



## Directives d'évaluation & procédures.

### Qualité.

Chaque hôtel établie une évaluation personnelle sur la base des 7 critères suivants. Un jury d'experts vérifie ces évaluations et donne son approbation finale.

### Directives d'évaluation.

1. **Architecture authentique:** L'architecture révèle le côté traditionnel voire historique de l'établissement avec sa région. Les matériaux de construction proviennent en grande partie de la région. L'hôtel s'intègre parfaitement dans le décor environnant.
2. **Atmosphère d'intérieur:** Les éléments de décoration ainsi que l'utilisation des matériaux régionaux/nationaux à travers l'hôtel entier transmettent aux clients le Swiss feeling et une ambiance typiquement Suisse. « Swissness » ne doit pas être transmis seulement par les clichés. L'interprétation peut être moderne ou traditionnelle.
3. **Restauration:** La carte propose un minimum de 30% de spécialités régionales et/ou nationales. Les produits de base sont en majorité suisses ou même régionaux. L'utilisation des produits saisonniers est primordiale. Dans le meilleur cas l'origine des produits est déclarée sur le menu. La gamme des vins propose un minimum de 30% de produits suisses. Pour les Garnis/B&B's: le petit déjeuner doit être composé par des produits et une offre suisse.
4. **Chaînes d'hôtels internationales:** Les chaînes d'hôtels internationales proposant une stratégie d'offres internationales globales sont exclues.
5. **Emplacements attractifs:** Les hôtels se trouvent au bord du lac, à la campagne, dans les montagnes. Les hôtels dans les villes doivent se trouver dans les vieilles villes ou dans les endroits attractifs et central de la ville. Sont exclus: tous les établissements dans des zones industrielles et bruyantes.
6. **Service personnalisé:** L'hôte doit être visible: présence au client/ présence continue des hôtes  
offre: l'hôtel offre si possible des excursions locales accompagnées ou / et en collaboration avec l'office de tourisme local.  
réception: les collaborateurs connaissent la région.  
marketing: brochures, flyers et site Web sont professionnels, multilingues et attractives. Ceci inclut des photos attractives et de haute qualité.
7. **Qualité:**  
Option 1 : Avec la classification d'HotellerieSuisse et/ou de GastroSuisse - traitement et évaluation systématiques des commentaires des clients avec une note minimale de 80 Trustyou.  
Option 2 - Sans classement : Traitement et évaluation systématiques des commentaires des clients avec une note minimale de Trustyou 86 Trustyou.