



Teilnahme-Information Motorradfreundlicher Gastronomiebetrieb



DEHOGA Bayern

ADAC

Vorwort

Der Motorradtourismus hat sich zu einem attraktiven Wachstumsmarkt entwickelt. Die rund 1,6 Millionen ADAC-Mitglieder, die diese Freizeitbeschäftigung in der Bundesrepublik ausüben, sprechen für sich.

Gerade Bayern bietet für diese Zielgruppe eine Vielfalt an Landschaften und sportlichen Herausforderungen. Denn das weiß-blaue Ferienland verfügt über eine unvergleichliche Verbindung von wunderschöner, ursprünglicher Natur und attraktiven Straßennetzen – ideal für Motorradurlauber.

Um diesem Gästekreis eine verlässliche Orientierungshilfe zu bieten, führen der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. und der ADAC in Bayern die Zertifizierung von „Motorradfreundlichen Gastronomiebetrieben“ durch.

Gaststätten in Bayern, die ihr Angebot auf die Bedürfnisse der Motorradurlauber ausgerichtet haben, können mit dem **Bayerischen Qualitätssiegel "Motorradfreundlicher Gastronomiebetrieb"** ausgezeichnet werden.

Voraussetzungen für die Vergabe des Qualitätssiegels sind:

- Auszeichnung mit dem Siegel „Servicequalität Deutschland – in Bayern“
- Motorradfreundlicher Leistungsstandard durch die Erfüllung von Mindestanforderungen

Diese Voraussetzungen werden vor Ort durch eine neutrale ADAC/ BHG-Prüfungskommission überprüft.

Es ist uns ein Anliegen, den Motorradfahrern eine qualitativ hochwertige Bewirtung während ihrer Tour durch Bayern zu garantieren. Die Qualitätsauszeichnung von Gastronomiebetrieben ist hierfür ein wichtiger Baustein, um zusätzliche Gäste aus dieser attraktiven Zielgruppe zu gewinnen und somit eine höhere Auslastung der gastgewerblichen Betriebe zu erreichen.

Wir laden Sie deshalb ein, an dieser Aktion teilzunehmen. Es lohnt sich!

Bayerischer Hotel- und
Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.



DEHOGA Bayern

ADAC in Bayern



PRÜFANTRAG

Motorradfreundlicher Gastronomiebetrieb



| |
|--|
| Name des Betriebes: _____ |
| Betriebsinhaber/GF : _____ BHG-Mitgliedsnummer: _____ |
| Ansprechpartner für Motorradfahrer: _____ |
| Straße: _____ |
| PLZ/ Ort: _____ |
| Regierungsbezirk: _____ |
| Telefon/ Telefax: _____ |
| Internet/ Email: _____ |
| Betriebsruhetag/ Betriebsferien: _____ |
| Zertifizierung Servicequalität Deutschland – in Bayern <input type="radio"/> gültig bis: _____ |
| Bitte gut leserlich in Druckbuchstaben ausfüllen – Angaben werden auch für Ihren Interneteintrag und die Betriebsprüfung benötigt! |
| <u>Vom BHG/ ADAC auszufüllen:</u> |
| Besichtigte Räumlichkeiten: _____ |
| Prüfer: _____ |

Hiermit beantragen wir die Prüfung für das Bayerische Qualitätssiegel „**Motorradfreundlicher Gastronomiebetrieb**“.

Die Teilnahmegebühr inkl. Interneteintrag (www.gastgeber-bayern.de), Urkunde, Aktionschild und Porto in Höhe von

€ 200,00 zzgl. 19 % MwSt. (€ 238,00) für BHG-Mitglieder

€ 300,00 zzgl. 19% MwSt. (€ 357,00) für Nicht-BHG-Mitglieder

**überweise ich an die Bayerische Gastgewerbe GmbH, Konto 200 611,
BLZ 700 202 70, HypoVereinsbank**

zahle ich per Scheck

Mir ist bekannt, dass Teilnahme und Prüfantrag **erst mit Zahlungseingang der Teilnahmegebühr** wirksam sind. Der Zahlungseingang ist erst mit Kontogutschrift bewirkt.

Ich bestätige, dass mir die Aktionsbedingungen (Teilnahmeinformation) bekannt sind, und dass die Angaben der Selbstauskunft vollständig und wahrheitsgemäß sind.

Bitte beachten Sie die nächste Seite.

