

# Gasthof

## Spezialisierungskategorie



# Einleitung

## Dem Themenbereich «History & Tradition» sind die Spezialisierungskategorien «Historic Hotel» und «Gasthof» zugeordnet.

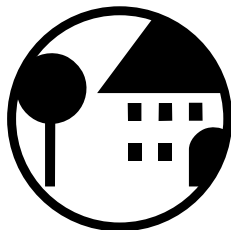
Die Betriebe mit der Spezialisierungskategorie Gasthof (auch Auberge/Locanda/Inn) bieten ein Produkt an, welches durch **Authentizität, Lage** und Verwendung von regionalen Produkten überzeugt. Die Bedeutung der **Gastronomie** und der **Regionalität** wird innerhalb der Kriterien konsequent aufgenommen. Sie gewährleisten die notwendigen Anforderungen gemäss Kriterienkatalog.

### Vermarktung

Die Spezialisierungskategorien dienen einer zielgerichteten Marktpositionierung des Beherbergungsbetriebes. Die erfolgreiche Auszeichnung ermöglicht den Zugang zu entsprechenden Themenkampagnen von **Schweiz Tourismus**. Weitere Informationen dazu erhalten Sie direkt auf [stnet.ch](http://stnet.ch).

HotellerieSuisse weist die Beherbergungsbetriebe mit den entsprechenden Auszeichnungen der Schweizer Hotelklassifikation im Branchenverzeichnis aus.

Bildmarke:



Themengruppe:



# Prüfverfahren

## Grundvoraussetzung

Gültige Klassifikation in einer der nachfolgenden Beherbergungskategorien von HotellerieSuisse:

- Hotel
- Swiss Lodge
- Serviced Apartments

Jeder Betrieb muss die Mindestanforderungen der Klassifikation nach den gültigen Klassifikationskriterien der jeweiligen Basiskategorie von HotellerieSuisse erfüllen.

## Konzeptionell begründetes unerfülltes Mindestkriterium

Eine Befreiungsmöglichkeit ist im Ausnahmefall bei **einem** Mindestkriterium der **Basiskategorie**, konzeptionell bedingt durch die Spezialisierungskategorie, erlaubt. Den Entscheid über die Befreiung fällen die Auditoren der Schweizer Hotelklassifikation in Absprache mit HotellerieSuisse.

Im Falle eines positiven Befreiungsentscheides ist der Gast vor Abschluss des Beherbergungsvertrages auf das Unterschreiten des Standards ausdrücklich hinzuweisen.

## Voraussetzung

Erfüllung aller Mindestkriterien gemäss vorliegendem Kriterienkatalog. **Mindestkriterien** sind in der Kriterientabelle mit einem «M» gekennzeichnet.

Vorhandene Erläuterungen zur gezielten Interpretation der Kriterien werden im jeweiligen Normentext ausgewiesen und wo nötig in der entsprechenden Rubrik weiter ausgeführt.

## Antrag

Die Beantragung von Spezialisierungskategorien erfolgt mit dem **ordentlichen Klassifikationsverfahren** (Überprüfung der Basiskategorie alle 3 Jahre) und ist ein fester Bestandteil der vollständig digital abzuwickelnden, obligatorischen Vorbereitung für das Klassifikationsverfahren.

Eine ausserordentliche Beantragung von Spezialisierungskategorien ist möglich, kann jedoch eine Kostenfolge gemäss Reglementen der Schweizer Hotelklassifikation auslösen (vgl. Reglement über die Schweizer Hotelklassifikation und die Verwendung der entsprechenden Garantiemarke – Anhang 5: Gebühren).

# Weiteres

## **Entscheid**

Die Auditoren der Schweizer Hotelklassifikation (Nationaler Auditorenpool) fällen den Entscheid über den Antrag, im Auftrag von HotellerieSuisse. Ab Bekanntgabe des Entscheids wird eine Rekursfrist gewährt. Der allfällige Rekurs wird von der Unabhängigen Rekursinstanz behandelt.

## **Übergangsbestimmungen**

Wer aufgrund einer früher gültigen Fassung des Kriterienkataloges berechtigterweise eine Garantiemarke oder Individualmarke verwendet, die in revidierter Fassung nicht mehr, unter veränderter Voraussetzung oder mit neuem Markenbild verliehen wird, bleibt bis zum Abschluss eines nach neuem Reglement durchgeführten Klassifikationsverfahrens berechtigt, weiterhin die frühere Marke zu verwenden.

## **Markeneintragung**

Die Bildmarke für die Spezialisierungskategorie Gasthof wird beim Institut für Geistiges Eigentum unter folgender Referenz- / Gesuchsnummer geführt: 531'276.

# Kriterien

Bereich	Nr.	Kriterium	Punkte	Mindestkriterium	
				Hotel/ Swiss Lodge	Serviced Apart- ments
Infra- struktur	1	Der <b>Gebäudecharakter</b> ist orts- und regionaltypisch oder historisch und architektonisch in die Umgebung eingebettet. (siehe auch weitere Erläuterungen)	1	M	M
	2	Die <b>Innenausstattung</b> nimmt den Gebäudecharakter und die Geschichte des Hauses auf. (siehe auch weitere Erläuterungen)	1	M	M
	3	Die verwendeten <b>Materialien</b> für Ausstattung und Einrichtung sind vom Stil her kongruent zum Gebäude und zur Innenausstattung und entsprechen bezüglich ihrer Qualität dem Standard der Basiskategorie. (siehe auch weitere Erläuterungen)	1	M	M
Gastro- nomie	4	Der Betrieb verfügt über ein öffentlich zugängliches <b>Restaurant</b> . (siehe auch weitere Erläuterungen)	1	M	M
	5	Das Angebot des Restaurants ist <b>mehrheitlich regionaltypisch</b> . (siehe auch weitere Erläuterungen)	1	M	M
	6	Der Betrieb verwendet zu einem grossen Teil <b>F&amp;B-Produkte</b> aus der Region. (siehe auch weitere Erläuterungen)	1	M	M
Service	7	Der Betrieb verfügt über ein <b>qualifiziertes Team</b> und wird <b>persönlich geführt</b> . (siehe auch weitere Erläuterungen)	1	M	M

# Erläuterungen

## Kriterium 1

Das Kriterium ist beispielsweise erfüllt, wenn

- die historische Bausubstanz sichtbar ist und mehrheitlich erhalten ist
- die Bauweise orts- oder regionaltypisch ist.

Das Kriterium kann auch bei einem Neubau erfüllt sein. Dies dann, wenn

- sich die Bauweise architektonisch in das Ortsbild integriert
- der Baustil nicht beliebig und austauschbar ist
- eine architektonische Auseinandersetzung mit dem traditionellen regionalen Charakter erkennbar ist.

## Kriterium 2

Das Kriterium ist erfüllt, wenn

- bei der Innenausstattung ein roter Faden erkenn- und erlebbar ist
- die Wahrnehmung des Innenraums, die durch das äussere Gebäude entstandene Erwartung erfüllt.

## Kriterium 3

Das Kriterium ist erfüllt, wenn

- Materialien verwendet werden, die typischerweise im Ort eingesetzt werden oder diese Materialien einen historischen Bezug zum Gebäude oder Ort aufweisen
- erkennbar ist, dass diesbezüglich die Details gepflegt werden.

## Kriterium 4, Kriterium 5, Kriterium 6

Die Kriterien sind erfüllt, wenn

- das Restaurant an mindestens 5 Tagen der Woche offen ist
- ein à-la-carte-Angebot vorhanden ist, welches warme und kalte Speisen anbietet
- das Restaurant an allen 7 Tagen der Woche ein Frühstück anbietet.

## Kriterium 5, Kriterium 6

Die Kriterien sind erfüllt, wenn

- die Speisekarte erkennbar macht, dass auf saisonale und regional verfügbare Produkteverwendung geachtet wird, die Produkteherkunft auf der Speisekarte deklariert ist und die regional verwendeten Produkte ungefähr die Hälfte (Richtwert) aller verwendeten Produkte ausmacht
- beim Frühstücksangebot ebenfalls saisonale und regional verfügbare Produkte verwendet werden, welche ungefähr die Hälfte (Richtwert) aller verwendeten Produkte ausmacht
- das Angebot an Schweizer Wein ein minimaler Anteil von 30 % ausmacht
- das lokale oder regionale Bier bevorzugt angeboten wird.

## Kriterium 7

Das Kriterium ist erfüllt, wenn

- die Front-Mitarbeiter über die nötige Fachkompetenz hinaus die lokale Sprache sprechen, die nähere Umgebung kennen und den Gast darüber informieren können
- die Präsenz des Gastgebers erlebbar ist
- der Betrieb nicht durch eine international tätige Hotelkette mit vorgegebenen Standards (globale Systemhotellerie) geführt wird. Marketinggruppierungen werden akzeptiert.

## Impressum

März 2023

## Herausgeberin

HotellerieSuisse, Bern

## Sprachen

Deutsch, Französisch,  
Italienisch

HotellerieSuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

CH-3001 Bern

[klassifikation@  
hotelleriesuisse.ch](mailto:klassifikation@hotelleriesuisse.ch)

