

Nye kriterier:

1. Spisestedet skal bruke norske råvarer, og lage mat fra grunnen
2. Spisestedet skal benytte sesongens særegne råvarer/produkter fra regionen
3. Spisestedet skal opplyse om råvarens tilhørighet og historie, og dersom det er en lokal spesialitet som serveres må dette komme tydelig frem, også i menyen.
4. Spisestedet må ha tilbud av norsk drikke, eks. juice, cider, øl og akevitt
5. Spisestedet må ha faste åpningstider. Det må komme tydelig frem på stedets nettside både at det er et spisested alle kan komme til, og hva som er åpningstidene. Sesongåpne spisesteder kan søke om godkjenning, de må da merkes tydelig med SESONGÅPENT (tidsrommet og åpningstidene).
6. Spisestedene må ha vennlig personell som har kunnskap om maten og historien og som kan formidle dette til gjestene, dersom ikke vertskapet er til stede og kan det.
7. Spisestedet skal være hyggelig og tiltalende (godt renhold og god orden)

**Viktig informasjon:**

**Med faste åpningstider mener vi** at spisestedene må dokumentere sine åpningstider på egne nettsider, og må kunne oppgi perioder/sesong, ukedager og tidspunkter når de er åpen for booking, eller drop-in. Det må også være mulig å booke direkte på nett eller via mail.

Spisesteder som lager andre nasjoners matspesialiteter, men bruker norske råvarer og har fokus på disse, kan også søke. **Eksempel;** Italiensk kjøkken med norsk sjømat (hovedråvaren er norsk), hvor tilberedningen er italiensk, men hvor de norske råvarene blir tydelig kommunisert.