

EUROPÄISCHER KAFFEEHAUS- STANDARD (EuCS) FÜR DIE KATEGORISIERUNG VON KAFFEEHAUSBETRIEBEN ALLER ART (CAFÉS, CAFETERÍAS, ESPRESSO-LOKALE, COFFEE BARS u.ä.)

A. Allgemeine Merkmale

Bei der Beurteilung eines Betriebes müssen folgende allgemeine Merkmale in die Bewertung mit einbezogen werden:

1. Äußeres Erscheinungsbild, Standort (Lage) und infrastrukturelle Einrichtungen, z.B. (kostenlose) Parkmöglichkeit, Zufahrt, Vorplatz, Gartenanlage, Erreichbarkeit, Nähe zu öffentlichen Verkehrsmitteln, verkehrsberuhigte Zone, Klimaanlage, Entlüftung der Raucherzone, Beschattung, Markisen und Sonnenschirme für Tische im Freien usw.
2. Zustand der Baulichkeiten, der Ausstattung, der Einrichtungen und der Toilette-Anlagen sowie deren Funktionsfähigkeit und Sauberkeit
3. Der Sicherheit und dem Komfort der Gäste entsprechende Beleuchtung in sämtlichen Betriebsbereichen
4. Sicherung von Stiegen und Terrassen mit Handläufen, Rampen für Rollstuhlfahrer
5. Reinlichkeit in Küche, Lokal, Toilette-Anlagen, Nebenräumen und Gängen
6. Auftreten, Kleidung, Verhalten, Freundlichkeit und Kompetenz der Geschäftsführung und des Kaffeehauspersonals
7. Organisation, Information und Betriebsablauf
8. Zusammensetzung des Gästekreises (Ambiente, Flair, Prominenz)
9. Zufriedenheit der Gäste (Eingehen auf Spezialwünsche, Art und Behandlung von Gästebeschwerden) und Trennung von Raucher- und Nichtraucherzonen
10. Kinder-, Familien- und Behindertenfreundlichkeit hinsichtlich der Einrichtungen und des Verhaltens des Personals.

B. Grundsätzliche Bemerkungen

1. Die Kaffeehausbetriebe werden nach dem Europäischen Kaffeehaus-Standard in drei Kategorien eingeteilt.
2. Die Kategorien umfassen 3-Stern-Spitzen-Kaffeehäuser bis zu 1-Stern-Kaffeehäusern, die in Ausstattung, Imbiss- und Kaffeeangebot, Bedienung oder Self-Service den unteren Standard darstellen.
3. Die Zugehörigkeit der Betriebe zu einer der drei Kategorien wird durch ein Emblem („K/C“) mit 3, 2 oder 1 Stern(en) symbolisiert.
4. Die Einreihung in eine bestimmte Kategorie erfolgt unter Berücksichtigung des Gesamteindruckes des Betriebes und seiner Qualität im Hinblick auf Ausstattung, Speisen- und Getränkeangebot, Bedienung (Service) sowie Führung.
5. Die für den Bereich der Ausstattung und Dienstleistung angeführten Merkmale sind Mindestkriterien für die betreffende Kategorie. Diese Kriterien sind daher vom Betrieb der entsprechenden Kategorie vollständig zu erfüllen.
6. Bei Vorhandensein einer eigenen Empfangslounge (notfalls Windfang), separierter Rauchertische, straßenlärm-dämpfender Fenster, eines Sicht-, Sonnen- und Blend-schutzes bei straßenseitigen Fenstern und sonstiger zusätzlicher, dem Gast zu Gute kommender Einrichtungen können diese bei der Gesamtbeurteilung in positiver Weise berücksichtigt werden.
7. Bei Vorhandensein einer Terrasse hat diese dem Standard des übrigen Kaffeehausbetrie-bes zu entsprechen.
8. Die Definitionen der Fachausdrücke sind den "Erläuterungen" zu entnehmen.
9. Der Europäische Restaurant-Standard tritt mit 01.09.2003 in Kraft.
10. Die dem Betrieb ausgefolgten Sterne-Embleme mit der die Kategorie bezeichnenden Sterneanzahl verbleiben im Eigentum der European Economic Chamber of Trade,Com-merce and Industry EEIG (Europäischen Wirtschaftskammer für Handel, Gewerbe und Industrie EWIV). Die Einstufung in eine bestimmte Kategorie erfolgt für ein Jahr. Nicht mehr aktuelle Sterne-Embleme sind bis spätestens 31.März des folgenden Jahres zu ent-fernen und zurückzugeben.

