wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu,
- Przesłać deklarację i wniosek wraz z dokumentami rejestrowymi Firmy (kserokopia potwierdzona za zgodność z oryginałem) do Śląskiej Organizacji Turystycznej (dalej ŚOT),
- Przejść z wynikiem pozytywnym Certyfikację przeprowadzaną przez Komisję Certyfikacyjną.

Dokumenty zgłoszeniowe można pobrać ze strony internetowej www.slaskiesmaki.pl.

Szczegółowe wymogi certyfikacyjne.

I. Przebieg certyfikacji

A. Procedura ubiegania się o przyznanie certyfikatu – wstąpienie na Szlak

1. O Certyfikat „Śląskie Smaki”® mogą ubiegać się lokale gastronomiczne z terenu województwa śląskiego.
2. Lokale ubiegające się o certyfikat nie mogą być związane ze specyfiką dań i kulturą innych krajów (np. pizzerie, kebaby, restauracje włoskie, amerykańskie, chińskie, orientalne itp.).
3. O przyznanie Certyfikatu „Śląskie Smaki”® mogą ubiegać się lokale gastronomiczne:
 1. serwujące potrawy kuchni regionalnej z terenu województwa śląskiego zgodnie z tradycyjnymi recepturami, m. in. rekomendowanymi przez ŚOT w wydanym przez Organizację Zbiorze przepisów potraw regionalnych województwa śląskiego;
 2. wprowadzające do menu potrawy zgodnie z tradycyjnymi recepturami zawartymi

m. in. w rekomendowanym wydawnictwie,

3. serwujące potrawy regionalne i tradycyjne według swoich receptur, uznanych przez Komisję Certyfikacyjną jako dopuszczalne dla kuchni tradycyjnej i regionalnej z terenu województwa śląskiego.

Aby móc przystąpić do procesu certyfikacji lokale, w zależności od ich typu powinny otrzymać certyfikat. Certyfikat może być nadany lokalom spełniającym następujące warunki:

- w przypadku restauracji – posiadanie w karcie dań co najmniej 3 potraw/dań regionalnych składających się na zestaw obiadowy (np. zupa, danie główne, deser lub przystawka)
- w przypadku innego typu lokalu (np. cukierni) – posiadanie w ofercie co najmniej 3 potraw/dań/produktów tradycyjnych lub uznanych za regionalne, np. różnego rodzaju ciast.

4. Przyjmowanie przez ŚOT deklaracji i wniosków o przystąpienie do procesu certyfikacji odbywa się w trybie ciągłym.

5. Rozpoczęcie procesu certyfikacji lokalu następuje po decyzji Śląskiej Organizacji Turystycznej, po złożeniu przez właściciela/zarządcę lokalu gastronomicznego deklaracji i kompletnego wniosku o przyznanie certyfikatu.

6. Załącznikami obowiązkowymi do dokumentów zgłoszeniowych są:

- kopie dokumentów rejestrowych firmy – opieczątowane za zgodność z oryginałem
- receptury zgłaszanych do certyfikacji potraw (będą wykorzystywane jedynie w trakcie procesu certyfikacji).

7. Przebieg oceny lokalu:

- powołana przez Śląską Organizację Turystyczną Komisja Certyfikacyjna ocenia zgłoszony do certyfikacji lokal, podczas zapowiedzianej uprzednio wizyty;
- podczas wizyty członkowie Komisji oceniają wszystkie zgłoszone do certyfikacji potrawy regionalne;
- podczas wizyty w lokalu gastronomicznym dokonywana jest ocena zarówno potraw, wyglądu lokalu, jak również jakości świadczonych usług, zgodnie z kryteriami zawartymi w Karcie Oceny Lokalu, stanowiącej załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu. Proces ten odbywa się również zgodnie z Zasadami Pracy Komisji Certyfikacyjnej (rozdział II niniejszego dokumentu);
- Karta Oceny Lokalu, po podpisaniu przez członków Komisji, jest przedstawiana Śląskiej Organizacji Turystycznej wraz z rekomendacją do nadania Certyfikatu lub brakiem takiej rekomendacji.

8. Śląska Organizacja Turystyczna, na podstawie Kart Oceny Lokalu oraz rekomendacji Komisji Certyfikacyjnej, wydaje decyzję o przyznaniu Certyfikatu „Śląskie Smaki”® lub odmawia przyznania

Certyfikatu. Od decyzji ŚOT nie przysługuje odwołanie.

9. Właściciele/Zarządcy obiektów informowani są o decyzji ŚOT w formie pisemnej do 30 dni od daty jej podjęcia. W przypadku nie przyznania Certyfikatu, ŚOT uzasadnia swoją decyzję oraz udziela informacji/zaleceń jakie zmiany należy wprowadzić, aby otrzymać Certyfikat w przyszłości.

Informacja o podmiotach, które nie otrzymały Certyfikatu, nie jest podawana do wiadomości publicznej.

10. Certyfikat przyznawany jest na czas nieokreślony, zgodnie z zasadami opisanymi w punkcie B niniejszego rozdziału.

11. W celu określenia szczegółowych zasad współpracy pomiędzy lokalem gastronomicznym, a Śląską Organizacją Turystyczną wynikających z przystąpienia do Szlaku podpisywana jest umowa o współpracy w ramach Szlaku Kulinarnego „Śląskie Smaki”®.

12. Certyfikaty „Śląskie Smaki”® wręczane są przez Prezesa Śląskiej Organizacji Turystycznej w trakcie organizowanego spotkania członków Szlaku Kulinarnego „Śląskie Smaki”®.

B. Procedura potwierdzenia certyfikacji.

1. W celu zachowania standardów obsługi i wysokiej jakości podawanych w menu „Śląskie Smaki” potraw i rozwoju marki „Śląskie Smaki”®, może nastąpić ponowna ocena lokalu gastronomicznego w celu weryfikacji przyznanego mu Certyfikatu.

