

Qualitative Betrachtung des Hotel- und Restaurantbetriebs

Name des Betriebes:

Datum:

Vor Ort –erster Eindruck

1. Der Betrieb erscheint in einem angenehmen, zielgruppenorientierten Ambiente
2. Der Betrieb und die direkte Umgebung sind in einem sauberen Zustand
3. Ausreichende Beschilderung / Beleuchtung
4. Restaurantschild und Leuchtreklame wirken ansprechend
5. Restaurantschild und Leuchtreklame sind gut sichtbar
6. Öffnungszeiten sind gut sichtbar angegeben
7. Eine aktuelle und saubere Speise- / Getränkekarte befindet sich im Aushang
8. Der vorhandene Schaukasten (alternativ: Aufsteller / Tafeln) wirkt ansprechend

1	2	3	4	5	6	k.A.

Bemerkungen:

Infrastruktur Hotel

9. Im Empfangsbereich/ in öffentlich zugänglichen Raum liegen Tageszeitungen, Zeitschriften sowie aktuelles Info-Material aus
10. Alle Zimmer/ Räume öffentlicher Bereiche sind klar beschriftet
11. Im ganzen Hotel sind die Aufzüge, Treppen und Notausgänge gut beschildert
12. Ein barrierefreier Zugang zum Hotel für Rollstuhlfahrer nach DIN 18024 (z.B. stufenlose Erreichbarkeit, Rampen bis 6% Steigung, Türbreite 90 cm, Aufzug 110 x 140cm, wenn vorhanden, Behindertenparkplatz) ist gewährleistet
13. Die Hauptaufenthaltsraum bzw. Speiseräume sind barrierefrei erreichbar (vom barrierefreien Zimmer)

1	2	3	4	5	6	k.A.

Bemerkungen:

Hauswirtschaft und Service

- 35. Gäste werden über die Möglichkeit zur Einschränkung des Wäscheverbrauchs informiert (Wechsel der Handtücher / Bettwäsche)
- 36. Eine tägliche Reinigung des Zimmers ist gewährleistet

1	2	3	4	5	6	k.A.

Bemerkungen:

Restaurant

Barrierefreiheit

- 37. Der Zugang zur Gastronomie ist barrierefrei für Rollstuhlfahrer nach DIN 18024 (z.B. stufenlose Erreichbarkeit, Rampen bis 6% Steigung, Türbreite 90 cm, Aufzug 110 x 140cm, wenn vorhanden, Behindertenparkplatz)
- 38. Zum Haus gehören gepflegte öffentliche Toiletten mit einem barrierefreien Sanitärraum nach DIN 18024-2

1	2	3	4	5	6	k.A.

Speiseräume

- 39. Innenraum ist gelüftet und es gibt keine unangenehmen Gerüche aus Küche, Toilette etc.
- 40. Tisch ist ab- und aufgeräumt (keine leeren Gläser und Teller der Vorgänger)
- 41. Tisch ist eingedeckt (mind. mit Blume/Kerze, im Idealfall auch mit Gläsern, Tellern, Besteck, Servietten)
- 42. Tisch bzw. Tischdecke und Servietten - wenn vorhanden - sind sauber (keine Krümel und Flecken)
- 43. Geschirr, Gläser und Besteck sind sauber und in gutem Zustand
- 44. Karten sind sauber und aussagekräftig
- 45. Musik hat eine angenehme Lautstärke
- 46. Temperatur (Klima) im Gastraum ist angenehm
- 47. Die Sitzgelegenheiten sind bequem
- 48. Die Beleuchtung ist angenehm

1	2	3	4	5	6	k.A.

Bemerkungen:

Geräte und Einrichtungen

68. Sämtliche Geräte, Einrichtungen und Anlagen im Kundenbereich (innen und außen) sind in einem einwandfreien, kundenfreundlichen Zustand (sauber, funktionstüchtig, einfach bedienbar)
69. Die sanitären Anlagen / Einrichtungen sind in einem einwandfreien, kundenfreundlichen Zustand (deutlich ausgeschildert, gut beleuchtet, sauber, genügend Toilettenpapier, Seife u. Handtücher, angenehme Luft, Temperatur, Duft, Dekoration)

1	2	3	4	5	6	k.A.

Bemerkungen:

Ressourcen / Umwelt

70. Es gibt klare Hinweise, dass umweltbewusst und ressourcenschonend gearbeitet wird. (z.B. Energiesparlampen, Bewegungsmelder, Wasserstoptasten, Mülltrennung, Umweltauszeichnungen, umweltschonende Hinweise, Energiegewinnung, sparsamer Umgang mit Papier (Hinweis, Emails nicht immer auszudrucken/ Prospektversand per Mail statt per Post), Vermeidung von Kleinstverpackungen)

1	2	3	4	5	6	k.A.

Bemerkungen:

Qualitätsniveau / Prozesse

- Es wird ein gleichbleibend hohes Q-Niveau geboten
71. Hardware (Ausstattung, Einrichtung, Ambiente, Sauberkeit)
72. Software (Mitarbeiterverhalten, Service, Schichtwechsel)
73. Die Abläufe machen einen gut koordinierten Eindruck

1	2	3	4	5	6	k.A.

Bemerkungen:

