

# **EUROPÄISCHER RESTAURANT- STANDARD (EuRS) FÜR DIE KATEGORISIERUNG VON RESTAURANT- UND GASTSTÄTTENBETRIEBEN**

## **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 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, Speiselokal, Toilette-Anlagen, Nebenräumen und Gängen
6. Auftreten, Kleidung, Verhalten, Freundlichkeit und Kompetenz der Geschäftsführung und des Restaurant- und Gaststättenpersonals
7. Organisation, Information und Betriebsablauf
8. Zusammensetzung des Gästekreises (Ambiente, Flair, Prominenz)
9. Zufriedenheit der Gäste (Eingehen auf Spezialwünsche, Art und Behandlung von Beschwerden der Gäste)
10. Kinder-, Familien- und Behindertenfreundlichkeit hinsichtlich der Einrichtungen und des Verhaltens des Personals.

## **B. Grundsätzliche Bemerkungen**

1. Die Restaurant- und Gaststättenbetriebe werden nach dem Europäischen Restaurant-

Standard in fünf Kategorien eingeteilt.

2. Die Kategorien umfassen 5-Stern-Luxus-Restaurants bis 1-Stern einfache Restaurants (Gasthöfe, Wirtshäuser, Pizzerien u.dgl.), die in Ausstattung, Speisen- und Getränkeangebot, Bedienung (Service) sowie Führung den untersten Standard darstellen.
3. Die Zugehörigkeit der Betriebe zu einer der fünf Kategorien wird durch ein Emblem mit 5, 4, 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 mit Fernseher und Barbetrieb, eines Wickelraumes bei den Toiletteanlagen, eines Notfallsraumes für Erste Hilfe, einer Kinderspielecke, eines Hundeaufenthaltsraumes, separierter Rauchertische, straßenlärmdämpfender Fenster, eines Sicht-, Sonnen- und Blendschutzes 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 Restaurantbetriebes zu entsprechen.
9. Für die Einstufung eines Jahresbetriebes ist der durchschnittliche Personalstand innerhalb von fünf Monaten des Jahres maßgebend. Für den Saisonbetrieb ist der Durchschnitt der Hochsaison maßgebend. Für den Nachweis des Personalstandes kann die Lohnliste herangezogen werden.
10. Die Definitionen der Fachausdrücke sind den "Erläuterungen" zu entnehmen.
11. Der Europäische Restaurant-Standard tritt mit 01.09.2002 in Kraft.
12. Die dem Betrieb ausgefolgten Sterne-Embleme mit der die Kategorie bezeichnenden Sterneanzahl verbleiben im Eigentum der European Economic Chamber of Trade, Commerce 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 entfernen.



# ERLÄUTERUNGEN

## zum Erhebungsbogen für die Kategorisierung von Restaurant- und Gaststättenbetrieben

### 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 gemäß der jeweils geltenden nationalen Normen und Standards zu beachten.

#### 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 wichtigste Maßnahme des passiven Umweltschutzes ist die getrennte Abfallbeseitigung anzusehen.

### II. Kriterien für die Räumlichkeiten, Einrichtungen und Ausstattung

#### Akzeptanz von Kreditkarten

In den 3-Sterne-, 4-Sterne- und 5-Sterne-Kategorien werden die bedeutendsten Kreditkarten (VISA, MASTER, DINER, AMEX usw.) akzeptiert.

#### Betriebszeiten

Bei Restaurant- und Gaststättenbetrieben der 3-Sterne-, 4-Sterne- und 5-Sterne-Kategorie gibt es in der Saison keine Ruhetage.

## **Eingang und Empfang**

In der 4-Sterne- und 5-Sterne-Kategorie verfügt der Restaurant- und Gaststättenbetrieb neben dem eigentlichen Speisesaal über einen Eingangsbereich mit Garderobe, Lounge mit Bar (mit Fernseher und 1 Bartender), wo Wartezeiten mit Aperitifs und der Bestellung des Menüs überbrückt werden können, samt Empfang und Kassa.

## **Gesamteindruck**

Der Restaurant- und Gaststättenbetrieb verfügt über ansprechendes Ambiente und Stil (hinsichtlich Sitzmöbel, Luster und Dekorationen).

## **Geschirr/Glas/Besteck**

In der 4- und 5-Sterne-Kategorie dürfen nur einheitliches Geschirr, Glas und Besteck verwendet werden.

## **Hunde**

Im Speisesaal gilt generelles Hundeverbot. In der 4- und 5-Sterne-Kategorie gibt es einen separaten mit Gittern unterteilten artgerechten Hundeaufenthaltsraum für mindestens 3 Hunde, mit Frischwasserschüsseln, eventuell auch Schüsseln für Hundetrockenfutter.

## **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**

In der 4- und 5-Sterne-Kategorie hat der Restaurant- und Gaststättenbetrieb genügend Parkplätze; von 10 PKW-Abstellplätzen ist ein Parkplatz für Invalidenfahrzeuge reserviert.

## **Rauchverbot**

In Restaurant- und Gaststättenbetrieben herrscht in den Speisensälen zwar kein generelles Rauchverbot, aber es gibt in den 4-Sterne und 5-Sterne-Kategorien separierte Nichtraucherzonen und Raucherzonen. In der 3-Sterne-Kategorie sind auch separate Rauchertische (auf Belüftung achten!) zulässig.

## **Speisesaal**

In der 4- und 5-Sterne-Kategorie stehen für den Speisesaal mindestens 240 m<sup>2</sup> Fläche zur Verfügung (für ca. 120 Personen). Bei mehr als 120 Sesseln erhöht sich die erforderliche

Fläche um mindesten 1,60 m<sup>2</sup> je Sessel. Als Mindestsitzbreite bei Tisch werden 60 cm gerechnet. Es sind gepolsterte Sessel vorhanden. Es gibt ferner - bei 120 Sesseln - mindestens 6 Kindersessel mit Tischbrett. Auf jedem Tisch befinden sich lebende Blumen. Es gibt frisches Gebäck und frisches Eiswasser auf jedem Tisch, in Abendrestaurants außerdem mindestens ein Kerzenlicht pro Tisch. Bei jedem Gästewechsel werden frische Stofftischtücher und Stoffservietten aufgelegt. Je Kellner ist eine Computerkasse vorhanden, die mit der Kassa beim Eingang zum Speisesaal (Lounge) verbunden sind.

### **Tanzmusik**

Bei Abendrestaurants ist eventuell auch eine Tanzfläche und ein Podium für die Musikkapelle (live Musik) vorhanden. Lautstärke maximal 55 dBel.

### **Tischmusik**

Die Unterhaltungsmusik im Speisesaal 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 den Speisesaal.

### **Tischtücher und Stoffservietten**

#### 1. Einwandfreie Qualität:

Material: Naturfaser und Naturfaser/Chemiefaser  
Leinwandbindung, glatt und/oder bedruckt, bunt gewebt (Karo)

#### 2. Gediegene Qualität:

Material: Naturfaser und Naturfaser/Chemiefaser  
Leinwandbindung, glatt und/oder bedruckt, bunt gewebt (Karo)  
Schaftware, weiß oder färbig, gestreift oder kariert  
gepflegter Landhausstil

#### 3. Erstklassige Qualität:

Material: Naturfaser  
Damast, kariert oder gestreift, weiß oder färbig  
Feinfädiger Damast, weiß oder färbig  
exklusiver Landhausstil

#### 4. Exklusive Qualität:

Material: Naturfaser  
Feindamast mit Namens- bzw. Wappeneinwebung oder bestickt

### **Toilette-Anlagen**

Von der 3-Sterne-Kategorie aufwärts sind die Toilette-Anlagen gut beschildert, leicht erreichbar, behindertengerecht und nicht in Küchennähe. Die Waschräume und WC sind getrennt nach Damen, Herren und Personal. Für das Personal stehen mindestens 2 getrennte WC mit Waschmöglichkeiten zur Verfügung.

In der 4- und 5-Sterne-Kategorie sind bei einer Anzahl von 120 Sesseln je 6 WC für Damen und 6 WMs für Herren vorhanden. Die Waschräume sind hell erleuchtet, haben jeweils 6 Waschtische mit Spiegeln, 6 Seifenspender, 2 Handföne, 2 Handtuchspender, sowie je einen Automaten für Hygieneartikel. Je Waschraum zwei Abfallbehälter. WC mit WC-Papierspender und entsprechender Reserve. Im gesamten Toilettenbereich herrscht größte Sauberkeit. Die Reinigung und deren Kontrolle erfolgt stündlich. Die Toilette-Anlagen werden konstant entlüftet. Allfällige Hintergrundmusik ist nicht lauter als 50-60 dBel.

### **Wickelraum**

In der 4- und 5-Sterne-Kategorie ist im Bereich der Toilette-Anlagen ein separater Wickelraum für Babys vorhanden.

## **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. Der Personalstand ist in den jeweiligen Betriebsparten zu überprüfen.

### **Personal im Küchenbereich**

Die Anzahl des Küchenpersonals (Chefkoch, Köche, Patissiers, Salater, Abwäscher usw.) hat den betrieblichen Erfordernissen (Gästeanzahl, Frequenz) zu entsprechen.

### **Personal im Gastronomiebereich**

In den 4-Sterne- und 5-Sterne-Kategorien stehen für ca. 120 Plätze mindestens 5 Kellner und 5 Piccolo bereit, davon mindestens 5 Kellner mit Kenntnis der Landessprache und zweier gängiger Fremdsprachen, sowie ein dreisprachiger Oberkellner beim Empfang für Tischzuweisung, Tischreservierung und Inkasso der vorbereiteten Rechnung; ein Weinsommelier berät die Gäste; allenfalls gibt es auch eine Hostess zur Kinderbetreuung. Die Servierkellner tragen weiße Zwirnhandschuhen oder halten die Teller jeweils mit weißen Stoffservietten.

## **IV. Kriterien für das gastronomische Angebot**

In der 5-Sterne- und Luxus-Kategorie werden den Gästen die Tische gewiesen, die ihren Wünschen am besten entsprechen. Die Gäste erhalten, sobald sie Platz genommen haben, die Speise- und Getränkekarte. Nach der Aufnahme der Bestellung werden sofort heiße, feuchte Tücher zum Reinigen der Hände gereicht, danach Dips mit diversen Gemüsestangen serviert.

### **Speisenangebot**

In der 4-Sterne, 5-Sterne- und Luxus-Kategorie enthält die Speisekarte Inklusivpreise (d.h. einschließlich Steuern, Abgaben und Bedienung) sowie den Hinweis, dass die Rechnung beim Verlassen in der Lounge vorbereitet ist und Kreditkarten akzeptiert werden.

Es gibt passende Tellersets gleichen Stils, normale Essbestecke, Steakbestecke, Essbestecke für Fisch, sowie Spezialbestecke, z.B. für Schnecken, Austern oder Hummer.

Die Geschäftsführung sollte „Schwerpunktwochen“ unter Verwendung von frischen Saison-Produkten veranstalten, z.B. „Wildwoche“, „Spargelwoche“, „Fischwoche“, „Pilzwoche“, „Französische Woche“, „Italienische Woche“ usw. oder ein „Jahreskulinarium“ anbieten, z.B. zum Aschermittwoch Heringsgerichte, zu Ostern Lamm und Kitz, im November die Martini-Gans usw. Die Wartezeiten zwischen den einzelnen Gängen sind so kurz wie möglich zu halten.

In der 5-Sterne- und Luxus-Kategorie umfasst die Speisekarte mindestens:

Entrées:

- 5 Suppen (auf Grundlage verschiedener Fonds)
- 7 kalte Vorspeisen
- 5 warme Vorspeisen

Hauptpreisen:

- 4 Menüs in drei Preislagen (billig, mittlerer und gehobener Preis)
- mindestens 2 lokale, bodenständige Spezialitäten
- 1-2 Gerichte aus Bioprodukten
- 2-4 Diätgerichte (cholesterinarm, zuckerfrei, glutenfrei, salzarm)
- 2 Vegetarische Gerichte
- auf Wunsch frisch zubereitete Speisen
  - 3 Fischgerichte
- Fleischgerichte
  - 3 Grillgerichte
  - 3 Kalbfleischgerichte
  - 5 Rindfleischgerichte
  - 5 Schweinefleischgerichte
- Geflügel- und Wildgerichte
  - 4 Geflügel- und Wildgerichte
- 3 Kindergerichte

Beilagen:

- 7 Gemüsesorten
- 5 sonstige Beilagen (Reis, Kartoffel, Teigwaren etc.)
- 7 Salate

Nachtisch:

- 10 Käsesorten
- 5 kalte süße Desserts
- 5 kalte süße Desserts

## **Getränkeangebot**

Die Getränkekarte sollte Inklusivpreise enthalten (d.h. einschließlich Steuern, Abgaben und Bedienung) sowie den Hinweis, dass die Rechnung beim Verlassen in der Lounge vorbereitet ist und Kreditkarten akzeptiert werden.

In der 4-Sterne- und 5-Sterne-Kategorie gibt es passende Getränkegläser für Rotwein, Weißwein, Dessertwein, Normalbier, Spezialbier, Pilsgläser, Wasser, Longdrink, Whisky, Cognac, Sekt, Perlwein, Aperitifs, Likör usw.

Das Getränkeangebot umfasst in der 4-Sterne- und 5-Sterne-Kategorie Fassbier, mindestens 4 Flaschenbiersorten, mindestens 6 Rotwein- und 6 Weißweinsorten, mindestens 15 verschiedene Spirituosen, mindestens 2 Mineralwasserarten, je 5 verschiedene Aperitifs und Digestifs, 6 verschiedene Tees (Grün-, Schwarz-, Oolong-, Früchte-, Kräuter, Heiltee), 12 verschiedene Kaffeerezepturen (Mocca, Türkischer, Melange, Espresso etc.). Jede Spirituose wird im dazugehörigen Glas auf einem Porzellanteller serviert.

Kaffee ist mit einem Glas Wasser, Milch, Obers/Sahne, sowie weißem und braunem Zucker zu servieren, dazu ein Mini-Tafel Schokolade oder Mini-Desserts. Tee wird im Porzellan-Kännchen mit separatem Teller (für Teesieb oder Teesäckchen) serviert.

## V. Definition und Abgrenzung der Qualitätskriterien bezüglich der Einrichtung und Ausstattung in den einzelnen Kategorien

### 1 Stern

Erforderlich ist eine zumindest zweckmäßige Ausstattung, nämlich das Vorhandensein der Einrichtungen, die für die übliche Aufenthaltsdauer im Betrieb notwendig sind.

### 2 Sterne

Erforderlich sind eine gute zweckmäßige und ausreichende Ausstattung mit bescheidenem Komfort.

**Abgrenzung zu 1 Stern:** Die Ausstattung muss "ausreichend" und im sehr guten Erhaltungszustand sein.

**Abgrenzung zu 3 Sternen:** Die Art der Werkstoffe und Materialien ist unerheblich, auch eine einfache Ausstattung ist zulässig. Vorrangig zu bewerten ist die Funktionalität (z.B. Plastikboden, Kleiderablage, Kunststoffmöbel).

### 3 Sterne

Darunter 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 Gästesicht gerecht werden. Der Erhaltungszustand muß sehr gut bis gut sein.

**Abgrenzung zu 2 Sternen:** gediegene Werkstoffe und Materialien, gutes Dekor. Das optische Erscheinungsbild der Einrichtung darf nicht primitiv sein. Es muß eine über die Zweckmäßigkeit hinausgehende Einrichtung (Fauteuils, Sitzgarnituren usw.) vorhanden sein.

**Abgrenzung zu 4 Sternen:** Die Ausstattung muss sich noch nicht am gehobene Standard der 4- Sterne-Kategorie orientieren, soll jedoch ein wohnliches und gemütliches Ambiente vermitteln.

### 4 Sterne

Wesentlich ist die erstklassige Ausstattung. Sie muss großzügig sein und dem gehobenen Be-



darf entsprechen. Es ist ein besonderer Schall-, Blend- und Sichtschutz vorhanden. Die technische Einrichtung (Sanitär- und Elektroinstallationen) ist zeitgemäß. Es sind den regionalen Erfordernissen entsprechende Klimatisierungsmaßnahmen vorhanden. Der Erhaltungszustand muss einwandfrei und "sehr gut" sein.

**Abgrenzung zu 3 Sternen:** Die Ausstattung muß komfortabel und harmonisch sein und gehobenen Ansprüchen entsprechen.

**Abgrenzung zu 5 Sternen:** Die Ausstattung muß noch nicht die exklusiven und luxuriöse Note aufweisen, muß sich aber an einer erstklassigen Qualität orientieren.

## 5 Sterne

Entscheidend ist die exklusive, luxuriöse Ausstattung: eine stilvolle und elegante Einrichtung. Die verwendeten Werkstoffe müssen von bester Qualität sein. Die Architektur, Ausstattung und das Ambiente des Betriebes müssen harmonieren. Das Haus soll einen eigenen unverwechselbaren Charakter aufweisen und in allen Betriebsbereichen Großzügigkeit ausstrahlen. Der Erhaltungszustand muß "makellos" sein.

## VI. Definition und Abgrenzung der Qualitätskriterien bezüglich der Küchenleistung und Weinangebot

### 1 Stern

In dieser Kategorie erwartet man eine ambitionierte und solide Küchenleistung. „Einfache saubere Tischkultur.“ Wenige, aber ausgesucht gute offene Weine und Flaschenweine des Landes (Rot-/Weißweine).

### 2 Sterne

Neben der perfekten bodenständigen Küche gibt es ein beachtliches kreatives Potential. „Nette saubere Tischkultur.“ Größere Auswahl guter offener Rot- und Weißweine sowie von Flaschenweinen des Landes.

### 3 Sterne

Hier ist die Küche sehr gut und weist einfallsreiche, kreative Leistungen mit vielen Höhepunkten auf. „Gepflegte Tischkultur.“ Erstklassige Glas- und Weinkultur, repräsentative Auswahl in- und ausländischer Weine.

### 4 Sterne

Diese Kategorie repräsentiert kreative Küche für höchste Ansprüche. „Gehobene Tischkultur.“ Erstklassige Glas- und Weinkultur und ein mit Sachkunde und Liebe gepflegter Weinkeller, eine in die Breite und Tiefe gehende Weinauswahl, perfekter Service und entsprechende Beratung.

## 5 Sterne

In diese Kategorie fällt die beste Küche des Landes, d.h. das optimale Angebot an internationaler und bodenständischer Küche von größter Kreativität (Schwerpunktwochen). „Erst-klassige perfekte Tischkultur.“ Glaskultur und Weinkarte von internationalem Format und ein Service, der keinen Wunsch offen lässt.

# KATEGORISIERUNGSVERFAHREN

## für Restaurant- und Gaststättenbetriebe

### 1. Die Zentralstelle für Restaurant-Kategorisierungen

Der Zentralstelle für Restaurant-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 Restaurant- und Gaststättenbetrieben 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 Restaurant- und Gaststättenbetriebs-Kategorisierungen stuft den Betrieb spätestens binnen drei Monaten 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.

### 4. Höherstufungen auf Grund besonderer Leistungen

Restaurant- und Gaststättenbetriebe, die Dienstleistungen und Bequemlichkeiten ihren Gästen bieten, die in erheblichem Maße die Qualifizierungskriterien der 5-Sterne-Kategorie

übersteigen, können mit dem Zusatz "Luxus" (de luxe) im Sterne-Emblem ausgezeichnet werden.

Betriebe, die zwischen zwei Kategorien fallen, werden grundsätzlich in der niedrigeren Kategorie eingestuft. Auf Grund besonderer Zusatzleistungen (z.B. Hostess für Kinderbetreuung, Hundeaufenthaltsräume u.dgl.) kann eine Höherstufung vorgenommen werden.

