

Quy định

VỀ tiêu chuẩn xếp hạng khách sạn

(Ban hành kèm theo Quyết định số 02 /2001/QĐ-TCDL
ngày 27 tháng 4 năm 2001 của Tổng cục Du lịch)

Khách sạn là công trình kiến trúc được xây dựng độc lập, có quy mô từ 10 buồng ngủ trở lên, bảo đảm chất lượng về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dịch vụ cần thiết phục vụ khách du lịch.

Khách sạn đạt tiêu chuẩn xếp hạng từ 1 đến 5 sao: là khách sạn có cơ sở vật chất, trang thiết bị, chất lượng phục vụ cao, đáp ứng được nhu cầu đa dạng của khách du lịch về ăn, nghỉ, sinh hoạt, giải trí theo tiêu chuẩn của từng hạng, phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế, được đánh giá thông qua các chỉ tiêu :

1. Vị trí, kiến trúc
2. Trang thiết bị, tiện nghi phục vụ
3. Dịch vụ và mức độ phục vụ
4. Nhân viên phục vụ
5. Vệ sinh

Khách sạn hạng càng cao, yêu cầu chất lượng phục vụ, trang thiết bị tiện nghi, số lượng các dịch vụ càng phải đầy đủ, hoàn hảo, đáp ứng được yêu cầu đa dạng của khách.

1. Vị trí, kiến trúc

- Vị trí : Khách sạn phải được xây dựng cách bệnh viện, trường học ít nhất 100 mét căn cứ vào ranh giới giữa hai cơ sở; không được nằm trong hoặc liền kề khu vực quốc phòng, an ninh và các mục tiêu cần được bảo vệ theo quy định hiện hành.

- Thiết kế kiến trúc:

Dây truyền phục vụ giữa các bộ phận và trong từng bộ phận dịch vụ trong khách sạn : được bố trí hợp lý, bảo đảm thuận tiện, một chiều.

Bảng tên; hạng khách sạn; phù hiệu khách sạn (nếu có) : được đặt ở nơi dễ thấy (kể cả ban ngày và ban đêm).

Cửa ra, vào của khách sạn : được bố trí thuận tiện, tối thiểu phải có 2 cửa, cửa dành riêng cho khách và cửa dành riêng cho cán bộ, công nhân viên phục vụ trong khách sạn.

Chỗ để xe : Khách sạn phải bố trí chỗ để xe cho khách.

Buồng : Diện tích tối thiểu của buồng ngủ, phòng vệ sinh (m²)

Buồng ngủ:

Buồng 2 phòng: 22 m²

Buồng đơn : 9 m²

Buồng đôi: 14 m²

Buồng 3, 4 giường : 18 m²

Phòng vệ sinh: 4 m²

Các khách sạn phục vụ khách với mục đích nghỉ dưỡng (nghỉ biển, nghỉ núi...) nên có diện tích để đặt thêm giường thứ 3 (trong trường hợp khách yêu cầu).

Sảnh : Sảnh đón tiếp (nơi có cửa ra, vào chính của khách sạn) phải đủ rộng để đón khách, phù hợp với quy mô của khách sạn.

Phòng vệ sinh ở các khu vực công cộng (khu vực đón tiếp, phòng ăn...) có phòng cho nam và nữ riêng.

2. Trang thiết bị, tiện nghi phục vụ:

- Hệ thống điện :

Độ chiếu sáng đảm bảo theo yêu cầu của từng khu vực.

Đèn cấp cứu để phòng khi có sự cố xảy ra.

Cung cấp điện đầy đủ 24/24 giờ cho sinh hoạt và phục vụ.

- Hệ thống nước :

Nước đủ cho sinh hoạt và phòng cháy, chữa cháy 24/24 giờ.

Cấp nước nóng : 24/24 giờ.

Hệ thống xử lý nước thải và chất thải, đảm bảo tiêu chuẩn về vệ sinh môi trường.

- Trang thiết bị phòng cháy, chữa cháy : Có hệ thống báo cứu hỏa và phương tiện phòng cháy, chữa cháy.

- Phòng vệ sinh công cộng : có trang bị máy hơ tay, hoặc khăn tay, giấy lau tay.

3. Dịch vụ và mức độ phục vụ

Các dịch vụ được qui định theo từng hạng khách sạn và phải luôn sẵn sàng phục vụ.

4. Nhân viên phục vụ

- Về nghiệp vụ : Những người quản lý và nhân viên phục vụ phải qua đào tạo và bố trí theo đúng nghiệp vụ chuyên môn.