Aktionsbedingungen im Überblick:

Teilnahmeberechtigt sind nach den Richtlinien der Initiative Servicequalität Deutschland – in Bayern Gastronomiebetriebe im Sinne des § 2 GastG, für die folgende Punkte Anwendung finden:

- Teilnahme an der Initiative Servicequalität Deutschland – in Bayern während der Laufzeit
- Erfüllen der Mindestanforderungen.
- Einsendung der Teilnahmeunterlagen (Fragebogen und Prüfantrag) und Einzahlung der Prüfungsgebühr.
- Die Prüfung findet **nach vorheriger Anmeldung** nach Antragsstellung und Zahlungseingang statt. Der für Motorradfahrer genannte Ansprechpartner muss am Tag der Betriebsprüfung vor Ort sein.
- Sofern nach Antragstellung der Antrag zurückgenommen wird oder dem Antrag aus sonstigen Gründen, die der Antragsteller zu vertreten hat, nicht stattgegeben werden kann, ist eine Rückerstattung der bereits gezahlten Teilnahmegebühr nur zu max. 30% möglich. Eine darüber hinaus gehende Kostenerstattung ist ausgeschlossen.
- Das Qualitätssiegel wird aufgrund der Prüfungsergebnisse vergeben und hat drei Jahre Gültigkeit.
- Ein Betrieb, der die Prüfung erfolgreich besteht, darf das Aktionslogo „Motorradfreundlicher Gastronomiebetrieb“ nur während des dreijährigen Gültigkeitszeitraumes dieses Qualitätssiegels im zertifizierten Betrieb führen und damit auf seiner eigenen Homepage für diesen werben. Jede Verwendung darüber hinaus muss vorher genehmigt werden.
- Der Betrieb erhält eine Urkunde und ein Aktionsschild. Das Aktionsschild bleibt Eigentum des BHG bzw. ADAC und wird bei Nichterfüllung der Bedingungen bzw. bei Ablauf der Zertifizierung wieder entzogen.
- BHG und ADAC behalten sich vor, während des dreijährigen Gültigkeitszeitraumes der Zertifizierung MysteryChecks durchzuführen.
- Das Qualitätssiegel kann jederzeit entzogen werden, wenn die Aktionsbedingungen nicht mehr erfüllt werden.
- Ein Wechsel des Betriebsinhabers ist unverzüglich der beauftragten Stelle (BHG) mitzuteilen.
- Bei Differenzen über Teilnahmevoraussetzungen, Prüfungsergebnisse und bei Entziehung des Bayerischen Qualitätssiegels entscheidet die Schiedsstelle bei der IHK München-Oberbayern, deren Richtspruch für alle Beteiligten bindend ist.

Bitte beachten Sie die nächste Seite.

Logoverwendung

Mir ist bekannt, dass das Aktionslogo der Aktion „Motorradfreundliche Hotel- und Gastronomiebetriebe“ geschützt ist und nur nach den vorgegebenen Gestaltungsrichtlinien, d.h. ohne graphische Veränderungen (Beibehaltung der Proportionen und Farbe; Farbwerte blau: Pantone 280 C bzw. 100% Cyan, 75% Magenta) und nur im Gültigkeitszeitraum des Qualitätssiegels zum Zweck der Information und Vermarktung verwendet werden darf.

Das Logo ist nur für Werbezwecke des überprüften und mit dem Qualitätssiegel ausgezeichneten Betriebs selbst einsetzbar. Anderen Betrieben bspw. einer Restaurantkette ist die Verwendung untersagt, sofern keine Einzelprüfungen in den Häusern stattgefunden haben.

Bei der Verwendung des Logos auf Online- oder Printprodukten sind diese durch den ADAC in Bayern freizugeben.

Sofern die genannten Richtlinien nicht eingehalten bzw. Ihnen das Qualitätssiegel „Motorradfreundlicher Hotel- und Gastronomiebetrieb“ aberkannt wird, wird neben dem Zertifizierungsschild auch das Aktionslogo entzogen. In diesem Fall hat der Nutzer die ihm zur Verfügung gestellte(n) Datei(en) und/ oder deren elektronischen Vervielfältigungen unverzüglich zu löschen. Des Weiteren ist die Logoentfernung dem ADAC in Bayern schriftlich zu bestätigen.

Die Nutzungsberechtigung kann mit sofortiger Wirkung durch Telefax, Email oder Brief widerrufen werden.

Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Aktionsbedingungen an.

Ort, Datum

Unterschrift und Betriebsstempel

AKTIONSFRAGEBOGEN

Motorradfreundlicher Gastronomiebetrieb



ⓘ Mindestanforderungen (alle Mindestanforderungen sind zu erfüllen!)

| Vom Betrieb auszufüllen | Vom Prüfer/ der Be- reisungskommissi- on auszufüllen: Kriterium erfüllt Ja = 1 Nein = 0 | Vom Prüfer/ der Berei- sungskommission auszu- füllen |
|--|--|--|
| <p>1. Verfügt Ihr Betrieb über das Qualitäts- siegel „Service Q“ des BHG?</p> <p><input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein</p> | | Bis wann ist das „Service Q“ Qualitätssiegel gültig? |
| <p>2. Ist Ihr Betrieb während der Motorradsai- son (April bis Oktober) durchgängig ge- öffnet?</p> <p><input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein</p> | | Nennung fester Ruhetage |
| <p>3. Ist der Stellplatz sowie die Zufahrt gut beleuchtet und befestigt?</p> <p><input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein</p> | | Sonstige Anmerkungen |
| <p>4. Stellen Sie einen (gesicherten) dieb- stahlsicheren (in Sichtnähe zum Restau- rant) sowie befestigten und idealer Wei- se überdachten Stellplatz für die Motor- räder zur Verfügung?*</p> <p><input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein</p> | | Art und Anzahl des Stell- platzes angeben |
| <p>5. Halten Sie spezielles Schmier- und Pflie- gematerial sowie Visierreinigungstücher an zentraler Stelle im Haus bereit?</p> <p><input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein</p> | | Bitte in Stichpunkten an- geben. |
| <p>6. Bieten Sie aktuelle Informationen über die nächstgelegenen, kompetenten Mo- torradwerkstätten, Zubehörläden, Pan- nenhilfsdienste und Motorradkunden- dienste an? (Motorradmarken, Standort, Telefonnummer, Öffnungszeiten). Diese Materialien sind im Informations- ordner (wird vom ADAC gestellt) zu sam- meln.</p> <p><input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein</p> | | Sonstige Anmerkungen |

* UEM-Kriterium

7. Stellen Sie folgendes umfangreiches Informationsmaterial

- (mind. 3) Tourenvorschlägen in der näheren Umgebung (wenn vorhanden auch Off Road)*, die optimaler Weise selber ausgearbeitet und mit Insidertipps versehen wurden
- ADAC-Tourenkarten/ Roadbooks
- ADAC Geschäftsstellen, Pannenhilfe und Fahrsicherheitsanlagen
- Ausflugstipps, Sehenswürdigkeiten, Einkehrmöglichkeiten und Veranstaltungen an den Tourenstrecken und in der Hotelumgebung (zielgruppenspezifisch!)
- allg. Straßen- und Umgebungskarte
- Straßen-/ Streckenverhältnissen/ -beschaffenheit
- Verkehrsverhältnissen
- Mautkosten (gilt insb. für grenznahe Betriebe) inkl. (sofern vorhanden) möglicher Ermäßigungen
- Wettervorhersage
- nützlichen Adressen (Apotheken, Tankstellen, Waschstraßen, etc.) bereit?

Ja Nein

Das Material ist in einem Ordner (wird vom ADAC gestellt) zu bündeln.

8. Halten Sie eine aktuelle Auflistung anderer zertifizierter motorradfreundlicher Hotel- und Gastronomiebetriebe bereit? Die Liste wird vom ADAC und BHG gestellt und ist im Informationsordner (siehe oben) zu integrieren.

Ja Nein

9. Verweisen Sie sichtbar auf Ihre Projektpartner? (Andere zertifizierte Betriebe sowie Hinweis auf den BHG und ADAC inkl. Fahrsicherheitstrainings, etc.)

Ja Nein

| | |
|--|---|
| | Bitte fehlende Materialien angeben |
| | Sonstige Anmerkungen |
| | Sonstige Anmerkungen |

(Küche)

10. Ist Ihre Küche ganztägig geöffnet?

- Ja Nein

11. Verarbeiten Sie in erster Linie regionale Produkte/ Erzeugnisse und bieten typisch regionale Gerichte an?

- Ja Nein

12. Haben Sie auf die Bedürfnisse der Motorradfahrer angepasste Gerichte im Angebot?

- Ja Nein

(Personal & Service)

13. Ist der Restaurantinhaber/Betreiber/ Pächter bzw. mindestens ein Vollzeitmitarbeiter selber Motorradfahrer und identifiziert sich eindeutig mit dem Thema Motorrad?

