

Khách sạn du lịch - Xếp hạng

Tourist hotels - Classifications

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu chung để xếp hạng các khách sạn du lịch hiện có và làm cơ sở thiết kế cải tạo, xây dựng các khách sạn du lịch khác.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các cơ sở ăn nghỉ du lịch khác như: Biệt thự, du lịch, Kamping, làng du lịch v.v...

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các khách sạn, nhà nghỉ phục vụ cán bộ, công nhân viên, xã viên...

1. Xếp hạng khách sạn

1.1. Khách sạn du lịch

Là cơ sở kinh doanh phục vụ khách du lịch lưu trú trong thời gian ngắn, đáp ứng nhu cầu về các mặt: ăn, uống, nghỉ ngơi, giải trí và các dịch vụ cần thiết khác.

1.2. Căn cứ vào chức năng sử dụng được xếp hạng theo các loại sau:

- a) Khách sạn thành phố;
- b) Khách sạn nghỉ mát;
- c) Khách sạn quá cảnh.

Khách sạn thành phố:

Là khách sạn du lịch đón tiếp và phục vụ khách du lịch, tham quan giao dịch thương mại, công việc, thăm viếng v.v... loại khách sạn này thường được xây dựng tại các tỉnh thành phố, thị trấn, thị xã.

Khách sạn nghỉ mát:

Là khách sạn du lịch, chủ yếu đón tiếp và phục vụ khách đến nghỉ, sử dụng các tài nguyên du lịch như tắm biển, leo núi, dưỡng bệnh.

Khách sạn quá cảnh:

Là khách sạn du lịch chủ yếu phục vụ khách du lịch lưu lại chờ tiếp tục chuyến đi.

1.3. Khách sạn du lịch được xếp theo 3 hạng sau:

- a) Hạng I: Là những khách sạn có chất lượng công trình cao, có trang thiết bị, tiện nghi phục vụ hiện đại, đồng bộ, có đầy đủ các loại dịch vụ, phục vụ tổng hợp, chất lượng phục vụ cao
- b) Hạng II: Là những khách sạn đảm bảo chất lượng phục vụ tốt, trang thiết bị, tiện nghi đầy đủ, song mức độ đồng bộ và dịch vụ tổng hợp có kém hơn khách sạn hạng I.
- c) Hạng III: là những khách sạn đảm bảo phục vụ các dịch vụ chính cho khách ăn uống nhanh còn các tiện nghi cho phép kém hơn khách sạn hạng II

Ngoài hạng quy định trên những khách sạn do điều kiện được phép xây dựng mức cao hơn hạng I, được xếp hạng đặc biệt.

1.4. Riêng khách sạn quá cảnh chỉ được xây dựng và cải tạo tiêu chuẩn hạng II và III

2. Yêu cầu để xếp hạng

2.1. Yêu cầu về vị trí quy hoạch và kiến trúc

2.1.1. Khách sạn du lịch phải được xây dựng tại nơi có yêu cầu đón khách du lịch. Ví dụ: thành phố, thị trấn, thị xã, các điểm trên tuyến du lịch, các khu du lịch v.v...

Khách sạn du lịch hạng I chỉ được xây dựng ở các thành phố lớn, trung tâm du lịch hoặc ở vị trí đã được quy hoạch của cơ quan du lịch.

2.1.2. Vị trí khu đất xây dựng khách sạn du lịch các hạng được quy định như sau:

a) Đối với khách sạn du lịch hạng I, II

- Tại trung tâm thành phố, khu du lịch.
- Có vị trí cảnh quan đẹp
- Gần nguồn tài nguyên du lịch

Riêng đối với khách sạn hạng I ở vùng biển phải được xây dựng các bãi tắm biển không quá 100m, khách sạn phải trông ra biển.

b) Đối với khách sạn du lịch hạng III

- Gần trung tâm của thành phố, khu du lịch, thuận tiện đường đi cho khách đến và sử dụng tài nguyên du lịch.
- Có vị trí cảnh quan đẹp.

c) Đối với khách sạn quá cảnh:

- Gần sân bay, bến cảng, nhà ga, bến tàu, bến xe, cửa khẩu...
- Trên các tuyến giao thông (điểm dân cư khoảng trung độ cung đường dài).

2.1.3. Khách sạn du lịch phải được xây dựng theo thiết kế cá biệt. Riêng khách sạn hạng III sử dụng thiết kế cá biệt hoặc thiết kế mẫu.