2. Przebieg oceny lokalu w celu potwierdzenia standardów stawianych przed marką „Śląskie Smaki”® odbywa się w następujący sposób:

- Powołana przez Śląską Organizację Turystyczną Komisja Certyfikacyjna ocenia znajdujący się na Szlaku Kulinarne „Śląskie Smaki”® lokal w trakcie wizyty incognito.

- Na podstawie wizyty w lokalu dokonywana jest ponowna ocena zarówno potraw z menu „Śląskie Smaki”®, obiektu (w tym wypełniania obowiązków związanych z obecnością na Szlaku), jak również jakości świadczonych usług, zgodnie z kryteriami zawartymi w Karcie Oceny Lokalu. Proces ten odbywa się zgodnie z Zasadami Pracy Komisji Certyfikacyjnej.

- Karta Oceny Lokalu po podpisaniu przez członków Komisji, jest przedstawiana Śląskiej Organizacji Turystycznej wraz z rekomendacją do co dalszej przynależności lokalu do Szlaku Kulinarne lub sugestią wykluczenia lokalu z udziału w Szlaku Kulinarne.

- W przypadku negatywnej rekomendacji Komisji Certyfikacyjnej, Śląska Organizacja Turystyczna podejmuje decyzję o wykreśleniu lokalu ze Szlaku z winy Firmy, co może powodować konsekwencje przewidziane w umowie o współpracy. Od decyzji ŚOT nie przysługuje odwołanie.

Właściciele/Zarządcy obiektów informowani są o tej decyzji w formie pisemnej do 30 dni od daty jej podjęcia.

- W przypadku stwierdzenia przez Komisję Certyfikacyjną nieznacznych uchybień prowadzących do niespełnienia kryteriów, wg których został przyznany Certyfikat „Śląskie Smaki”®, ŚOT wzywa obiekt do usunięcia uchybień w terminie 30 dni od otrzymania informacji o nieprawidłowościach. Po ich usunięciu lokal ma prawo do dalszego udziału w projekcie Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”®. Niezastosowanie się do wezwania ŚOT skutkować może odstąpieniem od umowy z winy Firmy w terminie do 30 dni od upływu wyznaczonego terminu usunięcia uchybień, co może skutkować dla Firmy również konsekwencjami finansowymi zgodnie z zapisami umowy zawartej z ŚOT.

II. Zasady Pracy Komisji Certyfikacyjnej

1. Dyrektor ŚOT zatwierdza listę osób, mogących wchodzić w skład poszczególnych Komisji Certyfikacyjnych. Są to zarówno kucharze, etnografowie, osoby związane z gastronomią, turystyką, samorządami, jak również przedstawiciele mediów oraz ŚOT.
2. Dyrektor ŚOT określa składy poszczególnych Komisji Certyfikacyjnych odwiedzających zgłaszane do certyfikacji lokale, w zależności od ich lokalizacji, specyfiki oraz rodzaju serwowanych potraw regionalnych.
3. Członkowie Komisji Certyfikacyjnej nie mogą być w żaden sposób powiązani z ocenianym lokalem.
4. Ocena obiektu gastronomicznego odbywa się poprzez wspólne wypełnienie przez członków Komisji Certyfikacyjnej dwuetapowej Karty Oceny Lokalu:

- Etap I – pozwala na ocenę walorów smakowych zgłoszonych do menu „Śląskie Smaki”® potraw oraz czasu i sposobu podania. Każda z potraw/dań/produktów regionalnych oceniana jest oddzielnie. Pozytywna ocena tego etapu, a co za tym idzie możliwość przyznania certyfikatu następuje po uzyskaniu:

- a) co najmniej 74 pkt. - w przypadku oceniania 3 potraw,
- b) co najmniej 98 pkt. - w przypadku oceniania 4 potraw,

W przypadku oceny większej ilości potraw zgłoszonej do menu „Śląskie Smaki”® wymagana liczba punktów jest określana indywidualnie przez członków Komisji Certyfikacyjnej.

- Etap II – następuje po pozytywnej ocenie etapu I. Obejmuje ocenę obiektu gastronomicznego pod kątem analizy:

1. Karty dań oraz opcji zamówień
2. Wyglądu zewnętrznego i otoczenia lokalu
3. Wyglądu wnętrza lokalu
4. Profesjonalizmu i jakość obsługi personelu
5. Higieny personelu
6. Czystości toalet

7. Udogodnień dla klienta
8. Dbałości o wizerunek i stopień współpracy lokalu na rzecz rozwoju Szlaku Kulinarnego i turystyki w regionie.

Aby uzyskać certyfikat lokal musi uzyskać ocenę pozytywną w I i II Etapie, co następuje po otrzymaniu ilości punktów większej od podanej wartości minimalnej dla kryteriów obligatoryjnych, podanych w Karcie Oceny Lokalu.

Oceniający lokal członkowie Komisji Certyfikacyjnej mają prawo do zadawania pytań dodatkowych personelowi i Właścicielowi/Zarządcy lokalu.

5. Oceniający lokal członkowie Komisji Certyfikacyjnej w Karcie Oceny Lokalu mają prawo do zgłoszenia swoich uwag. Efektem pracy Komisji Certyfikacyjnej – obok oceny punktowej lokalu i zgłaszanych do menu „Śląskie Smaki”® potraw/dań/produktów – ma być również rekomendacja dla Śląskiej Organizacji Turystycznej, sugerująca przyznanie bądź nie Certyfikatu lub jego potwierdzenia.

6. Wypełniona i podpisana przez członków Komisji Certyfikacyjnej Karta Oceny Lokalu jest wraz z rekomendacją przekazywana Śląskiej Organizacji Turystycznej, która na tej podstawie wydaje decyzję o przyznaniu bądź nie Certyfikatu lub jego przedłużeniu.

Od decyzji tej nie przysługuje odwołanie.

7. W przypadku wizyty incognito formą zapłaty za potrawy degustowane przez członków Komisji Certyfikacyjnej jest bon konsumpcyjny, który Firma przekazuje ŚOT jako załącznik do umowy współpracy.