- Ja Nein

14. Steht Ihr Servicepersonal mit umfangreichen Kenntnissen zu motorradtouristischen Angeboten/ Informationen zur Verfügung und gibt Hilfestellung bei der Routenplanung?

- Ja Nein

15. Bieten Sie im Falle einer Panne die Organisation einer Notversorgung an?

- Ja Nein

16. Sind Platzreservierungen in Ihrem Restaurant vorab möglich?

- Ja Nein

17. Bieten Sie einen Reservierungsservice für Übernachtungen in Hotels oder auch für Einkehrmöglichkeiten in anderen Gastronomiebetrieben an der Strecke an?

- Ja Nein

18. Kommunizieren Sie auf Ihrer Homepage Ihr Angebot für Motorradfahrer?

- Ja Nein

| | |
|--|--|
| | Sonstige Anmerkungen |
| | Bitte Lieferanten (Auszug) angeben. |
| | Bis zu welcher Uhrzeit werden Speisen angeboten/ Öffnungszeiten der Küche? |
| | Sonstige Anmerkungen |

⌋ Wünschenswerte zusätzliche Leistungen (mindestens 4 dieser Leistungen sind zu erfüllen!)

(Hardware)

19. Bieten Sie ein Willkommensgetränk oder einen wertgleichen Gutschein an?

Ja Nein

20. Bieten Sie sonstige spezifische Angebote und Serviceleistungen für Motorradfahrer wie die Ausrichtung von Motorradmarkentreffen, Unternehmersternfahrten, Motorradstammtische etc. an?

Ja Nein

21. Bieten Sie Gruppenermäßigung an?

Ja Nein

22. Ist eine durchgängige, leicht erkennbare Zufahrtsbeschilderung zu Ihrem Betrieb gegeben?

Ja Nein

23. Sind Ihre Toiletten/ sanitären Einrichtungen mit Helmablagen versehen?

Ja Nein

24. Können nasse Monturen übergangsweise in Ihrem Betrieb (Trockenservice via Personal, begehbare separater Raum) getrocknet werden?¹

Ja Nein

(Personal und Service)

25. Bieten Sie bikergerechte Verpflegung² zum Mitnehmen in praktischer Verpackung (Lunchboxes, etc.) sowie kostengünstige Getränke zum Abfüllen an?

Ja Nein

| | |
|--|-------------------------|
| | Bitte Getränk angeben |
| | Sonstige Anmerkungen |
| | Ab wie vielen Personen? |
| | Sonstige Anmerkungen |

¹ UEM-Kriterium

² Leichte, energiereiche Kost wie Müsli, Obst, Gemüse, Salate, Suppen und ausreichend Flüssigkeit. Darüber hinaus ist die individuelle Zusammenstellung aus Deftigem, Süßigkeiten, Brot, Gebäck optimal.

| | |
|--|------------------------------------|
| <p>26. Verfügen Sie in Ihrem Betrieb über einen Internetcorner, der für die Gäste frei zugänglich ist und (ggf. kostenpflichtig) genutzt werden kann bzw. stellen Sie alternativ WLAN-Zugänge für eigene Laptops, etc. zur Verfügung?</p> <p><input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein</p> | <p>Sonstige Anmerkungen</p> |
| <p>27. Bieten Sie (u.a. kostenpflichtige) zielgruppenspezifische Informationsmedien wie Bücher und Fachzeitschriften an, bzw. stellen diese als Belegexemplare zur Verfügung?</p> <p><input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein</p> | <p>Sonstige Anmerkungen</p> |
| <p>28. Halten Sie Informationen über Preisnachlässe (regionale Gästekarten, o.ä.) bei Ausflugszielen in der Umgebung bereit?</p> <p><input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein</p> | <p>Sonstige Anmerkungen</p> |
| <p>29. Halten Sie auf Nachfrage eine Auflistung mit Campingmöglichkeiten in der näheren Umgebung bereit?</p> <p><input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein</p> | <p>Sonstige Anmerkungen</p> |
| <p>30. Ist Ihr Betrieb bereits Tourenfahrer-Partnerbetrieb oder sind Sie Mitglied einer anderen Motorrad-Marketingkooperation?</p> <p><input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein</p> | <p>Bitte Kooperation benennen.</p> |

Gesamtergebnis des Betriebschecks, vom Prüfer auszufüllen:

- 1. Vollblutbiker mit Herz
- 2. Gutes Gesamtangebot mit Motorradfahrer-Charme
- 3. Motorradfahrer sind eine Zielgruppe von Vielen
- 4. Motorradhardware ist erfüllt, Identifikation mit der Zielgruppe jedoch relativ gering

Ort, Datum

Unterschriften Prüfer

Erläuterungen bzw. Anregungen zu den Mindestanforderungen

1. Sie wurden von der Bayern Tourist GmbH (BTG) mit dem Qualitätssiegel „Service Q“ ausgezeichnet und gewährleisten somit die konsequente und qualitativ hochwertige Umsetzung des Servicegedankens durch Ihre Mitarbeiter. Um dem Trend in Richtung Qualitätstourismus und Erlebnis-Gastronomie Rechnung zu tragen, werden Ihre Mitarbeiter regelmäßig zur kontinuierlichen Verbesserung der Servicequalität geschult.
2. Da insbesondere bei plötzlich auftretenden Schlechtwetterverhältnissen Motorradfahrer auf Gastronomiemöglichkeiten angewiesen sind, ist eine verbindliche Angabe der tatsächlichen Öffnungszeiten (Monate/ Tage/ Uhrzeiten) unerlässlich. Außerhalb der Öffnungszeiten ist gut sichtbar auf der nächsten, (optimaler Weise ebenfalls zertifizierten) Gastronomiebetrieb hinzuweisen.
Hinweis an den Prüfer: Nennung von festen Ruhetagen
3. Der Stellplatz inkl. Zufahrt sollte so ausgeleuchtet sein, dass sich die Gäste problemlos orientieren können.
4. Für Motorradfahrer ist es wichtig die Maschinen optimaler Weise trocken und diebstahlsicher unterzubringen. Der (ggf. kostenpflichtige) Stellplatz sollte leicht zugänglich (ebenerdig) sein und genug Fläche auch zum Rangieren bieten. Ein fester Untergrund (optimal: kein Kies) ist wichtig, damit die Maschinen nicht umkippen. Bitte geben Sie auch an, ob die Stellplätze (kostenpflichtig) reserviert werden können und vermerken Sie dies im Motorrad-Informationsordner. Für mindestens 10% ihrer Sitzplatzkapazitäten sollten auch Stellplätze zur Verfügung stehen.
5. Sie halten für Ihre Gäste eine Auswahl an Schmier- und Reinigungsmitteln wie Öl für die Grundpflege der Maschinen sowie Pflegemittel für Visier und Helm (ggf. gegen Entgelt) bereit.
6. Informationen über Standort (Entfernung/ geographische Lage), Adresse, Telefonnummer und Öffnungszeiten der nächsten Motorradwerkstatt für größere Reparaturen, Zubehörläden und Pannenhilfsdienstleister halten Sie an der Bar bzw. einem zugänglichen Platz stets aktualisiert vor. Die Adressen sind im speziellen Motorrad-Informationsordner zu integrieren.
7. Die schönsten Touren inkl. Streckenbeschaffenheit und Besichtigungsmöglichkeiten der Umgebung werden dem Gast übersichtlich, ansprechend und zielgruppengerecht aufgearbeitet präsentiert (optimal: mit Insidertipps). Bei den Veranstaltungen wird neben touristischen Highlights der Region auch auf bspw. zielgruppenspezifische Rallys oder Sicherheitstrainingmöglichkeiten verwiesen. Tagesaktuell werden diese Informationen um Hinweise zu Wetter und Verkehrslage ergänzt. Bei der Benennung der Einkehrmöglichkeiten sind ebenfalls „motorradfreundlich“ zertifizierte Betriebe zu berücksichtigen (s. hierzu auch Erläuterung zu Kriterium 10). Insbesondere als grenznaher Betrieb können Sie darüber hinaus Ihre Gäste immer über die anfallenden Mautkosten je Strecke informieren. Optimaler Weise stellen Sie sogar Hinweise zu Vergünstigungen auf Mautstrecken zur Verfügung. Alle genannten Materialien sind im speziellen Motorrad-Informationsordner (stellt der ADAC) zu bündeln.
8. Eine aktuelle Auflistung erhalten Sie beim ADAC oder BHG.
9. Um eine optimale Tourenplanung der Gäste im Vorfeld zu unterstützen, ist ein gut sichtbarer Hinweis auf kooperierende Betriebe oder motorradspezifische Materialien des ADAC, BHG und auch der bayerischen Tourismusverbände an prominenter Stelle anzubringen.
10. Den Gästen sollte jederzeit im Rahmen der Öffnungszeiten ein umfangreiches Angebot an kalten und warmen Speisen sowie Getränken zur Verfügung stehen.
11. Ihre Küche verarbeitet in erster Linie regionale Produkte, um die Gebietsressourcen aufzuwerten, die regionale Wirtschaft zu stärken und regionaltypische Gerichte kreieren zu können. Des Weiteren gehört zu Motorrادتouren das „regionalspezifische“ Erlebnis dazu, was sich auch in einem entsprechend gestaltetem Speiseangebot widerspiegelt.

12. Neben der Speisekarte an sich bieten Sie spezielle Gerichte an, die in ihren Bausteinen komplett auf die Geschmacksbedürfnisse der Biker als Zielgruppe ausgerichtet sind (bspw. bei der namentlichen Bezeichnung.)
13. Sie selbst bzw. mindestens einer Ihrer Mitarbeiter mit Gästekontakt sind Motorradfahrer, bzw. können sich mit dem Thema identifizieren und haben neben spezifischem Hintergrundwissen bestenfalls auch Geländekenntnisse. Durch den persönlichen Bezug zum Motorradfahren und das hohe Maß an Identifikation vermitteln Sie durch die persönliche Gästeansprache und individuelle Betreuung im gesamten Betrieb eine authentische, „Motorradfahrer willkommen“ Atmosphäre.
14. Ihre Servicemitarbeiter verfügen über umfangreiche Kenntnisse im motorradtouristischen Bereich und könne neben Toureninformationen, Streckentipps und Hintergrundinformationen auch Auskunft über wichtige Motorraddienstleistungen geben.
15. Im Falle einer Panne tätigen Sie für den Gast notwendige Anrufe und gewährleisten eine erste Notversorgung, indem Sie u.a. die entsprechenden Service-Telefonnummern des ADAC sowie die einer geeigneten Werkstatt in der Umgebung bereithalten.
16. Insbesondere für Gruppen ermöglichen Sie die Platzreservierung.
17. Sie sind Ihren Gästen auf Wunsch bei der Reservierung für Übernachtungen der nächsten Tage behilflich. Optimaler Weise finden hierbei ebenfalls die von ADAC und BHG „motorradfreundlich“ zertifizierten Betriebe Berücksichtigung.
18. Ihr Internetauftritt richtet sich auch an Motorrad fahrende Gäste und spricht die Zielgruppe unter einem eigenen Navigationspunkt durch besondere Angebote, nützliche (motorradspezifische) Hinweise zur Region, Tourentipps oder auch Gestaltungselemente/ Fotos gezielt an. Eine zusätzliche Verlinkung zu entsprechenden ADAC-Seiten (www.adac.de/motorradland-bayern) ist darüber hinaus notwendig. Ebenso wird der kontinuierliche Aus- und Aufbau der Seite um spezielle Motorrad-Inhalte vorausgesetzt.

| |
|--|
| <h3>Erläuterungen bzw. Anregungen zu den zusätzlichen Leistungen</h3> |
|--|

19. Für Ihre motorradfahrenden Gäste halten Sie ein Willkommensgetränk bereit. Hierfür bieten sich isotonische Getränke (bspw. alkoholfreies Bier) an.
20. Sie veranstalten in Ihrem Haus Biker-Treffs oder Stammtische und sind somit an der Geselligkeit und dem Austausch Ihrer Gäste interessiert und unterstützen dies aktiv.
21. Mit Ermäßigungen für Motorradgruppen tragen Sie der Tendenz, als Gemeinschaft Motorradtouren zu unternehmen, Rechnung.
Hinweis an den Prüfer: Bitte benennen, ab welcher Personenanzahl Ermäßigungen gegeben werden und in welcher Höhe.
22. Auf Ihren Betrieb wird schon frühzeitig am Tourenverlauf durch einheitliche, gut platzierte Schilder (Bsp.: Anbindung an das örtliche Hotelleitsystem) hingewiesen.
23. In ihren Toiletten bzw. im Vorraum sind Helmablagen vorhanden.
24. Sollte auf Wunsch die Ausrüstung (Protektoren, Kleidung, Schuhe, Helme) getrocknet werden, sollte ein beheizter Raum mit Regalen, Kleiderhaken und Wäscheleinen zur Verfügung stehen. Auch können Ihre Mitarbeiter die Ausrüstung der Gäste entgegen nehmen und diese für den kurzen Aufenthalt bspw. im Heizungsraum/ -keller trocknen.

