



Bitte senden Sie den ausgefüllten Kriterienbogen an die nebenstehende Anschrift.

Name des Betriebes (Verwaltung):		
Adresse des Betriebes (Verwaltung):		
Telefonnummer:	Fax:	
E-Mail-Adresse:		
Internetadresse:		
Ansprechpartner:	Inhaber:	
Bewerbung zusammen mit zugehörigem Beherbergungsbetrieb:		
Bewerbung zusammen mit zugehöriger Freizeiteinrichtung (Erlebnispartner):		







Welcher Angebotsgruppe kann Ihr Betrieb zugeordnet werden:

Restaurant Café

Gaststätte

Sonstiges

Hat der Betrieb einen Schwerpunkt bezüglich der Altersgruppe gesetzt?

0 – 3 Jahre 12 – 15 Jahre

4 – 6 Jahre > 16 Jahre

7 – 11 Jahre

(Nur zur internen Verwendung, da einige Kriterien abhängig von der Altersgruppe der Gäste vorhanden sein müssen)

Ich möchte an der Zertifizierung zum "KinderFerienLand" teilnehmen. Dazu unterziehe ich mich einer Vor-Ort-Prüfung durch einen unabhängigen Prüfer und verpflichte mich damit folgende Mindeststandards gegenüber unseren Gästen einzuhalten.







# 1. Information und Buchung

Selbsteinschätzung Gastronomiebetriebe Einschätzung und Anmerkung Prüfer (nur vom Prüfer auszufüllen)



1.1 Darstellung des Familienangebots auf eigenem Internetauftritt sowie in Print-Informationen.

Hinweis: Bei der Internetseite soll es sich idealerweise um eine hauseigene Homepage handeln; ist die Betriebsdarstellung beispielsweise in ein Portal integriert, so muss zumindest eine den Betrieb klar benennende Adresse vorliegen (z. B. www.gastroportalxy.de/kinderessen); die familienfreundlichen Leistungsmerkmale des Angebots müssen klar in Wort und Bild beschrieben sein (Einrichtungen, Angebot, Preisangaben, Besonderheiten)



1.2 Beratung, Reservierung und Buchung per Brief, Telefon, Fax und E-Mail möglich



1.3 Versand von Informationen / Bearbeitung von Anfragen innerhalb von 48 Stunden

Hinweis: Anzustreben ist eine Bearbeitungszeit von 24 Stunden; 48 Stunden sollte der maximale Zeitraum bis zur Beantwortung sein

#### 2. Umgang mit Kindern / Angebot



2.1 Kinderfreundliches Personal, z. B. bevorzugte Bedienung der Kinder auf Wunsch



2.2 Mind. eines der folgenden Angebote muss vorhanden und schriftlich fixiert sein: Kinder bekommen eigenen Teller und Besteck und teilen mit den Eltern / halbe Portionen für Kinder



Muss-Kriterium







Selbsteinschätzung Gastronomiebetriebe Einschätzung und Anmerkung Prüfer (nur vom Prüfer auszufüllen)



2.3 Mind. eines der folgenden Angebote muss vorhanden sein: Kinderseite in der Speisekarte mit mind. drei besonderen Gerichten / separate Kinderspeisekarte



2.4 Mind. zwei nicht alkoholische Getränke (z. B. Saft und Mineralwasser) sind preiswerter als Cola und Limonade



2.5 Typische Kindergetränke wie Säfte, Tee, Mineralwasser und Limonaden gibt es auch in größeren Gebinden (z. B. 0,7 oder 1 Liter)



2.6 Aufwärmen von Fläschchen und Gläschennahrung



2.7 Kooperation bei Verpflegung von Allergikern / bei Unverträglichkeiten nach Umständen

### 3. Ausstattung für Familien



3.1 Verkehrsgesicherte Lage: Spielmöglichkeiten und Bewirtungsbereiche sind vom Straßenverkehr getrennt



3.2 Betriebseigene, familienfreundliche und gekennzeichnete Parkplätze für Gäste

Hinweis: Eine Ausnahmeregelung stellen die autofreien Inseln sowie autofreie Innenstädte dar; hier müssen alternative Anreisemöglichkeiten gegeben sein (z. B. ÖPNV-Haltestelle in der Nähe)







Selbsteinschätzung Gastronomiebetriebe Einschätzung und Anmerkung Prüfer (nur vom Prüfer auszufüllen)



3.3 Gepflegter, familienfreundlicher Gesamteindruck im Gaststättenbereich und der Freizeitmöglichkeiten Hinweis: Z. B. ansprechende, auf die Zielgruppe abgestimmte Gestaltung durch Farbwahl, Bilder und Fotos, Dekoration, Möblierung, Spielecken; die Räume und Ausstattungsgegenstände sind sauber und zeigen höchstens geringe Abnutzungsspuren