2.1.4. Khách sạn du lịch nên có diện tích cây xanh tối đa 60% diện tích khu đất xây dựng

2.1.5. Khách sạn du lịch phải có:

- Tên khách sạn làm bằng đèn và có phù hiệu khách sạn (nếu có đặt ở vị trí dễ thấy từ xa kể cả ban ngày và đêm).
- Bảng tên và hạng khách sạn gắn ở cửa ra vào chính của khách sạn

2.1.6. Cổng ra vào của khách sạn phi được bố trí thuận tiện tối thiểu, một khách sạn phải có 2 cổng: Cổng riêng cho khách và cổng cho CB CNV phục vụ trong khách sạn.

2.1.7. Trong khách sạn phải có bãi để xe cho khách và có nơi coi. Riêng đối với khách sạn hạng III tối thiểu phải có nơi đỗ xe. Đối với các khách sạn hiện có được nâng cấp nếu không có bãi đỗ xe thì phải tổ chức chỗ để xe cho khách có người coi xe cả ban ngày và ban đêm.

2.1.8. Quy mô buồng, giường của khách sạn du lịch được quy định tối thiểu như sau:

a) Hạng I: tối thiểu 200 giường

b) Hạng II: tối thiểu 100 giường

c) Hạng III: tối thiểu 50 giường

Chú thích: Đối với khách sạn hiện có được nâng cấp lên khách sạn hạng I số giường tối thiểu cho phép là 150 giường.

2.1.9. Tất cả khách sạn du lịch phải có sảnh đón tiếp ở cửa ra vào và chính sảnh tầng và phòng đêm.

2.1.10. Cho từng hạng khách sạn có quy định thêm như sau:

- a) Đối với hạng I: từng tầng có phòng sinh hoạt chung hoặc sảnh tầng
- b) Hạng II: từng tầng có sảnh
- c) Hạng III: Tối thiểu 2 tầng gần nhau có chung một sảnh tầng

2.1.11. Phải có sảnh cách li hoặc phòng đệm để ngăn cách giữa các bộ phận.

Các loại và hạng buồng phòng trong khách sạn du lịch được quy định như sau:

a) Loại:

- Buồng 1 phòng
- Buồng nhiều phòng (2, 3 phòng)
- Buồng đơn (1 giường)
- Buồng đôi (2 giường)
- Buồng 3, 4 giường (buồng nhiều giường)

b) Hạng: 4 hạng.

- Hạng đặc biệt: Buồng nhiều phòng (2,3 phòng)
- Hạng I: Buồng đơn và buồng đôi
- Hạng II: Buồng đôi
- Hạng III: Buồng đôi và buồng 3, 4 giường.

2.1.12. Tỉ lệ buồng phòng trong khách sạn du lịch được quy định trong bảng 1.

Bảng 1 (%)

Loại khách sạn	Hạng khách sạn	Buồng đặc biệt không quá	Buồng đơn không quá	Buồng đôi không dưới	Buồng nhiều giường không quá
1	2	3	4	5	6
Khách sạn thành phố	I	15	30	55	-
	II	10	20	70	-
	III	2	5	80	13
Khách sạn nghỉ mát	I	15	20	65	-
	II	10	10	80	-
	III	2	3	75	20
Khách sạn quá cảnh	I	-	-	-	-
	II	5	10	70	15
	III	2	3	75	20

Chú thích:

- Khi nâng cấp các khách sạn hiện có lên hạng I, tỉ lệ buồng hạng III không được vượt quá 10% tổng số buồng phòng. đối với khách sạn du lịch hạng II tỉ lệ buồng hạng III không vượt quá 25% số buồng.
- Trong trường hợp cải tạo khách sạn hiện có vào hạng nào đó thì các trị số ghi ở bảng trên cho phép $\pm 2\%$ tổng số buồng.