25. Vollkornprodukte, Obst und Gemüse sollten ein fester Bestandteil des Lunchpaketes sein. Eine praktikable Verpackung (u.a. wasserfest) ist unerlässlich, da Biker meist über einen eingeschränkten Stauraum verfügen.
26. Ein Internetcorner bzw. Internetzugang wird immer wichtiger, denn Motorradfahrer suchen sich gerne selbst ausführliche Hintergrundinformationen rund um ihre Motorradtour. Besonders wichtig ist dies auch bei Reparaturen, da Bau- und Schaltpläne, usw. heruntergeladen und ausgedruckt werden können. Daher ermöglichen Sie Ihren Gästen (ggf. auch kostenpflichtig) den Internetzugang, indem Sie entweder einen öffentlichen Internetcorner eingerichtet haben oder alternativ einen WLAN-Zugang für eigene Laptops und Anschlussgeräte zur Verfügung stellen. Im Internet sind wiederum u.a. die (sofern vorhandenen) GPS-Touren oder auch sonstige zielgruppenspezifische Informationen einstell- und abrufbar.
27. Als weiterführende Information stellen Sie ihren Gästen ausgewählte Fachliteratur zum Thema Motorrad (kostenpflichtig) zur Verfügung.
28. Sie informieren Ihre Gäste über Partner/ Angebote und Bedingungen, bei/ zu denen der motorradfahrende Gast Vergünstigungen/ Ermäßigungen erhält. Insbesondere ist hierbei auf das ADAC-Vorteilsprogramm „Show your card“ oder auch regionale Citycards wie bspw. die OberbayernCard, o.ä. hinzuweisen.
29. Auf Nachfrage halten Sie für motorradfahrende Gäste eine Auflistung der Campingplätze in der näheren Umgebung bereit bzw. verweisen auf die entsprechenden ADAC-Medien und Internetseiten.
30. Sie sind mit Ihrem Betrieb bereits Mitglied einer Motorrad-Marketingkooperation (Bsp.: Tourenfahrer, MSD, etc.)

TEILNAHME-INFORMATION

1. Teilnahmeberechtigung

Zur Teilnahme berechtigt sind bayerische Gastronomiebetriebe.

Der Teilnehmer ist verpflichtet, umgehend mitzuteilen, wenn er den Betrieb aufgibt oder ein Betriebsinhaberwechsel stattfindet. Die Mitteilung nimmt der BHG entgegen. Ein neuer Betreiber darf das Bayerische Qualitätssiegel nur (weiter)führen, wenn er die Aktionsbedingungen anerkennt und sich einer Nachprüfung unterzieht.

2. So funktioniert's

Folgende Voraussetzungen sind notwendig:

- Erfüllung aller Mindestanforderungen
- Bei Gastronomiebetrieben: gültige Zertifizierung „Servicequalität Deutschland – in Bayern“
- Rücksendung des ausgefüllten Fragebogens und Prüfantrags an die Bayerische Gastgewerbe GmbH sowie Zahlung der Teilnahmegebühr von **€ 200,00 zzgl. 19% MwSt. (€ 238,00)** für BHG-Mitglieder bzw. für Nicht-BHG-Mitglieder **€ 300,00 zzgl. 19% MwSt. (€ 357,00)** per Scheck oder Überweisung.
- Überprüfung des Betriebes nach Eingang des Prüfantrages und der Teilnahmegebühr durch eine unabhängige, neutrale Kommission des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes
- DEHOGA Bayern e.V. und des ADAC in Bayern.

Senden Sie bitte den vollständig ausgefüllten Fragebogen mit unterschriebenem Prüfantrag an:

Bayerische Gastgewerbe GmbH
Kennwort: "Motorradfreundlicher Hotel- und Gastronomiebetrieb"
Türkenstraße 7
80333 München

und zahlen Sie die Teilnahmegebühr an die:

Bayerische Gastgewerbe GmbH
HypoVereinsbank
BLZ :700 202 70
Konto: 200 611
Verwendungszweck: „Motorradfreundlich“

Der Prüfantrag wird erst mit Zahlungseingang wirksam.