- Về sức khỏe : Những nhân viên phục vụ phải qua kiểm tra sức khỏe (có giấy chứng nhận).

- Về trang phục : Những người quản lý và nhân viên phục vụ phải mặc đồng phục đúng theo quy định của khách sạn đối với từng chức danh và từng bộ phận dịch vụ trong thời gian làm việc tại khách sạn.

5. Vệ sinh

Thực hiện các biện pháp để bảo đảm yêu cầu về vệ sinh trong các lĩnh vực sau :

Vệ sinh môi trường, cảnh quan xung quanh khách sạn

Vệ sinh các khu vực trong khách sạn.

Vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ phục vụ khách.

Vệ sinh thực phẩm.

Vệ sinh cá nhân (đối với nhân viên phục vụ)

Yêu cầu về vị trí, kiến trúc

Các chỉ tiêu	1 sao	2 sao	3 sao	4 sao	5 sao
1. Vị trí	- Giao thông thuận tiện - Môi trường, cảnh quan đảm bảo vệ sinh	- Giao thông thuận tiện - Môi trường, cảnh quan đảm bảo vệ sinh	- Giao thông thuận tiện - Môi trường cảnh quan sạch, đẹp	- Giao thông thuận tiện - Môi trường cảnh quan sạch, đẹp	- Giao thông thuận tiện - Môi trường cảnh quan sạch, đẹp
2. Thiết kế kiến trúc	- Thiết kế kiến trúc đạt tiêu chuẩn, có thể sử dụng thiết kế mẫu	- Thiết kế kiến trúc đạt tiêu chuẩn, vật liệu xây dựng tốt	- Kiến trúc, xây dựng đẹp, vật liệu xây dựng tốt, nội ngoại thất được thiết kế hợp lý	- Kiến trúc, xây dựng kiểu dáng đẹp, vật liệu xây dựng chất lượng cao, nội ngoại thất được thiết kế hợp lý, đẹp	- Kiến trúc cá biệt, kiểu dáng đẹp, vật liệu xây dựng cao cấp. Nội ngoại thất được thiết kế đẹp, trang nhã, toàn cảnh được thiết kế thống nhất

3. Qui mô khách sạn (số lượng buồng)	- Có tối thiểu 10 buồng	- Có tối thiểu 20 buồng	- Có tối thiểu 50 buồng	- Có tối thiểu 80 buồng	- Có tối thiểu 100 buồng
4. Không gian xanh	- Chậu cây xanh đặt ở những nơi công cộng	- Có sân trời, chậu cây xanh ở những nơi công cộng	- Có sân, vườn cây xanh (Không bắt buộc đối với các khách sạn ở trung tâm thành phố)	- Không bắt buộc đối với các khách sạn ở trung tâm thành phố)	- Có sân và vườn rộng (Không bắt buộc đối với các khách sạn ở trung tâm thành phố)
5. Khu vực gửi xe	- Có nơi gửi xe cho khách ngoài khu vực khách sạn	- Có nơi gửi xe cho khách ngoài khu vực khách sạn	- Có nơi gửi xe cho khách ngoài khu vực khách sạn	- Nơi gửi xe trong khu vực khách sạn, đủ cho 30 % tổng số buồng (Không bắt buộc đối với các khách sạn xây dựng trước ngày 1/1/1995)	- Nơi gửi xe trong khu vực khách sạn, đủ cho 50 % tổng số buồng (Không bắt buộc đối với các khách sạn xây dựng trước ngày 1/1/1995)
6. Các loại phòng ăn, uống	- Phòng ăn - Bar thuộc phòng ăn	- Phòng ăn - Bar thuộc phòng ăn	- Các phòng ăn - Bar	- Các phòng ăn Âu, á - Các phòng tiệc - Phòng ăn đặc sản - Bar - Bar đêm (có sàn nhảy và dàn nhạc)	- Các phòng ăn Âu, á - Các phòng tiệc - Các phòng ăn đặc sản - Các bar - Bar đêm (có sàn nhảy và dàn nhạc)
7. Khu phục vụ hành chính	- Phòng làm việc của giám đốc, phó giám đốc - Phòng nghiệp vụ chuyên môn - Phòng trực (chung cho tất cả các buồng trong khách sạn) - Phòng cho nhân viên phục vụ : + Phòng thay quần áo + Phòng tắm, vệ sinh - Kho để đồ - Khu bếp, kho bảo quản thực phẩm Khu bếp: Tường ốp gạch men sứ, cao tối thiểu 2 m, sàn lát vật liệu chống trơn Có hệ thống thông gió tốt	- Phòng làm việc của giám đốc, phó giám đốc - Phòng nghiệp vụ chuyên môn - Phòng trực (chung cho tất cả các buồng trong khách sạn) - Phòng cho nhân viên phục vụ : + Phòng thay quần áo + Phòng tắm, vệ sinh - Kho để đồ - Khu bếp, kho bảo quản thực phẩm Khu bếp : Tường ốp gạch men sứ, cao tối thiểu 2 m, sàn lát vật liệu chống trơn. Có hệ thống thông gió tốt	- Phòng làm việc của giám đốc, phó giám đốc - Phòng tiếp khách - Các phòng nghiệp vụ chuyên môn, kỹ thuật - Phòng trực tầng - Phòng cho nhân viên phục vụ : + Phòng thay quần áo riêng cho nam và nữ + Phòng tắm, vệ sinh riêng cho nam và nữ - Khu giặt là - Kho để đồ - Khu bếp, kho bảo quản thực phẩm Khu bếp : +Tường phải ốp gạch men sứ, cao tối thiểu 2 m, sàn lát vật liệu chống trơn +Khu vực chế biến thức ăn nóng, nguội được tách riêng Có hệ thống thông gió tốt	- Phòng làm việc của giám đốc, phó giám đốc - Phòng tiếp khách - Các phòng nghiệp vụ chuyên môn, kỹ thuật - Phòng trực tầng - Phòng cho nhân viên phục vụ : + Phòng thay quần áo riêng cho nam và nữ + Phòng tắm, vệ sinh riêng cho nam và nữ + Phòng ăn cho nhân viên phục vụ - Khu giặt là - Kho để đồ - Khu bếp, kho bảo quản thực phẩm Khu bếp : +Tường ốp gạch men sứ, cao tối thiểu 2 m, sàn lát vật liệu chống trơn + Khu vực chế biến thức ăn nóng, nguội được tách riêng + Trang bị đủ kho lạnh, các kho đủ thông thoáng + Có cửa cách âm, cách nhiệt và cách mùi, phòng đệm giữa bếp và phòng ăn. Có hệ thống thông gió tốt	- Phòng làm việc của giám đốc, phó giám đốc - Phòng tiếp khách - Các phòng nghiệp vụ chuyên môn, kỹ thuật - Phòng trực tầng - Phòng cho nhân viên phục vụ : + Phòng thay quần áo riêng cho nam và nữ + Phòng tắm, vệ sinh riêng cho nam và nữ + Phòng ăn cho nhân viên phục vụ - Khu giặt là - Kho để đồ - Khu bếp, kho bảo quản thực phẩm Khu bếp : +Tường ốp gạch men sứ, cao tối thiểu 2 m, sàn lát vật liệu chống trơn + Khu vực chế biến thức ăn nóng, nguội được tách riêng + Trang bị đủ kho lạnh, các kho đủ thông thoáng + Có cửa cách âm, cách nhiệt và cách mùi, phòng đệm giữa bếp và phòng ăn. Có hệ thống thông gió tốt

Trang thiết bị nội thất buồng khách sạn 1 sao

1- Đồ gỗ

Giường ngủ
Bàn đầu giường
Tủ để quần áo
Bàn và ghế ngồi làm việc (có thể đặt thêm gương để làm bàn trang điểm)
Bàn trà, ghế
Hộp màn (trong trường hợp có muỗi)
Giá để hành lý

2- Đồ vải

Đệm mút có vải bọc
Ga trải giường
Gối
Chăn len có vỏ bọc
Ri đô che cửa 2 lớp (vải mỏng màu sáng, vải dày màu tối)

3- Đồ điện

Điện thoại
Đèn đầu giường
Đèn bàn làm việc
Đèn phòng
Ti vi cho 80 % số buồng
Điều hoà nhiệt độ cho 80 % số buồng (còn lại dùng quạt điện)
Tủ lạnh cho 80 % số buồng

4- Đồ sành sứ, thủy tinh

Bộ ấm chén uống trà (nếu khách có yêu cầu)
Phích nước (nếu khách có yêu cầu)
Cốc thủy tinh
Bình nước lọc
Gạt tàn thuốc lá

5- Các loại khác

“Mắt thần” trên cửa buồng
Dây khoá xích (khoá an toàn cho phòng ngủ)
Mắc treo quần áo (để trong tủ)
Dép đi trong nhà (mỗi giường một đôi)
Sọt đựng rác
Túi kim chỉ
Túi đựng đồ giặt là

Cấp da đựng : các ấn phẩm quảng cáo dịch vụ trong khách sạn và giá cả, danh bạ điện thoại, nội quy khách sạn, nội quy về số lượng trang thiết bị, bảng không quấy rầy.

Yêu cầu về nhân viên phục vụ

Các chỉ tiêu	1 sao	2 sao	3 sao	4 sao	5 sao
1. Chuyên môn, nghiệp vụ, hình thức	<p><u>Đối với cán bộ quản lý khách sạn (giám đốc)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình độ văn hoá : Đại học - Trình độ chuyên môn : + Đã qua khoá học quản trị kinh doanh khách sạn tối thiểu 3 tháng + Đã công tác tại khách sạn tối thiểu 1 năm - Trình độ ngoại ngữ: biết một ngoại ngữ thông dụng (bảng B), đủ khả năng giao tiếp - Hình thức bên ngoài : không có dị tật, có khả năng giao tiếp ngoài : không có dị tật, có khả năng giao tiếp <p><u>Đối với nhân viên phục vụ :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tỷ lệ được đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ (trừ những lao động đơn giản) : 90% - Ngoại ngữ : Nhân viên trực tiếp phục vụ biết 1 ngoại ngữ thông dụng trong phạm vi giao dịch - Ngoại hình cân đối, không có dị tật, có khả năng giao tiếp (đặc biệt 	<p><u>Đối với cán bộ quản lý khách sạn (giám đốc)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình độ văn hoá : Đại học - Trình độ chuyên môn : + Đã qua khoá học quản trị kinh doanh khách sạn hoặc quản lý kinh tế du lịch tối thiểu 3 tháng (nếu không phải là đại học chuyên ngành) + Đã công tác tại khách sạn tối thiểu 1 năm - Trình độ ngoại ngữ: biết một ngoại ngữ thông dụng (bảng B), đủ khả năng giao tiếp - Hình thức bên ngoài : không có dị tật, có khả năng giao tiếp <p><u>Đối với nhân viên phục vụ :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tỷ lệ được đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ (trừ những lao động đơn giản) : 95% - Ngoại ngữ : Nhân viên trực tiếp phục vụ biết 1 ngoại ngữ thông dụng trong phạm vi giao dịch - Ngoại hình cân 	<p><u>Đối với cán bộ quản lý khách sạn (giám đốc)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình độ văn hoá : Đại học - Trình độ chuyên môn : + Đã qua khoá học quản trị kinh doanh khách sạn hoặc quản lý kinh tế du lịch tối thiểu 6 tháng (nếu không phải là đại học chuyên ngành) + Đã tham gia công tác quản lý (từng phần) trong khách sạn tối thiểu 2 năm - Trình độ ngoại ngữ: biết một ngoại ngữ thông dụng (bảng C), giao tiếp thông thạo - Hình thức bên ngoài : không có dị tật, phong cách giao tiếp lịch sự, sang trọng <p><u>Đối với nhân viên phục vụ :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tỷ lệ được đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ (trừ những lao động đơn giản) : 100% - Ngoại ngữ : Nhân viên trực tiếp phục vụ biết 1 ngoại ngữ thông dụng ở mức độ thông thạo - Ngoại hình cân đối, không có dị tật, có khả năng giao 	<p><u>Đối với cán bộ quản lý khách sạn (Giám đốc)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình độ văn hoá: Đại học - Trình độ chuyên môn : + Đã qua khoá học quản trị kinh doanh khách sạn hoặc quản lý kinh tế du lịch tối thiểu 1 năm (nếu không phải là đại học chuyên ngành) + Đã tham gia công tác quản lý (từng phần) trong khách sạn tối thiểu 3 năm - Trình độ ngoại ngữ: biết một ngoại ngữ thông dụng ở mức độ thông thạo - Hình thức bên ngoài : không có dị tật, phong cách giao tiếp lịch sự, sang trọng <p><u>Đối với nhân viên phục vụ :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tỷ lệ được đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ (trừ những lao động đơn giản) : 100% - Ngoại ngữ : Nhân viên trực tiếp phục vụ biết 1 ngoại ngữ thông dụng ở mức độ thông thạo Riêng tiếp tân viên, điện thoại viên, 	<p><u>Đối với cán bộ quản lý khách sạn (Giám đốc)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình độ văn hoá: Đại học - Trình độ chuyên môn : + Đã qua khoá học quản trị kinh doanh khách sạn hoặc quản lý kinh tế du lịch tối thiểu 1 năm (nếu không phải là đại học chuyên ngành) + Đã tham gia công tác quản lý (từng phần) trong khách sạn tối thiểu 3 năm - Trình độ ngoại ngữ: biết một ngoại ngữ thông dụng ở mức độ thông thạo - Hình thức bên ngoài : không có dị tật, phong cách giao tiếp lịch sự, sang trọng <p><u>Đối với nhân viên phục vụ :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tỷ lệ được đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ (trừ những lao động đơn giản) : 100% - Ngoại ngữ : Nhân viên trực tiếp phục vụ biết 1 ngoại ngữ thông dụng ở mức độ thông thạo Riêng tiếp tân viên, điện thoại viên, Maitre d' Hotel (mét-

