

Guest Table Classification Scheme		مخطط تصنيف موائد الضيافة	
1. Registration And Classification		التسجيل والتصنيف ١.	
<p>In this project, Le Passeport Culinaire (LPC) is responsible for creating the standards of Guest Tables that cater to the needs of locals and tourists. This task involves setting the requirements for the two types of Guest Tables identified by LPC based on the local market inventory assessment.</p> <p>A new decree for guest tables will be established in accordance with the MoT in the Lebanese context. LPC designed the guidelines for the Guest Table categorization, and the results will be shared for further implementation.</p> <p>LPC is dedicated to creating quality assurance schemes that ensure and encourage higher standards of products and services within the industry in Lebanon.</p>		<p>في هذا المشروع، تتولى Le Passeport Culinaire (LPC) مسؤولية وضع معايير لموائد الضيافة التي تلبي احتياجات السكان المحليين والسياح. يتضمن هذا المشروع تحديد المتطلبات لنوعين من موائد الضيوف التي حددتها LPC بناءً على تقييم السوق المحلية.</p> <p>سيتم إصدار مرسوم جديد لموائد الضيافة بالاتفاق مع وزارة السياحة ليُناسب السياق اللبناني. وضعت LPC المبادئ التوجيهية لتصنيف موائد الضيافة، وسيتم مشاركة النتائج بغيت التنفيذ.</p> <p>مبادرة LPC مكرسة لوضع مخططات ضمان للجودة تضمن وتشجع اعتماد معايير أعلى للمنتجات والخدمات داخل القطاع في لبنان.</p>	
2. Mandatory Guest Table Classification Scheme		المخطط الإلزامي لتصنيف لموائد الضيافة ٢.	
<p>The Guest Tables Categorization matrix is a compulsory system that requires all Guest Tables to attain the minimum entry level requirements to comply with the newly established MoT Decree. The matrix was developed in coordination with the Ministry of Tourism and USEIL, and it includes all essential criteria within the two types and/ or categories.</p> <p>Le Passeport Culinaire is confident that it has developed a strong categorization system that caters to the needs of today's demanding guests. The categorization process offers a more consistent and modernized approach for the approval and marketing of Guest Tables properties, allowing Le Passeport Culinaire through Guesthouses Lebanon (GHL) sub-brand to focus on supporting the sector through marketing efforts and product development.</p> <p>Guest Tables that meet the mandatory criteria for a specific category will have access to www.guesthouseslebanon.com, and the beneficial marketing opportunities that the site offers.</p> <p>The goal of the categorization project is to inform potential guests about the level of facilities and services they can expect, and to provide greater transparency and information to them. Furthermore, the categorization matrix will guide hosts and guest table owners on best</p>		<p>تعد مصفوفة تصنيف موائد الضيافة نظامًا إلزاميًا يتطلب من موائد الضيافة جميعها استيفاء الحد الأدنى من المتطلبات للائتمثال لمرسوم وزارة السياحة الحديث الإنشاء. تم تطوير المصفوفة بالتنسيق مع وزارة السياحة واتحاد مؤسسات السياحة المستدامة والبيئية في لبنان USEIL، وهي تشمل المعايير الأساسية جميعها ضمن النوعين و / أو الفئتين.</p> <p>إن Le Passeport Culinaire على ثقة بأنها طورت نظام تصنيف قوي، يلبي احتياجات ضيوف اليوم. توفر عملية التصنيف نهجًا أكثر تناسقًا وحدائثًا للموافقة على موائد الضيافة والتسويق لها، مما يسمح لشركة Le Passeport Culinaire من خلال العلامة التجارية الفرعية (GHL) Guesthouses Lebanon بالتركيز على دعم القطاع من خلال جهود التسويق وتطوير المنتجات.</p> <p>ستتمكن موائد الضيافة التي تستوفي المعايير الإلزامية لفئة معينة من الوصول إلى www.guesthouseslebanon.com وإلى فرص التسويق المفيدة التي يوفرها الموقع.</p> <p>يهدف مشروع التصنيف هذا إلى إعلام الضيوف المحتملين بمستوى المرافق والخدمات التي يمكن لهم أن يتوقعوها، وتوفير قدر أكبر من الشفافية والمعلومات لهم. علاوة على ذلك، ستؤمن مصفوفة التصنيف للمضيفين وأصحاب موائد الضيافة إرشادات حول الممارسات الفضلى لتلبية المتطلبات المختلفة بحسب الفئة المعنية.</p>	
3. Use Of This Guest Table Classification Guide		استخدام دليل تصنيف موائد الضيافة ٣.	
<p>The purpose of this document is to provide you with comprehensive details regarding the Guest Table Classification Scheme, which is managed by the Guesthouses Lebanon sub-brand of Le Passeport Culinaire. The scheme features two levels of classification, 1. Table d'hôte, 2. Rural table. You can obtain this document from the Guesthouse Lebanon website, which outlines the fundamental principles underpinning the classification of all Guest Tables, as well as the minimum requirements for each category. The necessary requirements that all guest tables must fulfill are presented in the form of a checklist on the subsequent pages. Additionally, you can access all guidance notes and assessment forms for classification for each grade from the Guesthouses Lebanon website at www.guesthouseslebanon.com</p>		<p>يهدف هذا المستند إلى تزويدك بتفاصيل شاملة حول مصفوفة تصنيف موائد الضيافة، والتي تديرها العلامة التجارية الفرعية Le Passeport Culinaire التابعة إلى Guesthouses Lebanon. تحتوي المصفوفة على فئتين، أولاً، موائد الضيافة وثانياً، الموائد الريفية. يمكنك الحصول على هذا المستند من موقع Guesthouse Lebanon، والذي يحدد المبادئ الأساسية التي يقوم عليها تصنيف موائد الضيافة جميعها، بالإضافة إلى الحد الأدنى من المتطلبات لكل فئة. تدرج المتطلبات الضرورية، التي يجب أن تستوفيها موائد الضيافة جميعها، على شكل قائمة مرجعية في الصفحات اللاحقة. بالإضافة إلى ذلك، يمكنك الوصول إلى كافة الملاحظات الإرشادية ونماذج التقييم لتصنيف كل درجة على موقع Guesthouses Lebanon على www.guesthouseslebanon.com</p>	
Criteria Matrix for Guest Table Classification Scheme		مصفوفة معايير تصنيف موائد الضيافة	
4. Minimum Requirements		الحد الأدنى للمتطلبات ٤.	
<p>In order to be qualified to receive the "Guest Table" Title, all guest tables must achieve the minimum entry level requirements.</p> <p>The evaluation is split up into different categories representing different features of the business that contribute to the caliber of the guest experience. There is a set of minimum required criteria per section. These features represent aspects of the facility and the service that must be followed in order to provide the visitors' with the necessary requirements. These minimum requirements must be in place in order to <i>guarantee suitability for a "Guest Table" Title and Key grading (if applicable)</i>.</p> <p>"PLEASE NOTE THAT Guest Tables must satisfy all the basic requirements per the respective category, in addition to complying with</p>		<p>للتمتع بأهلية الحصول على لقب "مائدة ضيافة"، يجب أن تستوفي موائد الضيافة جميعها الحد الأدنى من المتطلبات الضرورية.</p> <p>ينقسم التقييم إلى فئات مختلفة، لكل منها ميزات عمل تجاري مختلفة، تساهم في مستوى تجربة الضيف. هناك مجموعة من المعايير الدنيا المطلوبة لكل قسم. تمثل هذه الميزات جوانب من المنشأة والخدمة التي يجب اتباعها من أجل تزويد الضيوف بالمتطلبات اللازمة. يجب توافر الحد الأدنى من المتطلبات لضمان أن صفة "مائدة الضيافة" والتصنيف الأساسي مناسبين لهذا المبنى (في حال كان ذلك قابلاً للتطبيق).</p> <p>"يرجى التنبيه أنه يجب على موائد الضيافة استيفاء جميع المتطلبات الأساسية لكل فئة معينة، بالإضافة إلى الامتثال للمتطلبات الأخرى ذات الصلة على النحو المبين أدناه"</p>	
Ref #	A. Premises	A. المبنى	
A1. State of the Premises		حالة المبنى A1.	
		Guest Table Table d'hôte	Community Table
1	The premises shall be adapted, furnished, and equipped for Guest Table purposes.	✓	✓
2	The premises shall consist of one house on one site.	✓	✓
3	Establishment name visibly displayed on the entrance in Arabic, French and/or English.	✓	✓
4	The premises must be of substantial and permanent construction, structurally sound, and in good condition following the highest standards of hygiene (walls, ceilings, tiling...)	✓	✓
5	The walls throughout the premises shall be of an appropriate type and design to conserve the highest standards of hygiene.	1	1
6	No water leakages or cracks in the walls/ ceilings / tiling	1	1
7	The ceilings throughout the premises shall be an appropriate type and design to conserve the highest standards of hygiene.	1	1
9	The floors throughout the premises shall be of an appropriate type and design to conserve the highest standards of hygiene.	1	1
12	There shall be effective and sufficient natural lighting and ventilation throughout the premises.	1	1
11	The premises, including the exterior and interior, outdoor areas, grounds, and parking areas, must be kept clean and properly maintained at all times.	1	1
13	Access for persons with mobility difficulties, including wheelchair users, to the entrance of the Guest Table and Community Table and common spaces (indoors & outdoors). QL	1	1
14	All guest tables must be non-smoking indoors, but can designate outdoor smoking areas.	1	1
	A2. Driveway, Drop-off, & Car Parking	Guest Table Table d'hôte	Community Table
15	There shall be a 24h vehicular access for all guests arriving to or departing from the premises.	✓	✓
16	At least 1 parking space shall be provided for disabled persons. There shall be a ramp for access to the entrance of the building from the parking.	✓	✓
17	Free vehicular parking spaces for guests.	✓	✓
	A3. Gardens & Grounds (where provided)	Guest Table Table d'hôte	Community Table
19	All gardens and yards must be kept clean with a suitable care routine.	✓	✓

يجب الحفاظ على نظافة الحدائق والمساحات جميعها باتباع نظام رعاية مناسب.

20	All gardens and yards must be accessible to the guests for walking or sitting purposes.	1	1	يجب أن تكون جميع الحدائق والمساحات في متناول الضيوف للمشي أو الجلوس.
A4. Entrance, Lobby, & Lounges		Guest Table Table d'hôte	Community Table	المدخل والردهة والصالات A4.
21	The entrance/lobby shall be for the proper reception of arriving and departing guests.	✓	✓	يجب أن يتمتع المدخل/ الردهة بالحجم المناسب بما يتناسب واستقبال الضيوف الذين يترددون إلى المكان.
22	The entrance/lobby (when applicable) shall be appropriately located, and supplied with furnishings (chairs/armchairs, sofas and tables), fittings, and equipment in good condition.	1	1	يجب تزويد المدخل/ اللوبي (في حال كان ذلك ينطبق) بالمفروشات (الكراسي/ الكراسي بذراعين والأرائك والطاولات) والتجهيزات والمعدات وأن تكون حالتها جيدة.
A5. Dining Area Indoors		Guest Table Table d'hôte	Community Table	منطقة تناول الطعام في الداخل A5.
23	Chairs and tables must be made of wooden material. No plastic material allowed.	1	1	يجب أن تكون الكراسي والطاولات مصنوعة من مادة خشبية. لا يسمح بأي مادة بلاستيكية.
25	Each dining area shall have at least 1 window to provide natural light and ventilation. Depending on the layout it may be suitable to have mechanical ventilation/ air conditioning instead. (Old architecture can be exempt from this criteria on a case by case basis)	1	1	يجب أن تحتوي كل منطقة مخصصة لتناول الطعام على نافذة واحدة على الأقل توفر الإضاءة الطبيعية والتهوية. اعتمادًا على التصميم، قد يكون من المناسب الحصول على تهوية ميكانيكية/ مكيف للهواء بدلاً من ذلك. (يمكن إعفاء المباني ذات العمارة القديمة من هذه المعايير بحسب كل حالة)
26	The dining area must have furniture, fixtures, and equipment in good condition.	✓	✓	يجب أن تحتوي غرفة الطعام على أثاث وتركيبات ومعدات جيدة الحالة.
	The dining area must have good quality furniture, fixtures, and equipment in good condition.	1	1	يجب أن تحتوي غرفة الطعام على أثاث وتركيبات ومعدات جيدة النوعية والحالة.
27	The dining area must be equipped with furnishings to aid the service (buffet table, china, cabinets, dresser)	✓	✓	يجب أن تكون منطقة تناول الطعام مجهزة بمفروشات للمساعدة في الخدمة (طاولة بوفيه، خزانات للخزفيات، خزانات)
28	The dining area to be equipped with additional furnishings to elevate the level of service: waiter station, wine chiller	1	1	يجب أن تكون منطقة تناول الطعام مجهزة بمفروشات للمساعدة في الخدمة (طاولة بوفيه، خزانات للخزفيات، خزانات، محطة نادل، براد للنبيد)
29	Tables and seating shall be of adequate size to enable the guests to dine in comfort and be capable of easy and flexible arrangement and allows guests and staff to circulate easily in the dining area	✓	✓	يجب أن تتسم الطاولات والمقاعد بحجم مناسب يسمح لأكثر عدد من الضيوف تناول الطعام براحة وأن يكون من الممكن ترتيبها بسهولة ومرونة وتسمح للضيوف والموظفين بالتنقل بسهولة في منطقة تناول الطعام.
A6. Dining Area Outdoors		Guest Table Table d'hôte	Community Table	منطقة تناول الطعام في الخارج A6.
30	Chairs and tables must be made of wooden material. Aluminum chairs or design chairs can be accepted for outdoor. No plastic material allowed	1	1	يجب أن تكون الكراسي والطاولات مصنوعة من مادة خشبية. قد تقبل الكراسي والطاولات المصنوعة من الألمنيوم أو الكراسي المصممة (Design Chairs) للقسم الخارجي. لا يسمح بأي مادة بلاستيكية.
31	Chairs and tables must be in good condition.	✓	✓	يجب أن تكون الكراسي والطاولات ذات حالة جيّدة.
	Chairs and tables must be of good quality and in good condition.	1	1	يجب أن تكون الكراسي والطاولات ذات نوعية وحالة جيّدة.
32	Grounds where dining will take place must be flat, and safe from any obstructions.	✓	✓	يجب أن تكون الأرض التي سيتم فيها تناول الطعام مسطحة وآمنة وخالية من أي عوائق.
33	In outdoor spaces/ gardens that are made of different levels, there should be the adequate safety measures taken (hand rails, fences, etc.)	✓	✓	في المساحات الخارجية/ الحدائق التي تتكون من مستويات مختلفة، يجب اتباع تدابير السلامة المناسبة (درابزين، أسوار، إلخ)
34	Grounds where dining will take place must be well lit.	✓	✓	يجب أن تكون الأراضي التي سيتم فيها تناول الطعام مضاءة جيدًا.
35	Non poisonous plants in the outdoor dining area.	✓	✓	يجب على النباتات المتواجدة في منطقة تناول الطعام في الهواء الطلق أن تكون غير سامة.
36	Farm animals well taken care of in a farm stay environment or a community table context is encouraged	1	1	يتم تشجيع اقتناء حيوانات المزرعة التي يتم الاعتناء بها جيدًا في أماكن الإقامة التي تشبه بيئة المزرعة أو الطاولات الريفية
37	The concept of animals in captivity or in a zoo style is forbidden.	✓	✓	يُحظر مفهوم الحيوانات في الأقفاص أو أسلوب حديقة الحيوان.
38	Children educational activities and agritainment are encouraged.	1	1	يتم تشجيع الأنشطة التعليمية للأطفال والترفيه الزراعي Agritainment.
39	No children playground is allowed.	1	1	لا يسمح بلعب للأطفال.
A7. Toilets		Guest Table Table d'hôte	Community Table	الحمامات A7.
40	Toilets shall be in good condition where the WC units are in a space where the wash-hand basin is located either in the same WC space or right outside the WC room, with all sufficient plumbing for the continuous supply of hot and cold water	✓	✓	يجب أن تكون حالة المراحيض جيدة وأن تكون ضمن وحدات المراحيض في غرفة/ مساحة حيث يقع حوض غسل اليدين إما في غرفة المراحيض نفسها أو خارج غرفة المراحيض مباشرة، على أن تضمن تجهيزات السباكة المياه الساخنة والباردة باستمرار.
