



Mentes és Finom vendéglátó egység értékelő lap

Vendéglátó egység neve: Vegán Édes
Élet Alternatíva

Értékelést végző: Szabó Lucia

ALLERGÉNMENTES ALAPANYAGOK:	Össz pont:	Elért pont:
Milyen allergénektől mentes ételeket kínál a vendéglátó egység: (Ha legalább 3 allergén kizárása van lehetőség, akkor maximum pont adható, ha annál kevesebb, akkor az allergének számával megegyező a pont) ☒ glutén ☒ tejfehérje ☒ laktóz ☒ tojás ☒ szója ☐ olajos magvak: ☐ egyéb:	3 pont	3
Van cukormentes alapanyag a kínálatban? (Igen 1 pont, Nem 0 pont) ☒ igen ☐ nem	1 pont	1
Külön vannak tárolva a mentes termékek? ☒ igen ☐ nem	1 pont	1
Helyben készült ételek keresztszennyeződésének elkerülése megoldott-e? ☒ igen ☐ nem	1 pont	1
Gluténmentes termékekkel kapcsolatos kérdések: (3 pont, ha valamelyik eljárást helyesen alkalmazzák) 1. csak gluténmentes termékek vannak a vendéglátó egységben ☒ Igen ☐ Nem 2. csak előre csomagolt termékek formájában kerülnek be gluténmentes termékek? ☐ Igen ☐ Nem 3. ha helyben készül, akkor ezek megoldottak: o külön eszközök elkészítésükhöz: ☐ Igen ☐ Nem o külön helyiségben készülnek: ☐ Igen ☐ Nem o elkülönített tárolás: ☐ Igen ☐ Nem	3 pont	3
Tájékoztatás módja a helyszínen: (igen válaszok érnek 1-1 pontot) • allergénnel kapcsolatos tájékoztatás módja: o írásos (étlap, ételek mellett feltüntetve stb): ☒ Igen ☐ Nem o szóbeli: ☒ Igen ☐ Nem • energia és tápértékszámítások elérhetőek: ☐ Igen ☒ Nem	3 pont	2
EGYÉB JELLEMZŐK:		
Vendéglátó egység egyéb jellemzői (hangulat, tisztaság, kiszolgálás minősége)	2 pont	2
Termékek minősége (íz, állag, illat, kinézet)	2 pont	2
Kommunikáció vendéglátó egységen kívül (honlap, közösségi oldalak stb)	1 pont	1
Össz pontszám:	17 pont	

Dátum, helyszín: