

# Checkliste Vorbereitungen

für bevorstehendes Klassifikations-Audit vom .....



Themen	Tätigkeit	✓
Klassifikation	<p><b>Angestrebte Klassifikation</b> .....</p> <p>Im Kriterienkatalog der Normen sind die Anforderungen der jeweiligen Kategorie – Mindestkriterien und das Gesamttotal der Punkte ersichtlich.                      → <a href="http://www.hotelleriesuisse.ch/files/pdf8/Kriterienkatalog_Normen_2015_2020_CH_dt.pdf">www.hotelleriesuisse.ch/files/pdf8/Kriterienkatalog_Normen_2015_2020_CH_dt.pdf</a></p>	
Sicherheit / Statistik	<p><b>Separater Kriterienkatalog ausfüllen und visieren – für Audit bereitstellen.</b>                      Geforderte Nachweisdokumente wie z. B. Brandschutzzertifikate/Serviceverträge bereithalten.                      → <a href="http://www.hotelleriesuisse.ch/files/pdf8/Kriterienkatalog_Sicherheit_2015_2020_CH_dt_Formular.pdf">www.hotelleriesuisse.ch/files/pdf8/Kriterienkatalog_Sicherheit_2015_2020_CH_dt_Formular.pdf</a></p>	
Spezialisierungen	<p><b>Neu gewünschte oder aufrechtzuerhaltende Spezialisierungskategorien, respektive deren Kataloge einzeln ausfüllen und visieren – für Audit bereitstellen.</b></p> <p>Bestehende Spezialisierungskategorien – welche weitergeführt werden sollen:                      .....                      .....</p> <p>Spezialisierungskategorien – welche neu beantragt werden:                      .....                      .....</p> <p>Sowie die entsprechend geforderten Dokumente der jeweiligen Spezialisierungskategorie wie z. B. Betriebsphilosophie/Leitbild bereitstellen.                      → <a href="http://www.hotelleriesuisse.ch/de/pub/services/klassifikation/spezialisierungen.htm">www.hotelleriesuisse.ch/de/pub/services/klassifikation/spezialisierungen.htm</a></p>	
Diverse Informationsunterlagen zur Verifizierung bereitstellen	<b>Zimmerpläne oder (minimal) Zimmerlisten</b> – Nachweis der Anzahl Zimmer, der unterschiedlichen Grösse der Zimmer	
	<b>Serviceleitfaden A-Z</b>	
	<b>Arbeitspläne</b> – des laufenden Monats	
	<b>Speise- / Getränkekarten des / der Restaurants</b>	
	Dokumente zur <b>systematischen Gästebeschwerde und / oder Befragung</b>	
	<b>QMS/UMS Zertifikate und Labels</b> – Nachweis der Gültigkeitsdauer	
	<b>Nachweis Restaurantführer</b> – Eintrag in Restaurantführer z. B. GaultMillau	
<b>Investitionen</b> – Dokument zu den Investitionen der letzten/nächsten 3 Jahre		
Testklassifikation	Wir empfehlen im Vorfeld des Audits eine Online-Testklassifikation unter <a href="http://www.hotelleriesuisse.ch/de/pub/services/klassifikation/klassifikationsverfahren.htm">www.hotelleriesuisse.ch/de/pub/services/klassifikation/klassifikationsverfahren.htm</a> vorzunehmen. → Login: <a href="http://ch.benchmark.eu/main.php">http://ch.benchmark.eu/main.php</a>	

**Bemerkungen / Fragen an Auditor:**

.....

.....

.....