



REQUISITS PER A RESTAURANTS

Ha de complir aquests requisits qualsevol establiment que vulgui accedir al Club de Producte Gastronòmic de Menorca. Per participar en alguna de les rutes cal complir els requisits específics per a cada ruta.

GENERALS		O / R
1	El restaurant està representat en la Comissió de Turisme Gastronòmic.	<input type="radio"/>
2	Compleix els seus compromisos com a establiment adherit al Club de Producte Gastronòmic (pagament de quotes, assistència a reunions, altres).	<input type="radio"/>
3	L'establiment està adherit al SICTED i es compromet a obtenir el distintiu de qualitat en un termini màxim de 2 anys. El primer any ha de poder demostrar un avanç en la implantació del projecte i la seva activa participació en aquest.	<input type="radio"/>
4	L'establiment té algun distintiu de qualitat de prestigi reconegut (SICTED, Q, etc.).	R
PERSONAL		O / R
5	El personal en contacte amb el client ha de ser capaç de proporcionar informació turística bàsica sobre el destí en què es troba: recursos turístics gastronòmics de la destinació (museus especialitzats, llotges, mercats, cellers, trulls, etc.), restaurants, allotjaments, jornades i esdeveniments gastronòmics i d'altres que poguessin considerar-se d'interès.	<input type="radio"/>
6	El personal de contacte ha de ser capaç d'informar dels horaris d'obertura de l'oficina d'informació turística de la destinació.	<input type="radio"/>
7	El personal de contacte ha de ser capaç d'atendre el visitant en idiomes estrangers, almenys en anglès.	<input type="radio"/>
8	El personal ha de ser capaç d'oferir informació bàsica sobre altres empreses o activitats de la destinació incorporades al Club de Producte Gastronòmic.	<input type="radio"/>
9	El personal és capaç d'informar sobre els ingredients i la preparació dels plats.	<input type="radio"/>
10	El personal té coneixement sobre els productes de l'establiment típics de Menorca (vi,	<input type="radio"/>



	formatge, etc.) i és capaç d'informar i assessorar el client sobre la seva elecció.	
INSTAL·LACIONS		O / R
11	L'entorn exterior responsabilitat de l'establiment ha d'estar en bones condicions de conservació i neteja.	<input type="radio"/>
12	La sala és acollidora, càlida i d'ambient agradable; es valora especialment la cura dels detalls.	<input type="radio"/>
13	La sala manté un únic estil decoratiu, amb mobiliari harmoniós i decoració que potenciïn les característiques del conjunt.	<input type="radio"/>
14	La sala està neta, ordenada, en bon estat i no fa olor.	<input type="radio"/>
15	La temperatura interior és agradable durant tots els mesos de l'any i si cal es disposa de mitjans de calefacció / climatització.	<input type="radio"/>
16	La sala té unes condicions acústiques adequades que permeten la conversa sense interferències d'altres taules.	<input type="radio"/>
17	El restaurant disposa d'un equipament atractiu i coherent amb la tipologia de l'establiment, que està ben conservat i net.	<input type="radio"/>

PROMOCIÓ I COMUNICACIÓ		O / R
18	El restaurant està obert com a mínim 8 mesos a l'any.	R
19	L'establiment disposa d'elements de promoció i/o comunicació propis.	<input type="radio"/>
20	En el material promocional s'inclou la seva pertinença al Club de Producte Gastronòmic.	<input type="radio"/>
21	El restaurant disposa d'un web amb un disseny adequat per a l'establiment, que inclou com a mínim el tipus d'oferta gastronòmica, un mapa de localització, adreça i número de telèfon per fer reserves.	R
22	El restaurant figura en alguna guia turística o gastronòmica.	<input type="radio"/>
23	El restaurant disposa d'algun sistema de fidelització.	R



24	L'establiment col·labora amb la FDM i el Club de Producte Gastronòmic i les empreses adherides per fomentar el treball en xarxa, la promoció conjunta i la competitivitat de la ruta.	O
PRODUCTE		O / R
25	El restaurant disposa, almenys, de 5 referències de vi i oli (o altres) propis de les DO, IGP o marques de qualitat locals del territori.	O
26	El restaurant té a la carta receptes o plats autòctons de la zona.	O
27	El restaurant ofereix un menú de degustació variable atenent als productes de temporada del territori.	R
28	El restaurant té una relació directa i comercialitza directament amb, almenys, 3 productors de la zona.	O
29	El restaurant ofereix al client la possibilitat d'adquirir vi, oli o altres productes alimentaris del territori.	R
30	Organitza o participa en algun dels esdeveniments gastronòmics organitzats per la destinació.	O



RUTA DEL FORMATGE MAHÓN-MENORCA DOP

Aquests requisits s'han de complir en el cas que l'establiment vulgui pertànyer a la Ruta del Formatge Mahón-Menorca DOP.

