

ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΕΩΠΑΡΚΟΥ

ΦΥΛΛΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΣΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΝ ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

| | |
|---|--|
| Επωνυμία επιχείρησης | |
| Κατηγορία επιχείρησης (εστιατόριο, ξενοδοχείο κλπ) | |
| Όνοματεπώνυμο ιδιοκτήτη | |
| Ημερομηνία και ώρα επιθεώρησης | |
| Όνοματεπώνυμο επιθεωρητή | |
| Αριθμός Μητρώου Επιθεωρητή | |

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ:

Υ= Υποχρεωτικό κριτήριο

ΜΒ = Κριτήριο μεγάλης βαρύτητας

Π= Προαιρετικό κριτήριο

Α. Εξυπηρέτηση πελατών

| Αρ. | Υ/Π | Κριτήριο | v/x | Παρατηρήσεις |
|-----|-------------|---|---|--------------|
| A1 | Υ | Υπάρχει συνεχής παρουσία των οικοδεσποτών ή του υπεύθυνου της επιχείρησης. | | |
| A2 | | Υπάρχει σε κάθε βάρδια προσωπικό του σέρβις το οποίο να μιλάει άπταιστα ελληνικά, καθώς και ένα άτομο το οποίο να μπορεί να επικοινωνήσει τουλάχιστον με άνεση στα αγγλικά (μπορεί να είναι το ίδιο άτομο). | | |
| A3 | Προαιρετικό | Σε κάθε βάρδια το προσωπικό του σέρβις να μπορεί να επικοινωνήσει με άνεση και σε άλλες ξένες γλώσσες πέραν των ελληνικών και αγγλικών. | | |
| A4 | | Η υποδοχή των πελατών είναι η πρόπευσα και η εξυπηρέτησή τους είναι άριστη και αντάξια της κρητικής/κυπριακής φιλοξενίας. | Το προσωπικό συμπεριφέρεται κόσμια, με ευγένεια, χωρίς αγένεια στους πελάτες της επιχείρησης. | |
| A5 | Προαιρετικό | Η επιχείρηση να μεριμνά για την ενημέρωση των πελατών της σε θέματα που αφορούν τα τοπικά προϊόντα, την τοπική γαστρονομική | | |

| | | | | |
|----|---|--|--|--|
| | | παράδοση της περιοχής και την ιστορία του τόπου. | | |
| A6 | Y | Η επιχείρηση προσφέρει κέρασμα. | Καταγράψτε το κέρασμα και αν το φέρνει κατά την υποδοχή ή την αποχώρηση των πελατών. <i>Εξάριση: Δεν θεωρείται κέρασμα η προσφορά καραμελών κατά την αποχώρηση.</i> | |
| A7 | | | | |

B. Εδεσματολόγιο

| Αρ. | Y/Π | Κριτήριο | v/x | Παρατηρήσεις |
|-----|-----|--|--|--------------|
| B1 | | Η επιχείρηση προσφέρει καθημερινά τουλάχιστον 10 εδέσματα που είναι τοπικά και χαρακτηριστικά της περιοχής, φτιαγμένα από τοπικά προϊόντα. | Ο αριθμός των πιάτων αφορά όλες τις κατηγορίες εδεσμάτων - ορεκτικά, σαλάτες, κυρίως πιάτα και ορεκτικά - μεταξύ των οποίων θα πρέπει να διατηρηθεί μια ισορροπία. <i>Σημείωση: στα τοπικά εδέσματα συμπεριλαμβάνονται τα ψητά κρέατα.</i> | |
| B2 | | Ο κατάλογος (menu) είναι μεταφρασμένος τουλάχιστον σε μια ξένη γλώσσα. | Ιδανικά στα αγγλικά ή στην γλώσσα που αντιστοιχεί στο μεγαλύτερο ποσοστό των ξένων πελατών της επιχείρησης. | |
| B3 | Y | Τα εδέσματα της τοπικής κουζίνας είναι διακριτά από τα λοιπά εδέσματα. | Η διάκριση των εδεσμάτων γίνεται στον κατάλογο με την δημιουργία ειδικής κατηγορίας «τοπικών γεύσεων» ή με την σήμανση των πιάτων με το σύμβολο του Γεωπάρκου. <i>Εξάριση: Σε περίπτωση που έχουν ήδη εκδοθεί τα εδεσματολόγια, θα δοθεί περίοδος χάριτος στην επιχείρηση για την προσαρμογή της με την συγκεκριμένη προδιαγραφή.</i> | |
| B4 | Y | Οι δημιουργικές παρεμβάσεις (που αφορούν το τμήμα της Τοπικής Κουζίνας) δεν αλλοιώνουν τον χαρακτήρα των πιάτων. | Θα πρέπει να είναι ξεκάθαρο ότι παρά την δημιουργική παρέμβαση το πιάτο έχει τοπικό χαρακτήρα, εύκολα αναγνωρίσιμο. | |

