



## Vorgehen & Bewertungsrichtlinien.

### Bewertungsrichtlinien.

#### 1) Authentischer Baustil:

Das Hotel hat sich mit dem traditionellen regionalen Standort architektonisch und konzeptionell auseinandergesetzt und/oder ist historisch mit der Region verankert/historisch gewachsen. Es werden typische regionale Baumaterialien verwendet.  
Hotel bettet sich optimal in die Umgebung ein.

#### 2) Innenarchitektur:

Swiss Feeling, Charme, echte Schweizer Atmosphäre, die sich durch das gesamte Hotel zieht, werden dem Gast durch Verwendung von einheimischen Materialien und Dekorationselementen vermittelt. Ein Bezug zur Region, ob modern (Alpine chic) oder traditionell interpretiert, ist vorhanden. "Swissness" darf nicht nur via Clichés vermittelt werden.

#### 3) Verpflegung:

Die Speisekarte weist mindestens 30% regionale und/oder Schweizer Spezialitäten auf. Die Produkte stammen mehrheitlich aus der Schweiz, idealerweise aus der Region. Es wird auf die saisonale Produkteverwendung geachtet. Im besten Falle soll die regionale Herkunft der Produkte auf der Speisekarte deklariert werden. Das Weinsortiment umfasst mindestens 30% Schweizer Produkte.  
Garnis/B&Bs: ein schweizerisches Frühstück mit regionalen/nationalen Produkten wird angeboten.

#### 4) Keine internationale Hotelkette mit globaler Systemhotellerie:

Marketinggruppierungen werden akzeptiert.

#### 5) Attraktive Lage:

Die Betriebe befinden sich am See, auf dem Land, in den Bergen. Hotels in stark verbauten oder lärmigen Lagen werden ausgeschlossen.  
In der Stadt sollen sich die Hotels im besten Fall in der Altstadt oder an attraktiver, zentraler Lage befinden.

#### 6) Persönlicher Service:

Gastgeber: Der Gastgeber muss spürbar sein (Präsenz am Gast), eine beständige Gastgeberschaft ist vorhanden

Angebot: Das Hotel bietet, wenn möglich begleitete regionale Ausflugsaktivitäten und/oder auch in Zusammenarbeit mit dem örtlichen Tourismusbüro

Empfang: Ortskundige Mitarbeiter an der Front

Marketing: Professioneller Gesamtauftritt (ansprechendes und hochwertiges Bildmaterial & Text), mehrsprachig präsentiert

#### 7) Qualität:

Option 1:

**Mit Klassifikation** von HotellerieSuisse und/oder von GastroSuisse - Systematischer Umgang und Auswertung von Gästerückmeldungen mit einem minimalen Bewertungs-Score von 80

Option 2

**Ohne Klassifikation:** Systematischer Umgang und Auswertung von Gästerückmeldungen mit einem minimalen Bewertungs-Score von 86

Stand: Mai 2021