III. Zarządzanie i Kontrola

1. ŚOT zastrzega sobie prawo do dokonywania anonimowej weryfikacji certyfikowanych obiektów gastronomicznych.

2. W przypadku stwierdzenia niespełnienia kryteriów, w oparciu o które został przyznany Certyfikat „Śląskie Smaki”®, ŚOT wzywa obiekt do usunięcia uchybień w terminie 30 dni od otrzymania od Komisji Certyfikacyjnej informacji o nieprawidłowościach. Niezastosowanie się do wezwania skutkować będzie koniecznością zwrotu Certyfikatu, oznakowania lokalu, a także wykluczeniem lokalu ze Szlaku Kulinarnego „Śląskie Smaki”® i z działań promocyjnych prowadzonych przez ŚOT. Odebranie Certyfikatu w takim trybie może się wiązać z karami finansowymi dla przedsiębiorcy określonymi w umowie zawartej pomiędzy ŚOT a Firmą (wzór umowy stanowi załącznik nr 4).

3. ŚOT będzie kontynuowała proces Certyfikacji w kolejnych latach, rozwijając Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”® i promując markę „Śląskie Smaki”®.

4. ŚOT zastrzega sobie prawo do zmiany i uszczegółowienia zasad i kryteriów oceny obiektów

gastronomicznych. Zmiany kryteriów i procedury Certyfikacji wymagają zatwierdzenia przez Zarząd ŚOT. Zmiany kryteriów w Karcie Oceny Lokalu mogą być dokonywane także przez Komisję Certyfikacyjną.

IV. Opłaty

1. Przynależność do Szlaku Kulinarnego w danym roku wiąże się z koniecznością uiszczenia corocznych opłat w wysokości przewidzianej przez Zarząd ŚOT. Bieżąca wysokość opłaty dla lokalu gastronomicznego w roku przystąpienia oraz sposób jej zapłaty określone są w umowie o współpracy.
2. Opłata może ulec zmianie na mocy uchwały Zarządu ŚOT. Przyjmuje się, że opłata ta nie ulega zmianie do czasu wprowadzenia opłaty w nowej wysokości.

V. Wypowiedzenie umowy o współpracę przez Firmę

1. Śląska Organizacja Turystyczna przewiduje możliwość rezygnacji przez Firmę z przynależności do Szlaku Kulinarnego. Jest to możliwe po pisemnym wypowiedzeniu umowy o współpracy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec roku.
2. W przypadku wypowiedzenia umowy Firma oddaje ŚOT certyfikat, przekazane oznakowanie lokalu, jak również usuwa odpowiednie zapisy z menu. Organizacja wyklucza wtedy Firmę z działań promocyjnych prowadzonych przez ŚOT, w tym informuje o rezygnacji Firmy z przynależności do Szlaku Kulinarnego na stronie www.slaskiesmaki.pl, a Firma nie może używać znaku towarowego „Śląskie Smaki”®.
3. Rezygnacja Firmy z przynależności do Szlaku Kulinarnego „Śląskie Smaki”® nie zwalnia firmy z uiszczenia opłat za przynależność do Szlaku w danym roku.
4. Opłata za udział w projekcie jest wymagana jako opłata za dany rok kalendarzowy w wysokości ustalonej przez Śląską Organizację Turystyczną. W przypadku wstąpienia lokalu na Szlak w trakcie roku kalendarzowego, składka będzie naliczana proporcjonalnie do liczby kwartałów, w których w danym roku kalendarzowym lokal uczestniczył w projekcie.

VI. Inne postanowienia

1. W związku z coraz powszechniejszym wprowadzaniem w kuchni fusion inspiracji kuchnią tradycyjną i regionalną, ŚOT przewiduje możliwość otrzymania specjalnego Certyfikatu „Śląskie Smaki”® Fusion. O przyznaniu takiego certyfikatu Śląska Organizacja Turystyczna będzie decydowała po konsultacjach z członkami Komisji Certyfikacyjnej. Zasady jego przyznania będą określone indywidualnie po zgłoszeniu się zainteresowanych wstąpieniem na Szlak Kulinarne „Śląskie Smaki”®



**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



lokali podających kuchnię fusion inspirowaną potrawami tradycyjnymi związanymi z województwem śląskim. Proces certyfikacji takich lokali jest analogiczny do procesu certyfikacji opisanego powyżej. Kryteria oceny mogą zostać przez Komisję Certyfikacyjną ustalone odmiennie.

2. Przesłane materiały i dokumentacja, związana z procesem certyfikacji lokalu, w szczególności udostępnione ŚOT i Komisji Certyfikacyjnej receptury, będą zabezpieczone przez ŚOT i nie będą zwracane oraz udostępniane osobom trzecim.

3. ŚOT nie ponosi odpowiedzialności z tytułu roszczeń osób trzecich, jakie mogą powstać w związku ze zgłoszeniem lokalu do procesu certyfikacji.

4. Złożenie podpisu przez właściciela/zarządcę Firmy na dokumentach zgłoszeniowych do Szlaku Kulinarne jest równoznaczne z przyjęciem zobowiązań i warunków wynikających z niniejszego Regulaminu, Zasad Certyfikacji i umowy współpracy.

Załącznik nr 1 do Regulaminu

Deklaracja uczestnictwa w Szlaku Kulinarnym „Śląskie Smaki”®

W imieniu
prowadzącej lokal gastronomiczny położony wo nazwie
.....deklaruję uczestnictwo w prowadzonym przez Śląską Organizację
Turystyczną projekcie pod nazwą Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”®.

Do udziału i reprezentowania w projekcie upoważniam (imię, nazwisko, telefon, e-mail):

- z ramienia Firmy:

- z ramienia lokalu:

Pełna nazwa deklarującej przystąpienie do projektu Firmy:

.....

Adres:

.....

Pełna nazwa zgłaszanego przez Firmę lokalu:

.....

