



SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente specifica, predisposta dall’Istituto Nazionale per le Ricerche Turistiche – ISNART – in collaborazione con le Associazioni di categoria, riporta i requisiti che gli Agriturismi con ristorazione devono soddisfare per acquisire il marchio “Ospitalità Italiana”. Il marchio “Ospitalità Italiana” ha l’obiettivo di qualificare le strutture rispetto ai requisiti di qualità del servizio erogato.

PREREQUISITI

Le aziende possono richiedere il marchio “Ospitalità Italiana” se posseggono le concessioni, le autorizzazioni amministrative e i requisiti prescritti dalla legge ai fini del legittimo esercizio dell’attività svolta e dell’utilizzo della struttura in cui l’attività medesima è esercitata. Inoltre l’attività deve essere esercitata nei limiti e nelle forme prescritti dalla legislazione di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario.

ASPETTI VALUTATI

I requisiti riguardano i seguenti aspetti:

	ASPETTI VALUTATI	Punteggio attribuito
1	ACCESSO E POSIZIONE	da 0 a 20
2	ASPETTO E FACCIATA ESTERNA	da 0 a 10
3	PARCHEGGIO	da 0 a 10
4	ACCOGLIENZA E AREE COMUNI	da 0 a 25
5	SERVIZIO RISTORAZIONE	da 0 a 20
6	IL SERVIZIO	da 0 a 25
7	LA PROPOSTA GASTRONOMICA VINI E BEVANDE	da 0 a 45
8	SERVIZI AGGIUNTIVI	da 0 a 20
9	PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI	da 0 a 25
10	APPROCCIO ECO-COMPATIBILE	nc

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare viene effettuato da un organismo terzo e indipendente, che operando in conformità alla norma EN 45011 e alle altre norme applicabili, effettua le verifiche e attribuisce un punteggio sulla base del quale viene rilasciato il marchio. Il punteggio minimo da raggiungere è definito in **150/200**.

La documentazione che potrà essere raccolta dal valutatore durante la visita all’Agriturismo è la seguente:

- fotografie del locale
- brochure e/o biglietti da visita (materiale promozionale)
- menu
- carta dei vini (e altre carte disponibili)
- esempio di conto
- fatture o bolle di accompagnamento per acquisto prodotti tipici

1 ACCESSO E POSIZIONE

- 1.1 L’Agriturismo viene segnalato da insegne sulle vie d’accesso; queste sono ben posizionate e visibili anche di notte
- 1.2 L’accesso all’Agriturismo è ben segnalato
- 1.3 L’ambiente in cui è inserito l’Agriturismo è gradevole e curato
- 1.4 Tutte le informazioni pubblicitarie sull’Agriturismo sono veritiere e trovano riscontro sul sito internet della struttura.

2 ASPETTO E FACCIATA ESTERNA

- 2.1 L’Agriturismo offre un ambiente esterno accogliente e confortevole
- 2.2 Le aree esterne e la facciata sono pulite, curate e in perfetto ordine
- 2.3 L’accesso dell’Agriturismo ed i passaggi interni di collegamento sono agevoli e ben illuminati
- 2.4 I vialetti e le aree di passaggio sono realizzati con materiali tipici e/o a basso impatto ambientale
- 2.5 Le aree esterne dedicate alla fruizione degli ospiti (parco) sono attrezzate per il relax

3 PARCHEGGIO

- 3.1 L’Agriturismo mette a disposizione posti auto in numero proporzionato agli ospiti
- 3.2 L’area per il parcheggio è ben segnalata, illuminata, protetta e pulita
- 3.3 Sono presenti cestini portarifiuti

4 L’ACCOGLIENZA E LE AREE COMUNI

- 4.1 L’azienda provvede al servizio di accoglienza offerto dal titolare, dai suoi familiari o dagli stretti collaboratori. Il luogo di accoglienza è curato e confortevole
- 4.2 Chi è preposto all’accoglienza parla almeno la lingua della clientela straniera principale
- 4.3 Gli accessi alle aree ad uso comune sono facilmente visibili
- 4.4 La struttura non presenta odori, tutte le aree sono perfettamente illuminate, pulite e l’atmosfera è piacevole
- 4.5 Sono presenti bagni puliti e completi di ogni dotazione
- 4.6 È presente un’area relax/lettura dotata anche di materiale informativo/documentazione turistica sul territorio, aggiornata e almeno in due lingue
- 4.7 Gli spazi di collegamento tra le aree comuni sono ben tenuti e puliti
- 4.8 Sono presenti indicazioni chiare per la sicurezza degli ospiti e gli indirizzi di utilità
- 4.9 L’Agriturismo indica in maniera ben visibile le camere, con un nome/numero caratterizzanti ed in accordo con lo stile rurale

