

Qualitätssiegel „Angelurlaub MV – Geprüfte Qualität“

Erläuterungen bzw. Anregungen zu den Pflichtkriterien

Qualitätsgeprüfte Angel-Unterkunft

<p>Kriterium 1:</p> <p>Die Unterkunft macht einen gepflegten Gesamteindruck und weist eine gültige Klassifizierung durch ein unabhängiges Prüfsystem auf.</p>	<p>Je nach Betriebsart gehören zu den unabhängigen und gültigen Prüfsystemen folgende Klassifizierungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sterne vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) = Deutsche Hotelklassifizierung oder Deutsche Klassifizierung für Gästehäuser, Gasthöfe und Pensionen • Sterne vom Deutschen Tourismusverband (DTV) = DTV-Klassifizierung für Ferienhäuser und Ferienwohnungen oder DTV-Klassifizierung für Privatzimmer • BVCD-DTV-Campingplatz-Klassifizierung • Kinder- und Jugendeinrichtungen können nach dem Qualitätsmanagement Kinder- und Jugendreisen (QMJ) klassifiziert sein <p>Informationen dazu finden Sie unter www.deutschertourismusverband.de/qualitaet.html oder www.tmv.de/qualitaetsmanagement.</p>
<p>Kriterium 2:</p> <p>Die Anlage befindet sich im schlüssigen Zusammenhang mit einem Gewässer, das bequem zu erreichen ist.</p>	<p>Attraktive Angelunterkünfte liegen direkt an bzw. in schlüssiger Nähe zu einem angelrelevanten Gewässer. In jedem Fall muss das Gewässer von der Unterkunft aus bequem zu Fuß, mit dem PKW oder einem anderen Verkehrsmittel erreichbar sein.</p>
<p>Kriterium 3:</p> <p>Der Anbieter hat Kenntnisse über den Erwerb einer Angelkarte und des Touristenfischereischeins für das Angeln in Mecklenburg-Vorpommern.</p>	<p>Der Anbieter kennt die gesetzlichen Vorschriften des Angelns in Mecklenburg-Vorpommern und die dafür notwendigen Lizenzen. Informationen über konkrete Verkaufsstellen von Angelkarten und Touristenfischereischeinen mit Angabe zur Entfernung, Adresse, Telefonnummer und Öffnungszeiten hält der Gastgeber in einer Informationsmappe und/oder an der Rezeption stets aktualisiert vor.</p> <p>Informationen dazu finden Sie unter www.lalf.de/Angelfischerei.117.0.html.</p>

<p>Kriterium 4:</p> <p>In der Unterkunft ist stets ein Mitarbeiter verfügbar, der einschlägige Kenntnisse über die örtlichen, rechtlichen Angelregelungen und die angeltouristische Infrastruktur besitzt und dies durch eine schriftliche Übersicht nachweisen kann.</p>	<p>Als schriftlicher Nachweis kann eine Informationsmappe, ein Flyer oder eine Broschüre erstellt werden. Hierin müssen alle rechtlichen Angelregelungen (Schonzeiten, Mindestmaße, Fangverbote, Schonbezirke, Regelungen zum Schleppangeln und weitere besondere Vorschriften) für das entsprechende Angelrevier notiert sein. Weiterhin soll die Übersicht mit Informationen über Angelgeschäfte, Angelguides, Kutterfahrtenanbieter und Bootsverleiher mit Angabe zur Entfernung, Adresse, Telefonnummer und Öffnungszeiten/Fahrtzeiten ergänzt sein. Auch der Fischbestand sowie Tipps zu Angelmethoden, Angelplätzen und Uferangelstellen finden hierin Erwähnung.</p> <p>Tipps zum nachhaltigen Umgang mit der Ressource Fisch und der Umwelt runden den Inhalt des schriftlichen Nachweises ab.</p> <p>Informationen dazu finden Sie unter www.lalf.de/Angelfischerei.117.0.html.</p>
<p>Kriterium 5:</p> <p>In der Unterkunft gibt es ausreichende und abschließbare Räumlichkeiten zur Aufbewahrung der Angelausrüstung und einen Trockenraum für die Anglerbekleidung.</p>	<p>Zum Trocknen bzw. zur Aufbewahrung der Angelbekleidung und der -geräte über Nacht sollte ein ausreichend großer, separater, beheizter Raum mit Regalen, Kleiderhaken und Wäscheleinen zur Verfügung stehen. Alternativ nehmen Gastgeber die Ausrüstung der Gäste über die Rezeption entgegen und trocknen/lagern diese in einem für Gäste nicht zugänglichen Bereich (Bsp.: Heizungskeller). Die Räumlichkeiten müssen abschließbar sein.</p>
<p>Kriterium 6:</p> <p>In der Unterkunft gibt es einen Filetierplatz für das Ausnehmen des gefangenen Fisches mit regelmäßig geleerten Abfallbehältern.</p>	<p>Für das Ausnehmen und Putzen des gefangenen Fisches muss ein ausreichend beleuchteter Tisch mit glatter Oberfläche für ein einfaches Entfernen der Fischreste zur Verfügung stehen. Die Abfallbehälter mit Abfallbeutel und Deckel sind jeden Abend zu leeren.</p> <p>Optimal ergänz wird der Filetierplatz durch: Messer (Ausleihmöglichkeit), Abwaschbecken mit Abfluss, Verschluss und flexiblem Schlauch und die Möglichkeit zum Wiegen.</p>
<p>Kriterium 7:</p> <p>In der Unterkunft gibt es für den Gast separate Kühl- und Gefriermöglichkeiten zur Aufbewahrung des gefangenen Fisches.</p>	<p>Die Kühl- und Gefriermöglichkeiten können entweder in jeder Wohneinheit oder in einem Gemeinschaftsraum zur Verfügung stehen. In jedem Fall sind diese separat von weiteren gastronomischen Einrichtungen der Unterkunft einzurichten. Im besten Fall liegen Gefrierbeutel und ein Edding zum Beschriften der Tüten bereit.</p>