	đối với nhân viên trực tiếp phục vụ)	đối, không có dị tật, có khả năng giao tiếp (đặc biệt đối với nhân viên trực tiếp phục vụ)	tiếp (đặc biệt đối với nhân viên trực tiếp phục vụ)	Maitre d' Hotel (mét-đô-ten) : biết 1 ngoại ngữ thông thạo và 1 ngoại ngữ trong phạm vi giao tiếp - Ngoại hình cân đối, không có dị tật, có khả năng giao tiếp (đặc biệt đối với nhân viên trực tiếp phục vụ)	đô-ten) : biết 2 ngoại ngữ ở mức thông thạo - Ngoại hình cân đối, không có dị tật, có khả năng giao tiếp (đặc biệt đối với nhân viên trực tiếp phục vụ) - Ngoại hình cân đối, không có dị tật, có khả năng giao tiếp (đặc biệt đối với nhân viên trực tiếp phục vụ)
2. Chất lượng và thái độ phục vụ	- Chất lượng phục vụ và thái độ phục vụ tốt	- Chất lượng phục vụ và thái độ phục vụ tốt	- Chất lượng phục vụ và thái độ phục vụ tốt	- Chất lượng phục vụ và thái độ phục vụ rất tốt, tận tình, chu đáo luôn sẵn sàng đáp ứng mọi yêu cầu chính đáng của khách	- Chất lượng phục vụ hoàn hảo, thái độ phục vụ tận tình, chu đáo, luôn sẵn sàng đáp ứng mọi yêu cầu chính đáng của khách

Trang thiết bị phòng vệ sinh khách sạn 1 sao (Trong buồng ngủ của khách)

Chậu rửa mặt (Lavabo)
 Bàn cầu bệt có nắp
 Vòi tắm hoa sen di động
 Vòi nước nóng, lạnh (hoà được vào nhau)
 Giá kính trên lavabo (hoặc bệ đá)
 Gương soi (trên Lavabo)
 Giá treo khăn mặt, khăn tắm
 Khăn mặt và khăn tắm
 Mắc treo quần áo khi tắm
 Xà phòng tắm
 Cốc đánh răng
 Bàn chải đánh răng, kem đánh răng
 Hộp đựng giấy vệ sinh và cuộn giấy vệ sinh
 Sọt đựng rác nhựa có nắp

Chất lượng trang thiết bị của từng hạng khách sạn (Dùng để tham khảo)

Loại trang thiết bị	Khách sạn loại 1, 2 sao	Khách sạn loại 3, 4, 5 sao
I- Buồng		
1- Đồ gỗ	Có thể dùng đồ bán sẵn, không bị sứt, xước ..., đồng màu với các trang thiết bị khác trong phòng (không nên dùng bàn, ghế nhựa)	Gỗ chất lượng cao (tấm, ướp, sơn, ép...)ép. Thiết kế kiểu dáng đẹp, đồng bộ về màu sắc, kiểu dáng, kích cỡ và đồng màu với các trang thiết bị khác trong phòng, thể hiện