2.1.13. Diện tích buồng phòng trong khách sạn được quy định tối thiểu trong bảng 2

Bảng 2

Loại buồng phòng	Diện tích(m ²)		
	Khách sạn hạng I	Khách sạn hạng II	Khách sạn hạng III
1. Buồng nhiều 2 phòng	36 - 18	-	-
2. Buồng hai phòng	28 - 32	26 - 30	24 - 28
3. Buồng đơn	12 - 16	12 - 16	10 - 14
4. Buồng đôi	14 - 18	14 - 16	12 - 16
5. Buồng 3,4 giường	-	-	14 - 20
6. Phòng vệ sinh	4,5 - 6,5	4 - 5	3 - 4

2.2. Yêu cầu về trang thiết bị, tiện nghi phục vụ

2.2.1. Đối với từng hạng của khách sạn, trang thiết bị được quy định như sau:

- Hạng I: Đồng bộ, hiện đại, chất lượng cao, trang trí nghệ thuật, hấp dẫn.
- Hạng II: Chất lượng khá, đồng bộ, bài trí hài hòa thuận tiện.
- Hạng III: đơn giản, chất lượng tốt, bài trí hài hòa.

2.2.2. Trong khách sạn phải đảm bảo cung cấp nước đủ, suốt ngày đêm cho vệ sinh hoạt và phục vụ phòng cháy chữa cháy theo tiêu chuẩn hiện hành.

Đối với khách sạn chưa có hệ thống cấp nước công cộng phải có giếng và thiết bị lọc.

Các khách sạn đã có hệ thống cấp nước nhưng không ổn định phải có bể nước dự trữ và hệ thống bơm lọc.

2.2.3. Thời gian cấp nước nóng phục vụ trong khách sạn như sau:

- Hạng I: 24/24 giờ.
- Hạng II: 24/24 giờ cho các buồng hạng đặc biệt, hạng I và hạng II, riêng buồng hạng III từ 6 - 20 giờ.
- Hạng III: 24/24 giờ cho buồng hạng đặc biệt và hạng I riêng các buồng hạng II và III từ 6 đến 20 giờ.

2.2.4. Khách sạn phải được cung cấp điện đầy đủ cho sinh hoạt và phục vụ.

Đối với khách sạn hạng I và II phải được trang bị máy phát điện dự phòng cho sinh hoạt của khách và bảo quản thực phẩm.

Đối với khách sạn hạng III phải có máy phát điện dự phòng tối thiểu cho buồng hạng đặc biệt, hành lang, phòng ăn và bảo quản thực phẩm.

2.2.5. Các thiết bị thông thoáng, trong khách sạn du lịch được quy định như sau:

- Hạng I: có máy điều hoà nhiệt độ cho các phòng ngủ và các nơi công cộng của khách sạn. Riêng các vùng đặc biệt khách sạn phải có máy điều hoà 2 chiều (nếu điều hoà 1 chiều phải có thiết bị sưởi).
- Hạng II: có máy điều hoà nhiệt độ tối thiểu cho các phòng ngủ buồng đặc biệt, buồng hạng 1,2, phòng ăn, bar. Còn các buồng khác có quạt điện. Riêng các

vùng đặc biệt khách sạn phải có máy điều hòa 2 chiều (nếu điều hoà 1 chiều phải có thiết bị sưởi).

- Hạng III: phải có máy điều hoà tối thiểu cho các buồng đặc biệt, hạng I. Các buồng phòng khác có trang bị quạt các loại.

2.2.6. Thang máy trong từng hạng khách sạn được quy định như sau:

- Hạng I: Từ 3 tầng trở lên có thang máy cho khách.
Từ 4 tầng trở lên có thang máy riêng cho nhân viên phục vụ.
- Hạng II: Từ 4 tầng trở lên có thang máy cho khách.
Từ 5 tầng trở lên có thang máy dành riêng cho nhân viên
- Hạng III: Từ 5 tầng trở lên có thang máy cho khách và nhân viên phục vụ

2.2.7. Ngoài các thiết bị thông thường (xem phụ lục 1) trong các buồng phải được trang bị thêm, tối thiểu như quy định trong bảng 3

Bảng 3

Hạng khách sạn	Loại Buồng - Phòng	Loại thiết bị				
		Tủ lạnh	Vô tuyến hoặc radio cátxét	Radio 3 làn sóng	Loa truyền thanh	
1	2	3	4	5	6	
I	Buồng đặc biệt	x	x	-	-	
	Buồng đơn, đôi hạng I,II	x	-	x	-	
	Buồng hạng III	-	-	-	x	
II	Buồng đặc biệt	x	-	x	-	
	Buồng đơn, đôi hạng I,II	-	-	-	x	
	Buồng hạng III	-	-	-	x	
III	Buồng đặc biệt	Có thể có	-	-	x	
	Các loại khác	-	-	-	x	