5 SERVIZIO RISTORAZIONE

- 5.1 Devono essere rispettate le misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e le normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene
- 5.2 Il ristorante è arredato secondo lo stile rurale e posateria, vasellame e *mise en place* sono in ottime condizioni e richiamano lo stile dell’Agriturismo e del territorio
- 5.3 Gli orari dei pasti sono flessibili e ben comunicati
- 5.4 Il menù prevede piatti tipici realizzati con ingredienti del fondo o del territorio
- 5.5 L’apertura è riservata solo agli ospiti, o anche all’esterno, secondo quanto regolato dalla L. Regionale
- 5.6 L’Agriturismo è in linea con la normativa regionale vigente per numero di coperti.

6 IL SERVIZIO

- 6.1 Il personale è facilmente riconoscibile e preparato sui piatti e sulle tradizioni locali
- 6.2 I piatti sono presentati con cura
- 6.3 Sono presenti pubblicazioni con le ricette della tradizione locale

7 LA PROPOSTA GASTRONOMICA/ VINI E BEVANDE

- 7.1 I prodotti utilizzati sono di provenienza dell’azienda o del territorio circostante
- 7.2 Sono presenti menu specifici (tipico, degustazione, bambini, etc)
- 7.3 Le proposte gastronomiche seguono la stagionalità
- 7.4 È presente una carta dei vini e delle bevande distinta dal menu
- 7.5 I vini sono prevalentemente locali

8 SERVIZI AGGIUNTIVI

- 8.1 Tutte le strutture per l’offerta ricreativa sono ben tenute, curate e pulite
- 8.2 I servizi ricreativi a disposizione sono debitamente comunicati
- 8.3 Sono offerti servizi aggiuntivi anche attraverso convenzioni
- 8.4 Sono accettati tutti i principali mezzi di pagamento
- 8.5 L’azienda deve essere munita di assicurazione per eventuali infortuni degli ospiti

9 PRODUZIONI AGROALIMENTARI

- 9.1 È prevista un’area interna all’Agriturismo riservata alla vendita dei prodotti tipici locali
- 9.2 Vengono organizzate delle degustazioni dei prodotti propri e/o locali
- 9.3 I prodotti realizzati all’interno della struttura sono venduti col marchio o il logo dell’azienda agrituristica
- 9.4 L’azienda offre in vendita, tra le proprie produzioni o tra quelle di altre imprese del territorio, prodotti di origine DOP/IGP/DOC/IGT o specialità alimentari tradizionali (elenco ufficiale regionale)
- 9.5 Il personale è in grado di fornire spiegazioni sulla tecnica di produzione e sulle caratteristiche qualitative (in particolare gustative dei prodotti)
- 9.6 L’Agriturismo è in grado di provvedere alla spedizione ed alla consegna a domicilio dei propri prodotti o ha attivato un servizio di vendita per corrispondenza
- 9.7 Le informazioni sulle tecniche colturali che si adottano in azienda, attuali e passate, sono a disposizione dell’ospite a scopo informativo e didattico

- 9.8 Su richiesta, l'ospite ha la possibilità di partecipare od assistere ad alcune fasi produttive del lavoro dell'azienda

10 APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

L'Agriturismo che intenda seguire un approccio eco-compatibile dimostrerà particolare attenzione alle problematiche relative ai seguenti aspetti:

- 10.1 limitazione al consumo delle risorse naturali (consumi energetici ed idrici)
- 10.2 riduzione della produzione di rifiuti (raccolta differenziata)
- 10.3 promozione di comportamenti e scelte per acquisti eco- compatibili
- 10.4 formazione e sensibilizzazione sui temi dell'ambiente al personale