

Kriterier

Udskænkingssteder:

1: Der lægges særligt vægt på følgende, primære, kriterier

- Udskænkingsstedet skal optræde på lokalafdelingens hjemmeside og på <http://godeoelsteder.dk/> samt anbefales af lokalafdelingen.
- God bredde i øltyperne og /eller specielle øltyper
- Brew-pubs med en rimelig bredde og udskiftning af sortimentet.
- For fadølsanlæg skal hygiejnen være i orden og øllet friskt.

2: Der lægges desuden vægt på følgende, sekundære, kriterier

- Dedikation og tæft for det gode øl.
- Et egentligt og rimeligt opdateret ølkort.
- Personale med ølviden.
- Øl serveret ved den rette temperatur.
- Gæstehaner.
- Udskiftning af øllet f.eks. i forhold til årstiden, lokale nyheder osv.
- Øl serveres, om muligt, i korrekte glas.
- Mad og øl.
- Miljøet.
- Ølsmagninger og events.

Indkøbssteder

Der lægges særligt vægt på følgende kriterier:

- Indkøbsstedet skal optræde på lokalafdelingens hjemmeside samt <http://godeoelsteder.dk/> og anbefales af lokalafdelingen.
- Mangfoldighed, samt god bredde i øltyper.
- Dedikation og tæft for det gode øl og personale med ølviden.
- Udskiftning af øllet f.eks. i forhold til årstiden, lokale nyheder osv.
- Afholdelse af ølsmagninger og events.

Bryggerier

- Bryggeriet skal optræde på lokalafdelingens hjemmeside <http://godeoelsteder.dk/> og anbefales af lokalafdelingen.
- Bryggeriet skal have et såkaldt "gårdsalg"
- Har de derudover også servering af mad.
- Afholder de ølsmagninger/event.

Særlig kriterier for tildeling til webshops:

- Indkøbsstedet skal optræde på lokalafdelingens hjemmeside <http://godeoelsteder.dk/> og anbefales af lokalafdelingen.
- Mangfoldighed, samt god bredde i øltyper.
- Fyldestgørende beskrivelser af øllet på deres webshop.
- God kundeservice og vejledning.
- Dedikation og tæft for det gode øl og personale med ølviden.
- Udskiftning af øllet f.eks. i forhold til årstiden, lokale nyheder osv.