

Höbelusika hindajatele kokkuvõte sellest, mida jälgida

KESKKOND

- 1. Kodulehekülg:** kerge navigeeritavus, informatiivsus, kasutusmugavus, uudsus
- 2. Interjäär:** stiilsus, värske/väsinud välimusega, funktsionaalsus, kohtade mugav paigutus, privaatsuse võimalus restoranis, sobivus pakutava menüü/köögi stiiliga
- 3. Õhkkond, meeleol:** Meeldivus, vaba õhkkond, sobiv taustamuusika, sobivus pakutava menüü/köögi stiiliga
- 4. Ventilatsioon ja sisekliima:** Värske õhk, segavate lõhnade puudumine (suits, toidulõhnad), külm/kuum, kuiv/niiske
- 5. Laua katmine:** Puhtus, puhtad ja kvaliteetsed servjetid ja laudlinad, soola- ja pipratoosid, lilled, laua kujunduselemendid
- 6. Lauanõud, va veiniklaasid:** Stiilsus, sobivus toitude ja menüüga, väsinud välimusega/uus, kvaliteet, omapära
- 7. Veiniklaasid:** Veiniklaaside kvaliteet ja puhtus, dekanterid/ korgitserid
- 8. Trükitud menüü välimus & informatiivsus:** Informatiivsus, välimus, stiilsus, värske/väsinud välimusega, kvaliteet, õigekiri, roogade õiged ja täpsed nimetused erinevates keeltes, erikeelsete menüüde olemasolu
- 9. Tualetid**
MIDA JÄLGIDA: Puhtus, ebameeldivate lõhnade puudumine, sisustuse stiil ja kvaliteet, värske/väsinud välimusega, salvrätide ja paberi kvaliteet, lisamugavuste olemasolu (nt hügieenitarbed)
- 10. Kvaliteedi/ hinnataseme suhe (vastavus gurmee kategooriale) va veinid**
- 11. Veinide kvaliteedi/ hinnataseme suhe (vastavus samale kategooriale)**

TEENINDUS

- 1. Reserveerimine ja reserveeringust kinnipidamine:** viisakas teenindus, täpsus, asjatundlikkus, lahke teenindus
- 2. Lauateeninduse kiirus ja täpsus:** liiga kiire/liiga aeglane, kas tuuakse õiged road/joogid õigetele klientidele, ei unustata tellimusi täita
- 3. Lauateeninduse professionaalsus:** menüü ja pakutava köögi tundmine, komponentide päritolu tundmine, serveerimisreeglite järgimine, riidetuse stiil ja puhtus
- 4. Teeninduse meeldivus:** viisakus, lahkus, tähelepanelikkus
- 5. Veiniteenindus:**, veinide tundmine, serveerimisreeglite järgimine (avamine, klaaside täitmine, jätkuteenindus), oskus soovitada roogade juurde veine, riidetuse stiil ja puhtus
- 6. Lisateenuste olemasolu ja kvaliteet:** riidehoid, auto parkimine, ligipääsetavus
- 7. Vastuvõtt /hüvastijätt:** meeldivus, lahkus, kiirus, arve tasumine (eri võimalused, kiirus, mugavus)

MAITSEELAMUS

- 1. Menüü mitmekesisus ja sobivus restorani stiiliga:** mitmekesisus, sobivus restorani stiiliga,

degustatsiooni- ja komplektmenüüde olemasolu, menüü uuenemine, trükitud menüüs näidatud roogade tegelik olemasolu

2. Serveerimistemperatuur: kõik käigud

3. Uudsus: kogu menüü

: uued elemendid/teostus Eesti / maailma kontekstis

4. Kooskõla: kõik käigud

: võimalus koostada läbiva stiiliga söögikorda, komplektmenüüde kooskõla

5. Maitseelamus: eelroog

: tooraine värskus, õige küpsusaste (liha, kala, küpsetised), maitsete tasakaal ja selgus, kooskõla käigu piires, tuntud roogade vastavus retseptuurile, õige valmistusviis

6. Maitseelamus: põhiroog

: tooraine värskus, õige küpsusaste (liha, kala, küpsetised), maitsete tasakaal ja selgus, kooskõla käigu piires, tuntud roogade vastavus retseptuurile, õige valmistusviis

7. Maitseelamus: dessert

: tooraine värskus, õige küpsusaste (küpsetised), maitsete tasakaal ja selgus, kooskõla käigu piires, tuntud roogade vastavus retseptuurile, õige valmistusviis, juustude valik, kvaliteet ja küpsusaste

8. Taimetoidud: erimenüü

9. Lisakäigud: amuse-bouche, rinse-bouche, petits fours

10. Kohalike toorainete kasutamine

11. Joogid va vein, tee & kohvi: mitmekesisus, erinevat sorti vesi, värskeltpressitud mahlad, aperitiivide ja digestiivide valik ja kvaliteet

12. Veinide valik: veinikeldri kvaliteet ja kvantiteet, sama margi erinevad aastakäigud, stiil, omapära, veinikaardi vastavus tegelikkusele (aastakäigud/margid), õiged hoiutingimused

13. Veini sobivus valitud menüüga: kas veinikaart vastab restorani stiilile ja leidub sobivaid veine pakutavate roogade juurde

14. Tee & kohv: valik, õige serveerimistemperatuur, sobivad tassid, tee tõmbamisaeg, teekannu olemasolu ja kvaliteet, espresso/cappucino (ubade kvaliteet, crema, vaht)

EI/JAH/EI OSKA ÖELDA KÜSIMUSED

1. Elav muusika

2. Romantiline koht

3. Baariala

4. Sobiv väliskülalisele: Võõrkeelsed menüüid, teenindajate keeleoskus