


ЕВРАЗИЙСКИЙ РЕЙТИНГ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА



ЕДИНСТВЕННЫЙ В ЕВРАЗИИ РЕЙТИНГ
ДЛЯ ВАШЕГО СТАТУСА И ПРЕСТИЖА
Рейтинг, с которым сверяются ваши посетители.





A wide-angle photograph of a luxurious restaurant interior. The room is characterized by a large, multi-tiered chandelier with numerous white shades and crystal accents hanging from a ceiling with gold leaf detailing. The walls are lined with tall, gold-trimmed columns and large windows with deep blue curtains. The floor is covered in a patterned blue and gold carpet. Several round and rectangular tables are set with white tablecloths and blue chairs. In the foreground, there are long white tables with blue sofas and orange chairs, serving as a lounge or bar area. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

Первая система
Всемирной звездности ресторанов
с момента создания Мишлен



Евразийский рейтинг Объектов общественного питания И гостиничного бизнеса

Основная цель создания Рейтинга – возрождение и развитие культуры гостеприимства, формирующей общее впечатление не только от отдельного заведения, но и от каждой страны в целом.

Рейтинг формируется на основании заключений комиссий, состоящих из авторитетных экспертов.

ОСНОВНЫМИ ЗАДАЧАМИ РЕЙТИНГА ЯВЛЯЮТСЯ:

- формирование доверия клиентов к заведениям-участникам Рейтинга;
- предоставление потребителям необходимой и достоверной информации о соответствии объекта рейтинговой категории, предусмотренной настоящим порядком классификации;
- повышение конкурентоспособности услуг и привлекательности объектов рейтингования, направленное на увеличение туристического потока и развитие внутреннего и въездного туризма за счет укрепления доверия потребителей к участникам Рейтинга.

УНИКАЛЬНОСТЬ

Рейтинг основан на первой системе всемирной звездности ресторанов с момента создания гида Мишлен.

Система звезд Рейтинга защищена юридически.

Рейтинг строится на основе анкетирования независимых квалифицированных экспертов.

ВОЗМОЖНОСТИ

Профессиональное признание и популярность.

Включение заведения в программу евразийского туристического кластера.

Информационное продвижение в евразийских туристических и информационных центрах.

ПРИВИЛЕГИИ

Экспертное консультирование и возможность персонального продвижения.

Возможность участия в евразийской инвестиционной программе.

Право использования в рекламе и PR престижного сертификата звездности.

Участниками Рейтинга могут стать любые объекты общественного питания и гостиничного бизнеса, расположенные в странах Евразии.

ПОРЯДОК РЕЙТИНГОВАНИЯ



Чтобы инициировать рейтингование, представителю объекта общественного питания или гостиничного бизнеса необходимо подать заявку в установленной форме.

После первичной проверки заявки объект проходит процедуру экспертной оценки качества. Итогом оценки являются присуждение звезд в количестве от нуля до пяти в соответствии с выявленными характеристиками и публикация.

Объект, получивший нулевую оценку, не включается в Рейтинг и не получает доступа к соответствующим преимуществам. В случае присуждения хотя бы одной звезды в публичном Рейтинге участник получает сертификат соответствующего уровня, имеющий уникальный номер, дату выдачи, а также соответствующие уровню преимущества.

Включенные в публичный Рейтинг участники награждаются официальными дипломами с указанием звездности на ежегодной торжественной церемонии.

Присвоенная объекту звездность действительна в течение года, после чего он получает право подать заявку на новую оценку.



БАЗОВЫЕ КРИТЕРИИ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗАВЕДЕНИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- Качество блюд и напитков.
- Уровень сервиса и клиентоориентированность.
- Чистота и безопасность.
- Дизайн пространства.
- Удобство расположения и доступность для посетителей.
- Разнообразие меню и наличие вариантов питания для разных диет.
- Соотношение цена-качество.
- Репутация заведения и отзывы клиентов.
- Точность предоставляемой объектом информации, выполнение обязательств.
- Наличие уникальных характеристик в меню, дизайне, концепции заведения.



БАЗОВЫЕ КРИТЕРИИ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОБЪЕКТОВ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

- Комфорт номеров и выбор вариантов размещения, в том числе для семей и групп.
- Уровень сервиса и клиентоориентированность.
- Чистота и безопасность.
- Дизайн пространства.
- Удобство расположения и доступность для посетителей.
- Наличие и уровень дополнительных услуг (паркинг, бассейн, спа-центр, тренажерный зал, минимаркет и т.д.).
- Соотношение цена-качество.
- Репутация объекта и отзывы клиентов.
- Точность предоставляемой объектом информации, выполнение обязательств.
- Наличие уникальных характеристик в наборе услуг, дизайне, концепции.

