



## A **BEST OF** MINŐSÍTÉS ALAPVETŐ SZEMPONTJAI

### ÉTTERMEKNÉL

#### A HELYISÉGEK

- Rend, tisztaság, higiénia (vendéglátó tér, konyha, mellékhelyiség)
- Kényelem (asztalok, székek...)
- Design
- Szellőztető rendszer minősége

#### A kínálat

- Az étel- és italválaszték eredetisége
- Alapanyagok (frissesség, zamatosság...)
- Az ételek és italok minősége, íze
- Ár-érték arány

#### A SZOLGÁLTATÁS

- A személyzet megjelenése (tisztá, rendezett öltözet...)
- A személyzet tudása (az étlap ismerete, borajánlat...)
- Többnyelvűség
- Tálalás (hogyan szolgálnak fel...)
- Segítőkézség (udvariasság, figyelem...)
- Megfelelő számlaadás

#### EGYÉB

- Mobil bankkártya terminál...

### SZÁLLODÁKNÁL

#### A HELYISÉGEK

- Rend, tisztaság, higiénia (szobák, közös tér, étterem, mellékhelyiség)
- Kényelem
- Design
- Szellőztető-rendszer minősége

#### A KÍNÁLAT

- Az ígért minőség betartása
- Ár-érték arány

#### A SZOLGÁLTATÁS

- A személyzet megjelenése (tisztá, rendezett öltözet...)
- A személyzet tudása (concierge szolgálat, programajánlók...)
- Többnyelvűség
- Segítőkézség (udvariasság, figyelem...)

#### EGYÉB

- Megközelítés, elhelyezkedés
- Konferenciatermek felszereltsége
- Széf a szobában...

### A TÖBBI SZOLGÁLTATÓ ESETÉBEN

#### A HELYISÉGEK

- Rend, tisztaság, higiénia (vendégtér, mellékhelyiség)
- Design
- Szellőztető rendszer minősége

#### A KÍNÁLAT

- Az ígért minőség betartása
- Ár-érték arány

#### A SZOLGÁLTATÁS

- A személyzet megjelenése (tisztá, rendezett öltözet...)
- A személyzet tudása
- Többnyelvűség
- Segítőkézség (udvariasság, figyelem...)

#### EGYÉB

- Megközelítés, elhelyezkedés