

Auswertung zur Überprüfung der Qualitätsmindestkriterien für Gasthäuser/Gasthöfe & Pensionen

mit mehr als 9 Gästebetten und nicht mehr als 20 Gästezimmern

OHNE HOTELCHARAKTER (im Betriebsnamen darf der Begriff „Hotel“ nicht enthalten sein)
(in Anlehnung an die aktuellen Mindestkriterien der Deutschen G-Klassifizierung)

Die Aufnahme in den regionalen Reservierungsverbund *Thüringen buchen* ist nur möglich, wenn alle Mindestkriterien erfüllt werden.

Betriebsname:

TOMAS®-ID.:

- Klassifizierung:**
- ___ DEHOGA Sterne vorhanden (keine Prüfung erforderlich; da Mindestkriterien erfüllt)
 - Keine Klassifizierung

Prüfer/in:

Vertreter/in Betrieb:

Tag der Überprüfung:

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	Foto
1.	Der Vermieter verfügt über eine E-Mail-Adresse und ruft E-Mails täglich ab . Sicherstellung der Kommunikation über einen Faxanschluss ist ebenfalls möglich.			
2.	Für <i>Thüringen buchen</i> werden aktuelle Informationen und realistische Bilder des Betriebes (mind. 1x Außenansicht, 1x öffentlicher Bereich, 1 x Zimmer inkl. Bad) bereitgestellt.			

Gebäude/ Raumangebot

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	Foto
3.	Sauberkeit und ein hygienisch einwandfreies Angebot liegen vor (kein Schimmel, Stockflecken, Ungeziefer, schlechter Geruch usw.).			
4.	Alle Einrichtungen und Ausstattungen sind funktionstüchtig, frei von Mängeln und ohne erkennbaren Renovierungs- und Investitionsstau .			
5.	Möblierung und Ausstattung sind zeitgemäß, gepflegt und harmonisch aufeinander abgestimmt .			
6.	Ein ausreichend großer Frühstücks-/Speiseraum ist vorhanden.			
7.	Es gibt mindestens einen Fernseher samt Fernbedienung im Aufenthaltsraum .			
8.	Doppel- bzw. Zweibettzimmer sind mindestens 18 m² groß (inklusive Bad/WC).			

Einrichtung/ Ausstattung

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	Foto
9.	Sanitär:			
	alle Zimmer verfügen über separate Dusche/WC oder Bad/WC mit mindestens einem Fenster oder einer Lüftung (keine Etagendusche/-WC)			
	Duschvorrichtung mit Duschvorhang/-wand			
	Waschbecken (inkl. angemessener Beleuchtung)			
	Spiegel			
	Frei zugängliche Steckdose in Spiegelnähe			
	Handtuchhalter oder -haken			
	Ablagefläche			
	Zahnputzglas bzw. -becher			
	Seife oder Waschlotion (auch auf Nachfrage)			
	Hand-/Badetuch (mind. 1 Badetuch pro Person)			
	Abfallbehälter			
	uneingeschränkte Warmwasserversorgung (kein „Mini-Boiler“)			
10.	Schlafkomfort:			
	Einzelbetten mind. 90 x 200 cm, Doppelbetten mind. 180 x 200 cm groß (andernfalls muss der Gast schriftlich vor der Buchung darauf aufmerksam gemacht werden)			
	zeitgemäße und gepflegte Matratzen (mind. 13 cm Stärke)			
	zeitgemäße und gepflegte Oberbetten, Kopfkissen und Hygienebezüge (Matratzenschoner)			
	zeitgemäße Bettkonstruktion (ausgeschlossen sind mehrteilige Matratzen, Schlafliegen, Sofas ohne Schlaffunktion, Unterlagen mit Sprungfedern u.ä.)			
	Verdunklungsmöglichkeit (z. B. Rollläden, abdunkelnde Vorhänge)			
11.	Zimmerausstattung:			
	Kleiderschrank oder -nische in angemessener Kapazität			
	mind. 5 stabile und einheitliche Kleiderbügel pro Person			
	Garderobe oder Garderobenhaken			
	Mindestens eine Sitzgelegenheit			
	ein Tisch, Schreibtisch oder Tischplatte			
	mind. eine freie, zugängliche Steckdose im Zimmer			
	Angemessene Beleuchtung			
12.	Hausinformation: Der Hausinformation sind mind. die Frühstückszeiten, Öffnungszeiten von Hauseinrichtungen, die Erreichbarkeit des Gastgebers und sowie die Check-out-Zeiten zu entnehmen.			
13.	Aktuelle, regionale Informationen (Flyer, Prospekte etc.) sind ausreichend und vielfältig im Haus verfügbar.			

Service

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	Foto
14.	Ansprechpartner ist zu den dem Gast bekannt gegebenen Zeiten anwesend. Diese sind schriftlich zu fixieren.			
	Ansprechpartner ist telefonisch erreichbar			
15.	Zimmerreinigung/Wäschewechsel:			
	tägliche Zimmerreinigung			
	täglicher Handtuchwechsel auf Wunsch			
	Bettwäschewechsel mind. einmal pro Woche			
16.	Getränkeangebot im Betrieb			
17.	Frühstücksangebot im Betrieb			
18.	Auch bargeldloses Zahlen ist möglich , (Kreditkarten oder EC-Cash) Im Fall, dass nur eine Barzahlung möglich ist, wird der Gast vor Anreise darüber schriftlich informiert.			

Ergebnis der Überprüfung:

- Mindestkriterien erfüllt
- Mindestkriterien nicht erfüllt

Nr.	Mangel & erforderliche Maßnahme

Kommentar zur Prüfung

- Dem Betrieb wird eine Frist von _____ Monaten (max. 3 Monate) gewährt, um die erforderlichen Maßnahmen umsetzen zu können. Vor Ablauf der Frist ist durch den Gastgeber ein Nachprüftermin zu vereinbaren.
Werden die erforderlichen Maßnahmen im Nachprüftermin nicht erfüllt, wird der Betrieb auf allen überregionalen Vertriebskanälen aus TOMAS® entfernt.
- Während der Nachbesserungsfrist wird der Betrieb in allen systemweiten überregionalen Vertriebskanälen gesperrt.
Die Entscheidung zur Weitervermittlung des Betriebes auf lokaler Ebene liegt bei der verantwortlichen *Thüringen buchen*-Buchungsstelle.
- Der Betrieb wird sofort in TOMAS® deaktiviert.
- Eine Kopie des Prüfberichtes wurde an das Beratungsnetzwerk der TTG (beratungsnetzwerk@thueringen-tourismus.de) versandt.

.....
Ort, Datum

.....
Beratungsnetzwerk Thüringer Tourismus GmbH

.....
Ort, Datum

.....
Thüringen buchen-Buchungsstelle