

# Qualitätsanforderungen Beherbergungsbetriebe

1) Sie sind mit dem Service Q oder einem anderen Qualitätsmanagementsystem (Din, ISO) zertifiziert oder erklären sich damit einverstanden, Ihr internes Konzept zum Servicemanagement schriftlich zur Prüfung vorzulegen. Bei nicht vorhandener Zertifizierung oder bei nicht entsprechendem internen Servicemanagementkonzept, erklären Sie sich bereit, innerhalb des ersten Jahres der Vertragslaufzeit einen Mitarbeiter im Bereich des Servicequalitätsmanagements schulen zu lassen.

2) Ihr Haus erfüllt die Mindestanforderungen von "Thüringen buchen" oder ist aktuell Sterne-klassifiziert.   
 (Deutsche Hotelklassifizierung, G-Klassifizierung oder DTV-Klassifizierung für Privatvermieter)  
 Wir bieten Unterstützung an und begleiten gern die ersten Checks vor Ort!  
 Bitte erbringen Sie den entsprechenden Nachweis.

3) Zur Auswahl beim Frühstück gehören immer:

- Thüringer Wurst (mind. 2 Sorten)
- Thüringer Käse (mind. 2 Sorten)
- Thüringer Butter
- Brötchen und Brot von regionalen Anbietern
- Ei (gleich welcher Zubereitungsart) von regionalen Direktvermarktern
- Marmelade/ Gelee von Thüringer Herstellern
- Thüringer Honig
- Saft von Thüringer Herstellern
- Obst der Saison vom regionalen Bauern
- Joghurt/ Quark aus Thüringen
- Kuchen/ Gebäck von regionalen Anbietern

Es müssen mindestens 5 Kriterien erfüllt werden.  
 Tipp: Weisen Sie die Gäste auch auf die Herkunft der Produkte hin (Tischaufsteller, Hinweise in der Speisekarte). Sie geben den Gästen damit eine Versicherung, dass es sich wirklich ausschließlich um Thüringer Gerichte handelt. Gern können Sie sich auch bei uns informieren, welche Partner sich in unserem Netzwerk befinden.

<p>Es handelt sich um eine Unterkunft mit angeschlossenem Restaurant.</p>	<p>Bitte wenden Sie für das Restaurant die Anforderungen von „Gaststätten, Restaurants, Cafés“ an.</p>
<p>Es handelt sich um ein Hotel Garni bzw. um eine Unterkunft, bei welcher ausschließlich Frühstück angeboten wird.</p>	<p>Bitte fahren Sie mit diesem Fragebogen fort!</p>

**4) Sie besitzen mindestens ein Tafelservice, welches von einem Thüringer Hersteller stammt und auf das Essensangebot abgestimmt ist.**

Ein Tischservice besteht aus mindestens 6 Sets für mind. 3-Gänge bzw. 6 Kaffeegedecke von gleicher Form und Farbe. Beachten Sie auch das Geschirr, was bspw. für Catering genutzt wird.

Tipp: Weisen Sie Ihre Gäste aktiv darauf hin (z.B. Schilder, Aufsteller), dass auch das Tischgedeck aus Thüringen stammt. Dies zeigt Ihre Verbundenheit zur Region und deutet auf eine hohe Qualität Ihres Betriebes hin. Gern informieren wir Sie auch über unsere Partner im Bereich Porzellan und Keramik.

**5) Mindestens ein Gläsersatz stammt von einem Thüringer Hersteller.**

Ein Gläsersatz besteht aus mindestens 6 Gläsern von gleicher Form und Farbe. Beachten Sie auch das Geschirr, was bspw. für Catering genutzt wird.

Tipp: Weisen Sie Ihre Gäste aktiv darauf hin (z.B. Schilder, Aufsteller), dass auch das Tischgedeck aus Thüringen stammt. Dies zeigt Ihre Verbundenheit zur Region und deutet auf eine hohe Qualität Ihres Betriebes hin. Gern informieren wir Sie auch über unsere Partner im Bereich Glas.

**6) Ein Tischwerk(Vase, Bestecktasche, Salz- und Pfefferstreuer etc.)stammt von einem Thüringer Hersteller.**

Tipp: Weisen Sie Ihre Gäste aktiv darauf hin (z.B. Schilder, Aufsteller), dass auch das Tischwerk aus Thüringen stammt. Dies zeigt Ihre Verbundenheit zur Region und deutet auf eine hohe Qualität Ihres Betriebes hin. Gern informieren wir Sie auch über unsere Partner im Bereich Glas.

**7) Sie stellen Informationsmaterial zur Region ansprechend, öffentlich zugänglich und aktuell bereit.**

In einem öffentlich zugänglichen Bereich (z.B. Eingangsbereich) steht Informationsmaterial frei zugänglich zur Verfügung.

**8) Sie weisen Ihre Gäste auf den regionalen Bezug Ihres Angebotes schriftlich und mündlich hin.**

Tipp: Bei Empfehlungen können Sie bereits im Gespräch mit dem Gast darauf eingehen, dass es sich um traditionelle Gerichte, hergestellt aus regionalen Produkten, handelt. Alle Mitarbeiter sind in der Lage diesen Hinweis zu geben. Zusätzlich findet sich ein Vermerk in der Speisekarte oder auf dem Tisch in Form einer Tischkarte.

**9) Sie und Ihre Mitarbeiter können zu den Ausflugszielen in der näheren Umgebung beraten.**

Alle Mitarbeiter kennen die Ausflugsziele in der Region und können die Gäste beraten und gezielt Tipps geben, bspw. besondere Ziele für Familien mit Kindern oder barrierefreie Ausflugsziele.

**10) Sie kooperieren mit mindestens zwei weiteren regionalen touristischen Anbietern.**

Kooperation mit einem weiteren regionalen Anbieter bedeutet:

- Flyeraustausch
- Gemeinsame Veranstaltungen
- Gemeinsame Pauschalangebote
- Gemeinsames Marketing (z.B. aktives Mitglied im TTV)

Tipp: Gern informieren wir Sie über die Partner der „Thüringer Tischkultur“ sowie zur Mitgliedschaft im Verband.

# Informationen zur Prüfung

## Allgemeine Hinweise:

**Neben allen Mindestkriterien (fett schreiben) muss mindestens 1 Zusatzkriterium (nicht fett geschrieben) erfüllt werden.**

## **Servicemanagement**

- Alle Partner der Thüringer Tischkultur sind aufgefordert Ihr Servicemanagement offenzulegen
- Dies kann sowohl eine bereits vorhandene Zertifizierung (ServiceQ, DIN, ISO) als auch ein internes Konzept zum Servicequalitätsmanagement sein.

## **Regionale Produkte**

- Als regionale Produkte zählen alle Produkte, welche in Thüringen oder in einer grenzüberschreitenden (touristischen) Region (z.B. Rhön, Franken) hergestellt wurden.

## **Nachweise vom Partner**

- Speisekarte in Kopie
- Liste mit Lieferanten sowie mit regionalen und touristischen Partnern
- Falls vorhanden ist ein Hausprospekt einzureichen.
- Produkte und deren Hersteller, die zum Verkauf angeboten werden
- Falls vorhanden, ein Nachweis über ein zertifiziertes (Service-) Qualitätsmanagementsystem (DIN, ISO, ServiceQ) ODER das Konzept über ein internes Servicequalitätsmanagement