ERLÄUTERUNGEN

zum Erhebungsbogen für die Kategorisierung von Kaffeehausbetrieben aller Art

I. Allgemeine Hinweise

Es sind die nationalen gesetzlichen Vorschriften betreffend der Errichtung und Führung von

Restaurant- und Gaststättenbetrieben zu beachten.

Hygiene/Lebensmittelrecht

Es sind die nationalen gesetzlichen Vorschriften bezüglich Hygiene und die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen des Landes genauest einzuhalten.

Behindertengerechter Betrieb

Es ist eine behindertengerechte Bauweise (Zufahrtsrampe, Toiletteanlage) gemäß der jeweils geltenden nationalen Normen und Standards zu beachten.

Jugendschutz

Es ist darauf zu achten, dass die national festgelegten Altersgrenzen eingehalten werden. Mindestens drei alkoholfreie Getränke müssen billiger als das billigste alkoholische Getränk sein.

Brandschutz

Es sind die national geltenden technischen Bestimmungen der Berufsfeuerwehrverbände für den vorbeugenden Brandschutz zu beachten.

Energiewirtschaft

Es sind in allen Bereichen Energiesparmaßnahmen zu berücksichtigen.

Umweltschutz

Es sind Maßnahmen für eine umweltschonende Betriebsführung als Beitrag zum aktiven Umweltschutz zu beachten. Als wichtigsten Maßnahmen des passiven Umweltschutzes sind die getrennte Abfallbeseitigung und die Abluftfilterung anzusehen.

II. Kriterien für die Räumlichkeiten, Einrichtungen und Ausstattung

Akzeptanz von Kreditkarten

In der 3-Sterne-Kategorie werden die bedeutendsten Kreditkarten (VISA, MASTER, DINER, AMEX usw.) akzeptiert.

Betriebszeiten

Bei Kaffeehausbetrieben der 3-Sterne-Kategorie gibt es außerhalb der Hochsaison bzw. außerhalb von Tourismuszentren in der Woche maximal einen Ruhetag. Die Öffnungszeiten richten sich nach den örtlichen Vorschriften.

Gesamteindruck

Der Kaffeehausbetrieb der 3-Sterne-Kategorie verfügt über ansprechendes Ambiente und Stil (hinsichtlich Sitzmöbel, Luster, Dekorationen, Bildern, Prominentenfotos und gegebenenfalls Ausstellungsstücken, z.B. alte Kaffeemaschinen, historische Kaffeekannen).

Geschirr/Glas/Besteck

In der 3-Sterne-Kategorie dürfen nur einheitliches Geschirr, Glas und Besteck verwendet werden. Werbeaufdrucke einer Kaffeefirma sind zulässig.

Küche

Die Küche hat hinsichtlich der Ausstattung (Herdfläche, Backrohre, Heißluft- und Mikrowellengeräte, Kühlgeräte, Gefrierschränke, Warm- und Kaltwasseranschlüsse, Geschirrwaschmaschinen, Glasspülgeräte, Abfallbehälter, getrennt nach biogenen Abfällen und „non-food“-Abfällen, Handmixer, Schöpflöffel, Siebe u.dgl.) den betrieblichen Erfordernissen zu entsprechen.

Die Hygienevorschriften und lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind striktest einzuhalten.

Parkplätze

Selbst für die 3-Sterne-Kategorie sind PKW-Abstellplätzen nicht zwingend vorgeschrieben. Das Vorhandensein eines Parkplatzes für Invalidenfahrzeuge gilt als positives Bewertungskriterium.