41	WC must be well maintained and kept clean and in a hygienic state.	✓	✓	يجب صيانة الحمامات بشكل جيد والحفاظ عليها نظيفة وفي حالة صحية.
42	WC shall have an effective system of natural or mechanical ventilation.	✓	✓	يجب أن تتمتع الحمامات بنظام فعال للتهوية الطبيعية أو الميكانيكية.
44	Floors in WC to be tiled with non-slippery material, or equipped with a non-slip mat.	1	1	يجب أن تكون أرضيات الحمامات/ المراحيض مبلطة ببلاط غير زلق.
45	Walls in WC to be treated with appropriate materials against humidity etc.	1	1	يجب معالجة الجدران في الحمامات / المراحيض بالمواد المناسبة المضادة للرطوبة وغيرها.
46	A normal size washbasin minimum with adequate space for toiletries.	1	1	مغسلة بحجم عادي (40×40 سم) كحد أدنى مع مساحة كافية لمستحضرات التنظيف.
47	Lidded waste basket in all WC (either automatic opening lid or pedal bin)	1	1	سلة مهملات بغطاء في جميع الحمامات.
A8. Toilets including Amenities		Guest Table Table d'hôte	Community Table	تجهيزات الحمام A8.
48	There shall be separate WC for men and women	1	1	مراحيض منفصل للرجال والنساء
49	Mirror above wash-hand basin available in the WC (s)	✓	✓	توفير مرآة فوق المغسلة في الحمام
50	Clothes hooks available in WC (QL)	1	1	توفير خطافات للملابس في الحمام (QL)
51	Towel hook and/or towel rack available in WC (where towels available)	✓	✓	توفير خطاف للمنشفة في الحمام
	Where towels are available there should be multiple towels to be used by the guests (where available)	1	1	عند توفر المناشف، يجب أن يكون هناك عدة مناشف ليستخدمنها الضيوف (إن وجدت)
53	Towel basket available in the WC	1	1	توفير سلة للمناشف في الحمام
54	Toilet paper and extra toilet paper available in the WC (s)	✓	✓	توفير ورق التواليت وورق التواليت الإضافي في الحمام
A9. Safety Regulations		Guest Table Table d'hôte	Community Table	تدابير السلامة A9.
55	All furniture, décor, and doors (door locks) must be well maintained.	✓	✓	يجب صيانة جميع الأثاث والديكور والأبواب (أقفال الأبواب) بشكل جيد.
56	All light fittings must be well maintained and comply with all safety regulations.	✓	✓	يجب صيانة جميع تركيبات الإضاءة جيدًا والامتثال لجميع معايير السلامة.
57	All emergency lighting must be well maintained and in fully functioning state (when applicable)	✓	✓	يجب صيانة أضواء الطوارئ جميعها بشكل جيد والتأكد من أنها تعمل جيدًا (عند الاقتضاء)
58	Exit signs must comply with all safety regulations (When applicable)	✓	✓	يجب أن تتوافق علامات الخروج مع لوائح السلامة جميعها (عند الاقتضاء)
59	Fire safety shall be in compliance with safety regulations	✓	✓	يجب أن تتوافق تدابير السلامة من الحرائق مع معايير السلامة
A10. Kitchen Area Layout		Guest Table Table d'hôte	Community Table	تقسيم منطقة المطبخ A10.
60	The kitchen area shall comply with the minimum requirements of the Food Hygiene Regulations. (requiring the approval of health and sanitation certificate from the Lebanese official party.)	✓	✓	يجب أن يتوافق المطبخ الحد الأدنى من متطلبات ممارسات الصحة الغذائية (شرط الحصول على شهادة للصحة والنظافة من الجهة الرسمية اللبنانية).

61	The kitchen area shall comply with the requirements of the Food Hygiene Regulations - HACCP, ISO ...	1	1	يجب أن تستوفي منطقة المطبخ متطلبات قواعد نظافة الأغذية - ISO ، HACCP وغيرها
62	Separate storage closet/cabinet in the kitchen specifically dedicated to store cleaning materials. (no food products can be set in the same space)	✓	✓	تأمين خزانة منفصلة في المطبخ مخصصة لتخزين مواد التنظيف. (لا يمكن وضع أي منتجات غذائية في المكان نفسه)
63	Availability of mouneh (preserves pantry foods) products, or other handicraft artisanal locally made products for promotion and sale.	1	1	توافر منتجات المونة (الأطعمة المحفوظة)، أو غيرها من المنتجات الحرفية المصنوعة يدويًا ومحليًا للترويج والبيع.
إدارة مائدة الضيافة B.				
B1. Management & Staff Facilities				
الإدارة والموظفين B1.				
64	Guest greeted and shown to table, presentation of the menu to each guest where appropriate.	✓	✓	يتم استقبال الضيف وإرشاده إلى الطاولة، وتقديم قائمة الطعام عند الاقتضاء.
65	Host (owner/family member) should be available and interact with the guests during their booked meal.	✓	1	يجب أن يكون المضيف (المالك/ أحد أفراد الأسرة) متواجدًا وأن يتفاعل مع الضيوف أثناء تناولهم الطعام.
