DOWNLOAD-CHECKLISTE

Ist Ihr Housekeeping bewertungsstark aufgestellt?

Prüfen Sie die wichtigsten Faktoren für Reinigungsqualität, Gästebewertungen, Wiederbuchungen und stabile Abläufe im Hotelbetrieb.

Warum diese Checkliste wichtig ist

Gäste bewerten nicht nur saubere Zimmer, sondern das gesamte Housekeeping-Erlebnis: Hygiene, Frische, Details, Reaktionsgeschwindigkeit, Nachhaltigkeit und Verlässlichkeit.

Die fünf Prüffelder

01 **Standards & Prozesse**
Klare Vorgaben und verlässliche Übergaben

02 **Qualitätssicherung**
Kontrollen, Reklamationen und Schulung

03 **Mitarbeitende & Personalsituation**
Einarbeitung, Zeitvorgaben und Ausfallrisiken

04 **Nachhaltigkeit**
Ressourcen, Dosierung und Kommunikation

05 **Bewertungsmanagement**
Reviews, Kritik und Ziele messbar steuern

So nutzen Sie die Checkliste

1. Kreuzen Sie pro Frage an, ob der Punkt erfüllt ist.
2. Markieren Sie offene Themen unter „Handlungsbedarf“.
3. Leiten Sie aus den markierten Punkten konkrete Maßnahmen ab.

H&H Dienstleistungen GmbH
Olschewskibogen 14 · 80935 München
Telefon: (089) 357 26 -0 · E-Mail: info@h-und-h.de **Professionelle Dienstleistungen für Hotellerie & Gebäudereinigung**

Checkliste Housekeeping

Bewertungsstärke, Qualität und Prozesse systematisch prüfen

Hinweis:

Diese Checkliste eignet sich für Hotelleitung, Housekeeping Management, Objektleitung und operative Verantwortliche. Entscheidend ist nicht nur die Einzelantwort, sondern das Muster über alle Prüffelder hinweg.

01 Standards & Prozesse

Prüffrage	Ja	Nein	Handlungsbedarf
Gibt es klare Reinigungsstandards für alle Zimmertypen?	☐	☐	☐
Gibt es separate Standards für Bad, Bett, Böden und Oberflächen?	☐	☐	☐
Sind Public Areas mit eigenen Kontrollintervallen definiert?	☐	☐	☐
Gibt es klare Abläufe für Früh-Check-in und Spät-Check-out?	☐	☐	☐
Sind Übergaben zwischen Housekeeping, Front Office und Technik geregelt?	☐	☐	☐

02 Qualitätssicherung

Prüffrage	Ja	Nein	Handlungsbedarf
Werden Zimmer regelmäßig aus Gastperspektive kontrolliert?	☐	☐	☐
Gibt es dokumentierte Stichprobenkontrollen?	☐	☐	☐
Werden Reklamationen systematisch ausgewertet?	☐	☐	☐
Werden wiederkehrende Mängel in Schulungen aufgegriffen?	☐	☐	☐
Gibt es klare Verantwortlichkeiten für Nachreinigungen?	☐	☐	☐

Checkliste Housekeeping

Bewertungsstärke, Qualität und Prozesse systematisch prüfen

03 Mitarbeitende & Personalsituation

Prüffrage	Ja	Nein	Handlungsbedarf
Sind die Zeitvorgaben pro Zimmer realistisch?	☐	☐	☐
Werden neue Mitarbeitende strukturiert eingearbeitet?	☐	☐	☐
Gibt es regelmäßige Kurzschulungen?	☐	☐	☐
Werden Belastungsspitzen aktiv geplant?	☐	☐	☐
Gibt es Strategien gegen Ausfallrisiken und Personalmangel?	☐	☐	☐

04 Nachhaltigkeit

Prüffrage	Ja	Nein	Handlungsbedarf
Werden Reinigungsmittel korrekt dosiert?	☐	☐	☐
Werden nachhaltige Produkte oder Systeme geprüft?	☐	☐	☐
Ist die Kommunikation zur Zimmerreinigung auf Wunsch klar?	☐	☐	☐
Wird Wäscheverbrauch gemessen?	☐	☐	☐
Werden Nachhaltigkeitsmaßnahmen ohne Qualitätsverlust umgesetzt?	☐	☐	☐

Auswertung & nächste Schritte

Bewertungsstärke, Qualität und Prozesse systematisch prüfen

05 Bewertungsmanagement

Prüffrage	Ja	Nein	Handlungsbedarf
Werden Bewertungen regelmäßig gelesen und ausgewertet?	☐	☐	☐
Gibt es Antwortvorlagen für Sauberkeitskritik?	☐	☐	☐
Werden negative Bewertungen intern besprochen?	☐	☐	☐
Werden positive Housekeeping-Erwähnungen an Teams weitergegeben?	☐	☐	☐
Gibt es Ziele zur Verbesserung der Sauberkeitsbewertungen?	☐	☐	☐

Kurzauswertung

0-3 markierte Punkte: gute Basis - Standards regelmäßig prüfen und aktuell halten.

4-8 markierte Punkte: Prozesse schärfen - wiederkehrende Schwachstellen priorisieren.

9+ markierte Punkte: erhöhter Handlungsbedarf - Qualitätssicherung und Ressourcen strukturiert neu bewerten.

Maßnahmenplan

Maßnahme / Thema	Verantwortlich	Termin

Housekeeping strategisch weiterentwickeln

H&H unterstützt Hotels und Betreiber dabei, Reinigungsqualität, Prozesse und Gästebewertungen langfristig zu sichern.

H&H Dienstleistungen GmbH
Olschewskibogen 14 · 80935 München
(089) 357 26 -0 · info@h-und-h.de