



I DISCIPLINARI PER IL SETTORE TURISTICO

4.1. SEZIONE I: PREREQUISITI

Nota. Vengono definiti in questa sezione i **prerequisiti** che consentono alle aziende di richiedere l'adesione all'iniziativa.

PRA 1. La struttura/locale o la sede di svolgimento delle attività di servizio deve essere ubicata nel territorio di riferimento, in quanto il requisito della territorialità costituisce prerogativa principale del presente marchio. Sono ammesse in deroga le organizzazioni di servizi turistici con sede esterna al territorio di riferimento ma che svolgono attività e programmi all'interno dello stesso. Ulteriore deroga viene concessa per le strutture Bed & Breakfast che non possiedono ragione fiscale

PRA 2. L'azienda, quando richiesto, deve essere iscritta al Registro delle imprese e deve possedere 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.

PRA 3. L'attività deve essere esercitata nei limiti e nelle forme prescritti dalla legislazione di settore vigente in ambito regionale, nazionale e comunitario a qualsiasi livello e nel rispetto di ogni altra disposizione normativa vigente relativa ad aspetti che possano risultare direttamente o indirettamente connessi con l'esercizio dell'attività stessa.

4.2. SEZIONE II: REQUISITI GENERALI COMUNI DELLE AZIENDE/IMPRESE

Nota. Vengono definiti in questa sezione i **requisiti generali comuni** la cui programmazione dovrà essere allegata alla richiesta di attribuzione preliminare del Marchio.

Rapporto con l'ambiente

RG 1. L'azienda deve adottare un piano di miglioramento triennale delle proprie prestazioni ambientali (**si veda tabella specifica al fondo dei disciplinari**) nell'ottica di applicare nuove forme gestionali e tecnologie volte, a titolo non esaustivo, ad:

- incrementare il risparmio energetico
- impiegare le fonti energetiche rinnovabili
- ridurre il consumo idrico
- ridurre la produzione di rifiuti e incrementarne il recupero
- ridurre le proprie emissioni atmosferiche

Almeno il 40% delle azioni previste nel piano di miglioramento, ove applicabili, devono essere conseguite entro la fine del primo anno. Il rimanente 60% deve essere applicato entro la fine del terzo anno.

Eventuali altri obiettivi individuati debbono risultare del tutto compatibili con gli scopi statutari dell'Ente Parco.

RG 2. In particolare, in caso di ristrutturazione e/o rinnovo degli impianti e dell'attrezzatura, devono essere adottati sistemi che garantiscano il miglioramento delle prestazioni ambientali della struttura (quali: sistemi di isolamento termico delle superfici trasparenti e sistemi di inerzia termica efficace per pareti, solai e coperture, illuminazione a basso consumo



energetico, generatori di calore con elevato rendimento energetico, dispositivi idraulici a basso consumo di acqua, elettrodomestici ad alta performance ambientale, ecc.) sempre nel rispetto delle norme e delle caratteristiche tipologiche e strutturali previste dai regolamenti vigenti.

RG 3. Devono essere predisposti sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti secondo quanto previsto dai sistemi di raccolta comunali. Non devono essere utilizzati prodotti “usa e getta” se non nei casi previsti dalla legge.

RG 4. Devono essere utilizzati prodotti per la pulizia altamente biodegradabili e certificati con marchio ecologico comunitario Ecolabel o con altri marchi ecologici di tipo ISO I.

RG 5. Devono essere trattate le aree verdi senza l’uso di prodotti fitosanitari tranne quelli permessi in agricoltura biologica.

Rapporti con il pubblico

RG 6. Deve essere predisposta adeguata cartellonistica aziendale per dare corrette informazioni agli ospiti circa la fruibilità delle strutture, la natura ed i costi dei diversi servizi offerti.

RG 7. Deve essere fornita agli ospiti la possibilità di effettuare escursioni a basso impatto ambientale (con l’utilizzo di biciclette, cavalli...), oppure i clienti devono essere adeguatamente informati in merito ad altri operatori che svolgono questo tipo di servizio.

RG 8. Devono essere compiute, nei confronti della clientela, azioni di sensibilizzazione e comunicazione sui temi ambientali e turistici riguardanti il Parco e lo Spazio Gran Paradiso, il territorio e le buone pratiche di rispetto dell’ambiente. L’Ente Parco fornisce a tal riguardo adeguato materiale informativo.

RG 9. Per garantire un ulteriore servizio alla clientela, è auspicabile che l’azienda offra la possibilità all’acquirente di utilizzare qualsiasi sistema di pagamento ad oggi in uso, quali ad esempio carta di credito e bancomat.

RG 10. Deve essere attuata una verifica del grado di soddisfazione del cliente relativa al livello qualitativo dei servizi offerti, attraverso la somministrazione alla clientela di un questionario di *customer satisfaction* fornito dal Parco, al fine di trasmettere all’Ente Parco i dati per l’elaborazione di future strategie di accoglienza turistica.

Promozione

RG 11 E’ richiesta la predisposizione di segnaletica stradale per il facile raggiungimento dell’azienda in accordo con le vigenti normative e con i regolamenti del Parco.

RG 12. Data l’importanza di una strategia di promozione e di comunicazione per la commercializzazione dell’offerta della struttura in contesti che non siano esclusivamente locali, l’azienda deve adeguatamente promuovere i propri servizi ed offrire adeguata visibilità al marchio di qualità con la presenza sulla rete internet indicando le specifiche aziendali, la localizzazione e l’adesione al marchio; il requisito minimo richiesto è la presenza sul Web in appositi siti promozionali per le imprese; è auspicabile la realizzazione di un sito web



personale, concordando con l'Ente Parco il posizionamento dei loghi ed dei link comuni dedicati all'area protetta ed al progetto Marchio di Qualità

RG 13. La struttura deve mettere a disposizione dei clienti, in un apposito spazio dedicato, materiale informativo logistico e culturale sul territorio. In particolare, deve essere garantita una corretta informazione sulla rete di operatori aderenti al marchio e sulle finalità del marchio stesso.

RG 14. Le aziende devono utilizzare, per la realizzazione del propria materiale promozionale, materiali e prodotti di consumo ecocompatibili, avvalendosi di materiale certificato Ecolabel o altre certificazioni di tipo ISO I (es: marchio Nordic Swan, Blauer Engel). L'Ente Parco fornisce alle strutture la documentazione relativa agli acquisti verdi che disciplinano l'agire dell'Ente.

RG 15 Ove possibile è apprezzata l'installazione di reti Wi – Fi gratuite e di postazioni internet dedicate ai clienti.

4.3. SEZIONE III: REQUISITI SPECIFICI

4.3.1.TUR. TURISTICO -RICETTIVO

TUR 1. strutture ricettive e della ristorazione;

Premessa

Il presente Disciplinare è applicato alle aziende ed agli operatori (proprietari o gestori) del settore ricettivo alberghiero ed extralberghiero e del settore della ristorazione.

Nello specifico i requisiti previsti si riferiscono alle strutture/ locali di seguito indicati:

- alberghi, case-alloggi vacanze, residence turistico, pensioni, alberghi diffusi;
- agriturismi;
- affittacamere;
- bed & breakfast;
- campeggi, villaggi turistici;
- rifugi;
- ristoranti, pizzerie, trattorie, bar.

Per ogni struttura/locale valgono le regole generali dettate dal presente Disciplinare di Produzione, debitamente e coerentemente interpretate, a seconda dell'attività effettivamente svolta e della categoria di appartenenza della struttura stessa.

In considerazione infatti della possibilità che l'attività ricettiva e quella ristorativa siano esercitate dalla medesima impresa i criteri di riferimento sono stati inseriti all'interno di un unico Disciplinare di produzione. Naturalmente nel caso in cui le strutture ricettive non offrano un servizio di ristorazione, esse non sono tenute a rispettare i criteri specifici legati alla somministrazione di alimenti.

RS 1. Deve essere posta particolare cura nella manutenzione dei fabbricati e degli spazi esterni di loro pertinenza, con riguardo soprattutto al benessere degli ospiti e alla gradevolezza degli



ambienti in modo tale da minimizzare gli impatti ambientali e valorizzare le caratteristiche tipiche del territorio.

- RS 2.** I recuperi ed i restauri delle strutture edilizie devono essere effettuati in conformità delle caratteristiche tipologiche-strutturali locali e con l'uso di materiali tipici della tradizione costruttiva dell'area, nel rispetto dei Regolamenti vigenti.
- RS 3.** Le pietanze devono essere confezionate nel rispetto delle norme di legge, utilizzando prevalentemente prodotti che provengono da aziende agricole situate nel territorio di riferimento. I prodotti che, per necessità, provengono da fuori territorio devono comunque privilegiare la logica della filiera corta e del km zero.
- RS 4.** Nell'allestimento del menù occorre valorizzare la tradizione tipica del territorio, garantendo la specialità del pasto con l'inserimento di almeno un menù tipico (costituito da un minimo di due antipasti, un primo, un secondo e un dolce preparati secondo le ricette della tradizione locale) e con indicazione diretta dei produttori dei singoli alimenti e bevande utilizzati, provenienti dal territorio del Parco e dello Spazio Gran Paradiso.
- RS 5.** La struttura deve privilegiare, nella scelta dei propri fornitori ed erogatori di servizi, soggetti concessionari del presente marchio di qualità. A tal proposito deve essere tenuto un registro dei fornitori che garantisca il rispetto, da parte degli stessi, della normativa vigente.
- RS 6.** Fra la varietà di vini, alcolici e super alcolici che vengono serviti devono trovare adeguata rappresentanza le produzioni tipiche del territorio di riferimento o delle zone vitivinicole contigue, con particolare riguardo al patrimonio di vini DOC e DOCG. A tal fine deve essere predisposta un'apposita "Carta dei vini" in cui le produzioni prima citate trovino adeguata evidenza.
- RS 7.** La struttura deve privilegiare la somministrazione di cibi freschi anziché precotti o surgelati.