66	Host shares stories (home history, family stories, local activities, village specialties, touristic spots to visit etc.)	✓	1	يشارك المضيف بعض القصص (تاريخ المنزل والقصص العائلية والأنشطة المحلية وما تخصص به القرية والمواقع السياحية التي يجب زيارتها، وما إلى ذلك)
67	The premises shall be under the regular supervision of the Host (owner/family member) and fully capable of operating the premises to the standards set out in these regulations.	✓	✓	يجب أن يكون المبنى تحت الإشراف الدائم للمضيف/ المالك و/أو أفراد الأسرة و/أو الممثل عنهم و/ أو المدير وأن يكونوا قادرين تمامًا على تشغيل المبنى وفقًا للمعايير المنصوص عليها في هذه الأحكام.
68	The host/ Representative must live in the same house or within a 5-10 minutes walk from the property to greet guests.	✓	1	يجب أن يعيش المضيف/الممثل في المنزل نفسه أو على بعد 5-10 دقائق بالسيارة من موقع بيت الضيافة لتسجيل وصول الضيوف ومغادرتهم.
69	The premises shall be staffed by persons adequate in number and trained to maintain standards of service set out in these regulations.	✓	✓	يجب أن يعمل في المبنى عددًا كافيًا من العاملين وأن يكونوا مدربين على الحفاظ على معايير الخدمة المنصوص عليها في هذه الأحكام.
	* Proof of health card for employees and staff members working on the premises. (depending on # of staff)	✓	✓	مستندات تثبت تمتع الموظفين العاملين في المبنى بالصحة الجيدة. (بحسب عدد الموظفين)
70	At least 1 staff member and/or host should have a minimum basic first aid training.	✓	✓	يجب أن يستكمل موظف واحد و/أو المضيف على الأقل تدريب أساسي على الإسعافات الأولية.
71	Staff should be hired from the local community. Unless proven otherwise, Lebanese must be employed as a priority.	✓	✓	يجب استخدام موظفين من المجتمع المحلي. ما لم يثبت خلاف ذلك، يجب توظيف اللبنانيين كأولوية.
72	All front line staff shall have the basic language skills to communicate in Arabic, French and/or English.	✓	✓	يجب أن يتمتع جميع موظفي الخط الأمامي بالمهارات اللغوية الأساسية للتواصل باللغات العربية والإنجليزية و/ أو الفرنسية.
73	The host and all staff must maintain a high level of personal hygiene and grooming at all times.	✓	✓	يجب أن يتمتع الموظفون جميعهم بمظهر لائق وحلاقة جيدة.
	All staff members must be presentable. (clean, neat, no excessive jewellery)	1	1	يجب أن يتمتع الموظفون جميعهم بمظهر حسن. (نظافة وأناقة وتجنب مجوهرات زائدة)
74	All staff members are to be appropriately uniformed.	1	1	يجب أن يرتدي الموظفون جميعهم الزي المناسب.
75	Identification badges to be worn as needed.		1	يجب ارتداء شارات التعريف بحسب الحاجة.
76	All staff must undergo orientation training and be appropriately trained or skilled in their area of work.	✓	✓	يجب أن يخضع جميع الموظفين لتدريب توجيهي وأن يكونوا مدربين بشكل مناسب أو ماهرين في مجال عملهم.
	Staff that undergo training programs and show proof of certifications receive higher recognition. (QL)	1	1	يحصل الموظفون الذين يخضعون لبرامج تدريبية ويظهرون دليلًا على الشهادات على تقدير أعلى. (QL)
	Guest table should be in a guesthouse or a house	✓		
B2. Reception Operations & Greeting				
عمليات الاستقبال والترحيب B2.				
79	Pricelist printed/QR code available at the guest table entrance preferably at the reception area in Arabic, French, and English. Or to be shared by messaging service.	✓	✓	توفير ورقة بقائمة الأسعار/ رمز الاستجابة السريعة مطبوعة عند مدخل مائدة الضيافة ويفضل وضعها في منطقة الاستقبال باللغات العربية والإنجليزية والفرنسية، أو يمكن مشاركتها عن طريق خدمة الرسائل.
80	Touristic brochures and local activities lists available at entrance/ lobby/ common area of the guest tables. Staff ready to communicate/recommend any extra information requested by the guest	1	1	توفير كتيبات سياحية وقوائم بالأنشطة المحلية متوفرة في المدخل/ الردهة/ المنطقة المشتركة لمائدة الضيافة. فريق العمل على استعداد للتواصل/ تقديم التوصيات حول أي معلومات إضافية يطلبها الضيف.
81	Host (Owner, Representative, or Manager) must welcome arriving guests.	✓	✓	يجب على المضيف (الممثل أو المدير) الترحيب بالضيوف القادمين.
82	Welcome drink (tea, coffee, juice etc.) and water offered upon arrival.	1	1	يقدم مشروب ترحيبي (شاي وقهوة وعصير وما إلى ذلك) ومياه عند الوصول.
83	The premises shall be under the regular supervision of a trained Host (Owner, Representative, or Manager) who will gain experience over time in Guest Table Management and be fully capable of operating the premises	✓	✓	يجب أن يكون المبنى تحت الإشراف الدائم لمضيف مدرب يكتسب خبرة بمرور الوقت في إدارة موائد الضيافة ويكون قادرًا تمامًا على تشغيل المبنى.
85	Different Payment methods accepted (cash, credit cards, debit cards....)	1	1	طرق الدفع المختلفة المقبولة (نقدًا أو بطاقات ائتمانية أو بطاقات مباشرة...)
86	Host (Owner, Representative, or Manager) shall gather feedback on customer experience and satisfaction.	✓	✓	يجب على المالك/ المدير جمع الملاحظات حول تجربة العملاء ورضاهم.