Oświadczenie

Oświadczam, iż w związku z uchwałą Zarządu ŚOT nr 4/II/2012 z dnia 26.04.2012 r. w sprawie przyjęcia zasad i regulaminu certyfikacji lokali gastronomicznych tworzących Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”®, z którą się zapoznałem, zobowiązuję się uiszczać coroczne opłaty za uczestnictwo w projekcie Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”®.

Data

W imieniu zgłaszanej na Szlak Firmy:

Załączniki:

- odpis KRS lub wpis do EDG (nie starszy niż 3 miesiące),
- uchwała o przystąpieniu podjęta przez uprawniony organ podmiotu (jeśli dotyczy),
- krótka informacja o dotychczasowej działalności podmiotu.

Załącznik nr 2 do Regulaminu

Karta Zgłoszenia obiektu gastronomicznego do Certyfikatu „Śląskie Smaki”® i wejścia na Szlak Kulinarny

Nazwa								
Rodzaj obiektu		Restauracja		Cukiernia		Bar szybkiej obsługi		Inny (jaki?)
Adres								
Kod pocztowy, miejscowość								
Telefon, faks, e-mail								
Imię i nazwisko osoby kontaktowej								
Telefon i mail osoby kontaktowej								

Zgłaszam następujące potrawy/dania/produkty tradycyjne z terenu województwa śląskiego, do procesu certyfikacji „Śląskie Smaki”®, podając w załączniku ich receptury i opis przygotowania *:

1.
.....
2.
.....
3.
.....

** informacje te nie będą udostępniane przez ŚOT osobom trzecim, służą jedynie do przeprowadzenia certyfikacji*

Załączniki:

- receptury i opis sposobu przyrządzania potraw tradycyjnych zgłoszonych do procesu certyfikacji – sporządzone wg dołączonego wzoru

Data

Pieczęć firmowa i podpis właściciela



**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



**OPIS RECEPTURY I SPOSOBU PRZYRZĄDZANIA ZGŁASZANYCH DO MENU ŚLĄSKIE
SMAKI POTRAW/DAŃ/PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH**

Propozycje potraw/dań/produktów tradycyjnych, zgłaszanych przez
Firmę....., reprezentującą lokal gastronomiczny
..... do Certyfikacji w związku z tworzeniem produktu
turystycznego Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”®.

Niniejszym zgłaszam do procesu certyfikacji następujące dania:

1. POTRAWA PIERWSZA

Nazwa

.....

Miejsce, z którego pochodzi potrawa

.....
.....
.....

Opis związanych z potrawą tradycji

.....
.....
.....

Składniki i gramatura (z uwzględnieniem ilości porcji)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



.....
.....
.....
.....

Sposób przyrządzenia (opis poszczególnych czynności)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2.POTRAWA DRUGA

Nazwa

.....

Miejsce, z którego pochodzi potrawa

.....
.....
.....

Opis związanych z potrawą tradycji

.....
.....
.....

Składniki i gramatura (z uwzględnieniem ilości porcji)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....

Sposób przyrządzenia (opis poszczególnych czynności)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3.POTRAWA TRZECIA

Nazwa

.....

Miejsce, z którego pochodzi potrawa

.....
.....
.....

Opis związanych z potrawą tradycji

.....
.....
.....

Składniki i gramatura (z uwzględnieniem ilości porcji)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



.....
.....
.....
.....
.....

Sposób przyrządzenia (opis poszczególnych czynności)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Potwierdzam, że potrawy zgłoszone przez nas do Certyfikacji jako propozycje do menu „Śląskie Smaki”® na co dzień są lub będą podawane zgodnie z powyższymi przepisami.

Podpis osoby przekazującej receptury

Podpis osoby działającej w imieniu zgłaszanej na Szlak Firmy

Data

Załącznik nr 3 do Regulaminu

Karta Oceny Lokalu (wzór)

Nazwa obiektu gastronomicznego	
Adres obiektu	

Etap I. Weryfikacja podstawowa

A.1. Nawiązanie do Zbioru potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej z terenu województwa śląskiego (0-4 pkt.)			
1	Czy lokal serwuje przynajmniej trzy potrawy kuchni regionalnych województwa śląskiego?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy lokal serwuje więcej potraw zgodnie z recepturami zawartymi w wydanym przez Śląską Organizację Turystyczną Zbiorze przepisów potraw regionalnych województwa śląskiego?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy przed przystąpieniem do procesu certyfikacji lokal serwował potrawy regionalne?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy wraz z przejściem certyfikacji i otrzymaniem Certyfikatu „Śląskie Smaki”® w menu lokalu pojawią się kolejne potrawy kuchni regionalnych, w tym potrawy rekomendowane przez Śląską Organizację Turystyczną w Zbiorze przepisów potraw regionalnych województwa śląskiego?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Uwagi			

Ocena poszczególnych potraw.

A.2. Potrawa pierwsza (0-30 pkt.)			
Nazwa potrawy			
1	Czy składniki wykorzystane do przyrządzenia potrawy są zgodne z recepturami rekomendowanymi w Zbiorze potraw?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy baza składników potrawy oparta jest na tradycyjnej recepturze zaakceptowanej przez Komisję Certyfikacyjną?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy użyte do przyrządzenia potrawy składniki odpowiadają składnikom podanym w zgłoszeniu potrawy do menu „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy podano to co faktycznie zostało zamówione?	TAK (1)	NIE (0)



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



5	Czy czas oczekiwania na podanie tej potrawy był adekwatny do czasu jej przygotowania?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy sposób podania posiłku przez personel był właściwy?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy temperatura potrawy podanej była adekwatna do jej rodzaju?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy potrawa była świeża?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy potrawa była estetycznie podana?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy potrawa była podana w sposób adekwatny do poziomu, kategoryzacji lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Ocena walorów smakowych oraz ceny do jakości posiłku (0-20 pkt.)			
1	Ocena walorów smakowych konsumowanego dania.	0-15	
2	Ocena adekwatności ceny do jakości posiłku i rodzaju (kategoryzacji) lokalu.	0-5	
Liczba pkt.			
Uwagi			