Rauchverbot

In Kaffeehausbetrieben besteht grundsätzlich kein Rauchverbot. In der 3-Sterne-Kategorie müssen separate Nichtraucherische vorhanden sein, wobei auf eine zweckmäßige Belüftung zu achten ist.

Lokalgröße

In der 3-Sterne-Kategorie stehen für das Lokal mindestens 40 m² Fläche zur Verfügung (für ca. 20 Personen). Bei mehr als 20 Sitzplätzen erhöht sich die erforderliche Fläche um mindestens 1,60 m² je Sessel. Als Mindestsitzbreite bei Tisch werden 50 cm gerechnet. Bei 3-Sterne-Lokalen frische Tischtücher bzw. Platzsets und Servietten aufgelegt.

Tanzmusik

Bei Tanz-Kaffeehäusern, die der 3-Sterne-Kategorie angehören müssen, ist eine Tanzfläche von mindestens 16 m² vorhanden. Lautstärke maximal 55 dBel.

Tischmusik

Die Unterhaltungsmusik im Kaffeehausbetrieb darf nicht störend wirken, d.h. die Lautstärke darf nicht mehr als 40 dBel betragen.

Terrasse

Bei Vorhandensein einer überdachten Terrasse gilt der gleiche Einrichtungs- und Ausstattungsstandard wie für das Kaffeehaus-Lokal selbst.

Tischtücher, Tischsets und Servietten

In der 3-Sterne-Kategorie kann man erwarten, dass die Tischplatte zumindest teilweise mit einem Tischtuch, Tischset und mit je einer Serviette pro Set von einwandfreier Qualität bedeckt ist.

Toilette-Anlagen

In der 3-Sterne-Kategorie sind die Toilette-Anlagen gut beschildert, leicht erreichbar, behindertengerecht und nicht in Küchennähe. Die Waschräume und WCs sind getrennt nach Damen, Herren und Personal. Für das Personal steht mindestens 1 getrenntes WC mit Waschmöglichkeiten zur Verfügung. Die Reinigung und deren Kontrolle erfolgt mehrmals täglich. Die Toilette-Anlagen werden konstant entlüftet.

III. Dienstleistungskriterien (Personal)**Anzahl der Beschäftigten**

Als Mitarbeiter werden Personen gezählt, die vollbeschäftigt im Sinne der gesetzlichen Normalarbeitszeit tätig sind. Vollbeschäftigte Familienmitglieder sind mitzuzählen. Die Anrechnung der Teilzeitbeschäftigten wird entsprechend ihrem zeitlichen Einsatz bewertet. Die Anzahl der Beschäftigten ist dem Bedarf der jeweiligen Tageszeit anzupassen.

Personal im Küchenbereich

Die Anzahl des Küchenpersonals (Koch, Küchenhilfskräfte) hat den betrieblichen Erfordernissen (Gästeanzahl, Frequenz) zu entsprechen.

Personal im Kaffeehaus-Lokal

In der 3-Sterne-Kategorie stehen für ca. 20 Plätze mindestens 1 Kellner und 1 Servierperson, allenfalls eine weitere Person, die die Kaffeemaschinen betreut sowie Torten, Kuchen und andere Süßspeisen zum Servieren bereitstellt.

IV. Kriterien für das gastronomische Angebot

Auch in der 3-Sterne-Kategorie steht es dem Gast frei, sich den gewünschten Sitzplatz zu wählen.

Speisenangebot

In der 3-Sterne-Kategorie sind die Speisen in der Speisekarte als Inklusivpreise (d.h. ein-

schließlich Steuern, Abgaben und Bedienung) angeführt.