RESTAURANTS		O / R
1	A la carta del restaurant hi ha com a mínim 3 plats elaborats amb formatge Mahón-Menorca DOP.	<input type="radio"/>
2	S'ofereix la possibilitat de degustar un assortiment de formatges Mahón-Menorca DOP.	<input type="radio"/>
3	Els noms dels plats de la carta fets amb formatge han d'indicar que el formatge pertany a la DOP i el tipus (artesà o no) i nivell de maduració.	<input type="radio"/>
4	Hi haurà informació sobre el formatge i la seva tipologia a disposició dels clients que ho sol·licitin.	<input type="radio"/>
5	El personal ha assistit a algun curs organitzat per la DOP Formatge Mahón-Menorca per conèixer els formatges i la seva elaboració.	<input type="radio"/>
6	El personal està familiaritzat amb els formatges que se serveixen al restaurant i és capaç de fer-ne l'explicació als clients.	<input type="radio"/>
7	L'establiment disposa d'informació actualitzada de la Ruta del Formatge i les empreses participants.	<input type="radio"/>
8	La decoració del restaurant inclou algun element que fa referència al món del formatge (quadres, antics instruments, etc.).	R



RUTA DEL VI DE MENORCA

Aquests requisits s'han de complir en el cas que l'establiment vulgui pertànyer a la Ruta del Vi de Menorca.

RESTAURANTS		O / R
1	La carta de vins incorpora una introducció als vins de Menorca.	O
2	El restaurant disposa d'un frigorífic de vi per mantenir cada vi a la temperatura adequada per a la seva conservació i consum.	O
3	La decoració del restaurant inclou algun element que fa referència al món del vi (quadres, bòtils, antics instruments relacionats amb el món vitivinícola, etc.).	R
4	Com a mínim hi ha un plat elaborat amb vi de Menorca.	R
5	Si els menús de degustació inclouen vi, ha de ser vi de Menorca.	O
6	Si els menús del dia inclouen vi, ha de ser vi de Menorca.	R
7	La carta de vins ofereix de forma destacada els vins de Menorca; com a mínim s'ofereix algun dels cellers que participen a la Ruta.	O
8	El personal ha de prestar una atenció especial al servei del vi.	O
9	El personal d'atenció al públic ha rebut formació específica sobre els vins de Menorca.	O
10	El personal ofereix informació sobre els vins de Menorca inclosos en la carta de vins.	O
11	L'establiment disposa d'informació actualitzada de la Ruta del Vi i les empreses participants.	O



RUTA PER LES RECEPTES TRADICIONALS MENORQUINES

Aquests requisits s'han de complir en el cas que l'establiment vulgui pertànyer a la Ruta per les Receptes Tradicionals Menorquines.

RESTAURANTS		O / R
1	Com mínim el restaurant ha d'oferir 4 receptes tradicionals menorquines.	<input type="radio"/>
2	L'establiment utilitza aliments de proveïdors locals per realitzar les seves elaboracions. Com a mínim s'ha de justificar la utilització de 5 productes locals.	<input type="radio"/>
3	A la carta s'identifiquen les elaboracions tradicionals amb un símbol o mitjançant un apartat exclusiu per a aquestes elaboracions.	<input type="radio"/>
4	S'inclouen elaboracions tradicionals a la carta de postres.	<input type="radio"/>
5	La carta de vins disposa d'un apartat amb vins de Menorca.	<input type="radio"/>
6	S'ofereixen productes i elaboracions relacionats amb les principals festivitats de l'illa en les dates corresponents.	<input type="radio"/>
7	El personal coneix els plats, la seva història i elaboració; és capaç de transmetre-ho als comensals.	<input type="radio"/>
8	El restaurant participa en esdeveniments relacionats amb la cuina tradicional menorquina.	<input type="radio"/>
9	El restaurant té a disposició dels clients i en un lloc visible el llibre <i>Cuina menorquina d'ahir i d'avui</i> .	<input type="radio"/>
10	L'establiment disposa d'informació actualitzada de la Ruta per les Receptes Tradicionals Menorquines i les empreses participants.	<input type="radio"/>



RUTA PELS OFICIS, LES TRADICIONS I LA GASTRONOMIA MARINERA

Aquests requisits s'han de complir en el cas que l'establiment vulgui pertànyer a la Ruta pels Oficis, les Tradicions i la Gastronomia Marinera.

RESTAURANTS		O / R
1	La decoració de l'establiment inclou elements vinculats a la cultura de la mar.	<input type="radio"/>
2	La majoria dels plats de la carta estan elaborats amb productes de la mar.	<input type="radio"/>
3	El restaurant disposa de menús mariners diaris i/o temporals.	<input type="radio"/>
4	El restaurant participa en esdeveniments i/o jornades gastronòmiques de cuina marinera.	<input type="radio"/>
5	El personal coneix les empreses participants en la ruta de gastronomia marinera i és capaç d'oferir-ne informació.	<input type="radio"/>
6	L'establiment disposa d'informació actualitzada de la Ruta pels Oficis, les Tradicions i la Gastronomia Marinera, així com de les empreses participants.	<input type="radio"/>