2.2.8. Trong phòng vệ sinh của khách sạn, ngoài các trang Thiết bị thông thường (xem phụ lục 2) còn phải thêm các trang thiết bị tối thiểu khác như quy định trong bảng 4 cho các loại buồng phòng như sau:

Bảng 4

Loại thiết bị	Hạng khách sạn loại buồng											
	Hạng I			Hạng II			Hạng III					
	Đặc biệt	I	II	III	Đặc biệt	I	II	III	Đặc biệt	I	II	III
1. Buồng tắm nầm	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-
2. Chậu vệ sinh nữ	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-
3. Vòi hoa sen di động	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-
4. Vòi hoa sen cố định	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	

5. Thoát nước sàn tự nhiên				x			x	x		x	x	x
6. Bồn chậu tắm đứng	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
7. Chậu xí												

2.3. Yêu cầu về các dịch vụ trong khách sạn.

2.3.1. Đối với từng hạng khách sạn, số giờ phục vụ ăn uống được quy định như sau:

- Hạng I: 24/24 giờ (từ 20 giờ đến 6 giờ: ăn nhẹ và uống)
- Hạng II: Từ 6 giờ đến 20 giờ. Đêm có ăn nguội và uống giải khát.
- Hạng III: Phục vụ ăn nhẹ và giải khát từ 6 - 20 giờ

2.3.2. Các loại phòng ăn và uống trong các hạng khách sạn tối thiểu được quy định trong bảng 5.

Bảng 5

Loại phòng ăn-uống	Hạng khách sạn		
	I	II	III
1. Phòng ăn lớn	2	1	1
2. Phòng tiệc lớn	1	1	-
3. Phòng tiệc nhỏ	3	2	1
4 Cửa hàng ăn đặc sản	1	-	-
5. Tiệm ăn	1	-	-
6. Bar điểm tâm giải khát	1	1	1
7. Bar thuộc phòng tiệc lớn	1	1	1
8. Bar đêm (có sàn nhảy và nhạc)	1	1	-
9. Tiệm cà phê	1	-	-

2.3.3. Các loại dịch vụ ăn uống được quy định tối thiểu trong bảng 6

Bảng 6

Loại dịch vụ	Hạng khách sạn		
	I	II	III
1. Ăn Âu theo thực đơn và gọi món	x	x	-
2. Ăn á (ăn theo thực đơn và gọi món)	x	x	x
3. Ăn đặc sản Việt Nam và một số món nổi tiếng quốc tế	x	x	-
4. Tiệc các loại	x	x	-
5. Tiệc giá trung bình và thấp	-	-	x
6. Giải khát các loại (chủ yếu) kèm án ngọt điểm tâm, rượu ngoại	x	x	-
7. Giải khát: bia, rượu nội, hoa quả, kem cốc, bánh ngọt	x	x	x
8. Tổ chức nhảy có ăn nhẹ và uống	x	x	x

2.3.4. Các dịch vụ chủ yếu trong khách sạn được quy định tối thiểu trong bảng 7.

Bảng 7

Loại dịch vụ	Hạng khách sạn		
	I	II	III
1	2	3	4
1. Đón tiếp	x	x	x
2. Nơi gửi tiền và đồ vật quý	x	x	x
3. Cửa hàng lưu niệm bách hoá mĩ phẩm, quầy lưu niệm mĩ phẩm	x	-	-
4. Nơi đổi tiền	x	x	-
5. Y tế có bác sĩ trực và quầy dược	x	-	-
6. Tủ thuốc	-	x	x
7. Lấy vé máy bay, tàu, xe, nhạc kịch	x	-	-
8. Cắt tóc nam	x	x	-
9. Uốn tóc nữ	x	x	-
10. Giặt là lấy ngay	x	x	-
11. Giặt là	-	-	x
12. Đánh giày có sửa chữa	x	x	-
13. Cho thuê văn hoá phẩm, dụng cụ thể thao	x	x	x
14. Phục vụ hội nghị có phiên dịch	x	-	-
15. Chiếu phim hoặc hoà nhạc	x	-	-
16. Câu lạc bộ	x	x	x
17. Bể bơi	x	-	-
18. Cho thuê tác xi	x	-	-

Chú thích:

- 1) Đối với khách sạn hạng III Một số dịch vụ có thể do lễ tân kiêm nhiệm.
 - 2) Đối với khách sạn nghỉ mát phải có bộ phận cho thuê thuyền, phao bơi, áo tắm, dụng cụ đi núi, đi săn...
 - 3) Nếu một vài khách sạn ở gần nhau thì có thể tổ chức sử dụng bàn bóng bàn, bóng chuyền, bóng rổ, cầu lông... ở khách sạn I.
- 2.3.5. Dịch vụ thông tin trong các khách sạn được quy định trong bảng 8.

Bảng 8

Dịch vụ thông tin liên lạc	Hạng khách sạn		
	I	II	III
1. Quầy thông tin	x	x	-
2. Bưu điện	x	có thể có	-
3. Hộp thư bưu điện	x	x	x
4. Quầy bán báo	x	-	-
5. Điện thoại quốc tế	x	x	-
6. Điện tín	x	-	-
7. Điện thoại liên tỉnh thành phố	x	x	x

8. Điện thoại nội bộ			
- Giữa các phòng trong khách sạn	x	-	-
- Giữa các phòng ngủ và các bộ phận dịch vụ khách sạn	x	x	x

Chú thích: Khách sạn hạng II và hạng III, bộ phận đón tiếp đảm nhiệm cả thông tin, bưu điện và điện thoại.

2.3.6. Tất cả các buồng trong phòng khách sạn phải được trang bị hệ thống chuông và chuông báo.

2.4. Yêu cầu về nhân viên phục vụ.

2.4.1. Các CBCNV phục vụ trong khách sạn du lịch phải được đào tạo qua các lớp nghiệp vụ, phải thạo nghề, phục vụ có chất lượng cao, có khả năng giao tiếp không có tật, hoặc dị dạng (điều này bắt buộc đối với người trực tiếp giao dịch với khách).

2.4.2. Các cán bộ quản lý khách sạn du lịch phải đảm bảo các tiêu chuẩn sau:

a) Đối với khách sạn hạng I, II.

- Trình độ văn hoá: tốt nghiệp đại học (quản lí kinh tế tài chính, kinh tế du lịch) hoặc cao đẳng.
- Trình độ chuyên môn: đã qua các lớp đào tạo nghiệp vụ, quản lí ngành, có kiến thức tổng hợp về chính trị, văn hoá, nghệ thuật, xã hội.
- Trình độ ngoại ngữ: Tối thiểu biết một ngoại ngữ (phổ biến nhất) thông thạo nghe, nói, chính xác đối với khách sạn hạng I, trong phạm vi giao dịch khách sạn hạng II,
- Hình thức bên ngoài: không có tật, có trang phục riêng, phong cách lịch sự, sang trọng.

b) Đối với khách sạn hạng III:

- Trình độ văn hoá: tốt nghiệp các trường trung cấp có chuyên môn gần với ngành du lịch.
- Đã qua lớp đào tạo: quản lí kinh tế ngành.
- Nắm vững nghiệp vụ khách sạn có thâm niên cao trong ngành du lịch.
- Khuyến khích biết một ngoại ngữ trong phạm vi giao dịch.
- Không có bệnh tật, có khả năng giao dịch.

2.4.3. Các nhân viên đón tiếp, hướng dẫn thông tin, chỉ huy nhà bàn phải biết thông thạo một số ngoại ngữ (đối với khách sạn hạng I, II) khuyến khích biết 1 ngoại ngữ (đối với khách sạn hạng III).

2.4.4. Đối với các CBCNV khác trực tiếp phục vụ phải biết thông thạo một ngoại ngữ đối với khách sạn hạng I) đủ để giao tiếp (đối với khách sạn hạng II) khuyến khích biết ngoại ngữ (đối với khách sạn hạng III).

2.4.5. Nhân viên nấu ăn trong khách sạn nhất là bếp trưởng phải có trình độ ta nghề cao, cụ thể

- Đối với khách sạn hạng I, II: phải đạt trình độ ngang đại học hoặc trung cấp nấu ăn, phải có kinh nghiệm nấu ăn, lâu năm trong nghề. Biết đọc, biết viết tốt tên các món ăn Âu.

