

## **Aufnahme- und Qualitätskriterien Hotels - gültig ab 1. Januar 2006**

### **Voraussetzungen**

1. Als historisch gelten jene Gebäudekomplexe, deren Hauptgebäude seit mindestens 50 Jahren besteht und von architekturgeschichtlicher Bedeutung ist. Umbauten wurden/werden in der Regel von der Denkmalpflege oder verwandten Organisationen betreut.
2. Der Gastbetrieb im historischen Gebäude hat sich während einer repräsentativen Zeitspanne etabliert.
3. Gebäude und Umgebung, Räume, Mobiliar, Beleuchtung usw. bauen vorwiegend auf dem historischen Original auf und bewirken eine hohe historische Erlebnisqualität.

### **Aufnahmeverfahren**

4. Der an der Aufnahme interessierte Betrieb, vertreten durch den für die Betriebsführung verantwortlichen Eigentümer, Pächter oder Direktor bewirbt sich schriftlich bei der SHH Geschäftsstelle zuhanden des SHH Vorstand.
5. Die Geschäftsführung (GF) nimmt aufgrund von Dokumenten und eigener Kenntnis eine Vorprüfung vor, die dem Präsidenten vorgelegt wird. Dieser beauftragt – bei positiver Vorprüfung - unabhängige vom Vorstand akkreditierte Experten (Kunsthistoriker, Denkmalpfleger) sowie ein Mitglied des Vorstandes, den Betrieb zusammen mit der GF zu besuchen und einen Bericht zuhanden des Vorstandes abzugeben. ICOMOS ausgezeichnete Betriebe sind dieser Prüfung in der Regel nicht unterstellt.
6. Der Vorstand entscheidet auf dem Zirkularweg bzw. an seiner nächsten Sitzung über die Aufnahme und eventuell noch zu erfüllende Auflagen für den Betrieb. Eine Aufnahme gegen die Beurteilung durch den Experten ist nicht möglich.
7. Betriebe können jederzeit aufgenommen werden. Im ersten Halbjahr wird der ganze Jahresbeitrag geschuldet, im zweiten Halbjahr wird der Beitrag pro rata temporis in Rechnung gestellt.
8. Die Kosten der Analyse von max Fr. 1'000 sind vor der Analyse zu entrichten. Sie werden bei einer Aufnahme an die Aufnahmegebühr angerechnet.

## Qualitätskriterien

9. Die Betriebe zeichnen sich durch eine - der Kategorie entsprechend – besonders hohe Qualität der Dienstleistungen in allen Bereichen aus. Den Betrieben wird empfohlen, sich mit dem Qualitätsgütesiegel Stufe 1 (Q) zertifizieren zu lassen. Die von SHH aufgestellten Spielregeln (Do's & Dont's, s. Anlage) werden beachtet.
10. Die Betriebe verpflichten sich
  - an der jährlichen SHH-Generalversammlung und an SHH-Schulungsanlässen teilzunehmen
  - sich am Ort und in der Region kulturell zu engagieren
  - das SHH Logo auf ihren Drucksachen und in der Kommunikation zu verwenden
  - ihre website mit den SHH und HHE websites zu verlinken
  - das jährliche SHH Mitgliederverzeichnis sowie den Flyer HHE aufzulegen und ihre Gäste über historische und kulturelle Angebote in der Umgebung zu informieren
  - kostenlos das nächste SHH Hotel oder SHH Restaurant zu reservieren
  - ihre Zimmerkapazitäten im Reservierungssystem (stc) aktiv zu bewirtschaften
  - saisonale kultur-historische Pauschalen anzubieten (3 Tage, 7 Tage, weekend, midweek)
  - jährlich bis zu 5 Gratis-Übernachtungen für Kollegen und 5 Gratis-Übernachtungen für von der Geschäftsstelle vermittelte VIP's (Presse, Reisemittler) zu akzeptieren
  - die von der GV beschlossenen Aufnahmegebühren und Jahresbeiträge pünktlich zu zahlen
11. Die Betriebsführung beachtet die kulturelle Verpflichtung und motiviert die Mitarbeiter entsprechend.
12. Die Erfüllung dieser Anforderungen wird in der Regel alle zwei Jahre durch vom Vorstand beauftragte Experten überprüft.

### Anlage:

Do's & Dont's (Wichtige Qualitätskriterien in Kurzform)

05.2006/SHH