| | | | | | |
|----|-------------|---|--|--|--|
| B5 | Προαιρετικό | Υπάρχει ειδική σήμανση / αναφορά για τα εδέσματα της δημιουργικής τοπικής κουζίνας. | | | |
|----|-------------|---|--|--|--|

Γ. Εγκαταστάσεις

| Αρ. | Υ/Π | Κριτήριο | v/x | Παρατηρήσεις |
|-----|-------------|--|-----|---|
| Γ1 | Προαιρετικό | Υπάρχει κατάλληλη και επαρκής σήμανση στο οδικό δίκτυο, πλησίον της επιχείρησης, που θα καθοδηγεί τους επισκέπτες μέχρι την είσοδο της επιχείρησης. | | Η σήμανση θα πρέπει να είναι σύμφωνη με την αισθητική του τοπικού συμφώνου. |
| Γ2 | Υ | Η εξωτερική και εσωτερική αισθητική της επιχείρησης προβάλλει τα χαρακτηριστικά στοιχεία του πολιτισμού, της ιστορίας και του περιβάλλοντος της περιοχής, αποφεύγοντας το φολκλόρ. | | Εξετάζετε την αρχιτεκτονική, τα υλικά (πχ πέτρα, ξύλο), την διακόσμηση (πχ παραδοσιακά εργαλεία, τραπεζομάντηλα, φωτογραφίες) και τα έπιπλα. <u>Δεν</u> επιτρέπονται τα ευτελή πλαστικά διακοσμητικά αντικείμενα. |
| Γ3 | Υ | Η επιχείρηση <u>δεν</u> χρησιμοποιεί ευτελή πλαστικά τραπεζοκαθίσματα. <i>Εξαιρέση: αν οι συνθήκες (πχ υγρασία) δεν επιτρέπουν την χρήση άλλων υλικών.</i> | | |
| Γ4 | Υ | Η επιχείρηση συντηρεί ορθά, προληπτικά και έγκαιρα την υποδομή, τον εξοπλισμό και όλα τα στοιχεία που συμμετέχουν στο κύκλο εργασιών της. | | |
| Γ5 | Υ | Η επιχείρηση έχει ειδικό χώρο στον οποίο διαθέτει πληροφοριακό υλικό για το Γεωπάρκο, τις προσφερόμενες δραστηριότητες και τις πιστοποιημένες επιχειρήσεις. | | Ο χώρος θα πρέπει να είναι κατά προτίμηση σε εμφανές σημείο κοντά στην είσοδο. |
| Γ6 | Προαιρετικό | ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ: Όπου υπάρχει μουσική, αυτή να είναι παραδοσιακή τοπική μουσική. | | |

Δ. Γευστική δοκιμή

| Αρ. | Υ/Π | Κριτήριο | v/x | Παρατηρήσεις |
|-----|-----|--|-----|--------------|
| Δ1 | Υ | Το φαγητό σερβίρεται στην σωστή θερμοκρασία; | | |
| Δ2 | Υ | Τα υλικά παρασκευής των εδεσμάτων είναι καλής ποιότητας; | | |
| Δ3 | Υ | Το φαγητό είναι φρέσκο; | | |
| Δ4 | Υ | Εκτελούνται σωστά οι συνταγές; | | |

| | | | | |
|----|---|--------------------------------|--|--|
| Δ5 | Υ | Γενικά, είναι καλό το φαγητό ; | | |
|----|---|--------------------------------|--|--|

Ε. Υγιεινή

| Αρ. | Υ/Π | Κριτήριο | ν/χ | Παρατηρήσεις |
|-----|-----|--|-----|--|
| E1 | Υ | Δάπεδα/Οροφές/Τοίχοι/Πόρτες/Παράθυρα: διατηρούνται έτσι ώστε να μην αποτελούν εστία μόλυνσης των τροφίμων. | | Να γίνονται συστάσεις όταν το επίπεδο καθαριότητας δεν είναι σε αποδεκτά επίπεδα, κατά κύριο λόγο στην κουζίνα. Να ελεγχθούν επίσης η σάλα ή/και η αυλή της επιχείρησης. |
| E2 | Υ | Καθαρισμός και απολύμανση εξοπλισμού: διατηρείται έτσι ώστε να μην αποτελεί εστία μόλυνσης των τροφίμων. | | Προσοχή σε μη επαρκώς συντηρημένο και καθαρισμένο, καθώς και σκουριασμένο και αλλοιωμένο εξοπλισμό στην κουζίνα. |
| E3 | Υ | Νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών: με ζεστό και κρύο νερό, που διαθέτουν υλικά καθαρισμού και στεγνώματος των χεριών. | | Ο χώρος της κουζίνας θα πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον έναν νιπτήρα για το προσωπικό και τουλάχιστον δύο γούρνες για το πλύσιμο των τροφίμων. |
| E4 | Υ | Τουαλέτες: με καζανάκι, με φυσικό ή τεχνητό σύστημα εξαερισμού, οι πόρτες των οποίων δεν ανοίγουν απευθείας στους χώρους παρασκευής τροφίμων. | | Αξιολογήστε την καθαριότητα στις τουαλέτες της επιχείρησης. |
| E5 | | Αποθήκευση στις κατάλληλες για κάθε είδους τροφίμου θερμοκρασίες και σε κατάλληλους χώρους. Υπάρχουν ενδείξεις στα ψυγεία ή/και τους θερμοθαλάμους. | | Οπτικός έλεγχος στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων. |
| E6 | | Η επιχείρηση μεριμνά για την αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης: <ul style="list-style-type: none"> • Σαφής διαχωρισμός νωπών και έτοιμων τροφίμων. • Σαφής διαχωρισμός κρέατος-ψαριού-λαχανικών-πουλερικών-αυγών. • Διαφορετικές επιφάνειες κοπής. | | Θετική απάντηση όταν ισχύουν και οι τρεις συνθήκες. |
| E7 | Υ | Δεν υπάρχουν αλλοιωμένα προϊόντα ή προϊόντα μετά την ημερομηνία λήξης τους. | | Οπτικός έλεγχος στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων. |
| E8 | | Δεν υπάρχουν ενδείξεις επαναχρησιμοποίησης των υπολειμμάτων των τροφίμων. | | |

ΣΤ. Προδιαγραφές τροφίμων

| Αρ. | Υ/Π | Κριτήριο | ν/χ | Παρατηρήσεις |
|-----|-----|----------|-----|--------------|
|-----|-----|----------|-----|--------------|