3. So geht's weiter

Ihr Prüfantrag und der Fragebogen werden der neutralen Prüfungsstelle

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V..
ADAC Nordbayern e.V.
ADAC Südbayern e.V.

zugeleitet, die auch die Überprüfung vor Ort im Betrieb koordiniert.

Ein Mitglied der Prüfungsstelle besucht Ihren Betrieb und stellt fest, ob die Angaben Ihrer Selbstauskunft (Fragebogen) mit den betrieblichen Gegebenheiten übereinstimmen. Das Bayerische Qualitätssiegel wird vergeben, wenn die Überprüfung vor Ort das Erreichen der Anforderungen bestätigt und hat drei Jahre Gültigkeit.

Die Prüfungen erfolgen **unangemeldet** nach Einzahlung der Teilnahmegebühr. Bitte informieren Sie Ihre Mitarbeiter/ -innen, Ihre/ n Stellvertreter/ -in oder Geschäftsführer/ -in, die/ der als AnsprechpartnerIn für Motorradfahrer benannt ist, damit auch für den Fall, dass Sie selbst nicht anwesend sind, im Interesse Ihres Betriebes ein informierter Ansprechpartner für den Prüfer zur Verfügung steht.

Hinweis: Bitte unbedingt Betriebsruhetage, Betriebsferien und Öffnungszeiten im Prüfantrag handschriftlich vermerken und Informationsmaterial bereithalten.

4. Schiedsstelle

Zur Klärung strittiger Fragen ist eine neutrale Schiedsstelle eingerichtet:

Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern
Referat Handel und Dienstleistung
Kennwort: "Motorradfreundlicher Hotelbetrieb"
Max-Joseph-Str. 2
80333 München

Die Schiedsstelle trifft nach Klärung des Sachverhaltes eine für die Beteiligten bindende Entscheidung.

5. Ihre Vorteile durch das Qualitätssiegel "Motorradfreundlicher Gastronomiebetrieb"

Das Bayerische Qualitätssiegel wird in Form einer Urkunde an den Betriebsinhaber vergeben. Dieser darf das Aktionslogo „Motorradfreundlicher Gastronomiebetrieb“ nur während des dreijährigen Gültigkeitszeitraumes dieses Qualitätssiegels im zertifizierten Betrieb führen und damit auf seiner eigenen Homepage für diesen Betrieb werben. Urkunde, Bereitstellung des Aktionsschildes und Interneteintrag auf der Homepage www.gastgeber-bayern.de sind in der Teilnahmegebühr inbegriffen.

Betriebe mit Bayerischem Qualitätssiegel werden in den Tourismusprospekten der Regionen besonders hervorgehoben und durch entsprechende Presse- und Öffentlichkeitsarbeit bekannt gemacht.

6. Haben Sie noch Fragen?

Hier bekommen Sie nähere Informationen:

Bayerische Gastgewerbe GmbH
Türkenstraße 7
80333 München
Tel.: (0 89) 2 87 60-0
Fax: (0 89) 2 87 60-266

Rücklauf der Aktionsunterlagen

Haben Sie auch nichts vergessen?

- Können Sie aufgrund der Prüfungsfragen noch Verbesserungen vornehmen?
- Ist die Adresse vollständig ausgefüllt?
- Ist der beigefügte Fragebogen für den Interneteintrag auf www.gastgeber-bayern.de leserlich und vollständig ausgefüllt?
- Sind alle Fragen vollständig beantwortet und ausgefüllt?
- Haben Sie die Prüfungsgebühr überwiesen bzw. per Scheck bezahlt?
- Haben Sie Ihre Unterlagen bereit für den Prüfungstermin?
- Sind Ihre Mitarbeiter über die anstehende Prüfung informiert?

Bitte zurücksenden per Post oder per Fax an 0 89-2 87 60-266

Bayerische Gastgewerbe GmbH
Kennwort: „Motorradfreundlich“
Türkenstraße 7
80333 München

Unsere Partner

Tourismusverband
Allgäu/Bayerisch-
Schwaben e.V.



Tourismusverband
Franken e.V.



Tourismusverband
München-Oberbayern e.V.



Tourismusverband
Ostbayern e.V.

