INSPECTOR
TESLOVYCH

CRITERI 2024

RISTORANTI

WWW.TESLOVYCH.COM

No.	Area	Criterio	Punti	★	★★	★★★	★★★★	★★★★★
		I. Pulizia						
1	Pulizia / Igiene	La pulizia e l'igiene sono prerequisiti fondamentali in tutte le categorie	1-10	1	3	6	8	10
		II. Interior						
2	Strutture per disabili	Accessibilità senza barriere	5					
3	Aria condizionata	Aria condizionata regolabile	5				5	5
4	Atmosfera	Coerenza con il concept	1-12	1	3	7	10	12
		III. Exterior						
5	Parcheggio	Parcheggio direttamente al ristorante o nelle vicinanze (300 metri)	10				10	10
6	Area Fumatori	Presenza di un'area fumatori	3			3	3	3
		IV. Servizio						
7	Pagamento	Pagamento senza contanti (nessuna discriminazione di importo)	10				10	10
8	Staff	Staff bilingue	5			5	5	5
9		Preparazione, cortesia, capacità di problem solving	1-12	1	3	7	10	12
10	Funzionalità	Tutti i meccanismi e le attrezzature sono funzionali e in condizioni impeccabili.	1-10	1	3	7	10	12
11	Tempo di attesa (pranzo o cena)	Tempo di attesa fino a 20 minuti*	5					5
		V. Qualità-prezzo						
12	Cibo	Qualità del cibo	1-12	1	3	7	10	12
13		Costo del cibo in rapporto alla qualità	1-12	1	3	7	10	12
14		Alimenti adatti alle allergie (senza glutine, senza lattosio, ecc.)	5					5
15		Alimenti dietetici (vegetariani, vegani, ecc.)	5				5	5
	PUNTI MINIMI RICHIESTI		-	**6**	**18**	**49**	**96**	**118**
	PUNTI SUPERIOR			**-**	**-**	**80**	**110**	**123**