| | | | | | |
|------|---|------------------------|---|--|---|
| ΣΤ1 | Υ | | Για τις σαλάτες και τα ωμά εδέσματα είναι υποχρεωτική η χρήση εξαιρετικά παρθένου και παρθένου τοπικού ελαιολάδου απ' την περιοχή του Γεωπάρκου (ή τουλάχιστον του νησιού, εφόσον υπάρχουν προβλήματα στην προμήθεια) | | |
| ΣΤ2 | | | ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ: η χρήση εξαιρετικά παρθένου ή παρθένου ελαιολάδου είναι υποχρεωτική και στα μαγειρευτά και όσα τηγανίζονται σε τηγάνι (η υποχρέωση δεν ισχύει για τηγάνισμα σε φριτέζα). | | |
| ΣΤ3 | Υ | Γαλακτοκομικά προϊόντα | Προσφέρονται τουλάχιστον δύο ειδών τοπικά γαλακτοκομικά προϊόντα (όπου αυτό είναι εφικτό) | | Αριθμός γαλακτοκομικών προϊόντων που προσφέρονται: Συγκεκριμένα ποια προϊόντα: |
| ΣΤ4 | Υ | | Το γιαούρτι που χρησιμοποιείται ΔΕΝ είναι έδεσμα. | | |
| ΣΤ5 | Υ | Κρέας & Αλλαντικά | Προσφέρονται τουλάχιστον δύο ειδών τοπικά αλλαντικά (όπου αυτό είναι εφικτό) | | Αριθμός αλλαντικών που προσφέρονται: Συγκεκριμένα ποια προϊόντα: |
| ΣΤ6 | Υ | | Κρέας από αμνοερίφια της περιοχής του Γεωπάρκου ή τουλάχιστον του νησιού, κατά προτίμηση νωπό. | | Περιοχή προέλευσης κρέατος: |
| ΣΤ7 | Υ | | ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΟΟΔΟΣ: Χοιρινό κρέας από την Κύπρο, κατά προτίμηση νωπό. | | |
| ΣΤ8 | Υ | Μέλι | Αποκλειστική χρήση μελιού τοπικής προέλευσης, εφόσον υπάρχει σε επάρκεια, διαφορετικά από το νησί. | | |
| ΣΤ9 | Υ | Αρτοσκευάσματα | Χρήση (τουλάχιστον ένα) τοπικών παραδοσιακών αρτοποιημάτων (ψωμιά, παξιμάδια, κουλούρια και γλυκά). Σημείωση: Τα προϊόντα κατεψυγμένης ζύμης είναι αποδεκτά. | | |
| ΣΤ10 | Υ | Οπωροκηπευτικά | Χρήση φρούτων που καλλιεργούνται σε επάρκεια στην περιοχή. | | |
| ΣΤ11 | Υ | | Χρήση λαχανικών που καλλιεργούνται σε επάρκεια στην περιοχή. | | |
| ΣΤ12 | Υ | | <u>ΔΕΝ</u> χρησιμοποιείται προτηγανισμένη πατάτα | | |
| ΣΤ13 | Υ | Όινο | Αποκλειστική χρήση χύμα οίνου τοπικής προέλευσης. | | |

