



**REGOLAMENTO D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO
"MARCHIO DEL PARCO"**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

**Disciplinare
per le attività di ristorazione**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

Articolo 1 – Premessa

1.1 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard per la concessione del « *Marchio del Parco*», alle attività di ristorazione.

1.2 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- lo svolgimento dell'attività nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- l'utilizzo di strutture in regola con la normativa urbanistico-edilizia;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e alle normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

Articolo 2 – Requisiti

2.1 Per la concessione e l'utilizzo del "*Marchio del Parco*", le aziende che svolgono attività di ristorazione assicurano le seguenti condizioni:

2.2. Adesione alla CETS.

L'azienda aderisce alla Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS), e pertanto ne rispetta i requisiti e gli impegni.

2.3 Accessibilità e presentazione della struttura.

- a) la struttura utilizza denominazioni in lingua italiana;
- b) è ben indicata da insegne sulle vie d'accesso;
- c) si presenta con caratteri architettonici consoni al contesto storico paesaggistico;
- d) le eventuali aree esterne dedicate alla fruizione degli ospiti sono curate con sistemazioni a verde che utilizzano alberi e piante appartenenti a specie autoctone.

2.4 Accoglienza.

- a) gli ospiti sono accolti con cortesia e cordialità;
- b) l'esercizio si impegna a garantire costantemente la presenza presso la struttura, negli orari di apertura, di almeno un operatore in grado di parlare la lingua inglese

2.5 Sala e bagni.

- a) gli ambienti interni sono gradevoli e accoglienti, le sale non presentano odori, sono perfettamente illuminate e pulite, eventuali radio o televisioni non sono utilizzate ad alto volume;
- b) l'arredo interno evoca in tutto o in parte il territorio e la sua storia, presenta oggetti appartenenti alla cultura materiale del territorio;
- c) sono presenti indicazioni chiare per la sicurezza degli ospiti;
- d) piatti, vasellame, posateria, cristalleria sono sempre in ordine e puliti;
- e) vini e bevande sono serviti in bicchieri appropriati;
- f) la distanza tra i tavoli consente i movimenti necessari;
- g) i bagni sono puliti e completi di ogni dotazione (acqua calda, sapone liquido, carta ecc.).

2.6 Promozione del parco e del suo territorio.

- a) l'attività si avvale di un sito web semplice e chiaro in cui è riportato il marchio del Parco, con spiegazione del relativo significato, secondo le indicazioni fornite dal Parco, e link alle homepage dal Parco stesso;

Allegato 5

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

- b) le informazioni contenute nel sito web oltre che riguardare la struttura e la relativa attività, forniscono una sintetica e corretta rappresentazione del Parco e delle principali attrattive del suo territorio, secondo le indicazioni fornite dal Parco;
- c) agli ospiti sono fornite puntuali informazioni sulle principali attrattive dei tre versanti del Parco, sui luoghi di interesse turistico della zona (con orari di apertura), sui Centri visita del Parco;
- d) L'esercizio s'impegna a posizionare il materiale di segnalazione fornito dal Parco in posizione visibile all'ingresso;
- e) la gestione fornisce, all'occorrenza, le opportune informazioni sulle escursioni organizzate e le guide abilitate.

2.7 Servizi di ristoro.

- a) Il Menù e la carta dei vini sono proposti separatamente e con versioni predisposte almeno in una lingua straniera;
- b) Il menù utilizza materie prime provenienti da aziende agricole o di trasformazione del territorio delle quali fornisce indicazioni;
- c) l'allestimento delle proposte gastronomiche valorizza la tradizione del luogo privilegiando preparazioni che tengano conto della stagionalità delle produzioni;
- d) la carta dei vini indica le provenienze e le etichette, con possibilità di ordinare consumazioni al bicchiere, e le bottiglie sono stappate al tavolo;
- e) Il personale è in numero proporzionato ai coperti, in perfetto ordine e identificabile e propone le pietanze con cura, illustrando gli ingredienti con cui sono preparate, la provenienza e il valore degli stessi;
- f) Il servizio è rapido e discreto;
- g) la gestione si impegna a privilegiare la somministrazione di cibi freschi anziché congelati o surgelati;
- h) la gestione si impegna a non utilizzare materie prime e prodotti liofilizzati e/o in polvere (quali ad esempio latte e uova) e/o precotti;
- i) l'esercizio si impegna a non indicare sul listino prezzi voci che riguardino il servizio o il coperto.

Articolo 3 - Ammissione alla certificazione e verifiche.

3.1 Le aziende interessate comunicano al Parco il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare tramite la trasmissione di autodichiarazioni accompagnata da eventuale documentazione, anche fotografica.

3.2 L'Ente Parco ammette a certificazione i servizi proposti, valutando la sussistenza dei requisiti prescritti con riferimento al momento della presentazione della domanda. A tal fine l'Ente Parco può effettuare sopralluoghi in azienda e accertare il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare.

3.3 L'Ente Parco dispone controlli e svolge verifiche in ogni momento, anche senza preavviso, al fine di valutare l'effettiva sussistenza ed il permanere delle condizioni richieste per la certificazione.

Allegato 5

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO



PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE
PIANO DI CONTROLLO
per le attività di ristorazione

OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
Rispetto della legge	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
Rispetto della legge	Rispetto della normativa in materia di raccolta differenziata dei rifiuti	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
Incentivare i comportamenti virtuosi	Adesione al sistema CETS	Controllo documentale	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Svolgimento dell'attività nel territorio del Parco, della sua Area Contigua o di Protezione Esterna	Controllo sul campo	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Conformità alle prescrizioni relative al contesto storico/paesaggistico, alle specie autoctone, allo stile tradizionale, alla cultura del territorio e all'arredo	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	

Allegato 5

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Promozione del territorio del Parco	Conformità alle prescrizioni relative alla promozione del Parco e del suo territorio	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Collaborazione al programma “esercizi raccomandati”	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Conformità alle prescrizioni concernenti la provenienza delle materie prime e dei prodotti utilizzati per i servizi di ristorazione	Controllo in azienda	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Divieto di utilizzo di prodotti liofilizzati e/o in polvere e/o precotti	Controllo in azienda	GRAVE	
Sviluppo della cultura dell'accoglienza	Conformità prescrizioni relative all'accoglienza	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
Conseguimento di standard di qualità elevati	Conformità alle ulteriori prescrizioni concernenti l'accessibilità e la presentazione della struttura	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
Conseguimento di standard di qualità elevati	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative alle sale e ai bagni	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
Conseguimento di standard di qualità elevati	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative ai servizi di ristorazione	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
Conseguimento di standard di qualità elevati	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative alla gestione ecocompatibile	Controllo documentale, sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste