



Qualitätsmanagement Familienurlaub MV 2024

Antrag für Gastronomiebetriebe

tmv.de/qmf

MV 
tut gut.

Ziele und Inhalte: Qualitätsmanagement Familienurlaub MV 2024

Als Vorläufer des Anfang 2008 eingeführten Qualitätsmanagement Familienurlaub MV (QMF) wurde im Jahr 2005 ein Landeswettbewerb durchgeführt. Aufgrund der überaus positiven Resonanz bei Gästen und Gastgebern entstand aus der Kampagne ein dauerhafter Prozess. Beherberger, Gastronomiebetriebe, Erlebnispartner und Tourismusgemeinden (Orte und Städte) können sich freiwillig zertifizieren lassen und das Recht zur Anwendung des Qualitätssiegels mit verschiedenen Zusätzen erwerben. Der Tourismusverband M-V nutzt das Siegel als DAS Aushängeschild der zentralen Werbemaßnahmen zur Positionierung Mecklenburg-Vorpommerns im Segment Familienurlaub. Dazu sind zahlreiche Maßnahmen geplant, die eine hohe Aufmerksamkeit der Kundengruppe auf das Thema lenken werden.

Ansprechpartner

Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern e. V.
Konrad-Zuse-Straße 2 • 18057 Rostock
Anne-Katrin Höhle
fon (0381) 40 30-662
fax (0381) 40 30-555
a.hoehle@auf-nach-mv.de



in Kooperation mit
Gäste von Morgen

Ziel des QMF

Ziel ist es, Leistungsträger, die ihr Angebot an den Bedürfnissen von Familien ausrichten, zu fördern und für die Teilnahme zu gewinnen.

Das Qualitätssiegel „Familienurlaub MV – Geprüfte Qualität“ ist für Familien eine markante Orientierungshilfe am Markt und im Urlaub.

Teilnehmerkategorien

Beherbergungsbetriebe

Teilnehmen können alle Beherbergungsbetriebe, wie Aparthotels, Campingplätze, Feriendörfer, Ferienwohnanlagen, Ferienwohnungen, Gasthöfe, gemeinnützige Ferienstätten, Hotels, Jugendherbergen, Landhotels, Pensionen, Privatzimmer, Schulland- und Familien-Erholungsheime, Urlaub auf dem Bauernhof, Urlaub auf dem Lande etc.

Die Vermittlung oder Buchung der Beherbergungsbetriebe über die örtliche, regionale Tourist-Information bzw. private Zimmervermittlungen oder Onlinebuchungsportale muss gewährleistet sein.

Mitglieder- oder personengruppengebundene Beherbergungsbetriebe, Kliniken, Sanatorien, Häuser von Versicherungsträgern oder Firmen sowie reine Kinder- oder Jugendgruppenbetriebe können nicht am Zertifizierungsprozess teilnehmen.

Tourismusorte

Ein Ort kann teilnehmen, wenn dieser mindestens zwei familienorientierte Beherbergungsbetriebe mit jeweils mindestens 9 Betten oder einen solchen familienorientierten Beherbergungsbetrieb sowie einen Erlebnispartner im Ort vorweisen kann. Die Beherbergungsbetriebe bzw. Erlebnispartner müssen nicht zwingend selbst zertifiziert sein, aber im Rahmen eines Vor-Ort-Abgleiches zur Familienfreundlichkeit der Jury zugänglich sein.

Gastronomiebetriebe

Teilnehmen können alle konzessionierten gastronomischen Betriebe (erlaubnispflichtiger, konzessionierter Gaststättenbetrieb im Sinne des § 2 GastG) mit besonderer Familienorientierung.

Erlebnispartner

Teilnehmen können alle öffentlichen Freizeiteinrichtungen wie Sport-, Erlebnis- und Kultureinrichtungen, Spaß- und Erlebnisbäder, Tier-, Natur- und Umlwelparks, Freizeitparks, Museen, Fahrgastschiffahrt und sonstige Attraktionen für Familien.

Kombinierte Betriebe sind Hotels und Erlebnispartner mit einem oder mehreren Restaurants. Sie können sich in den Kategorien Beherbergungsbetriebe oder Erlebnispartner bewerben.



Foto: TMV/riemann

Ziele und Inhalte: Qualitätsmanagement Familienurlaub MV 2024

Jury

Die Jury wird vom Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern e. V. einberufen.