Tabella di miglioramento triennale da concordare con l'Ente Parco Nazionale Gran Paradiso

Piano di miglioramento ambientale triennale per le strutture ricettive e della ristorazione (RG 1)					
Si applica a:	Ambito	Aspetto Ambientale	Obiettivo di Miglioramento	Azione	Da conseguire entro: (anno 1, anno 2 e anno 3) dal contratto con l'Ente Parco di attribuzione del Marchio Collettivo di Qualità
Strutture ricettive e della ristorazione	Pernottamento e ristorazione	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Fornire ogni camera e i servizi igienici comuni di dosatore di sapone (per il lavandino e per la doccia) possibilmente dotati di chiusura antimanomissione. Il sapone contenuto deve essere certificato Ecolabel o prodotto con ingredienti naturali	
Strutture ricettive e della ristorazione	Pernottamento	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Mettere a disposizione in stanza dei clienti solo bicchieri di vetro o realizzati in materiali biodegradabili e compostabili (es. Mater-Bi, PLA, ecc).	
Strutture ricettive e della ristorazione	Pernottamento e ristorazione	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Dotare le camere e il servizio a tavola (ove tecnicamente possibile) di caraffe per l'acqua potabile erogata dai rubinetti.	
Strutture ricettive e della ristorazione	Pernottamento e ristorazione	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Dotare le camere e il servizio a tavola (ove tecnicamente possibile) di bottiglie di acqua gassata in vetro con vuoto a rendere anziché di plastica.	
Strutture ricettive e della ristorazione	Pernottamento	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Limitare i prodotti di cortesia (set cucito, lucida scarpe, ecc) preferendo servizi alla reception.	
Strutture ricettive e della ristorazione	Pulizia locali	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Utilizzare detersivi sfusi con flaconi ricaricabili per la pulizia dei locali. I detersivi devono essere certificati con un marchio ecologico (es. Ecolabel).	
Strutture ricettive e della ristorazione	Colazione in sala, ristorazione, consumo al banco	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Utilizzare dosatori per tutti quei prodotti che possono essere dati sfusi (miele, cacao, cereali, ecc).	
Strutture ricettive e della ristorazione	Colazione in sala, ristorazione, consumo al banco	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Utilizzare piatti, bicchieri, tazze di vetro o ceramica. Utilizzare posate in metallo (ove tecnicamente questo non sia possibile utilizzare posate dichiarate come compostabili dal produttore. (es in Mater-Bi), legno, ecc).	
Strutture ricettive e della ristorazione	Colazione in sala, ristorazione	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Utilizzare tovaglie in stoffa, in carta riciclata o tovagliette all'americana in sostituzione delle tovaglie di carta	
Strutture ricettive e della ristorazione	Illuminazione locali	Risparmio energetico	Riduzione dei consumi di energia elettrica	Una percentuale significativa (almeno il 50%) delle lampadine installate devono essere lampade fluorescenti compatte (LFC) dette anche a "basso consumo".	

Strutture ricettive e della ristorazione	Illuminazione delle stanze	Risparmio energetico	Riduzione dei consumi di energia elettrica	Installare nelle stanze, nei locali di passaggio e nelle aree di servizio comuni un dispositivo di spegnimento automatico delle luci; altrimenti devono essere disponibili informazioni facilmente accessibili che invitino gli ospiti a spegnere le luci quando escono dalla stanza.	
Strutture ricettive e della ristorazione	Uso acqua uso igienico-sanitaria nei locali dei servizi igienici	Consumi idrici	Riduzione dei consumi idrici	Installare gli Erogatori a Basso Flusso (EBF) nelle docce.	
Strutture ricettive e della ristorazione	Uso acqua igienico-sanitaria nei locali dei servizi igienici e nelle cucine. In queste ultime ove possibile per motivi lavorativi igienico sanitari	Consumi idrici	Riduzione dei consumi idrici	Installare i rompi-getto aerati per i rubinetti (RA).	