EURASIAN RATING
OF FOOD AND HOSPITALITY SERVICES



CERTIFICATE

No. G-2-17

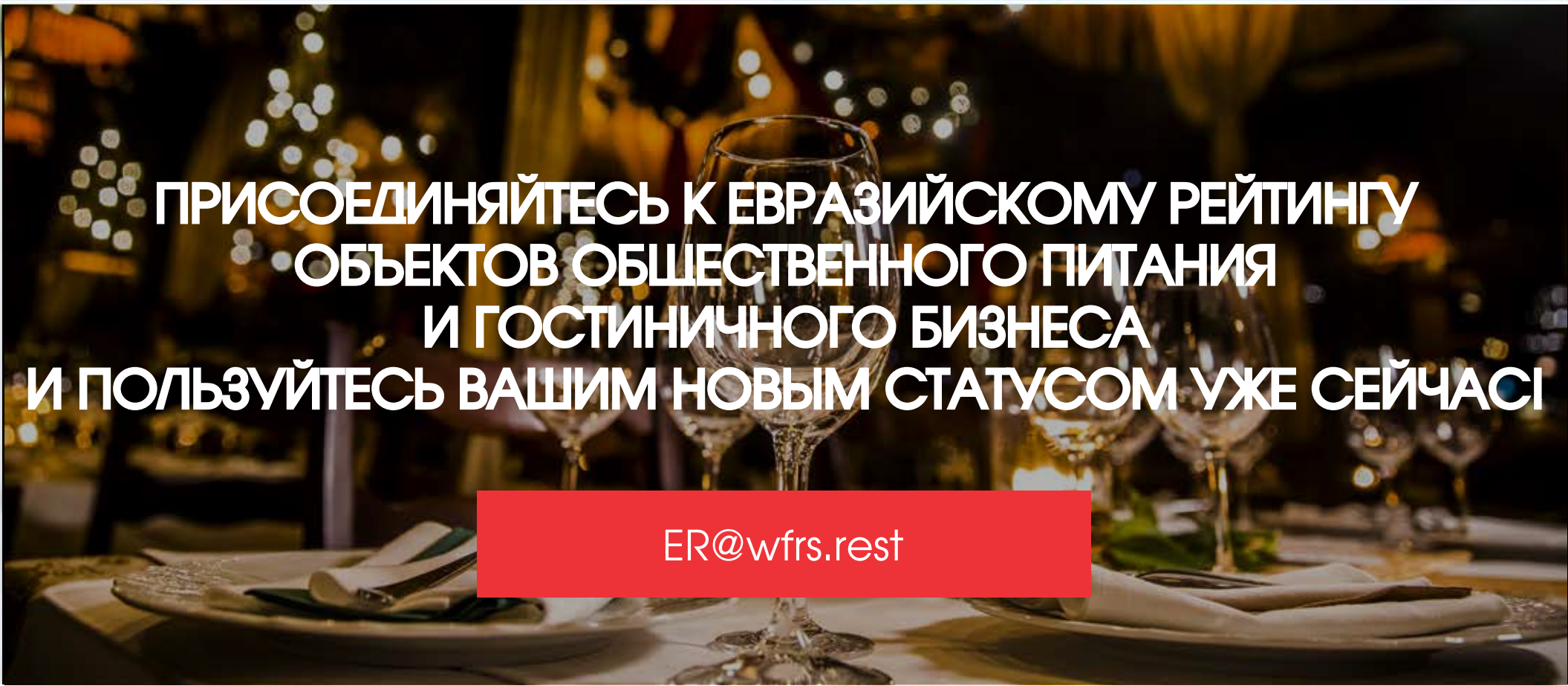
Tbilisuri Mukhambazi restaurant
75 Beliashvili st., Tbilisi, Georgia



ERFHS

Chairman

10/06/2024



**ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К ЕВРАЗИЙСКОМУ РЕЙТИНГУ
ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА
И ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ВАШИМ НОВЫМ СТАТУСОМ УЖЕ СЕЙЧАС!**

ER@wfrs.rest

Оценка заявителей для присвоения Рейтинга строится на использовании объективных и верифицируемых критериев. Рейтинг строится на основе анкетирования квалифицированных экспертов, список которых утверждается дирекцией Рейтинга. Полный список критериев присуждения Рейтинга составляет коммерческую тайну.