Sie besteht aus Vertreter/innen der Organisationen:

- Ministerium für Wirtschaft, Infrastruktur, Tourismus und Arbeit Mecklenburg-Vorpommern
- Ministerium für Soziales, Gesundheit und Sport Mecklenburg-Vorpommern
- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband Mecklenburg-Vorpommern e. V.
- Regionale Tourismusverbände
- Kreis-, Gemeindevertretungen und Fachdienste
- Tourismusverband M-V e. V.
- Familientourismusberatung „Gäste von Morgen“
- Kommunikationsagentur H2F

Ablauf

Der Einsendeschluss für die Antragstellung mit Anlagen für das Jahr 2024 ist der **30. November 2023**.

Die Jury überprüft alle gültigen Anträge vor Ort. Die Vor-Ort-Abgleich erfolgt im Zeitraum Januar bis Juni 2024 (ausgenommen Feiertage und Wochenenden). Die Ergebnisse werden im Juli 2024 bekannt gegeben.

Zusätzlich werden die Angebote innerhalb der Laufzeit durch anonyme Tests und von Testfamilien bewertet. Für diesen Zweck werden von den Antragstellern Übernachtungs-, Verzehr- und Eintrittskartengutscheine zur Verfügung gestellt. Der Gutschein kann nach Absprache mit dem Partner auch für Werbezwecke (Verlosung, Social-Media-Posts etc.) eingesetzt werden.

Die Auszeichnungen werden im Laufe des Jahres 2024 durch eine Urkunde verliehen.

Nutzung – Laufzeit

Betriebe und Organisationen, die die Service- und Qualitätsansprüche erfüllen, erhalten das Recht auf Nutzung des Qualitätssiegels „Familienurlaub MV – Geprüfte Qualität“ für die Dauer der Laufzeit (Nutzung des Logos und der Urkunde).

Die Laufzeit des Zertifikates beträgt für alle vier Kategorien drei Jahre. Für die Fortführung müssen sich die Betriebe erneut bewerben.

Die zertifizierten Betriebe verpflichten sich, die Qualität des Angebotes für die Dauer der Laufzeit aufrechtzuerhalten oder zu verbessern. Der Tourismusverband M-V behält sich eine Überprüfung der Qualität während der Laufzeit vor.

Eine Abstufung der Auszeichnung ist nicht vorgesehen. Die Entscheidung der Jury ist endgültig. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt pro Teilnehmer für die Kategorie:

- Tourismusort: 500,00 €, bei Rezertifizierung 400,00 €
- Beherbergungsbetrieb ab 9 Betten: 300,00 €, bei Rezertifizierung 250,00 €
- Beherbergungsbetrieb bis 8 Betten: 250,00 €, bei Rezertifizierung 200,00 €
- Gastronomiebetrieb: 200,00 €, bei Rezertifizierung 150,00 €
- Erlebnispartner: 300,00 €, bei Rezertifizierung 250,00 €

jeweils zzgl. gesetzlicher MwSt.

Die Antragsteller erhalten nach Eingang der Unterlagen eine Rechnung. Wird die Rechnung nicht innerhalb von 10 Tagen bezahlt, wird der Antrag nicht gewertet.

Antrag

Dieser Antrag ist ausschließlich **digital** auszufüllen (speichern als PDF) und an folgende Adresse zu senden:

a.hoehle@auf-nach-mv.de

Die auf der Seite 9 des Antrags aufgelisteten Anlagen bitte ebenso digital zur Verfügung stellen, z. B. als PDF oder anderen gängigen Fotoformaten.

Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern e. V.
Anne-Katrin Höhle
Tel. 0381-40 30 662

Die Unterlagen gehen in das Eigentum des Tourismusverbandes M-V e. V. über. Sie werden von der Familientourismusberatung „Gäste von Morgen“ ausgewertet.

Die Unterlagen werden sechs Monate nach Auszeichnungs- bzw. Ablehnungsbescheid vernichtet.

