



((Presstext zur freien Veröffentlichung))
Qualitätssicherung-/kontrolle 2005

Die Qualität der Gilde-Restaurants wird konsequent kontrolliert.

Im Rahmen einer repräsentativen Qualitätskontrolle testete die Schweizerische Gilde etablierter Köche 35 Restaurants. 23 davon mussten sich einem zweiten Test unterziehen, und 16 Betriebe sind ausgetreten. Die 272 Restaurants, die der Gilde angehören, erhielten schliesslich die offizielle Bewertung. Die Skala reicht von einer bis vier „Gilde-Kronen“.

Allgemeiner Test

Die Qualitätskontrolle der Gilde umfasste sämtliche 272 Restaurants. So musste sich jeder Betrieb selbst deklarieren und einen Fragebogen einreichen.

Dabei ging es um detaillierte Angaben zur:

Person des Patrons
Infrastruktur
Personalführung
Zusammenarbeit mit den Partnern der Gilde
Präsenz in den Gastroführern

sowie zu:

den Finanzen
verschiedenen Statistiken

und schliesslich zum :

Angebot und Betriebskonzept
Qualitätsmanagement

Dem Fragebogen waren Speise- und Getränkekarten beizulegen.

Test vor Ort

Die eingereichten Fragebogen wurden von einem Fachgremium sorgfältig überprüft und ausgewertet. Die Angaben der meisten Betriebe überzeugten die Experten davon, dass das entsprechende Restaurant den hohen Anforderungen der Gilde genügt. Bei immerhin 35 Betrieben wurde die Überprüfung vor Ort angeordnet. Diese erfolgte in Form eines Testessens.



Um sicher zu gehen: zweiter Test

23 Gilde-Restaurants wurden ein zweites Mal getestet. Dieses weitere Testessen musste das erste Ergebnis bestätigen und sicherstellen, dass der geprüfte Betrieb Gilde-Qualität auf konstanter Basis anbietet.

Konsequenzen

Falls wesentliche Mängel festgestellt wurden, erfolgte ein persönliches Gespräch mit dem Gilde-Mitglied. Dieses erhielt Gelegenheit, sämtliche Mängel innerhalb einer festgelegten Frist zu beheben. Gelang dies nicht, oder zumindest nicht im Rahmen der vorgegebenen Frist, behielt sich der Vorstand der Gilde vor, das Mitglied aus der Vereinigung auszuschliessen. Von dieser Regelung waren im vergangenen Jahr immerhin 16 Betriebe betroffen.

Die Kronen der Gilde

Die Mitglieder der Gilde werden in folgende Kategorien aufgeteilt:

- 1 Krone: Betrieb mit klassischer, guter Küche
- 2 Kronen: Traditioneller Betrieb mit renommierter, guter Küche
- 3 Kronen: Topbetrieb
- 4 Kronen: Exzellentes Haus

Die weitaus grösste Anzahl der Gilde-Restaurants, nämlich 132, wurde mit 3 Kronen ausgezeichnet. Die restliche Verteilung sieht wie folgt aus:

- 1 Krone für 10 Betriebe
- 2 Kronen für 81 Betriebe
- 4 Kronen für 48 Betriebe

Für Fragen zur Schweizerischen Gilde etablierter Köche stehen gerne zur Verfügung:

- René F. Maeder, Präsident, Tel. 033 675 81 81, Waldhotel Doldenhorn, 3718 Kandersteg
- Yvonne Graf, Geschäftsführerin, Tel. 044 377 52 90, Gilde-Geschäftsstelle, 8046 Zürich

Schweizerische Gilde etablierter Köche
Geschäftsstelle
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

Tel. 044 377 52 90, Fax 044 377 55 14
gilde@gastrouisse.ch, www.gilde.ch