Die Speisekarte eines 3-Sterne-Lokals enthält zumindest folgende fünf Imbiss- und Speisenbereiche: „Gebäck“ (z.B. Kleingebäck mit Butter und Marmelade, Schwarzbrot, Weißbrot, getoastetes Brot, Doughnuts, Croissants, Waffeln), „kalte kleine Speisen/ Snacks“ (z.B. Rindfleisch in Essig und Öl, Schinkenrolle, geräucherter Lachs, Wurstsalat, Hühnersalat, russisches Ei, marinierte Wurst, diverse Sandwiches, Käseteller), „warme kleine Speisen/Snacks“ (z.B. Schinken-Käse-Toast, Hot Dog, Pizza, Lasagne, Spaghetti, Wiener Würstchen, Gulaschsuppe, Ei-Omelette), „Vegetarische kleine Speisen“ (z.B. Salatplatte, Gemüse-Pie, vegetarische Sandwiches), „süße Speisen“ (z.B. Mousse au chocolat, Macedonia, Rote Grütze, Sachertorte, Kuchen, Topfenstrudel, Apple Pie, Eiscreme, Sorbets, Milch-Shakes, Joghurt mit frischen Früchten, Birne Helène).

Je Imbiss- und Speisenbereich gibt es mindestens 7 Angebote, insgesamt sind aber nicht weniger als 50 Imbiss- und Speisenangebote auf einer 3-Sterne-Speisekarte. Nach Möglichkeit sind auch nationale Spezialitäten anzubieten.

In der 3-Sterne-Kategorie gibt es passende Porzellan-Tellersets gleichen Stils und normale Edelstahl-Essbestecke.

Einen gut geführten Kaffeehausbetrieb der 3-Sterne-Kategorie zeichnet neben einem einwandfreien Preis-Leistungsverhältnis (das bedeutet: sehr gute Qualität bei vernünftigen Preisen) auch aus, dass die Wartezeit nach der Bestellung des Gastes so kurz wie möglich gehalten wird (kalte Imbisse: maximal 5 Minuten, warme Imbisse: maximal 15 Minuten).

Getränkeangebot

Die Getränkekarte sollte die Inklusivpreise (d.h. einschließlich Steuern, Abgaben und Bedienung) ausweisen. Es werden Heiß- und Kaltgetränke, alkoholische und alkoholfreie Getränke angeboten.

In der 3-Sterne-Kategorie gibt es passende Getränkegläser für Rotwein, Weißwein, Dessertwein, Normalbier, Spezialbier (z.B. Pils), Mineralwasser, Longdrink, Whisky, Brandy/ Cognac, Sekt, Perlwein, Aperitifs und Digestifs.

Das Getränkeangebot umfasst in der 3-Sterne-Kategorie mindestens 12 verschiedene Kaffees (z.B. Mokka, Espresso, Melange, Eiskaffee), mindestens 6 Tees (Schwarz-, Oolong- und Grüntees) und mindestens 6 teeähnliche Getränke (z.B. Kräuter- und Früchtetees), sowie Trinkschokolade (mit und ohne Sahne/Obers). In diesem Bereich erwartet der Gast ein Angebot von mindestens 40 Varietäten.

Dazu kommen in der 3-Sterne-Kategorie mindestens 2 Fassbiersorten (hell, dunkel) und mindestens 4 Flaschenbiersorten, mindestens 7 Weinsorten (Rotwein, Weißwein, beide süß, trocken und medium, Rosé), mindestens 3 Sekt- und 2 Champagnermarken, mindestens 6 alkoholfreie Getränke (z.B. Mineralwasser, Tomato Juice, Fruchtsäfte, kalte Milch), 12 Liköre und Brandys, mindestens 24 sonstige alkoholhaltige Getränke sowie 18 Cocktails. In diesem Bereich sind dem Gast insgesamt mehr als 90 Varietäten zu bieten.

Das gesamte Getränkeangebot eines 3-Sterne-Lokals muss daher mindestens 130 Getränkearten umfassen. Diese Anzahl mag hoch erscheinen, ist aber durch die relativ einfache Lagerhaltung und die hohe Marge bei Getränken gerechtfertigt.

In der 3-Sterne-Kategorie wird Kaffee mit einem Glas Wasser, Milch, Obers/Sahne, sowie weißem und braunem Zucker serviert, dazu ein Mini-Tafel Schokolade oder Mini-Desserts bzw. Lokum oder Rahat zu Türkischen/Griechischem Kaffee. Tee wird im Porzellankännchen mit separatem Teller (für Teesieb oder Teesäckchen) serviert.