Einsendeschluss: 30. November 2023

Umsetzung und Erfüllung der Qualitätsstandards

Die Übersicht der Qualitätsstandards auf den nachfolgenden Seiten dient:

- 1 der Orientierung für interessierte und neue Betriebe
- 2 der Selbsteinschätzung der Antragsteller vor der Zertifizierung (das Dokument gilt als Antrag)
- 3 der Auswertung der eingereichten Unterlagen und der Vor-Ort-Abgleich durch die Jury

Nr.	Qualitätsstandard	Bemerkungen und Selbsteinschätzungen der Antragsteller/innen (Bitte ausfüllen.)	Punkte	Bemerkungen der Jury nach den Mystery Checks und Vor-Ort-Abgleich
1	Information und Service vor dem Besuch			
1.1	1 Aktuelle betriebseigene Informationen für Familien (Print und Online) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Familie explizit in Wort und Bild angesprochen <input type="checkbox"/> Angebote für Kinder und gemeinsame Familienaktivitäten <input type="checkbox"/> Informationen darüber, ob Verkehrswege, Türen, Zugänge und Aufzüge kinderwagentauglich / barrierefrei sind <input type="checkbox"/> Gustav abgebildet – Siegelabbildung / Nutzung intern, extern (bei Rezertifizierung) <input type="checkbox"/> Aktuelle Getränke- und Speisekarte, Kinderkarte 	2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	3

Ausfüllen der Bewerbungsunterlagen

- 1 Je Qualitätsstandard gibt es mehrere Kriterien, für jedes Kriterium, das erfüllt ist, setzen Sie ein Häkchen.
- 2 Im Feld 2 notieren Sie auf jeden Fall:
 - wenn Sie auf Zertifikate (DEHOGA, ...) warten, die Sie beantragt haben
 - wenn Sie Umbaumaßnahmen in Planung haben
 - wenn Sie gerade neue Konzepte entwickeln
 - wenn Sie auf Besonderheiten hinweisen bzw. einzelne Punkte detaillierter erläutern möchten.
- 3 Die farbig hinterlegten Felder füllt die Jury nach Auswertung der eingereichten Unterlagen, der Auswertung der Mystery Checks und des Vor-Ort-Abgleichs aus. Für nicht erfüllte Qualitätsstandards gibt es keinen Punkt.

Die Jury vergibt Punkte für die Erfüllung der vorgegebenen Kriterien nach einer Mysteryanfrage und des Vor-Ort-Abgleichs. Ihre Bewerbung ist nur gültig, wenn alle Qualitätskriterien erfüllt werden.

Erfüllen Sie ein Kriterium nicht und können dies nachvollziehbar begründen, kann die Jury Ihren Betrieb mit folgenden Begründungen dennoch zum Vor-Ort-Abgleich/Auszeichnung zulassen:

1. Nichterfüllung aufgrund der „Kommunalpolitik“ (regionale/lokale Vorgabe): Begründung und Nachweis durch kommunale Beschlüsse, Auflagen und Verordnungen oder sonstige Regularien.

2. Nichterfüllung aufgrund der „Unternehmenspolitik“: Begründung und Nachweis durch Unternehmensphilosophie, Hausordnung, Geschäftsbericht, Unternehmensbeschluss.

3. Gekennzeichnete Soll-Kriterien (in blau) müssen zum Bewerbungszeitpunkt noch nicht zwingend erfüllt sein, auf die Erfüllung muss jedoch im zertifizierten Zeitraum aktiv und nachweislich hingearbeitet werden.

Hinweise zum Ausfüllen der Fragebögen

Speichern Sie das Formular auf Ihrem Computer ab. Öffnen Sie das Formular direkt mit dem (kostenfreien) **Adobe Acrobat Reader**.

Achten Sie darauf, dass Sie die aktuellste Version verwenden. Die Updates umfassen häufig Problembehebungen für allgemeine Probleme.

Füllen Sie alle vorhandenen Formularfelder aus. Nutzen Sie vor allem auch die Spalte für Bemerkungen und Selbsteinschätzungen.

Wenn alles eingetragen und abgespeichert ist, senden Sie die Datei per Mail an: **a.hoehle@auf-nach-mv.de**

Erläuterungen zum Kriterienkatalog

1 Information und Service

1.1 Aktuelle betriebseigene Informationen für Familien (Print und Online)

Bitte informieren Sie bei diesem Punkt, welche Bereiche (innen und außen) in welchem Maße barrierefrei sind (z. B. mit Kinderwagen, Rollstuhl, Gehhilfe gut erreichbar).