A.3. Potrawa druga (0-30 pkt.)			
Nazwa potrawy			
1	Czy składniki wykorzystane do przyrządzenia potrawy są zgodne z recepturami rekomendowanymi w Zbiorze potraw?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy baza składników potrawy oparta jest na tradycyjnej recepturze zaakceptowanej przez Komisję Certyfikacyjną?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy użyte do przyrządzenia potrawy składniki odpowiadają składnikom podanym w ogłoszeniu potrawy do menu „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy podano to co faktycznie zostało zamówione?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy czas oczekiwania na podanie tej potrawy był adekwatny do czasu jej przygotowania?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy sposób podania posiłku przez personel był właściwy?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy temperatura potrawy podanej była adekwatna do jej rodzaju?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy potrawa była świeża?	TAK (1)	NIE (0)



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



9	Czy potrawa była estetycznie podana?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy potrawa była podana w sposób adekwatny do poziomu, kategoryzacji lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Ocena walorów smakowych oraz ceny do jakości posiłku (0-20 pkt.)			
1	Ocena walorów smakowych konsumowanego dania.	0-15	
2	Ocena adekwatności ceny do jakości posiłku i rodzaju (kategoryzacji) lokalu.	0-5	
Liczba pkt.			
Uwagi			

A.4. Potrawa trzecia (0-30 pkt.)			
Nazwa potrawy			
1	Czy składniki wykorzystane do przyrządzenia potrawy są zgodne z recepturami rekomendowanymi w Zbiorze potraw?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy baza składników potrawy oparta jest na tradycyjnej recepturze zaakceptowanej przez Komisję Certyfikacyjną?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy użyte do przyrządzenia potrawy składniki odpowiadają składnikom podanym w zgłoszeniu potrawy do menu „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy podano to co faktycznie zostało zamówione?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy czas oczekiwania na podanie tej potrawy był adekwatny do czasu jej przygotowania?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy sposób podania posiłku przez personel był właściwy?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy temperatura potrawy podanej była adekwatna do jej rodzaju?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy potrawa była świeża?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy potrawa była estetycznie podana?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy potrawa była podana w sposób adekwatny do poziomu, kategoryzacji lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Ocena walorów smakowych oraz ceny do jakości posiłku (0-20 pkt.)			
1	Ocena walorów smakowych konsumowanego dania.	0-15	
2	Ocena adekwatności ceny do jakości posiłku i rodzaju (kategoryzacji) lokalu.	0-5	



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



Liczba pkt.	
Uwagi	

A.5. Potrawa czwarta (0-30 pkt.)			
Nazwa potrawy			
1	Czy składniki wykorzystane do przyrządzenia potrawy są zgodne z recepturami rekomendowanymi w Zbiorze potraw?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy baza składników potrawy oparta jest na tradycyjnej recepturze zaakceptowanej przez Komisję Certyfikacyjną?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy użyte do przyrządzenia potrawy składniki odpowiadają składnikom podanym w zgłoszeniu potrawy do menu „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy podano to co faktycznie zostało zamówione?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy czas oczekiwania na podanie tej potrawy był adekwatny do czasu jej przygotowania?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy sposób podania posiłku przez personel był właściwy?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy temperatura potrawy podanej była adekwatna do jej rodzaju?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy potrawa była świeża?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy potrawa była estetycznie podana?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy potrawa była podana w sposób adekwatny do poziomu, kategoryzacji lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Ocena walorów smakowych oraz ceny do jakości posiłku (0-20 pkt.)			
1	Ocena walorów smakowych konsumowanego dania.	0-15	
2	Ocena adekwatności ceny do jakości posiłku i rodzaju (kategoryzacji) lokalu.	0-5	
Liczba pkt.			
Uwagi			



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



A.6. Potrawa piąta (0-30 pkt.)			
Nazwa potrawy			
1	Czy składniki wykorzystane do przyrządzenia potrawy są zgodne z recepturami rekomendowanymi w Zbiorze potraw?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy baza składników potrawy oparta jest na tradycyjnej recepturze zaakceptowanej przez Komisję Certyfikacyjną?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy użyte do przyrządzenia potrawy składniki odpowiadają składnikom podanym w zgłoszeniu potrawy do menu „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy podano to co faktycznie zostało zamówione?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy czas oczekiwania na podanie tej potrawy był adekwatny do czasu jej przygotowania?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy sposób podania posiłku przez personel był właściwy?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy temperatura potrawy podanej była adekwatna do jej rodzaju?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy potrawa była świeża?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy potrawa była estetycznie podana?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy potrawa była podana w sposób adekwatny do poziomu, kategoryzacji lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Ocena walorów smakowych oraz ceny do jakości posiłku (0-20 pkt.)			
1	Ocena walorów smakowych konsumowanego dania.	0-15	
2	Ocena adekwatności ceny do jakości posiłku i rodzaju (kategoryzacji) lokalu.	0-5	
Liczba pkt.			
Uwagi			

A.7. Potrawa szósta (0-30 pkt.)			
Nazwa potrawy			
1	Czy składniki wykorzystane do przyrządzenia potrawy są zgodne z recepturami rekomendowanymi w Zbiorze potraw?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy baza składników potrawy oparta jest na tradycyjnej recepturze zaakceptowanej przez Komisję Certyfikacyjną?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy użyte do przyrządzenia potrawy składniki odpowiadają składnikom podanym w zgłoszeniu potrawy do menu „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



4	Czy podano to co faktycznie zostało zamówione?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy czas oczekiwania na podanie tej potrawy był adekwatny do czasu jej przygotowania?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy sposób podania posiłku przez personel był właściwy?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy temperatura potrawy podanej była adekwatna do jej rodzaju?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy potrawa była świeża?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy potrawa była estetycznie podana?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy potrawa była podana w sposób adekwatny do poziomu, kategoryzacji lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Ocena walorów smakowych oraz ceny do jakości posiłku (0-20 pkt.)			
1	Ocena walorów smakowych konsumowanego dania.	0-15	
2	Ocena adekwatności ceny do jakości posiłku i rodzaju (kategoryzacji) lokalu.	0-5	
Liczba pkt.			
Uwagi			

