

MARCHIO OSPITALITA' ITALIANA – MARCHIO DI QUALITA' DELLA REGIONE MARCHE

Disciplinare per le Attività ricettive rurali (Country House)

PREREQUISITI

Le aziende possono richiedere il marchio “Ospitalità Italiana – Regione Marche” se posseggono le autorizzazioni amministrative e i requisiti previsti dalla legge ai fini del legittimo esercizio dell'attività 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.

I requisiti riguardano i seguenti aspetti:

ASPETTI VALUTATI		Punteggio attribuito
1	Accesso e posizione	da 0 a 22
2	Parcheggio	da 0 a 10
3	Aspetto coerente col contesto locale	da 0 a 10
4	Accoglienza e aree comuni	da 0 a 31
5	Camere/appartamenti	da 0 a 40
6	Bagno	da 0 a 21
7	Servizio Ristorazione	da 0 a 21
8	Piccola colazione	da 0 a 31
9	Servizi aggiuntivi	da 0 a 14
10	Approccio ecocompatibile	Valutazione separata

La verifica del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare viene effettuato da un organismo, terzo e indipendente, che attribuisce un punteggio sulla base del quale viene rilasciato il marchio. Il punteggio minimo da raggiungere è definito in **150/200**.

1 ACCESSO e POSIZIONE

- 1.1 La struttura è ben segnalata attraverso insegne sulle vie d'accesso; queste devono essere ben posizionate e visibili anche di notte.
- 1.2 L'ambiente in cui è inserita la struttura è gradevole e curato.
- 1.3 Le informazioni pubblicitarie sulla struttura sono veritiere e trovano riscontro nella struttura.

2 PARCHEGGIO

- 2.1 La struttura assicura la possibilità di parcheggio delle auto per i propri clienti.
- 2.2 Il parcheggio è facilmente accessibile e adeguatamente protetto.

3 ASPETTO COERENTE COL CONTESTO LOCALE

- 3.1 La struttura offre un ambiente accogliente e confortevole, l'architettura e gli arredi devono essere in tema con lo stile e la tradizione rurale.
- 3.2 Le aree esterne alla struttura sono pulite, curate e in perfetto ordine.
- 3.3 La struttura è ben illuminata all'esterno.
- 3.4 La struttura mette a disposizione dei propri clienti posti auto in numero proporzionato agli ospiti.

4 ACCOGLIENZA E AREE COMUNI

- 4.1 L'ingresso alle aree ad uso comune è facilmente visibile.
- 4.2 La struttura non presenta odori; tutte le aree sono perfettamente pulite e l'atmosfera è piacevole.
- 4.3 E' presente la documentazione turistica sul territorio, aggiornata e redatta almeno in due lingue.
- 4.4 La struttura prevede almeno un bagno comune completo nel caso non siano presenti servizi igienici privati in tutte le camere.

5 CAMERE / APPARTAMENTI

5.1 Le caratteristiche degli appartamenti devono garantire:

- porte di accesso sicure e insonorizzate
- dimensioni adeguate
- illuminazione adeguata con punti luce opportunamente posizionati
- climatizzazione e sistema di oscuramento efficaci
- buon livello di silenziosità
- pulizia e odore gradevole o comunque neutro
- aspetto accogliente, arredi e letto/i confortevoli e, se possibile, caratterizzati da elementi che richiamano al territorio
- biancheria e copripetto puliti, coordinati e di buona qualità; tavolo per la consumazione dei pasti con sedie in numero pari al numero dei posti letto

5.2 La struttura definisce modalità per la cura e la manutenzione degli arredi, degli impianti e delle attrezzature delle camere

5.3 Gli appartamenti/camere dispongono di accessori tali da rendere confortevole ed agevole il soggiorno quali cuscini e coperte di riserva, appendiabiti, cestino pattumiera, ripiano portabagagli, cartellina con brochure, etc.

5.4 E'consigliata la presenza di un piccolo set di benvenuto con un prodotto tipico del territorio

5.5 Gli appartamenti/camere presentano indicazioni sui prezzi e sulle norme di sicurezza

5.6 I locali destinati ad angoli cottura sono collocati in posizione facilmente accessibile, dotati di arredamenti adeguati e confortevoli, illuminati e climatizzati in maniera da creare un'atmosfera piacevole

5.7 Gli angoli cottura hanno una cucina con relativa alimentazione, frigorifero, lavello con scolapiatti, batteria da cucina, coltelli di cucina, zuccheriere, caffettiera, bollitore, mestolo, insalatiera, grattugia, spremiagrumi, apriscatole e tutto quanto possa rendere confortevole il soggiorno

