



Bayerisches Qualitätssiegel

**Motorradfreundlicher
Gastronomiebetrieb**

Teilnahme-Info

Gastronomie

Vorwort

Der Motorradtourismus hat sich zu einem attraktiven Wachstumsmarkt entwickelt. Die rund 2,6 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 e.V. (BHG) und der ADAC in Bayern die Zertifizierung von „Motorradfreundlichen Hotel- und Gastronomiebetrieben“ durch.

Gastronomiebetriebe 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 Qualitätssiegel „Servicequalität Deutschland - in Bayern“ (erst ab dem Jahr 2010)
- 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 e.V. (BHG)



ADAC Bayern



Prüfantrag Motorradfreundlicher Gastronomiebetrieb



Name des Betriebes: _____
Betriebsinhaber/ GF: _____ BHG-Mitgliedsnummer: _____
Straße: _____
PLZ/ Ort: _____
Telefon/ Telefax: _____
Internet/ Email: _____
Öffnungszeiten/ Betriebsruhetag: _____
Zertifizierung Servicequalität Deutschland - in Bayern gültig bis: _____
Betrieb liegt in folgender Motorradregion: _____
Bitte gut leserlich in Druckbuchstaben ausfüllen – Angaben werden auch für Ihren Interneteintrag benötigt!

Hiermit beantragen wir die Prüfung für das Bayerische Qualitätssiegel "**Motorradfreundlicher Gastronomiebetrieb**". Die Teilnahmegebühr inkl. Interneteintrag (www.gastgeber-bayern.de), Urkunde, Aktionsschild 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, Bayerische 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.

Aktionsbedingungen im Überblick:

- Teilnahme an der Initiative Servicequalität Deutschland - in Bayern (ab 2010)
- Erfüllen der Mindestanforderungen.
- Einsendung der Teilnahmeunterlagen (Fragebogen und Prüfantrag) und Einzahlung der Prüfungsgebühr.
- Die Prüfung findet **ohne vorherige Anmeldung** nach Antragsstellung statt.
- Das Qualitätssiegel wird aufgrund der Prüfungsergebnisse vergeben und hat 3 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 Betrieb 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 Mystery-Checks durchzuführen.
- Das Qualitätssiegel kann 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.

Die Aktionsbedingungen werden anerkannt

(Datum)

(Unterschrift)

(Betriebsstempel)

Aktionsfragebogen - Gastronomiebetrieb

⊖ Mindestanforderungen (alle Mindestanforderungen sind zu erfüllen!)

1. Verfügt Ihr Betrieb über das Qualitätssiegel „Service Q“ des BHG?
(Handhabung in der Anfangsphase: Betriebe, die sich im Jahr 2009 als „motorradfreundlich“ auszeichnen lassen, müssen die Q-Zertifizierung bis Ende 2010 vollständig abgeschlossen haben. Betriebe, die ab dem Jahr 2010 an der Motorradzertifizierung teilnehmen, müssen das Service Q bereits besitzen.) .. Ja .. Nein
2. Liegt Ihr Betrieb in einer attraktiven Motorradregion? .. Ja .. Nein
3. Ist Ihr Betrieb während der Motorradsaison (April bis Oktober) durchgängig geöffnet? .. Ja .. Nein
4. Ist der Stellplatz sowie die Zufahrt gut beleuchtet und befestigt? .. Ja .. Nein
5. Stellen Sie einen leicht zugänglichen, gesicherten und idealer Weise überdachten Stellplatz für die Motorräder in ausreichender Anzahl (d.h. für mindestens 10 % Ihrer Sitzplätze) zur Verfügung? .. Ja .. Nein
6. Halten Sie spezielle Schmier-, Pflege- und Reinigungsmittel im Haus bereit? .. Ja .. Nein
7. Stellen Sie die wichtigsten Werkzeuge¹ sowie einen Platz für Wartungsarbeiten zur Verfügung? .. Ja .. Nein
8. Bieten Sie aktuelle Informationen über die nächstgelegenen, kompetenten Motorradwerkstätten, Zubehöräden, Pannenhilfsdienste und Motorradkundendienste an? (Standort, Telefonnummer, Öffnungszeiten) .. Ja .. Nein
9. Stellen Sie umfangreiches Informationsmaterial (als Mappe oder an einem schwarzen Brett) mit
 - (mind. 3) Tourenvorschlägen in der näheren Umgebung (wenn vorhanden auch Off Road)¹, die optimaler Weise selber ausgearbeitet und mit Insidertipps versehen wurden
 - ADAC-Tourenkarten/ Roadbooks
 - Ausflugstipps, Sehenswürdigkeiten, Einkehrmöglichkeiten und Veranstaltungen an den Tourenstrecken und in der Betriebsumgebung (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, etc.) bereit?.. Ja .. Nein
10. Halten Sie eine aktuelle Auflistung anderer motorradfreundlicher Hotel- und Gastronomiebetriebe bereit? .. Ja .. Nein
11. Verweisen Sie sichtbar auf Ihre Projektpartner?
(Karte mit allen zertifizierten, motorradfreundlichen Betrieben/ Ergänzungsprodukte des ADAC inkl. Fahrsicherheitstrainings, etc.) .. Ja .. Nein

* UEM-Kriterium

¹ Eine entsprechende Liste der vorgegebenen Werkzeuge findet sich in den hinten aufgeführten Erläuterungen.