Beispiele:

- Eingang: ebenerdig mit Schwingtür, Klingel für Rollstuhlfahrer vorhanden
- Toiletten: ein Behinderten-WC im Erdgeschoss
- Terrasse: stufenfreier Zugang vom Restaurant

Bitte tragen Sie in die Bemerkungsspalte den Link für die Online-Darstellung der Informationen zur Barrierefreiheit ein.

Gustav abgebildet – Nutzung des Qualitätssiegels in der Vermarktung (bei Rezertifizierung):

Die Nutzung des Qualitätssiegels in der Vermarktung ist für die bereits zertifizierten Betriebe ein erforderliches Kriterium zur erfolgreichen Rezertifizierung. Alle Unternehmen und Tourismusorte, die das Siegel „Familienurlaub MV – Geprüfte Qualität“ tragen, verpflichten sich somit zur Nutzung des Qualitätssiegels.

2 Ausstattung und Service für Familien vor Ort

2.1 Ausstattung

Zum Beispiel ansprechende, auf die Zielgruppe abgestimmte Gestaltung durch Farbwahl, Bilder und Fotos, Dekoration, Möblierung, Spielecken; die Räume und Ausstattungsgegenstände sind sauber und zeigen höchstens geringe Abnutzungsspuren.

5 Familienfreundliche Zusatzangebote

5.1 Spielbereiche

Prüfungen von Spielgeräten, insbesondere auf den Spielplätzen, sollten sachgemäß erfolgen. Dazu wird empfohlen:

- Tägliche bis wöchentliche Sichtkontrolle je nach Frequentierung
- Operative Inspektion alle ein bis drei Monate (Prüfung auf Funktion und Stabilität)
- Jährliche Jahreshauptinspektion durch einen Sachkundigen

Dies sollte entsprechend protokolliert werden, um im Schadensfall schnell entsprechende Nachweise zur Hand zu haben.

6 Qualitätssicherung

Insbesondere für größere Anbieter empfiehlt sich eine Teilnahme am Programm ServiceQualität Deutschland. In kleineren Betrieben kann z. B. die Vorlage eines Gästebuches ausreichen, wenn die Auswertung und Anwendung der Rückmeldungen beschrieben werden kann.

Bietet der Ort / die Region ein übergreifendes Programm zur Qualitätssicherung an, ist eine Beteiligung daran anzustreben.

Themenrelevante Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen:

Die Nachweise für eine regelmäßige Teilnahme an themenrelevanten Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen sind diesem Antrag als Anlage beizufügen, spätestens beim Vor-Ort-Abgleich der Jury vorzulegen.

Hierzu gehören z. B. Weiterbildungsmaßnahmen in den Bereichen Gästebetreuung, Gastronomie, Marketing der

Industrie- und Handelskammer, QMF-Workshops sowie die Teilnahme an Erste Hilfe Kursen (Erste Hilfe am Kind). Mindestens einmal jährlich wird die Teilnahme an einem QMF-Workshop, Seminar oder Netzwerktreffen erwartet.

7 Familienfreundlichkeit für Mitarbeitende

Die Qualität touristischer Angebote wird über motivierte (Fach-)Kräfte gesichert. Bereits 2013 wurden im QMF daher auch Kriterien zur Familienfreundlichkeit gegenüber den Mitarbeitenden aufgenommen. Eine konsequente familienfreundliche Strategie gegenüber den Mitarbeitenden bringt Vorteile für Unternehmen und Mitarbeitende. Die Attraktivität für qualifizierte Fachkräfte und Facharbeiter wird gesteigert, ein hohes Ansehen in der Öffentlichkeit bewirkt und durch eine höhere Identifikation mit dem Unternehmen die Arbeitsleistungen der Mitarbeitenden positiv beeinflusst. Zufriedene Mitarbeitende sind weniger krank und motivierter. Nutzen Sie das QMF, um sich auch in diesem Punkt zu reflektieren und zu verbessern.

Mögliche Belege: Betriebsvereinbarungen, (Tarif-)Verträge, Leitbilder, Fotos, Aushänge, Einladungen
Format für Belege: URL bzw. Weblink, Handbuch, Dokumente, Flyer, Pressemitteilungen

Erläuterungen zum Kriterienkatalog

8 Nachhaltige Betriebsführung

Immer mehr Familien versuchen, ihr Leben nachhaltig zu gestalten. Auch im Urlaub entscheiden sie sich zunehmend für nachhaltige Angebote.