5.8 In ogni angolo cottura è predisposto un piccolo set di prima necessità con una bottiglia d'acqua e/o bevande, bustine per tè e caffè, sale, zucchero e generi di conforto alimentari sufficienti per una prima colazione base

6 BAGNO

6.1 Le caratteristiche dei bagni devono garantire:

- dimensioni adeguate sia del bagno che dei sanitari e degli accessori;
- illuminazione adeguata con punti luce opportunamente posizionati;
- pulizia e odore gradevole o comunque neutro;
- doccia o vasca protette in modo da evitare la fuoriuscita di acqua;
- biancheria adeguata in quantità e qualità;
- aerazione efficace;
- corretto funzionamento degli impianti elettrici, idraulici, termici.

6.2 I bagni sono dotati di accessori quali ad esempio tappetino, cestino, ganci appendiabiti, servizio di cortesia possibilmente composto da prodotti naturali, non inquinanti o biologici (shampoo, bagnoschiuma, saponette), sacchetti per l'igiene femminile, asciugacapelli

6.3 La struttura deve garantire il cambio della biancheria almeno 2 volte a settimana, salvo specifica indicazione del cliente

6.4 La struttura deve definire modalità per la cura e la manutenzione dei sanitari e degli accessori presenti nel bagno.

7 SERVIZIO RISTORAZIONE (interno o in convenzione)

7.1 La struttura può offrire il servizio bar

- 7.2 Il bar è collocato in una posizione facilmente accessibile, dotato di elementi di arredo adeguati, confortevoli e coerenti con lo stile rurale, illuminato e climatizzato in maniera da creare un'atmosfera piacevole
- 7.3 Il bar risulta curato e ben pulito
- 7.4 I prezzi delle consumazioni sono resi disponibili alla clientela
- 7.5 La struttura che dispone di un ristorante interno garantisce che sia dotato di arredamenti adeguati e confortevoli, illuminato e climatizzato in maniera da creare un'atmosfera piacevole
- 7.6 La sala ristorante è ricavata in ambienti rurali
- 7.7 L'apertura è riservata solo agli ospiti o anche all'esterno secondo quanto regolato dalla legge regionale.
- 7.8 La struttura garantisce l'apertura del ristorante sia a pranzo sia a cena con orario flessibile ed avere un numero di coperti pari almeno al numero delle posti letto
- 7.9 Il personale del ristorante deve essere professionale ed avere un aspetto curato
- 7.10 La posateria e il vasellame si presentano puliti e di buona qualità
- 7.11 Il ristorante offre una buona scelta di cibi e vini, soprattutto di origine territoriale. Il menù è scritto in un numero di lingue adeguato alla tipologia di clientela
- 7.12 I piatti proposti sono realizzati con prodotti di origine locale; sono indicati nel menu; la loro origine territoriale è certificata, garantita e verificabile; solo per prodotti di rara reperibilità è possibile utilizzare prodotti di altra origine nazionale
- 7.13 Il menù e la carta contengono almeno il 50% di proposte tipiche del territorio.

8 PRIMA COLAZIONE

- 8.1 Gli orari della colazione sono flessibili e comunicati anticipatamente ed adeguatamente agli ospiti
- 8.2 Il locale destinato alla prima colazione è collocato in una posizione facilmente accessibile, dotato di arredamenti adeguati e confortevoli, illuminato e climatizzato in maniera da creare un'atmosfera piacevole
- 8.3 La struttura offre una vasta scelta di cibi e bevande, preparate prevalentemente con i prodotti di origine locale; la loro origine territoriale è certificata, garantita e verificabile

9 SERVIZI AGGIUNTIVI

- 9.1 La struttura al fine di rendere il soggiorno piacevole e confortevole offre pertinenza di terreno utilizzata eventualmente per servizi di animazione/ricreativi in relazione alla sua localizzazione e alle esigenze della clientela.
- 9.2 Il personale impiegato per le attività ricreative deve essere cortese, professionale ed in numero sufficiente in relazione alle attività offerte.
- 9.3 Le eventuali infrastrutture per le attività ludico/sportive/ricreative sono sicure, pulite e sottoposte a interventi di manutenzioni periodici.

10 APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

La struttura che intende seguire un approccio eco-compatibile deve dimostrare particolare attenzione alle problematiche relative ai seguenti aspetti ambientali:

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

Al fine dell'ottenimento del marchio "Ospitalità italiana – Regione Marche" è necessario raggiungere un punteggio minimo di 20 su 56 riferito alle valutazioni relative all'approccio eco-compatibile.