3.4 Kindergarderobenhaken im Innenbereich



3.5 Abstellbereich für Kinderwagen / Buggys (ohne zu behindern)



3.6 Verkehrswege zwischen den Tischen haben Kinderwagenbreite



3.7 Kinderhochstühle bzw. Sitzkissen zum Höhenausgleich in ausreichender Anzahl (Empfehlung 1 Stuhl pro 10 Sitzplätze)



3.8 Kindgerechtes Geschirr, Besteck, Kleinkindergläser (bruchsicher) werden auf Wunsch zur Verfügung gestellt (Empfehlung 1 Set pro 10 Sitzplätze)







4. Spiel- und Beschäftigungsmöglichkeiten innen Selbsteinschätzung Gastronomiebetriebe Einschätzung und Anmerkung Prüfer (nur vom Prüfer auszufüllen)



4.1 Spielbereich im Nichtraucher-Gastraum oder Spielzimmer in der Nähe des Elterntisches



4.2 Beschäftigungsmöglichkeiten für unterschiedliche Altersgruppen (Malpapier mit Stiften, Bastelbögen, Spielzeug, Bücher, Rätsel, ...)

# 5. Außenspielbereich (nur für Gastronomie mit Außenbewirtung, etc.)



5.1 Kinderspielplatz mit mindestens drei stabilen Spielelementen (z. B. Schaukel, Rutsche, Kletterturm etc.), sofern aus Platzgründen nicht möglich: Spielbereich in der Gastronomie



5.2 Sitzmöglichkeiten für Eltern nahe der Spielanlage bzw. direkte Beobachtungsmöglichkeit vom bewirtschafteten Bereich



5.3 Die Spielplätze / Aufenthaltsbereiche werden regelmäßig überprüft und instandgesetzt; festgestellte Mängel und Verunreinigungen werden umgehend beseitigt

# 6. Sanitäreinrichtungen



6.1 Kostenlose Toiletten mit Ausstattung für Familien mit Kindern



6.2 Kinder-WC oder Toilettenaufsatz









Selbsteinschätzung Gastronomiebetriebe Einschätzung und Anmerkung Prüfer (nur vom Prüfer auszufüllen)



6.3 Kinderwaschbecken oder rutschfester Hocker



6.4 Wickeltisch, Auflage und Eimer mit Deckel, zugänglich für Frauen und Männer



6.5 Regelmäßige Kontrolle der Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit durch Mitarbeiter

#### 7. Sicherheit



7.1 Kindersicherung an Steckdosen in allen Bereichen, die Kindern zugänglich sind



7.2 Zentraler, der DIN-Norm entsprechender Verbandkasten kindgerecht ergänzt, z. B. Coolpack, Kinderpflaster; Ort sichtbar markiert



7.3 Regelmäßig aktualisiertes Verzeichnis für Notfallnummern









# Weitere Empfehlungen:

Prüfungen von Spielgeräten, insbesondere auf den Spielplätzen, sollten sachgemäß erfolgen.

# Dazu wird empfohlen:

- Tägliche bis wöchentliche Sichtkontrolle je nach Frequentierung
- Operative Inspektion alle ein bis drei Monate (Prüfung auf Funktion und Stabilität)
- Jährliche Jahreshauptinspektion durch einen Sachkundigen

Dies sollte entsprechend protokolliert werden, um im Schadensfall schnell entsprechende Nachweise zur Hand zu haben.

Der zu zertifizierende Betrieb muss durch einen Prüfer besichtigt werden. Eine Selbsteinstufung ist nicht möglich.

Folgende Mindeststandards erfüllen wir nicht	, weil:	
Wir erfüllen alle obigen Mindeststandards:	Ja	Nein
Wir akzeptieren die separat ausgehändigte vertra und heißen Familien herzlich willkommen.	gliche Vereinbarung	
Ort, Datum	Name	
	Name	
	Unterschrift	





# Bitte denken Sie daran, folgende Anlagen beizufügen:

- Hausprospekt
- Speisen- und Getränkekarten (Allgemeine Karten und Kinderkarte)

### Anmerkungen:

Ihre Bewerbung kann nur anerkannt werden, wenn Sie alle Mindeststandards erfüllen.

### Sonstige Hinweise:

Die von den Betrieben unterschriebenen Kriterien der Qualitätsverpflichtung werden vor Ort überprüft. Werden bei der Überprüfung vor Ort Kriterien nicht erfüllt, entscheidet der Prüfer im Namen der TourismusMarketing Niedersachsen GmbH über eine Nachbesserung in Form einer schriftlichen Vereinbarung mit einer verbindlichen Zeitangabe. Sie wird von beiden Seiten unterschrieben.

# Vor dem Besuch werden folgende Punkte bewertet:

- das Antragsformular
- das mit dieser Bewertung eingereichte betriebseigene Prospektmaterial plus evtl. weiterer geforderter Anlagen
- der Internetauftritt der in der Anmeldung angegebenen Homepage

Bitte denken Sie daran, die Antragsformulare vollständig auszufüllen, die vertragliche Vereinbarung zu unterschreiben und die Anlagen beizufügen.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg!

	Überprüfung vor Ort:		
Termin:			
Kundennummer:			
	Ergebnis:		
Alle Kriterien erfüllt:	Ja	Nein	
Nachbesserung:	Ja, gefolg	Ja, gefolgt am:	
	Nein		



