VITAL

Fragebogen Spezialisierung

Hofname:

Name / Anschrift:

· Zuordnung (max. 2 sind möglich):
☐ Bewegung
☐ Ernährung
☐ Energie/Entspannung
☐ GreenCare
☐ Wellness

Bewirtschaftungsform:

Gewerblicher / privater Betrieb:

	Vitalbauernhof	Punkte		Anmerkung
1.	Muss-Kriterien			
1.1.	Ausbildung einer am Hof lebenden und beschäftigten Person im Ausmaß von min. 120 Unterrichtseinheiten - zu einem der 5 Vitalthemen. Das Thema muss den Gästen aktiv angeboten werden. • Bewegung: z.B. Lehrwartausbildung im Bewegungsbereich (Fitness, Wandern), Walking-Instruktor... • Ernährung: KräuterpädagogIn, SeminarbäuerIn, ErnährungsberaterIn… • Energie/Entspannung: Yoga-TrainerIn, MentaltrainerIn, Lebens-und SozialberaterIn, Cranio Sacral... • GreenCare: ZLG Gesundheit fördern am Hof, Waldpädagogik, Gartenpädagogik... • Wellness: Masseurin, Kneippausbildung, Kosmetikangebot... Nachweis vorlegen und im Protokoll bei Anmerkungen dokumentieren!	Erfüllt Nicht erfüllt	1 0	
1.2.	Individueller Schwerpunkt und Ausrichtung des Betriebes Vital-Angebote mit entsprechender Infrastruktur aufzählen und im Protokoll bei Anmerkungen dokumentieren!	Erfüllt Nicht erfüllt	1 0	
1.3.	Darstellung des Vitalangebotes auf der Homepage.	Erfüllt Nicht erfüllt	1 0	
1.4.	Kommunikation: Informationen rund um das Vitalangebot werden am Betrieb dargestellt (Angebot, Öffnungszeiten, Preise und fachlich richtige Anwendung der speziellen Infrastruktur bzw. der Geräte (Sport- und Fitnessgeräte, Wellnessangebote, ...).	Erfüllt Nicht erfüllt	1 0	
1.5.	Ein Wohlfühlambiente im Innenbereich ist gegeben (Gerüche, Licht- und Farbgestaltung, Matratzen, Polster, Bettwäsche in guter Qualität, Ruhe- und Wellnessbereiche - alle Sinne werden angesprochen).	Erfüllt Nicht erfüllt	1 0	
1.6.	Ruhe- und Entspannungsangebot in der Natur beim Hof und in der Umgebung (z. B. Hängematte, Rückzugsorte, hochwertige Liegen, Kneippen im Bach, Sitzplatz mit schöner Aussicht, Kraftplätze, usw.).	Erfüllt Nicht erfüllt	1 0	
1.7.	Ganztägige Getränkebar z. B. Tees, Wasser mit Gurken, Kräuter, Minze, Steine, Beeren wenn möglich aus eigenem Anbau (Beschriftung der Tees, bzw. Erklärung über die Wirkung in schriftlicher Form).	Erfüllt Nicht erfüllt	1 0	
1.8.	Wenn Frühstück am Hof angeboten wird, ist es zu dokumentieren (biologische Produkte, regionale Produkte (z. B. Schilder, Kärtchen am Frühstückstisch oder −buffet, Frühstückskarte, etc.) • Frühstück mit z. B. Vollkornprodukten, veganem/vegetarischem Angebot und ausreichendem Saft- bzw. Obst- und Gemüseangebot der Saison. • Vorwiegende Verwendung hauseigener oder vom Bauern zugekaufter regionaler Produkte, bevorzugt Bio-Qualität. • Lebensmittel und Frühstücksprodukte werden in wiederverwendbaren Gläsern oder Mehrwegbehältern angeboten. Einweg-Portionsverpackungen aus Kunststoff (z. B. für Marmelade, Honig, Butter oder Aufstriche) sind nicht zulässig.	Erfüllt Nicht erfüllt	1 0	

2.	Empfehlungen – von den Empfehlungen müssen 50 % erfüllt werden		
2.1.	Vorhandenes in der Gästeinformationsmappe anführen!		
	Ergebnis		