(Küche)

- | | | |
|---|-------|---------|
| 12. Ist Ihre Küche ganztägig geöffnet? | .. Ja | .. Nein |
| 13. Verarbeiten Sie in erster Linie regionale Produkte/ Erzeugnisse und bieten typisch regionale Gerichte an? | .. Ja | .. Nein |
| 14. Ist Ihr Speisenangebot vitamin- und kohlenhydratreich? | .. Ja | .. Nein |
| 15. Beinhaltet Ihre Speisekarte vegetarische Gerichte? | .. Ja | .. Nein |
| 16. Haben Sie auf die Bedürfnisse der Motorradfahrer angepasste Gerichte im Angebot? | .. Ja | .. Nein |

(Personal & Service)

- | | | |
|--|-------|---------|
| 17. Identifiziert sich der Gastronomieinhaber/ Betreiber bzw. mindestens ein Mitarbeiter mit direktem Gästekontakt selber mit dem Thema Motorradfahren? | .. Ja | .. Nein |
| 18. Steht Ihr Servicepersonal mit umfangreichen Kenntnissen zu motorrad-touristischen Angeboten/ Informationen zur Verfügung und gibt Hilfestellung bei der Routenplanung? | .. Ja | .. Nein |
| 19. Bieten Sie im Falle einer Panne die Organisation einer Notversorgung an? | .. Ja | .. Nein |
| 20. Ermöglichen Sie die Vorausbuchung und Reservierung von Platzkapazitäten? | .. Ja | .. Nein |
| 21. Bieten Sie einen Reservierungsservice für Übernachtungen in Hotels oder auch für Einkehrmöglichkeiten in anderen Gastronomiebetrieben an? | .. Ja | .. Nein |
| 22. Kommunizieren Sie auf Ihrer Homepage Ihr Angebot für Motorradfahrer? | .. Ja | .. Nein |

p Wünschenswerte zusätzliche Leistungen (mindestens 4 dieser Leistungen sind zu erfüllen)
--

(Hardware)

- | | |
|--|----|
| 23. Bieten Sie ein kostenfreies Willkommensgetränk oder einen wertgleichen Gutschein für die Bar an? | .. |
| 24. Richten Sie Bikertreffs, Motorradstammtische, o.ä. aus? | .. |
| 25. Bieten Sie Gruppenermäßigung an? | .. |
| 26. Ist eine durchgängige, leicht erkennbare und verständliche Zufahrtsbeschilderung zu Ihrem Betrieb gegeben? | .. |
| 27. Sind Ihre Toiletten/ sanitären Einrichtungen mit Helmablagen versehen? | .. |
| 28. Bieten Sie einen abschließbaren, beheizten Umkleide- und Trockenraum an?* | .. |
| 29. Bieten Sie Wasch- und Wartungsmöglichkeiten für Motorräder vor Ort oder in der unmittelbaren Umgebung an?* | .. |

* UEM-Kriterium

(Personal & Service)

- 30. Bieten Sie bikergerechte Verpflegung³ zum Mitnehmen in praktischer Verpackung (Lunchboxes, etc.) sowie kostengünstige Getränke zum Abfüllen an? ..
- 31. 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? ..
- 32. Bieten Sie (u.a. kostenpflichtige) zielgruppenspezifische Informationsmedien wie Bücher und Fachzeitschriften an bzw. stellen diese als Belegexemplare zur Verfügung? ..
- 33. Halten Sie Informationen über Preisnachlässe bei Ausflugszielen in der Umgebung sowie zu Angeboten wie die „Tourercard“⁴, o.ä. bereit? ..
- 34. Halten Sie auf Nachfrage eine Auflistung mit Campingmöglichkeiten in der näheren Umgebung bereit? ..

³ Leichte, energiereiche Kost wie Müsli, Obst, Gemüse, Salate, Suppen und ausreichend Flüssigkeit. Darüber hinaus ist die individuelle Zusammenstellung aus Deftigem, Süßigkeiten, Brot, Gebäck optimal.

⁴ Punktekarte/ Bonusprogramm

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. Ihr Betrieb ist für Motorradfahrer infrastrukturell gut angebunden, da er durch die unmittelbare Nähe zu Pässen, kleinen kurvenreichen Straßen, Kehren sowie landschaftlich attraktive Streckenführungen (u.a. mit Panoramasicht) eine optimale Ausgangslage bzw. Anlaufstellen für/bei Touren darstellt.
Hinweis an den Prüfer: Bitte Region benennen (Bsp.: Alpen, Bayerischer Wald, Oberpfälzer Wald, Allgäu, etc.)
3. 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 den nächsten, (optimaler Weise ebenfalls zertifizierten) Gastronomiebetrieb hinzuweisen.
Hinweis an den Prüfer: Nennung von festen Ruhetagen
4. Der Stellplatz inkl. Zufahrt sollte so ausgeleuchtet sein, dass sich Fremde problemlos orientieren können.
5. Für Motorradfahrer ist es wichtig die Maschinen optimaler Weise trocken und diebstahlsicher unterzubringen, wo unbefugte Dritte keinen Zutritt haben. Der Stellplatz sollte leicht zugänglich (ebenerdig) sein und genug Fläche auch zum Rangieren bieten. Als Service wird hierbei vorausgesetzt, dass für mindestens 10 % Ihrer Sitzplatzkapazitäten auch Stellplätze zur Verfügung stehen.
6. 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.
7. Sie bieten Ihren Gästen die wichtigsten Werkzeuge für einfache Reparaturen und Wartungsarbeiten an. Soweit möglich, empfiehlt es sich die optimaler Weise überdachte Stellfläche auch als Werkstatt zu nutzen. Auch eine Kooperation mit Werkstätten/ Partnern vor Ort ist in diesem Fall möglich.⁵
8. Informationen über Standort (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.
9. Die schönsten Touren inkl. Streckenbeschaffenheit und Besichtigungsmöglichkeiten der Umgebung werden dem Gast übersichtlich, ansprechend und zielgruppengerecht aufgearbeitet präsentiert. Bei den Veranstaltungen wird neben touristischen Highlights der Region auch auf bspw. zielgruppenspezifische Rallys oder Sicherheitstrainingsmöglichkeiten 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.
10. Eine aktuelle Auflistung (ggf. auch als Kartenmaterial) erhalten Sie beim ADAC, BHG oder über die bayerischen Tourismusverbände.
11. 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.
12. Den Gästen sollte jederzeit im Rahmen Ihrer Öffnungszeiten ein umfangreiches Angebot an kalten und warmen Speisen sowie Getränken zur Verfügung stehen.
13. 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 Motorradtouren das „regional-spezifische“ Erlebnis dazu, was sich auch in einem entsprechend gestalteten Speiseangebot widerspiegelt.

⁵ Eine entsprechende Liste der vorgegebenen Werkzeuge findet sich in den hinten aufgeführten Erläuterungen.

14. Kohlenhydrat- und vitaminreiche Nahrung wie z.B. Vollkornprodukte, Müsli, Obst und Säfte sollten vor allem beim Frühstück/am Vormittag bereit gestellt werden.
15. Sie halten für Ihre Gäste eine Speisekarte mit gut bürgerlicher Küche bereit, die auch eine Auswahl an vegetarischen Gerichten beinhaltet. Bei der Speisenzubereitung legen Sie Wert auf frische Produkte, wenig Tiefkühlkost sowie eine stimmige Speisenauswahl und Menügestaltung.
16. 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).
17. 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 willkommene“ Atmosphäre.
18. Ihre Mitarbeiter, insbesondere Ihr Servicepersonal, verfügen über umfangreiche Kenntnisse im motorradtouristischen Bereich und können neben Toureninformationen, Streckentipps und Hintergrundinformationen auch Auskunft über wichtige Motorraddienstleistungen geben.
19. 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 zur Verfügung stellen.
20. Insbesondere für Gruppen ermöglichen Sie die Platzreservierung.
21. 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.
22. Ihr Internetauftritt richtet sich auch an motorradfahrende Gäste und spricht die Zielgruppe durch besondere Angebote, nützliche (motorradspezifische) Hinweise oder auch Gestaltungselemente gezielt an. Eine zusätzliche Verlinkung zu entsprechenden ADAC-Seiten ist darüber hinaus notwendig.

