



### Kilpikriteerit

- Ravintolan toiminnan on täytettävä Chaîne des Rôtisseurs Finlanden yleiset tavoitteet kuten kansallisen keittiön vaaliminen, gastronomian kehittäminen, alueellisten sekä kulinaaristen perinteiden säilyttäminen ja kehittäminen.
- Kilvet ovat ennen kaikkea merkki ravintolan laadusta, sen ruoka- ja palvelutuotteen korkeasta tasosta.
- Laadun tulee pysyä samana sesongista ja tilauksesta toiseen.
- Kilpi luovutetaan vain yhtä nimettyä ravintolaa tai sen osaa varten.
- Kilpiravintolan ruoan tulee olla ammattimaisesti valmistettu, esille laitettu ja tarjoiltu.
- Tuotevalikoiman tulee olla monipuolinen niin raaka-aineiltaan kuin valmistusmenetelmiltään.
- Ruoan tulee olla puhdasta ja hygieenisesti valmistettua.
- Ruoan tulee olla hyvän makuista sekä rakenteellisesti ja ulkonäöllisesti onnistunutta.
- Viinilistan tulee olla monipuolinen: eri ikäisiä viinejä eri alueilta ja eri rypälepohjalta, ja niiden pitää tukea ruokalistaa.
- Kilpiravintolan tulee olla yksilöllinen.
- Kilpiravintolan tulee tarjota asiakkailleen – etenkin järjestömme jäsenille – joka suhteessa miellyttävää ravintolakokemusta ja osaamista tuotteiden, palveluiden ja fyysisten puitteidenkin osalta.
- Ravintolassa on oltava mahdollisuus ruokailuun rauhassa ilman häiriötekijöitä, kuten tanssia tms.
- Ravintolassa tulee olla järjestön jäsen sekä salin että keittiön puolella ja vähintään toisen näistä jäsenistä on oltava *Maitre*-arvolla. *Maitre*-arvon käädyt on luovutettu ravintolan vastaaville henkilöille jo ennen kilven myöntämistä.
- Kilpiravintola voi olla myös tilaus- tai kausiravintola.
- Kilvet ovat Chaîne des Rôtisseurs järjestön omistuksessa ja niiden hallintaoikeus on annettu yrittäjälle