

Hostel

Kriterienkatalog 2025-2030



Die Schweizer Klassifikation für Hostels

Die Klassifikation für Hostels wurde von HotellerieSuisse eingeführt (2025) um ein Referenzsystem für Beherbergungsbetriebe zu schaffen, welche sich gegenüber den Hotels wesentlich unterscheiden.

HotellerieSuisse klassiert Hotels, Serviced Apartments und Hostels und stellt für diese unterschiedlichen Beherbergungstypen einen jeweils unterschiedlichen Qualitätsrahmen zur Verfügung. Damit soll den Gästen eine Orientierungshilfe und den Betrieben eine Positionierungsmöglichkeit zur Verfügung gestellt werden.

Hostels zeichnen sich unter anderem dadurch aus, dass sie auch über Mehrbettzimmer oder Massenlager verfügen und in der Regel weniger Dienstleistungen anbieten. Im Vergleich zu der Hotelklassifikation und der Klassifikation von Serviced Apartments werden Hostels aber nicht in unterschiedliche Sternekategorien eingeteilt.

Begleitung durch den Fachbereich

Eine Test-Klassifikation (Selbsteinschätzung) kann von Interessenten online durchgeführt werden. Fragen zur Normeninterpretation und zu weiteren Angeboten sind an den Fachbereich zu richten: klassifikation@hotelleriesuisse.ch.

Das Angebot rund um die Schweizer Hotelklassifikation umfasst zusätzliche Dienstleistungen:

- Beratungsdienstleistungen (Planungssicherheit zur Erreichung der angestrebten Sterne- oder Spezialisierungskategorie bzw. zum Erkennen von Chancen und Lücken)
- Mystery Check (Überprüfung der Service-/Produktequalität ausserhalb des ordentlichen Klassifikationsaudits)

Diese Dienstleistungen werden von den Experten der Schweizer Hotelklassifikation ausgeführt. Mehr Informationen dazu auf hotelleriesuisse.ch/leistungen-und-support/klassifikation.

Das Klassifikationsverfahren



Es wird nicht zwischen Mindestkriterien und optionalen Kriterien unterschieden. Dementsprechend erfüllen alle klassierten Hostels sämtliche Kriterien. Des Weiteren erfüllen die Betriebe Sicherheits- und Zustandsauflagen analog der Hotellerie.

Das Verfahren unterliegt den Reglementen von HotellerieSuisse. Der Klassifikationsbeginn und die Gültigkeitsdauer richtet sich nach folgenden Eckdaten:

- Klassifikationsverfahren ausgeführt durch die Auditoren von HotellerieSuisse
- Gültigkeitsdauer von 3 Jahren
- Aufrechterhaltung der Klassifikation durch erneutes Audit vor Ort

Allgemeine Voraussetzungen

Bereich	Nr.	Kriterium
Publikation	1	Der Betrieb hält die Publikationsrichtlinien von HotellerieSuisse ein
Sicherheit	2	Der Betrieb erfüllt die Sicherheitskriterien gemäss separatem Katalog
Sauberkeit und Hygiene	3	Die Sauberkeit im Betrieb und ein hygienisch einwandfreies Angebot ist sichergestellt
Erhaltungszustand	4	Alle Einrichtungen und Ausstattungen sind funktionstüchtig, in mangelfreiem Zustand und ohne erkennbaren Investitionsstau
Mitarbeiter	5	Die Dienstleistungen werden von kompetenten und erkennbaren Mitarbeiter erbracht
Gesamteindruck	6	Der Gesamteindruck des Betriebes entspricht in Bezug auf die Materialien einfachen Anforderungen. Die Einrichtung und Ausstattung sind angemessen, gepflegt und funktionell.

Raumprogramm

Raumprogramm	7	Allgemein zugänglicher Aufenthaltsbereich ¹
	8	Mindestens die Hälfte der Betten befindet sich in Mehrbettzimmern oder Massenlager ^{2, 3, 4}
	9	Küche mit zusätzlichem Essbereich ^{5, 6}
	10	Sanitäreanlagen zur gemeinschaftlichen Nutzung ⁷

Ausstattung

Eingangsbereich	11	24h-Zutrittslösung in den Betrieb (für Gäste, welche schon eing检eckt haben)
	12	Gekennzeichnete Zone in der die Gäste empfangen und Auskünfte erteilt werden ⁸
	13	Zugängliche Schliessfächer (für Wertsachen, Gepäck, etc.)
Aufenthaltsbereich	14	Bequeme Sitzgelegenheiten (Sitzgruppe) im Aufenthaltsraum
	15	W-LAN im öffentlichen Bereich
Privatzimmer, Mehrbettzimmer und Massenlager	16	Zeitgemässe, gepflegte Matratze mit minimaler Stärke von 13 cm pro Bett
	17	Zeitgemässe, gepflegte Kopfkissen, Duvets und Bezüge pro Bett
	18	1 Leselicht pro Bett (im Privatzimmer und Mehrbettzimmer; nicht im Massenlager)
	19	Abschliessbares Fach oder Schrank pro Bett (im Mehrbettzimmer und Massenlager) ⁹
	20	2 Garderobenhaken pro Bett (im Privatzimmer, Mehrbettzimmer und Massenlager)
	21	1 Lademöglichkeit pro Bett (im Privatzimmer, Mehrbettzimmer und Massenlager)
	22	1 Tisch und 1 Stuhl pro Privatzimmer, Mehrbettzimmer und Massenlager
	23	1 Abfalleimer pro Privatzimmer, Mehrbettzimmer und Massenlager
	24	Angemessene Beleuchtung pro Privatzimmer, Mehrbettzimmer und Massenlager
	25	Verdunkelungsmöglichkeit pro Privatzimmer, Mehrbettzimmer und Massenlager

1 Pro 4 Betten stehen mindestens 1 Stuhl oder Sessel zur Verfügung (Referenz: Total der Betten des Betriebes).

2 Privatzimmer: damit sind die Zimmer mit 1 bis 3 Betten gemeint. Diese Privatzimmer müssen nicht zwingend mit Nasszellen ausgestattet sein.

3 Mehrbettzimmer: damit sind Zimmer mit 4 bis 10 Betten gemeint. Mehrbettzimmer müssen geschlechterspezifisch gekennzeichnet sein

4 Massenlager: damit sind Zimmer ab 11 Betten gemeint.

5 Küche mit zusätzlichem Essbereich: der Essbereich kann mit dem Aufenthaltsbereich kombiniert angeboten werden.

6 Küchenangebot: kann via Service am Tisch, Selbstbedienung ab Buffet oder Selbstversorgung zur Verfügung gestellt werden. Die Art des Services, das Angebot und die Öffnungszeiten müssen dem Gast vor Abschluss der Buchung sowie in einem Serviceleitfaden und auf der Website kommuniziert werden.

7 Sanitäreanlagen sind Anlagen auf den Etagen, in welchen eine minimale Anzahl an Duschen und Toiletten verfügbar sind (Referenz: Total der Betten in Mehrbettzimmer und Massenlager):
 – bei Altbauten: 1 Dusche pro 12 Betten und 1 WC pro 12 Betten
 – bei Neubauten: 1 Dusche pro 10 Betten und 1 WC pro 8 Betten

8 Diese Zone kann sich an einer klassischen Rezeption, im Aufenthaltsbereich, beim Büro, an der Bar, etc. befinden.

9 Im Privatzimmer ist eine Garderobe mit Aufhängevorrichtungen ausreichend.

Bereich	Nr.	Kriterium
Privatzimmer, Mehrbettzimmer und Massenlager	26	Minimale Matratzengrösse: 80x190 cm
	27	Im Mehrbettzimmer und Massenlager: minimaler Abstand zum nächsten Bett von 75cm (Mehrbettzimmer) oder Abtrennung im Kopfbereich (Massenlager).
	28	Im Mehrbettzimmer und Massenlager: minimaler Abstand vom obersten Bett bis zur Decke von 75 cm
	29	Im Mehrbettzimmer: minimale Grösse des Raums: 4 m ² pro Bett oder 5 m ³ pro Bett
Sanitärkomfort	30	Pro Duschzelle: Duschvorhang oder gleichwertige Trennvorrichtung
	31	Pro Duschzelle: Aufhängevorrichtung für Frottéewäsche
	32	Pro WC: WC-Papierreserverolle
	33	Waschbecken mit Ablagefläche und Spiegel
	34	Pro Waschbecken: Steckdose in Spiegelnähe
	35	Pro Etagenbereich: Seife und Handtrocknungsmöglichkeit
	36	Pro Etagenbereich oder pro Nasszelle in den Zimmern: Abfalleimer
Sanitärkomfort auf den Etagen	37	Angemessene Beleuchtung
	38	Private, abschliessbare Vorzone zum Umziehen bei den Duschen
	39	Geschlechtergetrennte Duschen ¹⁰
	40	Falls Fenster vorhanden: Sichtschutz
Essbereich	41	Ausreichende Lüftung (Frischluft und/oder Lüftung)
	42	Tische mit ausreichend Stühlen ¹¹
	43	Abräumstation

