



Lokal / Restaurant: Ort: Datum:

	Note (Bestnote 6)	Bemerkungen
BLUTWÜRSTE	Konfektionierung	
	Schnitt	
	Fett- & Saftkontinenz	
	Feinheit, Homogenität (Bölleverteiler)	
	Würzung, Geschmack	
	Oralhaptik, Munderotik	
LEBERWÜRSTE	Konfektionierung	
	Konsistenz	
	Fleischgemisch (Körnung)	
	Würzung, Geschmack	
WEITERE SAUERREIEN	Bratwürste	
	Kotelett / Rippli	
	Speck	
	Chessfleisch	
	Schnörkli, Öhrli, Schwänzli	
	Wädli	
	anderes:	
BELAGEN	Opfelstückli, Opfelmus	
	Surchrut	
	Rösti, Herdöpfel	
	Zwibeleschweitzli	
	anderes:	
LOKAL	Präsentation	
	Atmosphäre	
	Service	
	Menge zu Preis	
Summe		Anzahl Noten (fakultativ)
		Gesamtnote (=> Mittelwert, „Summe“ geteilt durch „Anzahl Noten“)

- Mitglied
- Nichtmitglied

Name:



Unterschrift:

Anhang 1: Bewertungsformulare Stand August 2018

Das traditionelle Formular, zum Ausfüllen von Hand, 2018 geringfügig angepasst.

Die einzelnen Noten sind zu addieren und durch die Anzahl der Noten zu teilen >> ergibt die Durchschnittsnote Dies kann durch die bewertende Person sofort am Anlass oder nachträglich z.B. durch den Tafelmajor erfolgen

Vom 2018 versuchsweise eingeführten digitalen Excel-Bewertungsformular kann bei akademie@vbl.org eine personalisierte Vorlage bestellt werden. Voraussetzung für die Nutzung: aktuelle Version von Microsoft Excel (auf PC, Laptop, Tablet oder Handy).

Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste Metzgete- Bewertungsformular			
Name Restaurant / Lokal			
Ortschaft / Ort			
Datum			
Name des Bewerbers			
Status des Bewerbers			
VBL	Kriterium	Note	Bemerkungen Klartext
BLUTWÜRSTE	Konfektionierung		Deine persönlichen Eindrücke:
	Schnitt		
	Fett- & Saftkontinenz		
	Feinheit, Homogenität (Bölleverteiler)		
	Würzung, Geschmack		
	Oralhaptik, Munderotik		
	Durchschnitt Blutwürste	#####	
LEBERWÜRSTE	Konfektionierung		
	Konsistenz		
	Fleischgemisch (Körnung)		
	Würzung, Geschmack		
	Oralhaptik, Munderotik		
	Durchschnitt Leberwürste	#####	
WEITERE SAUERREIEN	Bratwürste		
	koteletts / Rippli		
	Speck		
	Chessfleisch		
	Schnörkli, Öhrli, Schwänzli	5.5	
	Wädli		
	??	3	
	Reichhaltigkeit (Vielfalt)		
	Durchschnitt "Sauerereien"	4.25	
BELAGN	Opfelstückli, Opfelmus		
	Surchrut		
	Rösti, Herdöpfel		
	Zwibeleschweitzli		
	??		
	Durchschnitt Beilagen	#####	
LOKAL	Präsentation		
	Atmosphäre		
	Service		
	Menge zu Preis		
	Durchschnitt Lokal	#####	
Gesamtnote (Mittelwert)		4.3	

Zuerst sind die obersten 3 Zeilen auszufüllen.

Dann geht es zu den Noten: auch hier erscheint ein Häkchen und beim Anklicken ein Auswahl-Dropdown. Man kann die Note auch als Zahl direkt eingeben, aber nur die Werte in der Tabelle sind zulässig.

In den Feldern „Bemerkungen Klartext“ und „??“ kann mit der Tastatur Text eingegeben werden.

Alle übrigen Felder sind gesperrt.

Die Berechnung des Notendurchschnittes erfolgt automatisch, zusätzlich zum Gesamtdurchschnitt wird auch der Notendurchschnitt der einzelnen Kategorien berechnet.

Das ausgefüllte Formular ist dem Tafelmajor oder dem Organisator des Anlasses elektronisch zu übermitteln, als Datei, z.B. per Email oder WhatsApp.