

Pielachtal-Regionskriterien für Gasthäuser

Die folgenden Regionskriterien sind im Rahmen des Regionspartnerprogramms von den teilnehmenden Betrieben zu erfüllen und werden im Rahmen der Mystery-Checks auch überprüft. Die Aufteilung erfolgt in Muss-Kriterien und Soll-Kriterien.

MUSS-Kriterien:

1. Die **Mostviertel-Partner/ Pielachtaler-Dirndlpartner Tafel** muss sehr gut sichtbar beim Eingang angebracht werden!
2. Es werden mindestens **3 Pielachtaler Dirndlprodukte (Dirndlsoft, Dirndlbrand, Dirndllikör)** aus Eigenproduktion oder von Pielachtaler Produzenten, vorzugsweise von zertifizierten Betrieben der Dirndl-Edelbrand-Dörrobstgemeinschaft und/oder Genussregion Pielachtaler Dirndl, angeboten.
3. **Dirndlbrand und -likör** sollen in **Schnapsgläsern mit Stiel** angeboten werden.
4. **Regionstypische Getränke** (Most, Edelbrände, Obst/Gemüsesäfte etc.) werden angeboten und als regionale Besonderheiten in der Menükarte angepriesen (z. B. Birnenmost von Max Mustermann in Friedensdorf). Diese werden in neutralen, passenden Gläsern ausgeschenkt (z.B. kein Dirndl-Saft im Cola –Glas!).
5. Es gibt mindestens eine **Haupt- und eine Nachspeise**, die mit **Dirndl zubereitet** wird (z. B. Huhn mit Dirndl, Dirndlparfait).
6. Die **Veranstaltungen und Highlights der Region** (Dirndlblüte, Dirndlernte, Pielachtaler Dirndlkirtag etc.) werden im Betrieb mitgetragen und bestmöglich im eigenen Betrieb umgesetzt (passende Gerichte, Werbematerialien, Dekoration).
7. **Produkte der Region** (Dirndlprodukte – Souvenirs, Bücher, Edelbrände, Likör, Saft, Schokolade,...) werden in einem **Regionalschrank** (Vitrine, Tisch, Bauernkasten, Regal,..) präsentiert und zum **Verkauf** angeboten. Bei den zum Verkauf angebotenen Produkten muss es sich um Pielachtaler Produkte handeln, zertifizierte Produkte der Dirndl-Edelbrand-Dörrobstgemeinschaft und/oder Genussregion Pielachtaler Dirndl müssen ebenfalls angeboten werden.
8. Auf der **Homepage**, sofern vorhanden, werden Infos über das **Pielachtal, Ausflugsmöglichkeiten und Sehenswürdigkeiten** in der Region eingefügt (eigene Rubrik). Auf der **Homepage** wird das Pielachtal-Logo und der Link <http://www.pielachtal.info> eingefügt.
9. Die Wirte betreiben aktive touristische Beratung von Attraktionen und Ausflügen. Die Betriebe informieren vor Ort mittels Werbematerial über die Region und deren Attraktionen.

SOLL-Kriterien:

10. Im Eingangsbereich des Betriebes ist gut sichtbar eine **Dirndlstaude inkl. Beschilderung** (ausgepflanzt oder im Topf) platziert.
11. Dirndlangebote werden mit **Tischstehern, Kreidetafeln, Plakaten, etc. im Lokal** beworben.
12. Im **Hausprospekt**, sofern vorhanden, das Pielachtal-**Logo und Hinweis auf die Region** Pielachtal, das Dirndltal & Sehenswürdigkeiten anbringen.
13. Auf der **Homepage**, sofern vorhanden, **Produkte der Region**, z.B. Dirndlbrand, Dirndlsaft, etc. inkl. Bezugsquellen präsentieren.
14. In der Speisekarte das Pielachtal-**Logo und Hinweis auf die Region** Pielachtal, das Dirndltal anbringen.
15. Für den Verkauf der Dirndlprodukte im Betrieb, Exemplare mit den **einheitlichen Etiketten** der Dirndl-Edelbrand-Dörrobstgemeinschaft anfordern.
16. **Die Dirndlprodukte** werden auf einer **eigenen Seite in der Menükarte** angeboten oder es gibt eine eigene Dirndlkarte.
17. Die Angestellten tragen wenn möglich Tracht.