A.8. Potrawa siódma (0-30 pkt.)			
Nazwa potrawy			
1	Czy składniki wykorzystane do przyrządzenia potrawy są zgodne z recepturami rekomendowanymi w Zbiorze potraw?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy baza składników potrawy oparta jest na tradycyjnej recepturze zaakceptowanej przez Komisję Certyfikacyjną?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy użyte do przyrządzenia potrawy składniki odpowiadają składnikom podanym w zgłoszeniu potrawy do menu „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy podano to co faktycznie zostało zamówione?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy czas oczekiwania na podanie tej potrawy był adekwatny do czasu jej przygotowania?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy sposób podania posiłku przez personel był właściwy?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy temperatura potrawy podanej była adekwatna do jej rodzaju?	TAK (1)	NIE (0)



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



8	Czy potrawa była świeża?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy potrawa była estetycznie podana?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy potrawa była podana w sposób adekwatny do poziomu, kategoryzacji lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Ocena walorów smakowych oraz ceny do jakości posiłku (0-20 pkt.)			
1	Ocena walorów smakowych konsumowanego dania.	0-15	
2	Ocena adekwatności ceny do jakości posiłku i rodzaju (kategoryzacji) lokalu.	0-5	
Liczba pkt.			
Uwagi			

A.9. Potrawa ósma (0-30 pkt.)			
Nazwa potrawy			
1	Czy składniki wykorzystane do przyrządzenia potrawy są zgodne z recepturami rekomendowanymi w Zbiorze potraw?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy baza składników potrawy oparta jest na tradycyjnej recepturze zaakceptowanej przez Komisję Certyfikacyjną?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy użyte do przyrządzenia potrawy składniki odpowiadają składnikom podanym w zgłoszeniu potrawy do menu „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy podano to co faktycznie zostało zamówione?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy czas oczekiwania na podanie tej potrawy był adekwatny do czasu jej przygotowania?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy sposób podania posiłku przez personel był właściwy?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy temperatura potrawy podanej była adekwatna do jej rodzaju?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy potrawa była świeża?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy potrawa była estetycznie podana?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy potrawa była podana w sposób adekwatny do poziomu, kategoryzacji lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Ocena walorów smakowych oraz ceny do jakości posiłku (0-20 pkt.)			



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



1	Ocena walorów smakowych konsumowanego dania.	0-15	
2	Ocena adekwatności ceny do jakości posiłku i rodzaju (kategoryzacji) lokalu.	0-5	
Liczba pkt.			
Uwagi			

A.10. Potrawa dziewiąta (0-30 pkt.)			
Nazwa potrawy			
1	Czy składniki wykorzystane do przyrządzenia potrawy są zgodne z recepturami rekomendowanymi w Zbiorze potraw?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy baza składników potrawy oparta jest na tradycyjnej recepturze zaakceptowanej przez Komisję Certyfikacyjną?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy użyte do przyrządzenia potrawy składniki odpowiadają składnikom podanym w zgłoszeniu potrawy do menu „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy podano to co faktycznie zostało zamówione?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy czas oczekiwania na podanie tej potrawy był adekwatny do czasu jej przygotowania?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy sposób podania posiłku przez personel był właściwy?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy temperatura potrawy podanej była adekwatna do jej rodzaju?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy potrawa była świeża?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy potrawa była estetycznie podana?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy potrawa była podana w sposób adekwatny do poziomu, kategoryzacji lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Ocena walorów smakowych oraz ceny do jakości posiłku (0-20 pkt.)			
1	Ocena walorów smakowych konsumowanego dania.	0-15	
2	Ocena adekwatności ceny do jakości posiłku i rodzaju (kategoryzacji) lokalu.	0-5	
Liczba pkt.			
Uwagi			



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



A.11. Potrawa dziesiąta (0-30 pkt.)			
Nazwa potrawy			
1	Czy składniki wykorzystane do przyrządzenia potrawy są zgodne z recepturami rekomendowanymi w Zbiorze potraw?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy baza składników potrawy oparta jest na tradycyjnej recepturze zaakceptowanej przez Komisję Certyfikacyjną?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy użyte do przyrządzenia potrawy składniki odpowiadają składnikom podanym w zgłoszeniu potrawy do menu „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy podano to co faktycznie zostało zamówione?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy czas oczekiwania na podanie tej potrawy był adekwatny do czasu jej przygotowania?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy sposób podania posiłku przez personel był właściwy?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy temperatura potrawy podanej była adekwatna do jej rodzaju?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy potrawa była świeża?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy potrawa była estetycznie podana?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy potrawa była podana w sposób adekwatny do poziomu, kategoryzacji lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Ocena walorów smakowych oraz ceny do jakości posiłku (0-20 pkt.)			
1	Ocena walorów smakowych konsumowanego dania.	0-15	
2	Ocena adekwatności ceny do jakości posiłku i rodzaju (kategoryzacji) lokalu.	0-5	
Liczba pkt.			
Uwagi			

A.12. Potrawa jedenasta (0-30 pkt.)			
Nazwa potrawy			
1	Czy składniki wykorzystane do przyrządzenia potrawy są zgodne z recepturami rekomendowanymi w Zbiorze potraw?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy baza składników potrawy oparta jest na tradycyjnej recepturze zaakceptowanej przez Komisję Certyfikacyjną?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy użyte do przyrządzenia potrawy składniki odpowiadają składnikom podanym w zgłoszeniu potrawy do menu „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



4	Czy podano to co faktycznie zostało zamówione?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy czas oczekiwania na podanie tej potrawy był adekwatny do czasu jej przygotowania?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy sposób podania posiłku przez personel był właściwy?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy temperatura potrawy podanej była adekwatna do jej rodzaju?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy potrawa była świeża?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy potrawa była estetycznie podana?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy potrawa była podana w sposób adekwatny do poziomu, kategoryzacji lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Ocena walorów smakowych oraz ceny do jakości posiłku (0-20 pkt.)			
1	Ocena walorów smakowych konsumowanego dania.	0-15	
2	Ocena adekwatności ceny do jakości posiłku i rodzaju (kategoryzacji) lokalu.	0-5	
Liczba pkt.			
Uwagi			