87	There shall be a coat rack for jackets and umbrella holder in the entrance of the guest table.	1	1	يجب وضع علقة للمعاطف والسترات وسلّة مخصصة للمظلات في مدخل مائدة الضيافة.
88	Temporary storage space for guests' belongings in designated area.	1	1	تخصيص مساحة تخزين مؤقتة لمقتنيات الضيوف.
B3. Reservations & Bookings				
الحجوزات B3.				
90	The host must communicate the prices for meals, inclusive packages, service charge, VAT and other surcharges as applicable.	✓	✓	يجب على المضيف الإبلاغ عن أسعار الوجبات والباقات الشاملة ورسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة والرسوم الإضافية الأخرى حسب الاقتضاء.
91	Mandatory explanation of payment methods and cancellation terms to guests.	✓	✓	شرح إلزامي لطرق الدفع وشروط الإلغاء للضيوف.
92	Guest's special food requirements (ex: allergens) noted, details of reservation confirmed in text/writing/email (if requested).	1	1	تدوين المتطلبات الخاصة للضيف من ناحية الطعام (مثلًا الحساسية)، وتأكيد تفاصيل الحجز في رسالة نصية/ خطيًا/ بريد إلكتروني (عند طلب ذلك).
93	Guest shall be informed about any major refurbishment/ construction work in progress in or near the premises.	✓	✓	يجب إبلاغ الضيف بأي أعمال تجديد/ تشييد رئيسية جارية في المبنى أو بالقرب منه.
94	Directions to guest table and community table including street maps available in print and/or on the internet	✓	✓	توفير إرشادات للوصول إلى مائدة الضيافة عبر خرائط الشوارع المطبوعة و/ أو على الإنترنت.
B4. Dining Space, Utensils & Service				
أواني وخدمات غرفة الطعام B4.				
95	Cutlery, condiments, ash trays, tablecloths, table mats, trays, etc. shall be of good quality and in good condition. Napkins (linen, cloth or good quality paper) shall be provided. PS. Disposable Plastic is prohibited. Melamine can be considered.	✓	✓	يجب أن تكون أدوات المائدة، والتوابل، ومناضج السجانر، وشرائح المائدة، وحصائر المائدة، والصواني، وما إلى ذلك، جيدة النوعية والحالة. يجب توفير المناديل (كتان أو قماش أو ورق عالي الجودة). ملاحظة: يحظر استخدام البلاستيك الأحادي الاستعمال. يمكن استعمال الميلامين.
96	Crockery (pots, dishes, etc.) and utensils (forks, knives, spoons, etc.) shall be adequate to serve the maximum number of diners capable of being seated in the dining area, be in good condition, of good quality	✓	✓	يجب أن تكون الأواني الفخارية (الجوط والأطباق، وما إلى ذلك) وأدوات المائدة (الشوك، والسكاكين، والملاعق، وما إلى ذلك) كافية لخدمة أكبر عدد ممكن من رواد المطعم الذين يمكنهم الجلوس في منطقة تناول الطعام، على أن تكون هذه الأواني والأدوات في حالة جيدة، ونوعية جيدة ويتصميم موحد.
97	Guest table and Community Table to provide either a Table d'hôte service (meals served at the table) or buffet/counter service (no a la carte)	✓	✓	تقدم مائدة الضيافة خدمة موائد الضيافة (وجبات تقدم على الطاولة) أو خدمة بوفيه/ كلونتر.

98	The meal is served on a large family table. The aim of the table d'hôtes is to share a meal all together. All guests are required to eat at the same table.	✓	1	يتم تقديم الوجبة على طاولة عائلية كبيرة. يكمن الهدف من مائدة الضيافة في مشاركة الوجبة معاً. يجب على جميع الحاضرين تناول الطعام على الطاولة نفسها.
100	Community Table to provide buffet/counter service (multiple table setup)		✓	يجب على مائدة الضيوف تقديم خدمة البوفيه / الكاونتر (تقسيم متعدد الطاولات)
102	The capacity of the table d'hôtes is limited to the number of beds available (whenever applicable)	✓		يجب أن تقتصر سعة مائدة الضيافة على عدد الأسرة المتاحة (حيثما ينطبق ذلك)
B5. Toilets		Guest Table	Community Table	الحمامات B5.
103	Fresh supply of soap or liquid soap available.	✓	✓	توفير صابون أو صابون سائل جديد عند الوصول.
104	Freshly laundered towels or good quality paper towels.	✓	✓	توفير مناشف مغسولة حديثاً أو مناديل ورقية جيدة النوعية.
105	No red water in faucets.	1	1	عدم وجود مياه حمراء في الحنفيات.
106	Water tanks shall be cleaned periodically.	1	1	يجب تنظيف خزانات المياه بشكل دوري.
B6. Meals & Menu (Breakfast/ Lunch/ Dinner)		Guest Table	Community Table	الوجبات وقائمة الطعام (الفطور والغداء والعشاء) B6.
107	The majority of ingredients should be locally sourced to prepare traditional Lebanese culinary meals. (avoid imported products when possible)	✓	✓	يجب أن تكون غالبية المكونات من مصادر محلية
108	The majority of beverages served should be local	✓	✓	يجب أن تكون غالبية المشروبات التي يتم تقديمها محلية
109	The Guest Table and Community Table must prepare Seasonal Menus	✓	✓	يجب أن تعدّ مائدة الضيافة قوائم طعام موسمية
111	Fresh produce sourced from the same or a district/area village.	✓	1	تأمين المنتجات الطازجة من القرية نفسها أو من قرية مجاورة.
