



**PRAVILNIK
OCENJEVANJA ZA PODELITEV NAZIVA HIŠA GASTRONOMIJE,
ZA PRIDOBITEV PRAVICE DO UPORABE
TKBZ Sevnica Premium**

Splošne določbe

1. člen

(1) Po določilih tega pravilnika se izvaja strokovno ocenjevanje kakovosti vrhunskega gostinskega ponudnika za podelitev pravice do uporabe TKBZ Sevnica Premium za naziv Hiša gastronomije.

(2) Za strokovno ocenjevanje gostinskega ponudnika za podelitev naziva Hiša gastronomije se upošteva določila osnovnega pravilnika o ocenjevanju pridelkov in živilskih izdelkov, jedi in pijač postreženih na gostinski način ter Hiše gastronomije in ocenjevalni kriteriji, zapisani v ocenjevalnem listu za podelitev naziva Hiša gastronomije.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto gostinskih obratov, ki se jih ocenjuje za podelitev naziva Hiša gastronomije,
- b) vrhunsko kakovost celovite ponudbe Hiše gastronomije,
- c) delovanje Strokovne komisije za ocenjevanje,
- d) način preverjanja kakovosti ponudnika za pridobitev naziva Hiše gastronomije in točkovanje.

Vrsta ponudnikov za podelitev naziva Hiša gastronomije

3. člen

(1) Ocenjevanje za podelitev naziva Hiša gastronomije se izvaja za vrhunske restavracije in gostilne – vrhunske gostinske ponudnike iz območja občine Sevnica, ki ponujajo izbrano dnevno ponudbo *chefa* – vrhunskega kuharja hiše ob odličnih vinih idr. pijačah, ki jih predstavi hišni *sommelier* oz. vinski svetovalec.

(2) Ponudnik mora zagotavljati poslovanje in ponudbo gastronomskih doživetij skozi vse leto in poslovati vsaj 3 leta.

(3) Ocenjevalna merila so razdeljena v štiri sklope, in sicer:

- A INFRASTRUKTURNO-PROGRAMSKI VIDIK UREDITVE HIŠE GASTRONOMIJE
- B TRŽENJSKI VIDIK PONUDBE HIŠE GASTRONOMIJE



- C DOŽIVLJAJSKI VIDIK HIŠE GASTRONOMIJE
- D NAGRAJENOST – PRIDOBLENI ZNAKI, CERTIFIKATI

(4) Merila v sklopu A se nanašajo na infrastrukturno-programski vidik ureditve Hiše gastronomije (18 meril, od tega sta 2 neobvezni).

(5) Merila v sklopu B se nanašajo na trženjski vidik ponudbe Hiše gastronomije (17 meril, od tega 1 neobvezno).

(6) Merila v sklopu C se v prvem delu - splošni kriteriji (13 elementov) nanašajo na sezonsko in lokalno obarvano gastronomsko ponudbo jedi in pijač ter degustacijskih in tematskih menijev z vinsko spremljavo, ki jih ponujajo vrhunski kuharji in vinski svetovalci v udobnem, lokalno obarvanem ambientu in na odličnem drobnem inventarju; gosti se lahko spoznavajo z lokalnimi ponudniki in uživajo v delavnicah in pokušnjah lokalnih dobrot, ki jih lahko tudi kupijo za domov. Hiša gastronomije je gastronomski ambasador regije, ki ima prepoznano ime v nacionalnem in internacionalnem smislu in se vključuje v strategijo gastronomije Slovenije.

V drugem delu se senzorično (8 kriterijev) ocenjuje izbran degustacijski meni - vrhunske jedi in pijače bodisi iz gastronomske piramide ali hišne jedi, ki jih vrhunski gostinski ponudnik pripravlja sezoni primerno, po tradicionalnih recepturah, oz. jedi, ki so interpretacija tradicionalnih, obvezno pa iz vrhunskih živil, ki vsaj v 50 % izhajajo iz območja občine Sevnica. Količino porcij in vrhunski način postrežbe degustacijskega menija določi sam prijavitelj. Izjemno težo imajo pri tem zgodbe tematskih menijev.

(7) Jedi oz. pijače za ocenjevanje morajo biti opremljene s potrdilom o izvoru živil, Prijavitelj pa predloži dokazilo o vzpostavljeni dobaviteljski verigi v regionalnem okolju ter naboru vrhunskih živil, vin in drugih pijač.

(8) V sklopu D se preverja merila trajnostnega in družbeno odgovornega vedenja vrhunskega gostinskega ponudnika in njegovih zaposlenih ter partnerjev, ki se odražajo skozi pridobljene nagrade in certifikate ter vključenost v nacionalna in mednarodna stanovska združenja (4 merila).

Kakovost celovite ponudbe ponudnika za podelitev naziva Hiša gastronomije

4. člen

(1) Hiša gastronomije se ocenjuje po štirih sklopih meril:

- A INFRASTRUKTURNO-PROGRAMSKI VIDIK UREDITVE HIŠE GASTRONOMIJE, merila od 0 do 10 točk (ne velja za neobvezne elemente (NO)),
- B TRŽENJSKI VIDIK PONUDBE HIŠE GASTRONOMIJE, merila od 0 do 10 točk,
- C DOŽIVLJAJSKI VIDIK HIŠE GASTRONOMIJE, merila – splošni kriteriji (160 točk) in senzorični kriteriji (150 točk), točkovani z od 0 do 10 / 20 / 40 točkami, skupaj 310 točk,
- D NAGRAJENOST – PRIDOBLENI ZNAKI, CERTIFIKATI, vsaj trije izpolnjeni kriteriji v merilih D.