## **A n t r a g**

### **an die European Economic Chamber of Trade, Commerce and Industry**

### **Europäische Wirtschaftskammer EWIV**

### **auf Kategorisierung von Restaurant- und Gaststättenbetrieben**

---

*Es wird gebeten, den Erhebungsbogen auszufüllen und zusammen mit Prospekten des Restaurants, sowie Speise- und Weinkarten des Betriebes des Antragstellers einzusenden:*

**An die**  
**European Economic Chamber EEIG**  
**Zentralstelle für Restaurant-Kategorisierungen**  
**Rue Abbé Cuypers, 3**  
**B-1040 Brüssel**  
**Belgien**

Firmenstempel  
 des Antragstellers:

Restaurantname: .....

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: .....

Stadtbetrieb  Jahresbetrieb  Vollbetrieb (ganztätig)

Landbetrieb  Sommerbetrieb  Mittagstisch

Winterbetrieb  Abendlokal

Allfällige bisherige nationale Hotel-Kategorie: ..... Sterne

Beantragte Kategorie aufgrund des ausgefüllten Erhebungsbogens: ..... Sterne

.....  
 Datum

.....  
 Unterschrift

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

**Anhang:**

Es wird den Restaurant- und Gaststättenbetrieben empfohlen, im Internet mit einer Homepage pr sent zu sein, aus der die Außenansicht des Lokals, die Ansicht des Speisesaals, sowie die Speisekarte und die Getränkekarte ersichtlich ist.

### Kosten der Kategorisierung

| Kategorie         | Erstinstufung | Jährliche Erneuerung |
|-------------------|---------------|----------------------|
| *- Kategorie      | € 490,--      | € 150,--             |
| ** - Kategorie    | € 560,--      | € 170,--             |
| ***- Kategorie    | € 700,--      | € 190,--             |
| ****- Kategorie   | € 910,--      | € 210,--             |
| *****- Kategorie  | € 1.190,--    | € 230,--             |
| de luxe-Kategorie | € 1.470,--    | € 250,--             |

zuzuglich Reisespesen und Stundensatz eines Experten

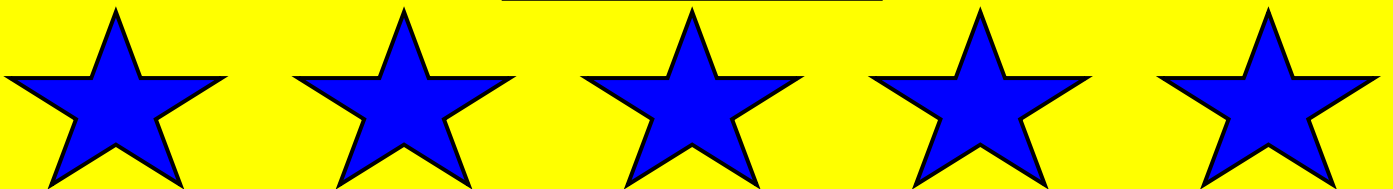
Für den „Europäischen Restaurant-Standard“ wird eine Schutzgebr ur von € 5,-- je Exemplar eingehoben, die bei Durchführung der Kategorisierung dem Antragsteller gutgeschrieben wird.

# European Restaurant Standard



A large, three-dimensional silver letter 'R' is centered on a blue background. The letter has a metallic sheen and a slight shadow, giving it a 3D appearance. It is surrounded by twelve yellow five-pointed stars arranged in a circular pattern, similar to the flag of the European Union.

2002



***Für den internen Gebrauch!***

Gesamtzahl der Beschäftigten: ..... Anzahl der Tische: ..... Anzahl der Sitzplätze: .....

**RESTAURANT-STANDARD Checklist**

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

**5-STERN-RESTAURANT****Räumliches und gastronomisches Angebot**

\*\*\*\*\*

In dieser Kategorie erwartet man eine exklusive, luxuriöse Ausstattung und stilvoll-elegante Einrichtung, die beste kreative internationaler und bodenständige Küche, sowie erstklassige perfekte Tischkultur. Glaskultur und Weinkarte von internationalem Format und ein Service, der keinen Wunsch offen lässt.

R 9500

Es gibt separate Raucherzonen

R 9501

Auf den Tischen befinden sich frische Blumen, frisches Eiswasser und ein mit einer Stoffserviette zugedecktes Gebäckkörbchen

R 9502

Speisenangebot: ein 4-gängiges Menü mit 3 Wahlmöglichkeiten bei allen Gängen und entsprechendes beträchtlich über der 4-Sterne-Kategorie liegendes à-la-carte-Angebot (25 Hauptgerichte, je 15 Vorspeisen, Beilagen, Desserts)

R 9503

Die Speisekarte und die Getränkekarte sind mindestens dreisprachig

R 9504

Vor dem Essen oder zwischen den Gängen werden Gustohäppchen (Amuses geules) auf Kosten des Hauses angeboten

R 9505

Getränke- und Speiseservice von 11.00 Uhr bis 24.00 Uhr

R 9506

Kontinentales Frühstück zeitlich unbeschränkt; reichhaltige Frühstückskarte und Frühstücksbuffet von 7.00 Uhr bis 11.00 Uhr

R 9507

Getränkekarte mit mindestens 30 Qualitätsweinen (in- und ausländisches Sortiment); fachliche Beratung durch mindestens 3 Weinsommeliers