112	Guest tables have limited pre-fixed menu (The proposed menu should be unique. The host must prepare a single menu, from appetizer to dessert, without having the choice between several options. Daily Table d'hôte menu to be coupled with a selection of local beverages.)	✓		توفير مجموعة مختارة من الأطعمة الباردة / الساخنة في قائمة مائدة الضيافة اليومية بالإضافة إلى مجموعة مختارة من المشروبات المحلية.
Community tables have pre-fixed menu			✓	
113	There shall be a set price for all the dishes - table d'hôte menu	✓	1	وضع سعر محدد لجميع الأطباق - قائمة مائدة الضيافة
115	The origins of all locally sourced ingredients must be shared by the host with the guests. (ex: local meats, fruit from a nearby farm or vegetables from the vegetable garden.) Your guests come to you to immerse themselves in a local culture and a region: as a host, you must offer them a quality meal that allows them to discover the flavors of your region.	1	1	يجب أن يشارك المضيف مع الضيف أصول المكونات ذات المصادر المحلية جميعها. (على سبيل المثال: اللحوم محلية أو الفاكهة من مزرعة قريبة أو خضروات من حديقة الخضروات.) يأتي ضيوفك إليك لينغمسوا في الثقافة المحلية وفي المنطقة: بصفتك مضيفاً، يجب أن تقدم لهم وجبة جيدة تسمح لهم باكتشاف نكهات منطقتك.
Meals must be prepared by the host, or a local association (eg. women's association), or a local cooperative that prepares food in the village.		✓	✓	يجب أن يتم تحضير الوجبات على يد المضيف أو جمعية محلية (على سبيل المثال جمعية نسائية)، أو جمعية تعاونية محلية تقوم بإعداد الطعام في القرية.
B7. Table Setup & Service		Guest Table	Community Table	تجهيز الطاولات وخدمتها B7.
116	There shall be basic table setting and table service.	✓	✓	يجب تجهيز الطاولة وخدمة المائدة بالأمور الأساسية.
117	The Host (Owner, Representative, or Manager) must take at least 1 course on basic table setting	✓	✓	يجب أن يلتحق المضيف و/ أو أحد أفراد العائلة و/ أو الممثل و/ أو المدير بدورة واحدة على الأقل حول التجهيز الأساسي للطاولات
118	The Host (Owner, Representative, or Manager) must take at least 1 course on basic food service skills and techniques (ex: proper way to carry plates, serve meals, clear plates & glasses, etc.)	✓	✓	يجب أن يلتحق المضيف و/ أو أحد أفراد الأسرة، الممثل و/ أو المدير بدورة واحدة على الأقل حول مهارات وتقنيات تقديم الطعام الأساسية (على سبيل المثال: الطريقة الصحيحة لحمل الأطباق، وتقديم الوجبات، وإزالة الأطباق والكواب، وما إلى ذلك)
119	There shall be suitable paper napkins for the table setting.	✓	✓	يجب تأمين مناديل ورقية مناسبة للطاولة.
120	The linens; tablecloth/ napkins/ placemats must be in good condition and always clean with the proper amount of replacements.	✓	✓	يجب أن يكون اللباضات، وشراشف المائدة والمناديل والمفارش وما إلى ذلك في حالة جيدة ونظيفة دائماً ويجب توفير الكمية كافية لاستبدالها عند الحاجة.
121	There shall be suitable fabric napkins for the table setting.	1	1	يجب تأمين مناديل قماشية مناسبة للطاولة.
B8. Kitchen & Service Practices		Guest Table	Community Table	المطبخ وممارسات الخدمة B8.
122	* The kitchen area shall comply with the minimum requirements of the Food Hygiene practices.	✓	✓	الحصول على شهادة للصحة والنظافة من الجهة الرسمية اللبنانية
123	Kitchen sanitation and Food safety practices implemented: Cutting boards, dishwashing, knives utensils... (cross contamination and Food borne illness)	✓	✓	تطبيق ممارسات نظافة المطبخ وسلامة الغذاء: ألواح التقطيع، وغسيل الأطباق، والسكاكين، والأواني ... (التلوث المتبادل، والأمراض التي تنقلها الأغذية)
B9. Wine & Wine Service (where provided)		Guest Table	Community Table	النبذ وتقديم النبيذ (حيث تكون متوافرة) B9.
124	Wine list available and presented to guests. (local wine is encouraged)	✓	✓	توفير قائمة النبيذ وتقديمها للضيوف. (نشجع اعتماد النبيذ المحلي)
125	Wine shall be served at proper temperature.	✓	✓	يجب تقديم النبيذ في درجة حرارة مناسبة.
126	The Host (Owner, Representative, or Manager) must take at least 1 course on basic wine service skills and techniques (ex: proper way to set the glasses and serve the wine)	1	1	يجب أن يلتحق المضيف و/ أو أحد أفراد الأسرة، الممثل و/ أو المدير بدورة واحدة على الأقل حول المهارات الأساسية لتقديم النبيذ (على سبيل المثال: الطريقة الصحيحة لوضع الكؤوس وتقديم النبيذ)
B10. Guest Table and Community Table Experience		Guest Table	Community Table	تجربة مائدة الضيافة B10.