V. Definition der Qualitätskriterien bezüglich der Einrichtung und Ausstattung in der 3-Sterne-Kategorie

Unter die 3-Sterne-Kategorie fällt ein gut bürgerlicher Betrieb mit gediegener und einheitlicher Ausstattung. Dazu zählen die Betonung des "behaglichen" Charakters der Ausstattung und die Erfordernis des dekorativen Elements (Luster, Teppiche, Vorhänge, Bilder). Der Eindruck und die Vielseitigkeit der Ausstattung sollen den Erwartungen einer gehobenen Gästeschicht gerecht werden. Der Erhaltungszustand muß sehr gut bis gut sein.

Kaffeehausbetriebe, die mindestens 60% der Erfordernisse für die 3-Sterne-Kategorie erfüllen, sind der 2-Sterne-Kategorie zuzuordnen, darunter der 1-Stern-Kategorie, in welche die einfachen Formen von Kaffeeausschank-Betrieben fallen.

K A T E G O R I S I E R U N G S V E R F A H R E N

für Kaffeehausbetriebe aller Art

1. Die Zentralstelle für Kaffeehaus-Kategorisierungen

Der Zentralstelle für Kaffeehaus-Kategorisierungen werden alle Kategorisierungsanträge vorgelegt. Sie entscheidet, welche Landeskommission mit der Besichtigung des antragstellenden Betriebes, der Beurteilung und Auswertung der Erhebungsbögen betraut wird. Die endgültige Kategorisierung wird über Vorschlag der beauftragten Landeskommission von der Zentralstelle vorgenommen.

2. Die Kategorisierung - Antrag und Behandlung

Der Betriebsinhaber fordert bei der Zentralstelle oder bei einer Landesrepräsentanz für die Kategorisierung von Kaffeehausbetrieben der European Economic Chamber of Trade, Commerce and Industry EEIG (Europäischen Wirtschaftskammer für Handel, Gewerbe und Industrie EWIV) den Erhebungsbogen an. Mit dem ausgefüllten Erhebungsbogen beantragt der Betriebsinhaber die Einstufung in die gewünschte Kategorie und erklärt sich mit dem vorliegenden Kategorisierungsstandard einverstanden.

Auf Grund des vorliegenden Standards, der Angaben des Betriebsinhabers und der Besichtigung des Betriebes erstellt die Landeskommission einen Vorschlag. Die Zentralstelle für Kaffeehaus-Kategorisierungen stuft den Betrieb spätestens binnen eines Monats nach Einlangen des Antrages in die entsprechende Kategorie ein. Dieser Beschluss wird dem

Betriebsinhaber schriftlich mitgeteilt. Die Ausstellung der Urkunde erfolgt durch die Zentrale in Brüssel.

3. Behandlung von Einsprüchen

Der Betriebsinhaber kann gegen die Einstufung oder Nichteinstufung binnen vier Wochen ab Zustellung des Beschlusses der Zentralstelle unter Anführung der Gründe und eines konkreten Begehrens mit eingeschriebenem Brief Einspruch erheben. Der Einspruch gegen den mitgeteilten Kategorisierungsbescheid ist bei der Zentralstelle einzubringen, die die vorgenommene Kategorisierung überprüft und binnen vier Wochen ihre endgültige Entscheidung fällt. Gerichtsstand ist Brüssel.

Der nachfolgende Antrag ist vom Antragsteller an die Zentralstelle für Kaffeehaus-Kategorisierungen (zusammen mit Prospekten und Speise- und Getränkekarten des Kaffeehauses) einzusenden.