Dienstleistungen

Gästekbetreuung	44	24 Stunden Erreichbarkeit, digital oder per Telefon
	45	5 Stunden physische Verfügbarkeit ¹² im Betrieb ODER 24 Stunden Self-Check-in/-out
Zahlungsart	46	Bargeldlose Bezahlung
Online-Aktivitäten	47	Serviceleitfaden (gedruckt oder digital) ¹³
	48	Website mit aktuellen Informationen ¹⁴
Zimmerreinigung	49	Privatzimmer, Mehrbettzimmer und Massenlager: täglicher Zimmercheck mit minimaler Grundreinigung
	50	Sanitäranlagen: tägliche Reinigung
Wäsche ¹⁵	51	Immer vorhanden: Bettwäsche auf Anfrage erhältlich: Frottéewäsche
Gastronomie	52	Getränkeangebot im Betrieb (bedient oder in Selbstbedienung)
	53	Mindestens am Abend: Kleines Speiseangebot steht (bedient oder in Selbstbedienung) zur Verfügung. ¹⁶ ODER Speisen können selbst zubereitet werden und im Betrieb eingenommen werden. ¹⁶
	54	Continental-Breakfast steht (bedient oder in Selbstbedienung) zur Verfügung. ¹⁶ ODER Frühstück kann selbst zubereitet werden und im Betrieb eingenommen werden. ¹⁶

10 Wenn direkter Zugang vom Gang/Korridor, können Duschen geschlechterneutral sein.

11 Pro 4 Betten mindestens einen Sitzplatz (Referenz: Total der Betten).

12 Verantwortliche Person ist im Haus in kurzer Gehdistanz verfügbar.

13 Dem Serviceleitfaden sind mindestens die Frühstückszeiten, Öffnungszeiten von Einrichtungen und Check-out-Zeiten sowie alle Leistungen, welche auf Anfrage zur Verfügung stehen, zu entnehmen.

14 Enthält realistische Bilder und Angaben zu Anfahrt/Wegbeschreibung mit PW/ÖV sowie zu Zimmerausstattung und Gastronomieangebot.

15 Dienstleistung auf Anfrage muss im Serviceleitfaden erwähnt sein. Bettwäsche kann, muss aber nicht, durch den Betrieb eingebettet sein.

16 Den Gästen steht die dafür nötige Infrastruktur sowie Utensilien (Teller, Besteck, Pfannen, etc.) zur Verfügung.

Nachhaltigkeit

Bereich	Nr.	Kriterium
Ressourcenverbrauch	55	Jährliches Messen des Ressourcenverbrauchs des Betriebs ¹⁷

- 17 Labels/Zertifikate/Systeme – Mit einem gültigen Nachweis eines von HotellerieSuisse anerkannten Labels, Zertifikat oder Umweltmanagementsystem gilt das Kriterium als erfüllt.
HS-Erfassungstool – Für Betriebe ohne solche Zertifikate stellt HotellerieSuisse ein eigenes Erfassungssystem zur Verfügung. Mit jährlicher Erfassung des Verbrauchs gilt das Kriterium als erfüllt.
Übergangszeit – Für den Nachweis oder die Ausführung der erwähnten Möglichkeiten gilt die Übergangszeit bis Ende des Jahres 2027.

Impressum
November 2024

Herausgeberin
HotellerieSuisse, Bern

Sprachen
Deutsch, Französisch,
Italienisch

HotellerieSuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
CH-3001 Bern

klassifikation@hotelleriesuisse.ch
[hotelleriesuisse.ch](https://www.hotelleriesuisse.ch)