A.13. Potrawa dwunasta (0-30 pkt.)			
Nazwa potrawy			
1	Czy składniki wykorzystane do przyrządzenia potrawy są zgodne z recepturami rekomendowanymi w Zbiorze potraw?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy baza składników potrawy oparta jest na tradycyjnej recepturze zaakceptowanej przez Komisję Certyfikacyjną?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy użyte do przyrządzenia potrawy składniki odpowiadają składnikom podanym w zgłoszeniu potrawy do menu „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy podano to co faktycznie zostało zamówione?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy czas oczekiwania na podanie tej potrawy był adekwatny do czasu jej przygotowania?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy sposób podania posiłku przez personel był właściwy?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy temperatura potrawy podanej była adekwatna do jej rodzaju?	TAK (1)	NIE (0)



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



8	Czy potrawa była świeża?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy potrawa była estetycznie podana?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy potrawa była podana w sposób adekwatny do poziomu, kategoryzacji lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			
Ocena walorów smakowych oraz ceny do jakości posiłku (0-20 pkt.)			
1	Ocena walorów smakowych konsumowanego dania.	0-15	
2	Ocena adekwatności ceny do jakości posiłku i rodzaju (kategoryzacji) lokalu.	0-5	
Liczba pkt.			
Uwagi			

Podsumowanie oceny weryfikacji podstawowej.

Kategoria	Minimalna ilość punktów jaką trzeba uzyskać w danej kategorii	Otrzymana ilość punktów
A.1.	2	
A.2.	18	
A.3.	18	
A.4.	18	
A.5.	18	
A.6.	18	
A.7.	18	
A.8.	18	
A.9.	18	
A.10.	18	
A.11.	18	
A.12.	18	
A.13.	18	
Suma		
Weryfikacja I Etapu – ocena pozytywna*		TAK/NIE

* możliwość uzyskania oceny pozytywnej I Etapu następuje poprzez wskazanie przez Komisję Certyfikacyjną odpowiedzi TAK, co następuje:

1. po otrzymaniu ilości punktów większej lub równej 70 pkt. - w przypadku oceniania 3 potraw
 2. po otrzymaniu ilości punktów większej lub równej 90 pkt. - w przypadku oceniania 4 potraw
- w przypadku oceny większej ilości potraw punktacja jaką trzeba osiągnąć określana będzie indywidualnie

Etap II - Weryfikacja szczegółowa

Lokal jest poddawany weryfikacji, jeżeli po analizie etapu I została udzielona ocena pozytywna

B. Karta dań oraz opcje zamówień (0-8 pkt)			
1	Czy karta dań jest estetyczna, czysta i czytelna?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy forma i wygląd karty dań odpowiada charakterowi lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy karta dań posiada wersje językowe (poza językiem polskim)?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy w karcie dań jest nawiązanie do lokalnych tradycji (nazwy potraw, cytaty, anegdotki)?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy w karcie dań jest specjalność lub danie Szefa Kuchni?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy w karcie dań są propozycje promocyjne (np. danie dnia) ?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy w karcie dań znajduje się zestaw dziecięcy lub czy jest możliwość zamówienia połowy porcji?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy w karcie dań znajdują się zdjęcia z propozycją podania dań?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			

C. Wygląd zewnętrzny i otoczenie (0-6 pkt)			
1	Czy otoczenie restauracji jest estetyczne (czyste)?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy elewacja zewnętrzna restauracji (w szczególności szyby okien i drzwi) jest czysta?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy tablica z nazwą lokalu umieszczona jest w widocznym miejscu?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy dojazd do lokalu jest dobrze oznakowany?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy jest bezpłatny parking dla gości lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy lokal posiada ogródek/taras?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			

D. Wnętrze (0-15 pkt)			
1	Czy wystrój wnętrza jest estetyczny i czysty?	TAK	NIE (0)



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



		(1)	
2	Czy stoły i obrusy są czyste?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy otrzymane sztućce i naczynia są czyste?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy personel posiada strój odpowiedni do charakteru lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy w lokalu, pomiędzy stolikami, jest wystarczająca przestrzeń pozwalająca na swobodne poruszanie się?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy oświetlenie lokalu jest wystarczające?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy dla gości dostępne są przyprawy (sól, pieprz, oliwa, ocet) – czy są na stole, zostały podane wraz z potrawą lub na życzenie klienta?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy wystrój wnętrza nawiązuje do tradycji regionalnych?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy w wystroju wnętrza znajdują się elementy nawiązujące do specyfiki województwa śląskiego?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy w lokalu są świeże kwiaty?	TAK (1)	NIE (0)
11	Czy w lokalu jest przyjemny lub neutralny zapach?	TAK (1)	NIE (0)
12	Czy pomieszczenia w lokalu są odpowiednio wentylowane?	TAK (1)	NIE (0)
13	Czy w lokalu panuje odpowiednia temperatura?	TAK (1)	NIE (0)
14	Czy hałasy z zewnątrz oraz muzyka w lokalu nie zakłócają spokojnego przebywania w lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
15	Czy istnieje wydzielona sala dla klientów palących?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			

E. Profesjonalizm i jakość obsługi personelu (0-18 pkt)			
1	Czy ktoś z personelu wita gości przy wejściu do lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy zachowanie personelu jest uprzejme?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy personel rzeczowo odpowiada na zadawanie pytania, nie tylko te dotyczące menu, zachęcając do skorzystania z oferty lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy w zasięgu wzroku gości znajduje się stale ktoś z personelu?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy po podaniu znaku osoba z obsługi, szybko zjawia się przy gościu?	TAK	NIE (0)