A n t r a g
an die European Economic Chamber of Trade, Commerce and Industry
Europäische Wirtschaftskammer EWIV
auf Kategorisierung eines Kaffeehausbetriebes

An die
European Economic Chamber EEIG
Zentralstelle für Kaffeehaus-Kategorisierungen
Rue Abbé Cuyppers, 3
B-1040 Brüssel
Belgien

Firmenstempel
des Antragstellers:

Name des Kaffeehauses:

Anschrift des Betriebes:

Tel. Nr.: Fax Nr.:

Internet: E-Mail:

Inhaber/in der Gastgewerbeberechtigung:

Name des/der Geschäftsführers/in:

..... Tische für insgesamt: Personen; Gemeldetes Servierpersonal (inkl. Lehrlinge):

davon im Sommer, im Winter; Anzahl des Küchenpersonals:

Allfällige bisherige nationale Kaffeehaus-Kategorie: Sterne

Beantragte Kategorie: Sterne

.....
Datum

.....
Unterschrift

Der Antrag ist rechtsverbindlich. Bei Rücktritt vor Kategorisierung ist eine Stornogebühr
von 50% der Kosten der beantragten Kategorie zu zahlen.

Beilagen:
.....

A n h a n g:

Es wird dem Kaffeehausbetrieb empfohlen, im Internet mit einer Homepage präsent zu sein, aus der die Außenansicht des Lokals, die Innenansicht des Lokals, sowie die Speisekarte und die Getränkekarte ersichtlich ist.

Kosten der Kategorisierung

| Kategorie | Erstinstufung | Jährliche Erneuerung |
|----------------|---------------|----------------------|
| *- Kategorie | € 50,-- | € 25,-- |
| ** - Kategorie | € 150,-- | € 75,-- |
| ***- Kategorie | € 350,-- | € 175,-- |

Für den „Europäischen Kaffeehaus-Standard“ wird eine Schutzgebühr von € 5,-- je Exemplar eingehoben, die bei Durchführung der Kategorisierung dem Antragsteller gutgeschrieben wird.

European Café Standard



Nur für den internen Gebrauch

KAFFEEHAUS-STANDARD CHECKLIST

- | | | | |
|--|--------------------------|----|------|
| Es werden Kreditkarten akzeptiert. | <input type="checkbox"/> | ja | (00) |
| In der Hochsaison und in Tourismuszentren ist das Lokal täglich geöffnet. | <input type="checkbox"/> | ja | (01) |
| Das Lokal vermittelt eine angenehme, bequeme und elegante Atmosphäre oder hat eine historisch-nostalgische Note. | <input type="checkbox"/> | ja | (02) |
| Im Freien befinden sich Sonnenschirme, Markisen udgl. | <input type="checkbox"/> | ja | (03) |
| Das Lokalgröße beträgt mindestens 40 m ² groß (für ca. 20 Personen). Bei mehr als 20 Sitzplätzen erhöht sich die Fläche um mindestens 1,60 m ² pro Sessel. | <input type="checkbox"/> | ja | (04) |
| Die Toilette-Anlagen sind gut beschildert, leicht erreichbar, behindertengerecht und nicht in Küchennähe. | <input type="checkbox"/> | ja | (05) |
| Die Waschräume und WCs sind getrennt nach Damen, Herren und Personal. | <input type="checkbox"/> | ja | (06) |
| Die Reinigung der Toilette-Anlagen und deren Kontrolle erfolgt Mehrmals täglich. | <input type="checkbox"/> | ja | (07) |
| Das gesamte Personal (inkl. Küche) beträgt für 40 Plätze mindestens 4 Personen | <input type="checkbox"/> | ja | (08) |
| Das gesamte Personal (inkl. Küche) beträgt für 20 Plätze mindestens 3 Personen | <input type="checkbox"/> | ja | (09) |
| Die Mindestsitzbreite bei Tisch beträgt 50 cm. | <input type="checkbox"/> | ja | (10) |
| Die Tische sind mit Tischtüchern oder Tischset mit jeweils einer Serviette pro Set von einwandfreier Qualität bedeckt. | <input type="checkbox"/> | ja | (11) |
| Geschirr, Gläser und Bestecke haben einen einheitlichen Stil. | <input type="checkbox"/> | ja | (12) |
| Die Küche entspricht den betrieblichen Anforderungen. | <input type="checkbox"/> | ja | (13) |
| Es sind genügend Kühlvitrinen für Salate und die kalten Süßspeisen vorhanden. | <input type="checkbox"/> | ja | (14) |