Die allgemein anerkannten Kriterien für nachhaltiges Reisen sind breit gefächert und dazu von vielfältigen Umgebungsbedingungen abhängig. Daher soll in diesem Abschnitt vor allem Ihr Engagement zur Erfüllung grundlegender Nachhaltigkeitsanforderungen erkennbar werden.

In vier zusammengefassten Kategorien können Sie Ihre individuellen Leistungen darstellen, ohne schematisch an punktuelle Einzelkriterien gebunden zu sein. Die aufgezählten Anforderungen dienen beispielhaft als Hinweise und bieten Raum für Ihre kreativen nachhaltigen Ideen. Einzelne Erläuterungen sind direkt zu jeder Kategorie ergänzt.

Ihre Selbsteinschätzung sollte schlüssig sein und den angegebenen Kategorien möglichst umfassend entsprechen. Die Jury ist angehalten, Ihre authentischen und nachvollziehbaren Angaben individuell zu prüfen.

8.1 Allgemeines Selbstverständnis und Kommunikation

Sichtbar soll eine nachvollziehbare Kommunikation des eigenen betrieblichen Engagements für Nachhaltigkeitsthemen sein. Dieses kann sehr vielfältig sein - von Informationsweitergabe einzelner Ideen an Ihre Gäste über Weiterbildungsaktivitäten bis hin zur bestehenden Nachhaltigkeitszertifizierung. Engagierte Akteure vor Ort können darin ebenso einbezogen werden wie die Gäste selbst (Mitmachangebote, Sensibilisierung).

8.2 Nachhaltige Mobilitätsangebote

Den Gästen sollen alle notwendigen Informationen so aufbereitet werden, dass Anreise und örtliche Mobilität (u. a. mit öff. Verkehrsmitteln) leicht und vollständig planbar ist. Die Anforderungen von Familien stehen besonders im Mittelpunkt (z. B. Fahrdauer, Umstiege, Mitnahme von Kinderwagen, Vergünstigungen, Abholservice usw.). Auch alternative Mobilitätsangebote wie Radfahren, Schiff usw. sollten mit einbezogen werden.

8.3 Klimaschutz und Ressourcenschonung

Familien sind zunehmend sensibilisiert für ein klimafreundliches Reiseerlebnis. Möglich sind moderne (regenerative) Energiequellen, Natur- und Recyclingmaterial bei Bau- und Verbrauchsstoffen, Verbrauchsreduzierung (Energie-Effizienz, Wasserverbrauch, Verpackungsabfälle, Stoffkreisläufe, Mehrweg statt Einweg-Recycling uvm.), Substitution oder Vermeidung von Plastikprodukten und -inhaltsstoffen und die passende Gästeinformation.

8.4 Produkte und Leistungen

Wesentlich ist die Widerspiegelung eines Grundverständnisses für ein nachhaltig orientiertes Portfolio verwendeter Produkte und Dienstleistungen (Lebensmittel, Kosmetik, Sanitär, Reinigung, Bürobedarf, Wäsche- und Reinigungsservice, Fahr- und Lieferdienste, regionale Produzenten und Händler uvm.). Die vielfältigen Möglichkeiten, aber auch objektiv gegebene Einschränkungen der Umsetzungsmöglichkeiten werden berücksichtigt.

Antrag Gastronomiebetriebe 2024

Name des Betriebes	Inhaber	Für welche Altersgruppe gelten Ihre Angebote?*					
		Familien mit					
Adresse	Rechnungsadresse		Art des Betriebes	Babys 0 bis 3 Jahre	Minis 4 bis 6 Jahre	Junior 7 bis 11 Jahre	Teens 12 bis 15 Jahre
		Restaurant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Bistro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ansprechpartner (Name, Funktion, Telefon)	Außenbereich	Café	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> vorhanden <input type="checkbox"/> nicht vorhanden	SB-Restaurant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Sonstiges					
E-Mail Ansprechpartner	E-Mail Rezeption, Reservierungsanfragen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Telefon, Fax Rezeption	Zuständige Tourist-Information mit Adresse		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Homepage, Social Media	POI**-Eintrag beim Regionalverband oder Tourismusverband MV e. V.	*Je nach Ihren spezifischen Stärken können Sie Ihren Angebotsschwerpunkt individuell bestimmen. Je nach Art und Größe des Betriebes können mehrere Alters- und Angebotsgruppen abgedeckt werden.					
	<input type="checkbox"/> vorhanden <input type="checkbox"/> nicht vorhanden	Bewerbung als Partner der Tourismusorte					
	Link zum POI-Eintrag: _____						

