



REQUISITS PER A BARS I CAFETERIES

Ha de complir aquests requisits qualsevol bar o cafeteria 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 bar o cafeteria 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 demostrar un avanç en la implantació del projecte i la seva participació activa en aquest.	<input type="radio"/>
4	L'establiment disposa d'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 disposa de condicions acústiques adequades i permet la conversa sense interferències d'altres taules.	<input type="radio"/>
17	El bar o cafeteria presenta un equipament atractiu i coherent amb la tipologia d'establiment i està ben conservat i net.	<input type="radio"/>

PROMOCIÓ I COMUNICACIÓ		O / R
18	El bar o cafeteria 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 bar o cafeteria disposa d'un web amb un disseny adequat al seu establiment. Inclou com a mínim el tipus d'oferta gastronòmica, un mapa de localització, adreça i número de telèfon per fer reserves.	R
22	El bar o cafeteria figura en alguna guia turística o gastronòmica.	<input type="radio"/>
23	El bar o cafeteria 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 bar o cafeteria 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 bar o cafeteria ofereix tapes o plats autòctons o elaborats amb productes de la zona.	O
27	El bar o cafeteria ofereix menú de degustació variable atenent als productes de temporada del territori.	R
28	El bar o cafeteria té una relació directa i comercialitza directament amb, almenys, 3 productors de la zona.	O
29	El bar o cafeteria 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.

BARS I CAFETERIES		O / R
1	A la carta del bar o cafeteria hi ha com a mínim 3 plats o tapes 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 l'oferta gastronòmica 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 ha d'haver 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 al coneixement dels formatges i la seva elaboració.	<input type="radio"/>
6	El personal està familiaritzat amb els formatges que se serveixen al bar o cafeteria i és capaç d'oferir-ne explicacions 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 bar o cafeteria 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.

BARS I CAFETERIES		O / R
1	La carta de vins incorpora una introducció als vins de Menorca.	<input type="radio"/>
2	El bar o cafeteria disposa d'una nevera de vi per mantenir cada vi a la temperatura adequada per a la seva conservació i consum.	<input type="radio"/>
3	La decoració del bar o cafeteria 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 o tapa elaborat amb vi de Menorca.	R
5	La carta de vins ofereix de forma destacada els vins de Menorca; com a mínim s'ofereix algun dels cellers que participen en la Ruta.	<input type="radio"/>
6	El personal ha de prestar especial atenció al servei del vi.	<input type="radio"/>
7	El personal d'atenció al públic ha rebut formació específica sobre els vins de Menorca.	<input type="radio"/>
8	El personal ofereix informació sobre els vins de Menorca inclosos en la carta de vins.	<input type="radio"/>
9	L'establiment disposa d'informació actualitzada de la Ruta del Vi i les empreses participants.	<input type="radio"/>



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.

BARS I CAFETERIES		O / R
1	Com a mínim el bar o cafeteria ha d'oferir 4 receptes de tapes o plats tradicionals menorquins.	<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	En 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 en l'oferta gastronòmica dolça.	<input type="radio"/>
5	La carta de vins disposa d'un apartat amb vins de Menorca.	<input type="radio"/>
6	S'ofereixen elaboracions i productes 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 bar o cafeteria participa en esdeveniments relacionats amb la cuina tradicional menorquina.	<input type="radio"/>
9	El bar o cafeteria 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.

BARS I CAFETERIES		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 i tapes estan elaborats amb productes de la mar.	<input type="radio"/>
3	El bar o cafeteria disposa de menús mariners diaris i/o temporals.	<input type="radio"/>
4	El bar o cafeteria participa en jornades i/o esdeveniments gastronòmics 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 i de les empreses participants.	<input type="radio"/>