R 9508

Stofftischtuch und Deckserviette sowie Stoffserviette zu jeder Mahlzeit R ٢ 9509

Exklusive Bar im Empfangsbereich des Restaurants R ٢ 9510

## Sonstige Bewertungskriterien

### 1. Eingangsbereich

\*\*\*\*\*

Der Eingangsbereich ist vom Speiseraum getrennt; er verfügt über eine Garderobe und eine Lounge mit Sitzgelegenheiten für mindestens 12 Personen R ٢ 8501

Es gibt einen eigenen Eingang für Mitarbeiter und Lieferanten (unabhängig von der Sesselanzahl) R ٢ 8502

### 2. Toilettenbereich

\*\*\*\*\*

Außer einer ausreichenden Anzahl von Damen- und Herren-WCs gibt es ein Behinderten-WC R ٢ 7501

Es ist ein separater Baby-Wickelraum vorhanden R ٢ 7502

### 3. Parkplätze und Garagen

\*\*\*\*\*

Für je 10 Sessel gibt es mindestens einen PKW-Abstellplatz R ٢ 6501

Auf Wunsch der Gäste wird gegen Kostenvergütung ein Chaffeur zur Verfügung gestellt R ٢ 6502

Auf Wunsch der Gäste wird gegen Kostenvergütung ein Personenfahrzeug samt Fahrer organisiert R ٢ 6503

### 4. Personalanzahl und -qualifikation

\*\*\*\*\*

Pro Beschäftigten entfallen nicht mehr als 10 Sessel R ٢ 5501

Pro Oberkellner gibt es einen Kellnerlehrling R ٢ 5502

Mindestens 20% der Kellner sprechen 3 Fremdsprachen R ٢ 5503

Außer den Weinsommeliers (siehe 9508) gibt es einen Käsesommelier R ٢ 5504

Es sind mindestens zwei Dessertwägen vorhanden R ٢ 5505

### 5. Tierhaltung

\*\*\*\*\*

Es gilt generelles Tierverbot (insbesondere Hunde-

verbot) für den Restaurant- und Eingangsbereich R ٢ 4501

Es sind ein Hundezwinger mit Gitterabteilen für mindestens 3 Hunde, sowie Frischwasser und Trockenfutter vorhanden R ٢ 4502

## 6. Organisation

\*\*\*\*\*

Es gibt mindestens 3 Computerkassen R ٢ 3501

Es werden Kreditkarten von mindestens 3 Kreditkarten-Organisationen akzeptiert R ٢ 3502

## 4-STERN-RESTAURANT

### Räumliches und gastronomisches Angebot

\*\*\*\*

In dieser Kategorie erwartet man eine erstklassige und großzügige Ausstattung, eine kreative Küche für höchste Ansprüche, gehobene Tischkultur, sowie eine erstklassige Glas- und Weinkultur und ein mit Sachkunde und Liebe gepflegter Weinkeller mit einer großen Weinauswahl, perfektem Service und entsprechender Beratung.

R ٢ 9400

Es gibt separate Raucherzonen

R ٢ 9401

Auf den Tischen befinden sich frische Blumen und ein mit einer Stoffserviette zugedecktes Gebäckkörbchen

R ٢ 9402

Speisenangebot: ein 4-gängiges Menü mit Wahlmöglichkeit bei 3 Gängen und entsprechendes à-la-carte-Angebot (20 Hauptgerichte, 10 Vorspeisen, je 12 Beilagen und Desserts)

R ٢ 9403

Die Speisekarte und die Getränkekarte sind mindestens zweisprachig

R ٢ 9404

Vor dem Essen oder zwischen den Gängen werden Gustohäppchen (Amuses geules) auf Kosten des Hauses angeboten

R ٢ 9405

Speiseservice von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr, Imbisskarte von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr und von 22.00 Uhr bis 23.00 Uhr

R ٢ 9406

Kontinentales Frühstück ab 6.00 Uhr, Frühstücksbuffet von 7.00 Uhr bis 10.00 Uhr

R ٢ 9407



Getränkekarte mit mindestens 15 Qualitätsweinen;  
fachliche Beratung durch einen Weinsommelier R ٢ 9408

Stoffischtuch und Deckserviette täglich, Stoffserviette  
zu jeder Mahlzeit R ٢ 9409

### **Sonstige Bewertungskriterien**

#### **1. Eingangsbereich**

\*\*\*\* Der Eingangsbereich ist vom Speiseraum getrennt;  
er verfügt über eine Garderobe und eine Lounge mit  
Sitzgelegenheiten für mindestens 6 Personen R ٢ 8401

Ab 60 Sesseln gibt es einen eigener Eingang für  
Mitarbeiter und Lieferanten R ٢ 8402

#### **2. Toilettenbereich**

\*\*\*\* Außer einer ausreichenden Anzahl von Damen- und  
Herren-WCs gibt es ein Behinderten-WC R ٢ 7401

Es ist ein separater Baby-Wickelraum vorhanden R ٢ 7402

#### **3. Parkplätze und Garagen**

\*\*\*\* Für je 15 Sessel gibt es mindestens einen PKW-  
Abstellplatz R ٢ 6401

Auf Wunsch der Gäste wird gegen Kostenvergütung  
ein Chaffeur zur Verfügung gestellt R ٢ 6402