** POI (Point of Interest): Ihr Unternehmen/Ihre Veranstaltungen sind auf der Internetseite des Regionalverbandes oder des TMV gelistet (z. B. www.auf-nach-mv.de)

Alleinstellungsmerkmale

Unsere besondere Qualität für Familien	
Kinder kommen gern zu uns, weil ...	Unsere TOP 3 Angebote oder Highlights für Kinder:
Familien kommen gern zu uns, weil ...	Unsere TOP 3 Angebote oder Highlights für Familien:
Eltern und weitere mitreisende Erwachsene kommen gern zu uns, weil ...	Unsere TOP 3 Angebote oder Highlights für Eltern und mitreisende Erwachsene:
<input type="checkbox"/> Rezertifizierung: Was hat sich seit der letzten Zertifizierung bei uns für Familien verbessert oder verändert? Sind Auswirkungen spürbar? Wenn ja, in welcher Form? Was wurde beim Thema Nachhaltige Betriebsführung (Punkt 8) weiterentwickelt?	
Was planen Sie für die kommenden Jahre? Welche strategischen Ziele haben Sie sich gesetzt? Was möchten Sie weiterentwickeln? (Nicht nur auf das Thema Familie bezogen)	

Qualitätsstandard 1 – Information und Service vor dem Besuch

Nr.	Qualitätsstandard	Bemerkungen und Selbsteinschätzungen der Antragsteller/innen (Bitte ausfüllen.)	Punkte	Bemerkungen der Jury nach den Mystery Checks und Vor-Ort-Abgleich
1	Information und Service vor dem Besuch			
1.1	<p>Aktuelle betriebseigene Informationen für Familien (Print und Online)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Familie explizit in Wort und Bild angesprochen <input type="checkbox"/> Angebote für Kinder und gemeinsame Familienaktivitäten <input type="checkbox"/> Informationen darüber, ob Verkehrswege, Türen, Zugänge und Aufzüge kinderwagentauglich / barrierefrei sind <input type="checkbox"/> Gustav abgebildet – Siegelabbildung / Nutzung intern, extern (bei Rezertifizierung) <input type="checkbox"/> Aktuelle Getränke- und Speisekarte, Kinderkarte <input type="checkbox"/> Informationen zur Anreise 		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
1.2	<p>Anfahrt</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Anreiseinformation auf der Website unter Berücksichtigung aller Verkehrsvarianten (Rad, ÖPNV, PKW etc.) einschließlich Hinweise zu Wegen, Zeiten und Haltestellen <input type="checkbox"/> Betriebseigene Parkplätze für Besucher, gekennzeichnet, möglichst kostenlos oder kostengünstig <input type="checkbox"/> Kurzparkmöglichkeit in Nähe des Eingangs <input type="checkbox"/> ÖPNV- Haltestelle 		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

Qualitätsstandard 2 – Ausstattung und Service für Familien vor Ort

Nr.	Qualitätsstandard	Bemerkungen und Selbsteinschätzungen der Antragsteller/innen (Bitte ausfüllen.)	Punkte	Bemerkungen der Jury nach den Mystery Checks und Vor-Ort-Abgleich
2	Ausstattung und Service für Familien vor Ort			
2.1	Ausstattung <input type="checkbox"/> Gepflegter, familienfreundlicher Gesamteindruck in Gaststätte und Freizeitbereich <input type="checkbox"/> Kinderhochstühle und Sitzkissen zum Höhenausgleich für unterschiedliche Alter und Körpergrößen (1 je 10 Sitzplätze) <input type="checkbox"/> Kindgerechtes Geschirr, Besteck, Gläser (bruchsicher) <input type="checkbox"/> Kindergarderobenhaken im Innenbereich		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2.2	Sanitäre Einrichtung <input type="checkbox"/> Kinder-WC oder Toilettenaufsatz <input type="checkbox"/> Kinderwaschbecken oder rutschfeste Stehhilfe, Handtuchtrockner in für Kinder erreichbarer Höhe <input type="checkbox"/> Wickeltisch, Auflage und Eimer, zugänglich für Frauen und Männer, möglichst separat oder sichtgeschützt <input type="checkbox"/> Ausschilderung der Toiletten, für Kinder erkennbar <input type="checkbox"/> Öffentlicher Aushang über Toilettenreinigung (Reinigungsnachweis) <input type="checkbox"/> Auf Nachfrage Notfallutensilien (z. B. Windeln, Feuchttücher ...) erhältlich		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