(2) V Sklopu C se skladno s točkovanjem presoja kakovost celovite ponudbe vrhunskega gostinskega ponudnika; ocenjuje se po splošnih kriterijih za vrhunski gostinski obrat in senzoričnih kriterijih ocenjevanja vrhunskih jedi in pijač postreženih na gostinski način.

(2) Strokovna komisija za ocenjevanje ocenjuje celovito kakovost vrhunske ponudbe skladno z osnovnim pravilnikom in ocenjevalnim listom. Posebna pozornost je namenjena splošnim kriterijem poslovanja in filozofiji vrhunskega gostinskega ponudnika (160 točk). Bistveno je izpolniti merila senzoričnih kriterijev ocenjevanja vrhunske gastronomske ponudbe (150 točk).

(3) Hiša gastronomije s TKBZ Sevnica Premium se ocenjuje z Ocenjevalnim listom za Hišo gastronomije, ki je priloga temu pravilniku.

(4) Ponudnik mora za pridobitev naziva Hiša gastronomije zadovoljevati naslednje pogoje:

- V merilih A Infrastrukturno-programski vidik ureditve Hiše gastronomije in B Trženjski vidik ponudbe Hiše gastronomije, ki so označena z 0-10 točk, vsaj 7 točk (razen pri neobveznih - NO),
- pri merilu C Doživljajski vidik Hiše gastronomije vsaj 80 % točk - Meje sprejemljivosti: Maks = 310 točk; Min = 248 točk (80 %)
- pri merilih D Nagrajenost vsaj trikrat DA.

Delovanje Strokovne komisije za ocenjevanje ponudnika za podelitev naziva Hiša gastronomije

5. člen

(1) Strokovna komisija za ocenjevanje ocenjuje vrhunskega ponudnika za podelitev naziva Hiša Gastronomije TKBZ Sevnica Premium na sedežu prijavitelja oz. ponudnika skladno z javnim razpisanim datumom in časom ocenjevanja.

(2) Ponudnik predstavi vrhunski gostinski obrat in izbran degustacijski meni - jedi in pripadajoče pijače na izbranem drobnem inventarju, v odličnem ambientu ob ekskluzivni gastronomski zgodbi. Vedno se pripravi dva vzorca jedi oz. pijače (enega za člane Strokovne komisije in drugega za fotografiranje), razen, če Strokovna komisija odloči drugače.

(3) Glavni poudarki ocenjevanja v merilu C Doživljajski vidik Hiše gastronomije temeljijo v prvem delu ocenjevanja na: sezonski ponudbi jedi in pijač ter sezonskih degustacijskih in tematskih menijih z živili iz lokalne dobaviteljske verige, ob raznolikem naboru vin iz vseh treh vinorodnih dežel ter mednarodnih vin, ki jih ponujajo vrhunski kuharji in natararji ter svetovalec za vina idr. pijač; vrhunskem notranjem in zunanjem ambientu ter drobnem inventarju, ki omogočata odlično počutje gostov, ki si želijo spoznavanja (delavnice, pokušnje, ogledi, pogovori z lokalnimi ponudniki) s filozofijo gastronomske regije; lokalno trgovinico dobrot, kjer so predstavljeni lokalni dobavitelji ter trajnostnim vedenjem ponudnika, ki omogoča mehko mobilnost svojim gostom in se vede družbeno odgovorno.



V drugem delu ocenjevanja v merilu C Doživljajski vidik Hiše gastronomije so glavni poudarki namenjeni: izvoru živil, videzu, vonju, okusu ter recepturam, poimenovanju jedi oz. pijač, opisu sestavin ter izvirnih metodah priprave in serviranja jedi oz. pijač. Priprava jedi oz. pijač naj bo kreativna in naj ustreza strokovnim smernicam na področju jedi oz. pijač. Vse kar ni užitno, ne spada na krožnik oz. na / v kozarec. Izogniti se je potrebno neustreznih oz. nepotrebnih dekoracij jedi in krožnikov oz. kozarcev. Vsak vzorec v degustacijskem meniju naj pripoveduje celovito zgodbo. Predhodna nagrajenost je di oz. pijače ali celovitega menija je dobrodošla.

Način preverjanja kakovosti ponudnika za podelitev naziva Hiša gastronomije

6. člen

Hiša gastronomije se ocenjuje celostno s štirimi sklopi meril.

7. člen

(1) Člani Strokovne komisije za ocenjevanje skupaj ocenijo vse kriterije štirih sklopov meril za ocenitev ponudnika za pridobitev naziva Hiša Gastronomije.

(2) Izračunano število točk v sklopih A, B in C in potrditev z DA v sklopu D, se vnese v poročilo in predstavlja osnovo za podelitev pravice do uporabe TKBZ Sevnica Premium.

Sevnica,
Datum: 24. 02. 2025

Župan Občine Sevnica
Srečko Ocvirk