		được sự sang trọng, lịch sự
2- Đồ vải	<ul style="list-style-type: none"> - Ga (bọc đệm, bọc gối) dùng vải cotton trắng, không để xảy ra tình trạng bị ố, thủng... - Ri đô 2 lớp : Lớp dây có thể dùng bằng vải thun - Tấm phủ giường có thể dùng vải thun (Ri đô, tấm phủ giường phải cùng gam màu, phù hợp với mẫu trang thiết bị khác và màu của tường) - Khăn mặt, khăn tắm bằng sợi bông trắng, không để xảy ra tình trạng bị ngả màu 	<ul style="list-style-type: none"> - Ga (bọc đệm, bọc gối) dùng vải cotton trắng, không để xảy ra tình trạng bị ố, thủng... - Ri đô 2 lớp : Lớp dây có thể dùng bằng vải thun - Tấm phủ giường có thể dùng vải thun (Ri đô, tấm phủ giường phải cùng gam màu, phù hợp với mẫu trang thiết bị khác và màu của tường) - Khăn mặt, khăn tắm bằng sợi bông trắng, không để xảy ra tình trạng bị ngả màu. - Đệm : Dùng loại dây 20 cm, độ đàn hồi tốt - Ga (bọc đệm, bọc gối) dùng vải cotton trắng - Ri đô 2 lớp : Lớp dây có thể dùng bằng vải thô, cứng; lớp mỏng bằng ren trắng. - Tấm phủ giường bằng vải thô dây (hoặc trần bông) - Thảm mịn, có khả năng chống cháy (Ri đô, tấm phủ giường, thảm trải phải cùng gam màu, phù hợp với mẫu trang thiết bị khác và màu của tường) - Khăn mặt, khăn tắm bằng sợi bông trắng, có in chìm biểu tượng và tên của khách sạn
3- Đồ điện	<p>Có thể sử dụng điều hoà (2 chiều) riêng cho từng phòng, không có tiếng ồn, không bị rò rỉ; vỏ tuyến có thể dùng loại 14 Inch; tủ lạnh 50 lít.</p> <p>Các loại đồ điện luôn đảm bảo hoạt động tốt.</p>	<p>Nên dùng điều hoà trung tâm, vỏ tuyến từ 21 Inch trở lên, tủ lạnh nhỏ 50 lít.</p> <p>Các loại đồ điện nên sử dụng đồ của các hãng có chất lượng tốt và rất tốt.</p>
4- Đồ sành sứ, thuỷ tinh	<ul style="list-style-type: none"> - Cốc, tách có thể sử dụng loại bán sẵn, nhưng cần đảm bảo sự đồng bộ - Lavabo, bồn tắm, bàn cầu có thể sử dụng hàng sản xuất tại địa phương, không để tình trạng bị ố, nứt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cốc, tách nên sử dụng loại men trắng, có in biểu tượng, tên của khách sạn - Lavabo, bồn tắm, bàn cầu nên dùng men trắng của những hãng sản xuất có chất lượng tốt và rất tốt.
II- Phòng ăn		
1- Đồ vải	Khăn trải bàn bằng vải cotton trắng	Khăn trải bàn bằng vải cotton trắng
2- Dụng cụ ăn, uống	- Bát, đĩa, chén... có thể dùng đồ bán sẵn, đảm bảo đồng bộ, không để tình trạng bị ố	- Bát, đĩa, chén... nên dùng loại men trắng, có in biểu tượng, tên của khách sạn. Có lưu ý tới tính chất

		<p>cỦa từng loại phòng ăn mà sử dụng cho phù hợp</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thìa, đĩa nên dùng bằng Inox (nên có một số lượng nhất định thìa, đĩa bằng bạc để dùng trong những bữa tiệc sang trọng) - Đũa ăn nên dùng bằng nhựa
3- Đồ gỗ (bàn ghế)	Có thể dùng đồ bán sẵn (không nên dùng đồ nhựa)	Dùng gỗ có chất lượng tốt, kiểu dáng đẹp. Đặc biệt đối với ghế ngồi ăn nên dùng ghế bọc đệm, màu sắc trang nhã, hài hoà, thể hiện được sự sang trọng, lịch sự.
III- Tiếp tân (chủ yếu là đồ gỗ)	- Bàn ghế trong khu vực tiền sảnh có thể dùng đồ mua sẵn	- Quầy tiếp tân nên dùng bằng gỗ chất lượng cao (tấm, ướp, sơn, ép...) kiểu dáng đẹp. - Bàn ghế trong khu vực tiền sảnh nên dùng bàn, ghế salon, đệm bọc vải thô, màu sắc, hài hoà, trang nhã
IV- Bếp	- Bàn sơ chế, chế biến, dụng cụ nấu luôn đảm bảo sạch sẽ.	- Bàn để sơ chế, chế biến nên bọc bằng Inox - Dụng cụ nấu luôn đảm bảo độ mới, sạch