Qualitätsstandard 3 – Speisen und Getränke für Familien

Nr.	Qualitätsstandard	Bemerkungen und Selbsteinschätzungen der Antragsteller/innen (Bitte ausfüllen.)	Punkte	Bemerkungen der Jury nach den Mystery Checks und Vor-Ort-Abgleich
3	Speisen und Getränke für Familien			
3.1	Kinder als Gäste ernst nehmen <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kinder werden nach ihren Wünschen gefragt und beraten <input type="checkbox"/> In der Speisekarte wird auf Ernährungsalternativen (vegetarisch, vegan, allergenfrei) hingewiesen <input type="checkbox"/> Kostenlose Aufwärmöglichkeit für Babynahrung <input type="checkbox"/> Aktives Angebot einer Überbrückung der Wartezeit (z. B. Brotkorb, Bücher, Malutensilien) <input type="checkbox"/> Separate Kinderkarte ist vorhanden (oder: Speise- und Getränkekarte mit integriertem Angebot für Kinder) <input type="checkbox"/> Hinweis auf der allgemeinen Speisekarte: „Reduzierte Portionen kindgerecht zusammengestellt“ 		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
3.2	Getränkeangebot <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Das Getränkesortiment für die Kinder ist der gesunden Ernährung verpflichtet <input type="checkbox"/> Mindestens drei nichtalkoholische Getränke sind auf den Liter gerechnet preiswerter als alkoholische 		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
3.3	Speisenangebot <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Frische Lebensmittel werden vorrangig bei regionalen Partnern gekauft <input type="checkbox"/> Mindestens ein Kindergericht besteht ausschließlich aus frischen Zutaten <input type="checkbox"/> Mindestens ein veganes Kindergericht <input type="checkbox"/> Auf den Bedarf von Allergikern wird eingegangen 		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

Qualitätsstandard 8 – Nachhaltige Betriebsführung

Nr.	Qualitätsstandard	Bemerkungen und Selbsteinschätzungen der Antragsteller/innen (Bitte ausfüllen.)	Punkte	Bemerkungen der Jury nach den Mystery Checks und Vor-Ort-Abgleich
8	Nachhaltige Betriebsführung			
8.1	Allgemeines Selbstverständnis und Kommunikation <input type="checkbox"/> Eigenes Engagement zur Erreichung von Nachhaltigkeitszielen, (z. B. durch internen Wissenstransfer, themenbezogene Weiterbildung, Kooperation mit Akteuren im direkten Umfeld, Einbeziehung der Gäste in Nachhaltigkeitsaktivitäten, aktive Kommunikation, erlebnispädagogische Angebote zu Nachhaltigkeitsthemen usw.).		<input type="checkbox"/>	
8.2	Nachhaltige Mobilitätsangebote <input type="checkbox"/> Umfassende und lückenlose Information über umweltfreundliche Anreisemöglichkeiten und Mobilitätsangebote vor Ort (öffentliche Verkehrsmittel – ggf. in Verbindung mit Shuttle-Angebot, Rad, Schiff, Wandern usw.), ansprechend aufbereitet, wenn notwendig mit eigenen Infomaterialien ergänzt.		<input type="checkbox"/>	
8.3	Klimaschutz und Ressourcenschonung <input type="checkbox"/> Deutlich erkennbarer Verzicht auf umweltschädliche Verpackungen, Kleinst- und Einwegpackungen. Konsequente Abfalltrennung und -vermeidung, bevorzugte Verwendung von Naturmaterialien, klimafreundliche Energiequellen für Gebäude, ggf. für Fahrzeuge uvm.		<input type="checkbox"/>	
8.4	Produkte und Leistungen <input type="checkbox"/> Deutlicher Anteil nachhaltig produzierter oder -bezogener Produkte oder sozialverträglicher Dienstleistungen (Bio, Fairtrade, regional, saisonal, Recycling ...), ohne ökologisch schädliche Inhaltsstoffe, mit Herkunftsinformation. Nutzung regionaler Ressourcen, z. B. kostenfreies jederzeit zugängliches Trinkwasserangebot für Gäste.		<input type="checkbox"/>	