Erläuterungen bzw. Anregungen zu den zusätzlichen Leistungen

23. Für Ihre motorradfahrenden Gäste halten Sie ein Willkommensgetränk oder alternativ einen wertgleichen Gutschein für Ihre Bar bereit.
24. 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.
25. 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.
26. Auf Ihren Betrieb wird schon frühzeitig am Tourenverlauf durch einheitliche, gut platzierte Schilder hingewiesen.
27. In Ihren Toiletten bzw. im Vorraum sind Helmablagen vorhanden.
28. Zum Trocknen der Ausrüstung (Protektoren, Kleidung, Schuhe, Helme) sollte ein beheizter Raum mit Regalen, Kleiderhaken und Wäscheleinen zur Verfügung stehen.
29. Insbesondere nach Touren in schwererem Gelände bzw. bei schlechten Wetterverhältnissen sollte in unmittelbarer Nähe die Möglichkeit der Maschinenwartung und –reinigung (optimaler Weise inkl. Hochdruckreiniger) gegeben sein. Auch eine Kooperation mit Werkstätten/ Partnern vor Ort ist in diesem Fall alternativ möglich.⁶

⁶ Sollten Sie die Reinigung auf Ihrem Gelände ermöglichen, sind unbedingt die Umweltschutzbedingungen bei der Entsorgung zu beachten und einzuhalten. Die Einhaltung dieser Bedingungen wird durch den Prüfer mit abgenommen.

30. 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.
31. Ein Internetcorner bzw. Internetzugang wird immer wichtiger, denn Motorradfahrer suchen sich gerne selbst ausführliche Hintergrundinformationen rund um die 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 zielgruppenspezifischen Informationen einstell- und abrufbar.
32. Als weiterführende Informationen stellen Sie Ihren Gästen ausgewählte Fachliteratur zum Thema Motorrad (kostenpflichtig) zur Verfügung.
33. 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.
34. 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.

Zusammenstellung der wichtigsten Werkzeuge⁷

Wer sein Zweirad regelmäßig pflegt und wartet, weiß selbst am besten, welches Werkzeug (neben dem meist einfachen Bordwerkzeug) für einfache Reparaturen unterwegs wichtig ist. Die Reihenfolge der Zusammenstellung orientiert sich an der zu erwartenden Bedeutung des Werkzeuges unterwegs:

- Luftdruckprüfer
- gekröpfte Ventilverlängerung für schwer zugängliche Reifenventile
- Werkzeug zum Nachspannen der Antriebskette
- Schraubendreher (Schlitz- und Kreuzschlitz mittlerer oder unterschiedlicher Größen)
- Gabel-/ Ringschlüssel der Größen 8 bis 17 mm
- Kombizange (isoliert, mit Schneiden, bessere Qualität lohnt sich)
- Innensechskant-Schlüsselsatz, Torx-Schlüsselsatz
- Lappen/Einweghandschuhe

Für erfahrene Schrauber

- Zündkerzenschlüssel (möglichst Originalwerkzeug)
- kleine Luftpumpe mit Druckmesser
- kleiner Trichter oder kleiner Messbecher (zum Einfüllen von Flüssigkeiten)
- kleiner Ratschensatz mit den gängigsten Steckschlüsseln
- Durchgangsprüfer (am besten kleines Messgerät für wenige Euro aus dem Zubehör) oder Prüflampe

Ersatzteile (Empfehlung des ADAC)

- universelle Ersatzzündkerze für die Prüfung der Zündung
- Gewebeklebeband/ Tape
- Kabelbinder (mittlere Größe) und/ oder stabiler Bindedraht
- Sicherungen (vorhandene Werte beachten)
- universelle Ersatzlampe für Scheinwerfer, Blinker und Bremslicht (in spezieller Box)
- Kettenspray
- Motoröl in kleinem Kanister, 2-Takt-Motoröl (1/4 oder 1/2 Liter)
- Ersatzschrauben mit Muttern (die gängigsten Größen als Satz) und Unterlegscheiben
- Kfz-Kabel für kleine Reparaturen/ Lüsterklemmen/ Schrumpfschlauch/ Feuerzeug
- Reparaturkit für Schlauch- oder schlauchlose Reifen (alternativ Reifen- oder Pannensprays), Anwendungshinweise des Herstellers beachten!

⁷ Vgl. hierzu u.a. <http://www.adac.de/> à Auto, Motorrad und Oldtimer, Motorrad-Touren, Tipps zu Motorrad-Touren, Packliste

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:

- Ø Erfüllung aller Mindestanforderungen
- Ø Bei Gastronomiebetrieben: gültige Zertifizierung „Servicequalität Deutschland – in Bayern“ (ab dem Jahr 2010)
- Ø 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
- Ø Überprüfung des Betriebes nach Eingang des Prüfantrages und der Teilnahmegebühr durch eine unabhängige, neutrale Kommission des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes 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:

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 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 deshalb Ihre Mitarbeiter/ -innen, Ihre/ n Stellvertreter/ -in oder Geschäftsführer/ -in, 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.



F r a n k e n

Tourismusverband
München-Oberbayern e.V.

OBERBAYERN

Tourismusverband
Ostbayern e.V.

OSTBAYERN
www.ostbayern-tourismus.de