#### **4. Personalanzahl und -qualifikation**

\*\*\*\* Pro Beschäftigten entfallen nicht mehr als 15 Sessel R ٢ 5401

Auf 3 Oberkellner entfallen ein Kellnerlehrling R ٢ 5402

Mindestens 50% der Kellner sprechen 2 Fremd-  
sprachen R ٢ 5403

Außer dem Weinsommeliers (siehe 9408) gibt es  
einen Käsesommelier R ٢ 5504

Es sind mindestens zwei Dessertwägen vorhanden R ٢ 5405

#### **5. Tierhaltung**

\*\*\*\* Es gilt generelles Tierverbot (insbesondere Hunde-  
verbot) für den Restaurant- und Eingangsbereich R ٢ 4401

Es ist ein Hundezwinger mit Frischwasser und Trocken-

futter vorhanden R ٢ 4402

## 6. Organisation

\*\*\*\*

Es gibt mindestens 2 Computerkassen R ٢ 3401

Es werden Kreditkarten von mindestens 3 Kreditkarten-Organisationen akzeptiert R ٢ 3402

## 3-STERN-RESTAURANT

### Räumliches und gastronomisches Angebot

\*\*\*

In dieser Kategorie erwartet man einen gutbürgerlicher Betrieb mit gediegener und einheitlicher Ausstattung, eine sehr gut, einfallsreiche und kreative Küche, gepflegte Tischkultur, sowie eine erstklassige Glas- und Weinkultur mit repräsentativer Auswahl in- und ausländischer Weine. R ٢ 9300

Es gibt separate Rauchertische R ٢ 9301

Auf den Tischen befinden sich (Kunst-)Blumengestecke und ein Gebäckkörbchen R ٢ 9302

Speisenangebot: ein 3-gängiges Menü mit Wahlmöglichkeiten beim Hauptgang und entsprechendes à-la-carte-Angebot (15 Hauptgerichte, je 8 Vorspeisen, Beilagen, Desserts) R ٢ 9303

Speiseservice von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr R ٢ 9306

Gediegenes Frühstücksangebot von 7.00 Uhr bis 10.00 Uhr R ٢ 9307

Getränkete Karte mit mindestens 8 Qualitätsweinen R ٢ 9308

Stofftisch Tuch oder Deckserviette täglich oder Tischset zu jeder Mahlzeit; Stoffserviette oder qualitativ hochwertige Papierserviette zu jeder Mahlzeit R ٢ 9309

### Sonstige Bewertungskriterien

#### 1. Eingangsbereich

\*\*\*

Ab 100 Sesseln gibt es einen eigenen Eingang für Mitarbeiter und Lieferanten R ٢ 8302

#### 2. Toilettenbereich

\*\*\*

Es gibt eine ausreichende Anzahl von Damen- und Herren-WCs R ٢ 7300

**3. Parkplätze und Garagen**

\*\*\* Für je 20 Sessel gibt es mindestens einen PKW-Abstellplatz R ٢ 6301

**4. Personalanzahl und -qualifikation**

\*\*\* Pro Beschäftigten entfallen nicht mehr als 30 Sessel R ٢ 5301

Auf 8 Kellner entfällt zumindest ein Kellnerlehrling R ٢ 5302

Mindestens 2 Kellner sprechen zumindest eine Fremdsprache R ٢ 5303

**5. Organisation**

\*\*\* Es gibt mindestens eine Computerkasse R ٢ 3301

Es werden Kreditkarten von mindestens 2 Kreditkarten-Organisationen akzeptiert R ٢ 3302

**2-STERN-RESTAURANT****Räumliches und gastronomisches Angebot**

\*\* In dieser Kategorie erwartet man eine zweckmäßige und ausreichende Ausstattung mit bescheidenem Komfort, eine perfekte bodenständigen, eine nette und saubere Tischkultur und eine mittlere Auswahl offener Rot- und Weissweine sowie von Flaschenweinen des Landes. R ٢ 9200

Speisenangebot: ein 3-gängiges Menü und entsprechendes á-la-carte-Angebot (5 Hauptgerichte, je 5 Vorspeisen, Beilagen, Desserts) R ٢ 9203

Speiseservice von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr R ٢ 9206

Einfaches Frühstücksangebot von 7.00 Uhr bis 10.00 Uhr R ٢ 9207

Getränkemenu mit mindestens 4 Qualitätsweinen R ٢ 9208

Tischsets und einfache Papierservietten zu jeder Mahlzeit R ٢ 9209

**Sonstige Bewertungskriterien****1. Toilettenbereich**

\*\* Es gibt eine ausreichende Anzahl von Damen- und

Herren-WCs R ٢ 7200

## 2. Personalanzahl und -qualifikation

\*\* Pro Beschäftigten entfallen nicht mehr als 40 Sessel R ٢ 5201

## Zusätzliche Angebote und Dienstleistungen

### Anlage, Einrichtungen, Angebote und Dienstleistungen

Zusätzliche Bequemlichkeiten für die Gäste, zusätzliche Angebote und Dienstleistungen, z.B. Chauffeurdienste, werden entsprechend ihrer Art, Qualität, Vielfalt und ihrem Komfortwert bei der Gesamtbeurteilung berücksichtigt.