Verpflichtung

Wir verpflichten uns, diese Qualitätsstandards gegenüber unseren Gästen einzuhalten. Einem Vor-Ort-Abgleich durch die Jury und eine Testfamilie stimmen wir jederzeit zu. Der Gutschein kann für anonyme Test, eine Testfamilie oder nach Absprache mit dem Partner auch für Werbezwecke (Verlosung, Social-Media-Posts etc.) genutzt werden.

Pflichtanlagen

Antragsteller/innen

- Erst-Helfer-Nachweis empfohlen mit thematischem Fokus auf Kinder
- Prüfzertifikat für Spielplätze (wenn vorhanden)
- Hauseigenes Prospekt- und Printmaterial
- Speisen- und Getränkekarte, Kinderkarte
- Verzehrutschein für Testfamilie im Wert von 75,00 €, gültig September 2024 - September 2027

Jury

Optionale Anlagen

Antragsteller/innen

- Gästebewertungen
- Nachweis von themenrelevanten Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen (Fachschulungen)
- Kundenbindungsmaßnahmen
- Nachhaltigkeitszertifikate
- Sonstiges: _____

Jury

Datum der Antragsstellung

Name Antragsteller/in (ggf. i. A.)

Datum Vor-Ort-Abgleich durch die Jury	Gesprächspartner vor Ort	Ansprechpartner der Jury

Nachdem Sie den Antrag ausgefüllt haben, speichern Sie diese PDF bitte für Ihre Unterlagen sowie alle Anlagen und versenden alles an den Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern e. V. an: a.hoehle@auf-nach-mv.de

Einsendeschluss: 30. November 2023



Vielen Dank, dass Sie sich am Qualitätsmanagement Familienurlaub (QMF) des Landes Mecklenburg-Vorpommern beteiligen.

Meinung der Jury zu den Qualitätsstandards 1–5

Nr.	Qualitätsstandard	Das hat der Jury besonders gut gefallen:	Hier sieht die Jury Entwicklungspotenzial:
1	Information und Service vor dem Besuch		
2	Ausstattung und Service für Familien vor Ort		
3	Speisen und Getränke für Familien		
4	Sicherheit vor Ort		
5	Familienfreundliche Zusatzangebote		

Meinung der Jury zu den Qualitätsstandards 6–8

Nr.	Qualitätsstandard	Das hat der Jury besonders gut gefallen:	Hier sieht die Jury Entwicklungspotenzial:
6	Qualitätssicherung		
7	Familienfreundlichkeit für Mitarbeitende		
8	Nachhaltige Betriebsführung		

Gesamteinschätzung der Jury

Gesamteinschätzung (beinhaltet z. B. Hygiene, Sicherheit, Funktionalität, Zustand, Renovierungsbedarf, Personal, Visionen, Weiterentwicklung, Wertschätzung bei der Jurybereitung, Stimmigkeit des Angebotes, Einbindung und Ansprache der Kinder)

Auswertung

Nr.	Qualitätsstandard	Maximal erreichbare Punktzahl	Erreichte Punktzahl
1	Information und Service vor dem Besuch	9	
2	Ausstattung und Service für Familien vor Ort	10	
3	Speisen und Getränke für Familien	12	
4	Sicherheit vor Ort	6	
5	Familienfreundliche Zusatzangebote	5	
6	Qualitätssicherung	6	
7	Familienfreundlichkeit für Mitarbeitende	3	
8	Nachhaltige Betriebsführung	4	
	Rezertifizierung	1	
	Gesamt Gastronomiebetrieb (Rezertifizierung)	55 (56)	

Folgende Auflagen wurden durch die Jury erteilt	Erfüllung bestätigt	Dieser Betrieb ist
		<input type="checkbox"/> zertifiziert bis 2027 <input type="checkbox"/> nicht zertifiziert