Chú thích: Có(-)

Phụ lục số 2

Trang thiết bị nội thất phòng vệ sinh (Theo buồng ngủ của khách sạn)

TT	Loại phòng ngủ	Hạng I				Hạng II				Hạng III				Ghi chú
		ĐB	1	2	3	ĐB	1	2	3	ĐB	1	2	3	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Trang thiết bị phòng vệ sinh													
1	Bồn tắm nằm	-	-	-		-								
2	Bồn tắm đứng (chậu tắm)				-			-	-		-			
3	Vòi tắm hoa sen											-	Thoát	

																				nước sàn tự nhiên
4	Vòi tắm hoa sen di động	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5	Chậu vệ sinh nữ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6	Hố xí tự hoại	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
7	Chậu rửa mặt	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
8	Vòi nước nóng lạnh	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
9	Bộ đựng xà phòng	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
10	Hộp đựng xà phòng, cốc nước, thuốc đánh răng, nước cạo râu, dao cạo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
11	Cốc nước	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
12	Giá treo khăn mặt	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13	Giá kính trên lavabo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Thoát nước sàn tự nhiên	
14	Giá treo khăn tắm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15	Gương soi trên lavabo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
16	Cuộn giấy vệ sinh	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
17	Chổi cọ chậu xí	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18	Thảm trải cửa phòng vệ sinh	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19	Mắc treo áo khi tắm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20	Xà phòng	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21	Khăn tắm khăn mặt	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22	Thùng đun nước tắm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Phụ lục số 3**Các dịch vụ trong khách sạn du lịch Việt Nam**

Tên dịch vụ	Khách sạn			Ghi chú
	Hạng I	Hạng II	Hạng III	
1	2	3	4	5

<ul style="list-style-type: none"> - Các buồng, phòng ngủ - Buồng đặc biệt - Buồng hạng I - Buồng hạng II - Buồng hạng III - Dịch vụ ăn, số phòng ăn + Phòng ăn + Phòng tiệc: - Lớn - Nhỏ - Restauranta(nhà hàng ăn dịch vụ) + Ăn Âu + Ăn á + Ăn đoàn(định suất) + Ăn theo gọi món - Một số món ăn đặc sản quốc tế - Uống + Bar giải khát + Tiệm cà phê + Bar đêm(vũ trường) + Bar phòng tiệc lớn - Vui chơi giải trí + Hội trường chiếu phim hòa nhạc + Các lạc bộ, giải trí + phòng đọc sách + Phòng tắm hơi, tập thể dục + Bể bơi + Sân bóng chuyên, quần vợt Cho thuê dụng cụ thể thao thể dục(quần áo tắm, phao bơi...) + Phòng hội nghị - Thông tin liên lạc + Quầy thông tin phục vụ du lịch + Quầy bán bưu phẩm tem thư, sách báo tranh ảnh. 				

+ Hộp thư bưu điện	x	x			
+ Điện thoại quốc tế	x	x			
Liên tỉnh	x	x			
Nội bộ	x				
+ Điện(teller)	x	x			
- Nơi gửi tiền, vật quý	x				
- cửa hàng bách hóa, lưu niệm		x			
- Quầy bách hóa lưu niệm	x	x			
- Quầy đổi tiền	x	có thể			
- Bộ phận phục vụ du lịch(lấy vé tàu xe, ca nhạc, kịch..)	x	có			
Bộ phận uốn tóc nữ					
Cắt tóc nam	x	có thể			
Bộ phận y tế	x	x			
Quầy dược	x	x	x		
Tủ thuốc		x	x		
Giặt là	x	x	x		
May quần áo	x	x	x		
Nhận sửa chữa giày	x	x	x		
Nhận đánh giày	x	x			
Cho thuê tắc xi(...)	x				

Khách sạn hạng III lê tân
kiêm bán hàng thông dụng

Có thể khách sạn chỉ nhận
hợp đồng với bên ngoài

Chú thích: Nếu khách sạn nằm trong một khu du lịch thì các dịch vụ gồm:

- Bộ phận y tế - quầy dược
- Bộ phận cắt, uốn tóc nam nữ
- Bộ phận giặt là đồ vải của khách sạn (không kể quần áo của khách)
- Bộ phận sửa chữa giày dép da
- Bộ phận may mặc
- Cho thuê tắc xi
- Bar đêm
- Cửa hàng đặc sản.
- Sân bóng chuyền, bóng rổ, sân quần vợt

Cửa hàng bách hóa, cửa hàng lưu niệm (bán thu ngoại tệ) có thể tập trung kinh doanh tại một vài
khách sạn hạng I hoặc tập trung thành một trung tâm dịch vụ trong khu du lịch