Für die nachstehenden Kriterien werden jeweils 0,5 Punkte vergeben, sofern das betreffende Kriterien für die fragliche Kategorie nicht ohnedies vorgeschrieben ist:

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| Babysitter, Kinderhostess         | R ٢ 1001 |
| Bar (mit Barbedienung)            | R ٢ 1002 |
| Fernsehraum                       | R ٢ 1003 |
| Hundeaufenthaltsraum              | R ٢ 1004 |
| Kinderbeschäftigungsprogramm      | R ٢ 1005 |
| Kindergärtnerin                   | R ٢ 1006 |
| Kinderspielzimmer                 | R ٢ 1007 |
| Kinderspielplatz, gesichert       | R ٢ 1008 |
| Lounge (mit Sitzgelegenheiten)    | R ٢ 1009 |
| Tanzfläche mit live music         | R ٢ 1010 |
| Terrasse, geheizt, (teil)verglast | R ٢ 1011 |
| Tischmusik (gedämpft)             | R ٢ 1012 |
| Vinothek                          | R ٢ 1013 |
| .....                             | R ٢ 1014 |
| .....                             | R ٢ 1015 |

## Auswertung der Checklist

| Kriterien | Mögliche<br>Höchstzahl | Mindestzahl | Tatsäch-<br>liche Zahl | Plus-Punkte<br>(je 0,5 Punkte aus □ 1001- 1016) |
|-----------|------------------------|-------------|------------------------|---|
|-----------|------------------------|-------------|------------------------|---|

### Für die \*\*\*\*\*-Kategorie

|   |    |   |       |       |
|---|----|---|-------|-------|
| □ 95..  | 11 | 9 | ..... |       |
| □ 85..  | 2  | 2 | ..... |       |
| □ 75..  | 2  | 1 | ..... |       |
| □ 65..  | 3  | 2 | ..... |       |
| □ 55..  | 5  | 4 | ..... |       |
| □ 45..  | 2  | 1 | ..... |       |
| □ 35..  | 2  | 2 | ..... | ..... |
| <b>insgesamt</b> <b>27</b> <b>21</b> .....                      ..... |    |   |       |       |

\*\*\*\*-Luxus-Kategorie: Gesamtzahl: 33 Punkte

### Für die \*\*\*\*-Kategorie

|   |    |   |       |       |
|---|----|---|-------|-------|
| □ 94..  | 10 | 8 | ..... |       |
| □ 84..  | 2  | 1 | ..... |       |
| □ 74..  | 2  | 1 | ..... |       |
| □ 64..  | 2  | 1 | ..... |       |
| □ 54..  | 5  | 4 | ..... |       |
| □ 44..  | 2  | 1 | ..... |       |
| □ 34..  | 2  | 2 | ..... | ..... |
| <b>insgesamt</b> <b>25</b> <b>18</b> .....                      ..... |    |   |       |       |

### Für die \*\*\*-Kategorie

|        |   |   |       |  |
|--------|---|---|-------|--|
| □ 93.. | 8 | 7 | ..... |  |
| □ 83.. | 1 | 0 | ..... |  |
| □ 73.. | 1 | 1 | ..... |  |
| □ 63.. | 1 | 0 | ..... |  |

|                               |    |           |       |       |
|-------------------------------|----|-----------|-------|-------|
| <input type="checkbox"/> 53.. | 3  | 1         | ..... |       |
| <input type="checkbox"/> 33.. | 2  | 2         | ..... | ..... |
| <hr/>                         |    |           |       |       |
| insgesamt                     | 16 | <b>11</b> | ..... | ..... |

| Kriterien | Mögliche<br>Höchstzahl | Mindestzahl | Tatsäch-<br>liche Zahl | Plus-Punkte<br>(je 0,5 Punkte aus <input type="checkbox"/> 1001- 1016) |
|-----------|------------------------|-------------|------------------------|--|
|-----------|------------------------|-------------|------------------------|--|

---

**Für die \*\*-Kategorie**

|                               |   |          |       |       |
|-------------------------------|---|----------|-------|-------|
| <input type="checkbox"/> 92.. | 6 | 5        | ..... |       |
| <input type="checkbox"/> 72.. | 1 | 1        | ..... |       |
| <input type="checkbox"/> 52.. | 1 | 0        | ..... | ..... |
| <hr/>                         |   |          |       |       |
| insgesamt                     | 8 | <b>6</b> | ..... | ..... |

*ANMERKUNG:*

Punkte einer **höheren Kategorie** werden mit **25% höher** bewertet, d.h. mit 1,25 multipliziert.

Bei der Bewertung reiner **Abendrestaurants** werden die Kriterien R-<sup>3</sup> **9.06** und R-<sup>3</sup> **9.07** nicht berücksichtigt, d.h. die in den Gruppen R-<sup>3</sup> **95...**  
R-<sup>3</sup> **94...**, R-<sup>3</sup> **93..** und R-<sup>3</sup> **92..** erforderlichen Kriterien verringern sich um jeweils 2 Punkte.