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



		(1)	
6	Czy szybko podano kartę dań i napojów?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy personel potrafi polecić coś szczególnego na naszą prośbę?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy personel zna potrawy z menu i ich składniki?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy personel zna składniki potraw regionalnych?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy personel potrafi udzielić informacji o marce „Śląskie Smaki”®?	TAK (1)	NIE (0)
11	Czy personel potrafi udzielić informacji na temat atrakcji lub historii regionu/miejsca?	TAK (1)	NIE (0)
12	Czy czas oczekiwania na personel po skończeniu dania był krótki?	TAK (1)	NIE (0)
13	Czy szybko usuwane są brudne naczynia?	TAK (1)	NIE (0)
14	Czy personel zna język angielski w stopniu umożliwiającym obsługę klientów zagranicznych?	TAK (1)	NIE (0)
15	Czy personel zna inny, poza angielskim język w stopniu umożliwiającym obsługę klientów zagranicznych?	TAK (1)	NIE (0)
16	Czy szybko nastąpiła akceptacja bonu konsumpcyjnego bez dodatkowych wyjaśnień?	TAK (1)	NIE (0)
17	Czy przy opuszczeniu lokalu ktoś z personelu żegna gości?	TAK (1)	NIE (0)
18	Czy ktoś z personelu zaprasza do ponownego odwiedzenia lokalu?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			

F. Higiena personelu (0-5 pkt)			
1	Czy personel ma czyste i schludne ubrania?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy personel ma odpowiednie obuwie?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy personel ma czyste dłonie?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy personel ma czyste i starannie uczesane włosy?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy personel posiada jednolity ubiór służbowy?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			

G. Czystość toalet (0-10 pkt)			
1	Czy w lokalu jest bezpłatna toaleta?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy w toalecie panuje przyjemny lub neutralny zapach?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy w toalecie jest czysto?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy w toalecie kosze na śmieci są opróżnione?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy jest papier toaletowy?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy urządzenia w toalecie są czyste i sprawne?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy jest dostępne mydło w dozowniku, papierowe ręczniki lub suszarka?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy w lokalu są osobne toalety dla kobiet i dla mężczyzn?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy przy umywalce lub w jej pobliżu znajduje się lustro i czy jest ono czyste?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy w kabinie wc znajduje się wieszak lub półka na rzeczy osobiste?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			

H. Udogodnienia dla klienta (0-11 pkt)			
1	Czy lokal jest dostosowany do potrzeb osób poruszających się na wózkach inwalidzkich?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy można zarezerwować wcześniej stolik?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy w lokalu jest bezpłatna szatnia lub wieszaki do przechowania odzieży wierzchniej?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy w lokalu są dostępne krzeselka dla dzieci?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy w lokalu jest kącik zabaw dla dzieci?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy na zewnątrz lokalu znajdują się jakieś atrakcje dla dzieci?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy w lokalu jest bezpłatny dostęp do internetu?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy jest możliwość zamówienia dania na wynos?	TAK	NIE (0)



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



		(1)	
9	Czy jest możliwość zapakowania niezjedzonego posiłku?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy istnieje możliwość uregulowania rachunku kartą płatniczą?	TAK (1)	NIE (0)
11	Czy lokal posiada funkcję payback przy transakcjach kartami płatniczymi?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			

I. Dbalości o wizerunek i stopień współpracy lokalu na rzecz rozwoju Szlaku Kulinarnego i turystyki w regionie (0-10 pkt)			
1	Czy lokal posiada atrakcyjne materiały reklamowe (ulotki, wizytówki i inne)?	TAK (1)	NIE (0)
2	Czy lokal posiada stronę internetową?	TAK (1)	NIE (0)
3	Czy w lokalu funkcjonuje program lojalnościowy (np. zniżki dla stałych klientów)?	TAK (1)	NIE (0)
4	Czy lokal urządza pokazy lub warsztaty kulinarne?	TAK (1)	NIE (0)
5	Czy lokal organizuje święta lub imprezy kulinarne?	TAK (1)	NIE (0)
6	Czy lokal lub jego pracownicy biorą udział w konkursach, targach i wystawach?	TAK (1)	NIE (0)
7	Czy lokal współpracuje z organizatorami turystyki?	TAK (1)	NIE (0)
8	Czy w lokalu można znaleźć materiały związane z atrakcjami turystycznymi regionu?	TAK (1)	NIE (0)
9	Czy lokal oferuje występy na żywo?	TAK (1)	NIE (0)
10	Czy w lokalu jest dostępna księga pamiątkowa na wpisy gości?	TAK (1)	NIE (0)
Liczba pkt.			

Podsumowanie II Etapu weryfikacji

Podsumowanie oceny weryfikacji szczegółowej.	Otrzymana ilość punktów
Wszystkie kryteria	
Kryteria obligatoryjne	
Weryfikacja II Etapu oceny – ocena pozytywna*	TAK/NIE



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

**REGULAMIN CERTYFIKACJI
LOKALI GASTRONOMICZNYCH SERWUJĄCYCH DANIA REGIONALNE
ZGODNIE Z TRADYCYJNĄ RECEPTURĄ W CELU STWORZENIA
SZLAKU KULINARNEGO „ŚLĄSKIE SMAKI”®**



* możliwość uzyskania oceny pozytywnej II Etapu następuje poprzez wskazanie przez Komisję Certyfikacyjną odpowiedzi TAK, co następuje po otrzymaniu ilości punktów większej od podanej wartości minimalnej.

Otrzymanie certyfikatu „Śląskie Smaki”® jest możliwe dopiero po uzyskaniu oceny pozytywnej w I i II Etapie Certyfikacji i rekomendacji Komisji Certyfikacyjnej.

Czy komisja pozytywnie opiniuje obiekt do przyznania certyfikatu „Śląskie Smaki”®?	
Uzasadnienie decyzji komisji	
Uwagi komisji	

Data i miejsce wypełnienia karty oceny

Skład Komisji Certyfikacyjnej oraz podpisy jej członków:

1.

2.

3.