- Es gibt Raucher- und Nichtraucherische. ja (15)
- Die Speisekarte enthält folgende Bereiche:
Gebäck ja (16)
- Kleine kalte Imbisse und Speisen ja (17)
- Kleine warme Imbisse und Speisen ja (18)
- Vegetarische Imbisse und Speisen ja (19)
- Kalte und warme Desserts und Süßspeisen ja (20)
- Je Imbiss- und Speisen-Bereich sind mindestens 7 Angebote vorhanden. ja (21)
- Insgesamt werden mehr als 50 Imbisse und kleine Speisen angeboten. ja (22)
- Die maximale Wartezeit für kalte Speisen beträgt 5 Minuten. ja (23)
- Die maximale Wartezeit für warme Speisen beträgt 15 Minuten. ja (24)
- Die maximale Wartezeit für fertige Getränke beträgt 3 Minuten. ja (25)
- Die maximale Wartezeit für Mix- & Shake-Getränke beträgt 6 Minuten. ja (26)
- Es gibt mindestens 12 verschiedene Gläserarten. ja (27)
- Es gibt mindestens 12 verschiedene Kaffeezubereitungen. ja (28)
- Es gibt mindestens 6 verschiedene Teezubereitungen. ja (29)
- Es gibt mindestens 6 verschiedene Zubereitungen von Kräuter- und Früchtetees. ja (30)
- Es gibt mindestens 2 Trinkschokoladearten. ja (31)
- Das gesamte Angebot an Heißgetränken beträgt mindestens 40 Varietäten. ja (32)
- Es gibt mindestens 2 Fassbiersorten. ja (33)
- Es gibt mindestens 4 Flaschenbiersorten. ja (34)
- Es gibt mindestens 7 Weinsorten. ja (35)
- Es gibt mindestens 5 Champagner- und Sektsorten. ja (36)
- Es gibt mindestens 6 alkoholfreie Getränke. ja (37)
- Es gibt mindestens 12 Liköre und Brandys (Weinbrandsorten). ja (38)

- Es gibt mindestens 24 weitere alkoholhaltige Getränke (Spirituosen) ja (39)
- Es gibt mindestens 18 Cocktails. ja (40)
- Das gesamte Angebot an Kaltgetränken beträgt mindestens 90 Varietäten. ja (41)
- Das gesamte Angebot an Heiß- und Kaltgetränken umfasst mindestens 130 Getränkearten. ja (42)
- Zum Kaffee wird stets ein Glas Wasser serviert. ja (43)
- Tee wird stets in Porzellankännchen serviert. ja (44)
- Es gibt mindestens 5 verschiedene Tageszeitungen in ausreichender Menge. ja (45)
- Der Gesamteindruck des Lokals ist sehr gut. ja (46)
- Es wird auf die Wünsche der Gäste voll eingegangen. ja (47)
- Die Bedienung (das Service) ist sehr gut. ja (48)

Anmerkung:

- Bis zu 3 fehlende Punkte können durch das Vorhandensein eines Invaliden-Autoabstellplatzes, ja (49)
- eines kinderfreundlichen Lokals (Bilderbücher, Spielzeug, Spielecke) ja (50)
- und einer verglasten beheizbaren Terrasse ausgeglichen werden. ja (51)

Für die Feststellung eines *-Kaffeehauses**

müssen von den möglichen 48 Punkten („Ja“) müssen mindestens 85%, das sind mindestens 41 Punkte, erreicht werden.

Für die Feststellung eines **-Kaffeehauses

müssen von den für ein ***-Kaffeehaus erforderlichen 48 Punkten („Ja“) mindestens 60 Prozent, das sind mindestens 29 Punkte, erreicht werden.

Für die Feststellung eines *-Kaffeehauses

genügen weniger als 60 Prozent bzw. weniger als 29 Punkte.