127	Activities such as cooking classes, mouneh making, agri-activities	1	1	تقديم نشاطات مثل دروس الطهي وتحضير المونة والنشاطات الزراعية
128	Indoor/ Outdoor activities (traditional board games, backgammon, chess, etc.)	✓	1	الأنشطة داخل المنزل (العب الطاولة التقليدية، طاولة الزهر، الشطرنج، إلخ.)
129	Support other local initiatives.	✓	✓	دعم المبادرات المحلية الأخرى
130	Outdoor activities proposed either in-house or via 3rd party. (proposed by the host)	1	1	الأنشطة الخارجية المقترحة إما عن طريق المضيف أو عن طريق طرف ثالث. (يقترحها المضيف)
C. Legalities		الشؤون القانونية C.		
C1. Statutory Requirements		Guest Table	Community Table	المتطلبات القانونية C1.
131	Guest Table and Community Table must be registered as a commercial (legal) entity.	✓	✓	يجب تسجيل مائدة الضيافة ككيان تجاري (معنوي).
132	Guest Table and Community Table must have Ministry of Tourism permit and clearly displayed.	✓	✓	يجب أن تستحصل مائدة الضيافة على رخصة من وزارة السياحة ويتم عرضها بوضوح.
133	In cases where alcohol is served, there must be proof of the permit to sell alcohol from the Ministry of Tourism. This license must be hung in a clearly visible space.	1	✓	في حال تقديم المشروبات الكحولية، يجب الاستحصل على ترخيص بيع الكحول من وزارة السياحة.
135	All premises must have adequate public liability insurance.	✓	✓	يجب تأمين كافة المباني ضد المسؤولية العامة. (تحقق من التأمين الذي ينطبق على موائد الضيافة. استشارة قانونية)
C2. Safety Requirements		Guest Table	Community Table	متطلبات السلامة C2.
136	Emergency contact information well displayed in a frequented common area.	✓	✓	عرض معلومات الاتصال في حالات الطوارئ بشكل واضح في منطقة مشتركة.
137	Displayed list of emergency numbers must be available in Arabic, French and English.	✓	✓	عرض القائمة بأرقام الطوارئ باللغات العربية والفرنسية والإنجليزية.

138	First aid kit available.	✓	✓	توفير معدات إسعافات أولية.
139	Guest Table and Community Table rules/ policies and/or regulations are visibly posted in Arabic, French and English.	✓	✓	عرض قواعد/ سياسات و/ أو أنظمة مائدة الضيافة بشكل واضح باللغات العربية والفرنسية والإنجليزية.
140	Security cameras (CCTV) located throughout premises.	1	1	نشر كاميرات مراقبة (CCTV) في جميع أنحاء المبنى.
141	Fire extinguisher available : Kitchen, Electricity Room, Living room, TV room...	✓	✓	توفير طفاية حريق في بيت الضيافة في المطبخ وغرفة كهرباء وغرفة معيشة وغرفة التلفزيون ...
142	Fire blanket(s) available in the kitchen in case of emergency.	1	1	توفير بطانية (بطانيات) حريق في المطبخ في حالة الطوارئ.
143	Electrical cables hidden completely according to safety regulations.	✓	✓	التأكد من أن الكابلات الكهربائية مخفية تمامًا بحسب تعليمات السلامة.
144	Water proof safety sockets for the outdoor area.	✓	✓	مأخذ كهربائية مضادة للماء وأمنة في المنطقة الخارجية.
D2. Rights and Responsibilities of Host and Guest				
213	The guest is responsible for any damage they may inflict that occurs in the facility (such as damaging linens, furniture, electric appliances etc.)			
214	The Guest table and Community Table owner/ host must clearly state the price list prior to accepting their reservation.			
215	The rate is calculated per meal per person unless agreed upon otherwise with the host Guests may bring pets with them with a prior agreement with the host. It is not allowed to bring the pets into the common lounge or the dining area. As for accepting them in the facility, it is subject to the permission of the host.			
216	Loud music, or events that can cause noise and the discomfort of others (other guests, residents of the house, neighbors) is not allowed. Recommendation to follow municipal requirements			
217	The owner/ host must keep items found in the house after the guest checks out and inform the guest about the items for them to pick it up.			
220	The owner/ host has the right to accept or reject persons who cause material or moral damage to the house, as long as the principle of non-discrimination is respected.			
221	In the event of a death, the owner must immediately inform the nearest gendarmerie or local police station or the Public Prosecution office and refrain from handing over any items belonging to the deceased except after the approval of the competent authorities.			
222	In the event of an epidemic risk, the owner/ host must take the initial measures to isolate and disinfect the contaminated place and inform the competent authorities at the Ministry of Health.			
223	عملا بأحكام المادة ٦٨٥ من قانون العقوبات تعتبر مضاربة غير مشروعة الأعمال والأقوال التي يقوم بها أي مستثمر سواء عن طريق نشر - ضيافة آخر بمختلف الطرق tawila معلومات ملفقة أو الإساءة لأي			
224	Guests must respect the house, the family hosting and community members present and the "privacy" of the house.			



This annex was made possible with the support of the American people through the United States Agency for International Development (USAID). The content of this annex is the sole responsibility of Le Passeport Culinaire S.A.R.L. and does not necessarily reflect the views of USAID and the United States Government.

تم إعداد هذا الملحق بدعم من الشعب الأمريكي من خلال الوكالة الأميركية للتنمية الدولية (USAID). ان شركة لو باسبور كولنير ش.م.م. هي المسؤولة الوحيدة عن محتويات هذا الملحق والذي لا يعكس بالضرورة وجهات نظر الوكالة أو حكومة الولايات المتحدة الأميركية.

