

22.01.2007 - 13:00 Uhr

Restaurantführer guide-bleu.ch 2008 mit neuem Konzept

Kriens (ots) -

Tester-Lobby adieu!

Die Zeiten, wo Empfehlungen aus der Gastronomie von wenigen "Königsmachern" publiziert wurden, sind vorbei - wenigstens für den Restaurantführer "guide-bleu.ch 2008".

Mit dem Internetauftritt zu seinem 30. Geburtstag vom 1.10.06 steht der virtuelle "guide-bleu.ch" erstmals allen Restaurants in der Schweiz offen. Jeder Gastrobetrieb hat die Möglichkeit, sich mit Basisdaten selbst in die Plattform einzutragen. Restaurants die zur regionalen Philosophie stehen und die Bedingungen akzeptieren, können ein kostenpflichtiges Audit beantragen. Diese Öffnung relativiert Empfehlungen einer "Tester-Lobby" und verhindert, dass überdurchschnittliche Betriebe übersehen oder gar übergangen werden.

Damit verstärkt "guide-bleu.ch" die Richtung seiner objektiven Wertung. Die detaillierten Ergebnisse werden dem Wirt zur Verfügung gestellt. Die Beobachtungen sind nicht nur auf die Küche ausgerichtet, es geht um das subtile Fördern und Fordern konsumentenfreundlicher Erwartungen. Man respektiert den regionalen Bezug der kulinarischen Angebote, vor allem in den für Leser wie Wirte messbaren Bereichen wie Schweizer Mineralwasser, Schweizer Wein, Schweizer Käse oder Schweizer Spirituosen.

Sind kostenpflichtige Audits noch Objektiv?

Sie sind genauso objektiv wie Revisionen oder Ratings, auch die kosten Geld und auch sie müssen extern beantragt werden. Anfragen für Audits werden von der gesamten Testredaktion überprüft. Wenn keine Einwände bestehen, werden sie wie bisher anonym durchgeführt, publiziert und in Rechnung gestellt werden jedoch ausschliesslich überdurchschnittliche Resultate.

Moderne Gastgeber orientieren sich an detaillierten Werten, die sie auch als Führungsmittel einsetzen können. Auch Leser sollen nachvollziehen können, welche Kriterien beurteilt werden. Nicht jeden interessiert die Spitzengastronomie, diese lebt von einem Umfeld, das sich dauernd verändert, so wie sich auch die Essgewohnheiten ändern. Viele Edelköche strecken sich längst nicht mehr nach der Decke, sie wollen nichts weniger als mit beiden Füßen auf dem Boden stehen und dort auch stehen bleiben.

Die Ansprüche aller Beteiligten sind vielfältig. Dem Einen genügen ein paar pfiffige Tipps aus der Lokalzeitung, ein Anderer will selbst entdecken. "guide-bleu.ch" richtet sich an Leser die sich bewegen, an solche, die schweizweit auf kulinarischen Entdeckungsreisen gehen wie auch an solche, die sich beruflich auf eine gewertete Adresse verlassen müssen.

Diese neuen Anforderungen beanspruchen einen grösseren Aufwand als bisher. Pro Betrieb dauert ein Audit in der Regel 4 Stunden, die Konsumation wird von der Testredaktion bezahlt. Dazu kommen Transfer,

administrative Verarbeitung und Ausbildungs-Worshops, also gut und gerne 8 Stunden. Nicht alle Kosten müssen auf Leser oder Inserenten abgewälzt werden, auch die Wirte engagieren sich mit dem Audit für die Ausrichtung des Konsumentenführers über die Schweizer Gastronomie.

Die Empfehlungen 2006 der drei führenden Gastroführern der Schweiz im Vergleich:

guide-bleu.ch

Schweiz. Erstausgabe 1976

1270 Empfehlungen

davon 468 auch in Guide Schweiz und 456 in Michelin Schweiz

Gault Millau

Schweiz. Erstausgabe 1982

761 Empfehlungen

davon 468 auch in guide-bleu und 463 in Michelin Schweiz

Michelin Schweiz

Schweiz. Erstausgabe 1994

840 Empfehlungen

Davon 308 auch in guide-bleu und 463 in Guide Schweiz

308 Restaurants werden gleichzeitig in diesen Gastroführern erwähnt. Dem Leser mach es dann Spass, wenn er Fokus der differenzierten Beobachtungen kennt. Bei "guide-bleu.ch" liegt das in der Beachtung und Bewertung der gesamtheitlichen Leistungen eines Teams und im Respekt vor der Verwendung heimischer Ressourcen, deren Präsenz jetzt auch gewertet werden, z.B.:

- Wein: angemessene Vertretung der eigenen Region und weiterer Schweizer Provenienzen
- Flaschenwein im Offenausschank: aus obigem Angebot wenigstens 3 Schweizer Provenienzen
- Käse: dominante Präsenz von Schweizer Käse
- Edelbrände: dominante Präsenz von Schweizer Edelbränden
- Mineralwasser: Schweizer Mineralwasser sind obligat

Detaillierte Wertungskriterien können im Internet herunter geladen werden: <http://www.guide-bleu.ch>

Kontakt:

Anton Herbert Honegger

Chefredaktion guide-bleu.ch

info@guide-bleu.ch

Tel +41/61/281'46'72

Mobile +41/79/500'46'72

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100002647/100523163> abgerufen werden.