<p>Kriterium 8:</p> <p>In der Unterkunft gibt es die Möglichkeit, den Fisch direkt zuzubereiten.</p>	<p>Die Fischzubereitung in der Unterkunft muss zulässig sein. Diese kann durch einen Räucherofen, eine Küche in der Wohneinheit oder der Abgabe des gefangenen Fisches im Restaurant der Unterkunft möglich sein.</p>
<p>Kriterium 9:</p> <p>Die Unterkunft bietet die Vermietung von Booten an, die Möglichkeit, das eigene Boot zu parken oder stellt den Kontakt zu Bootsvermietern in der Nähe her.</p>	<p>Der Anbieter informiert den Gast bei der Vermietung der eigenen Boote über die notwendigen Sicherheitsvorschriften. Eine ausführliche Bootseinweisung ist Voraussetzung.</p> <p>Informationen über Bootsvermieter vor Ort mit Angabe zur Entfernung, Adresse, Telefonnummer, Öffnungszeiten und Preisen werden in einer Informationsmappe und/oder an der Rezeption stets aktualisiert vorgehalten. Bei Bedarf stellt der Anbieter den Kontakt zwischen Gast und Bootsverleiher her.</p>
<p>Kriterium 10:</p> <p>Die Unterkunft stellt bei Bedarf den Kontakt zu Angelguides oder Angelgeschäften in der Umgebung her.</p>	<p>Informationen über Angelgeschäfte und Angelguides vor Ort mit Angabe zur Entfernung, Adresse, Telefonnummer und Öffnungszeiten bzw. Preisen werden in einer Informationsmappe und/oder an der Rezeption stets aktualisiert vorgehalten. Bei Bedarf stellt der Anbieter den Kontakt zwischen dem Gast und Unternehmen her.</p>
<p>Kriterium 11:</p> <p>Das Unternehmen adressiert mit seinem Marketing zielgerichtet Angler (z. B. Hausprospekt, Internet).</p>	<p>Der Angelgast muss die Möglichkeit haben, sich im Internet und in Printprodukten über das angeltouristische Angebot der Unterkunft zu informieren.</p> <p>Insbesondere der Internetauftritt der Unterkunft spricht die Zielgruppe unter einem eigenen Navigationspunkt mit besonderen Angeboten, anglerrelevanten Ausstattungsmerkmalen, nützlichen Angelhinweisen in der Umgebung und rechtlichen Rahmenbedingungen an. Die optische Aufbereitung für Angler muss gegeben sein (z.B. Angel- oder Fischfotos).</p>
<p>Kriterium 12:</p> <p>Bei Verpflegungsangebot: Die Unterkunft bietet an Anglerbedürfnisse angepasste Mahlzeiten (z. B. sehr frühes Frühstück) oder die Mitnahme von Lunchpaketen an.</p>	<p>Die Lunchpakete müssen eine praktikable Verpackung haben (u. a. wasserfest).</p>

Qualitätsgeprüftes Angel-Touristenbüro

<p>Kriterium 1:</p> <p>Bei Touristinformationen: Das Touristenbüro ist mit der i-Marke – dem deutschlandweiten und einheitlichen Qualitätssiegel für Touristinformationen vom Deutschen Tourismusverband e. V. (DTV) – ausgezeichnet und verfügt damit über eine entsprechende Informations- und Servicequalität. Bei Reisemittlern/-veranstaltern: Pflichtkriterium entfällt.</p>	<p>Da Reisemittler und -veranstalter nicht im direkten Vor-Ort-Kontakt mit Gästen sind, entfällt dieses Pflichtkriterium für diese Anbietergruppe.</p> <p>Informationen zur i-Marke finden Sie unter http://www.deuschertourismusverband.de/qualitaet/i-marke/.</p>
<p>Kriterium 2:</p> <p>Das Touristenbüro sieht den Angeltourismus als bedeutenden Teil seiner Arbeit an und adressiert demzufolge mit seinem Marketing zielgerichtet Angler (z. B. Imagebroschüre, Internet).</p>	<p>Der Angelgast muss die Möglichkeit haben, sich im Internet und in Printprodukten über das angeltouristische Angebot des Reviers zu informieren.</p> <p>Insbesondere der Internetauftritt des Touristenbüros spricht die Zielgruppe unter einem eigenen Navigationspunkt mit angeltouristischen Angeboten, rechtlichen Rahmenbedingungen und Informationen zum Angelrevier insgesamt an. Die optische Aufbereitung für Angler muss gegeben sein (z.B. Angel- oder Fischfotos).</p>
<p>Kriterium 3:</p> <p>Das Touristenbüro verkauft selbst oder unterstützt beim Kauf einer Angelkarte bzw. beim Erwerb des Touristenfischereischeins für das Angeln in Mecklenburg-Vorpommern.</p>	<p>Das Touristenbüro kennt die gesetzlichen Vorschriften des Angelns in Mecklenburg-Vorpommern und die dafür notwendigen Lizenzen. Wenn kein Verkauf selbst stattfindet: Informationen über konkrete Verkaufsstellen von Angelkarten und Touristenfischereischeinen mit Angabe zur Entfernung, Adresse, Telefonnummer und Öffnungszeiten werden in einer Informationsmappe und/oder am Infotresen stets aktualisiert vorgehalten.</p> <p>Informationen dazu finden Sie unter www.lalf.de/Angelfischerei.117.0.html.</p>

<p>Kriterium 4:</p> <p>Im Touristenbüro ist stets ein Mitarbeiter verfügbar, der einschlägige Kenntnisse über die örtlichen, rechtlichen Angelregelungen und die angeltouristische Infrastruktur besitzt und dies durch eine schriftliche Übersicht nachweisen kann.</p>	<p>Als schriftlicher Nachweis kann eine Informationsmappe, ein Flyer oder eine Broschüre erstellt werden. Hierin müssen alle rechtlichen Angelregelungen (Schonzeiten, Mindestmaße, Fangverbote, Schonbezirke, Regelungen zum Schleppangeln und weitere besondere Vorschriften) für das entsprechende Angelrevier notiert sein. Weiterhin soll die Übersicht mit Informationen über Angelgeschäfte, Angelguides, Kutterfahrtenanbieter und Bootsverleiher mit Angabe zur Entfernung, Adresse, Telefonnummer und Öffnungszeiten/Fahrtzeiten bzw. Preisen ergänzt sein. Auch der Fischbestand sowie Tipps zu Angelmethoden, Angelplätzen und Uferangelstellen finden hierin Erwähnung.</p> <p>Tipps zum nachhaltigen Umgang mit der Ressource Fisch und der Umwelt runden den Inhalt des schriftlichen Nachweises ab.</p> <p>Informationen dazu finden Sie unter www.lalf.de/Angelfischerei.117.0.html.</p>
<p>Kriterium 5:</p> <p>Das Touristenbüro stellt bei Bedarf den Kontakt zu Angelguides, Bootsverleihern, Angelgeschäften oder Unterkünften in der Umgebung her.</p>	<p>Informationen über Angelgeschäfte, Angelguides und Bootsverleiher vor Ort mit Angabe zur Entfernung, Adresse, Telefonnummer und Öffnungszeiten bzw. Preisen werden in einer Informationsmappe und/oder am Infotresen stets aktualisiert vorgehalten. Bei Bedarf stellt das Touristenbüro den Kontakt zwischen dem Gast und Unternehmen her.</p>