| ΣΤ14 | Υ | | <p>Ο αριθμός εμφιαλωμένων Τοπικών Οίνων στον οινολογικό κατάλογο της επιχείρησης συμφωνεί με τον ακόλουθο πίνακα:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Συνολικός αριθμός (χ) ετικετών οινολογικού καταλόγου</th> <th>Υποχρεωτικό ποσοστό τοπικών ετικετών στον οινολογικό κατάλογο</th> <th>Ελάχιστος υποχρεωτικός αριθμός τοπικών ετικετών</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X<10</td> <td>50%</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>10<x<20</td> <td>50%</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>20<x<40</td> <td>35%</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>X>40</td> <td>25%</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table> <p>Σημειώστε τον ακριβή αριθμό των τοπικών οίνων, στο σύνολο του οινολογικού καταλόγου. Βλέπε Παράρτημα «Προδιαγραφών Πιστοποίησης». *Το κριτήριο ισχύει μόνο στην περίπτωση που ο οινολογικός κατάλογος περιέχει και μη τοπικής προέλευσης οίνους.</p> | Συνολικός αριθμός (χ) ετικετών οινολογικού καταλόγου | Υποχρεωτικό ποσοστό τοπικών ετικετών στον οινολογικό κατάλογο | Ελάχιστος υποχρεωτικός αριθμός τοπικών ετικετών | X<10 | 50% | 5 | 10<x<20 | 50% | 6 | 20<x<40 | 35% | 10 | X>40 | 25% | 15 | | <p>Αριθμός τοπικών οίνων: Συνολικός αριθμός οίνων:</p> |
|--|---|---|---|--|---|---|------|-----|---|---------|-----|---|---------|-----|----|------|-----|----|--|--|
| Συνολικός αριθμός (χ) ετικετών οινολογικού καταλόγου | Υποχρεωτικό ποσοστό τοπικών ετικετών στον οινολογικό κατάλογο | Ελάχιστος υποχρεωτικός αριθμός τοπικών ετικετών | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X<10 | 50% | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10<x<20 | 50% | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20<x<40 | 35% | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X>40 | 25% | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ΣΤ15 | Υ | | Οι εμφιαλωμένοι τοπικοί οίνοι έχουν παραχθεί από διαφορετικούς παραγωγούς (τουλάχιστον δύο), κατά προτίμηση από την περιοχή. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ΣΤ16 | | | Ο χύμα οίνος δεν προσφέρεται σε ευτελή σκεύη (πχ πλαστικά δοχεία ή μπουκάλια). | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ΣΤ17 | Προαιρετικό | | Γίνεται χρήση ειδικών εξαρτημάτων σερβιρίσματος των εμφιαλωμένων οίνων, όπως ποτήρι «τουλίπα», σαμπανιέρες, drop stops (σημειώστε τα εξαρτήματα). | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ΣΤ18 | Προαιρετικό | | Η επιχείρηση μεριμνά για την διατήρηση των οίνων και του ελαιολάδου σε ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και έκθεσης στο φως και σε κραδασμούς. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ΣΤ19 | Προαιρετικό | Αναψυκτικά-Αεριούχα Ποτά-Εμφιαλωμένα Νερά | Χρήση αναψυκτικών και αεριούχων ποτών τοπικής προέλευσης εφόσον υπάρχουν (τουλάχιστον ενός αναψυκτικού ανά κατηγορία αναψυκτικού ξεχωριστά). | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ΣΤ20 | Προαιρετικό | Αναψυκτικά-Αεριούχα Εμφιαλωμένα Νερά | Χρήση εμφιαλωμένων νερών τοπικής προέλευσης. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ΣΤ21 | Υ | Ελληνικός καφές-Αφεψήματα | Η παρασκευή του ελληνικού καφέ γίνεται σε μπρίκι και <u>δεν</u> ψήνεται σε μηχανή που παράγει ατμό. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ΣΤ22 | Υ | Ελληνικός καφές-Αφεψήματα | Προσφέρονται αφεψήματα από ενδημικά και άλλα βότανα που φύονται ή καλλιεργούνται στην περιοχή (τουλάχιστον ένα). | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ΣΤ23 | Υ | | Δεν γίνεται χρήση κονσερβοποιημένων εδεσμάτων (όπως φασολάδα, ντολμαδάκια κτλ). | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ΣΤ24 | Προαιρετικό | | Γίνεται χρήση τοπικών προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ | | Συγκεκριμένα ποια προϊόντα: | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|------|-------------|--|-------------------------------------|--|--|
| ΣΤ25 | Προαιρετικό | | Γίνεται χρήση βιολογικών προϊόντων. | | |
|------|-------------|--|-------------------------------------|--|--|

***ΓΕΝΙΚΗ ΕΞΑΙΡΕΣΗ:** Για όλα τα τοπικά προϊόντα ισχύει ότι εάν λόγω εξωτερικών συνθηκών δεν είναι δυνατή η προμήθεια τους τοπικά τότε προτιμάται η αγορά προϊόντων από το νησί, διαφορετικά επιτρέπεται η προέλευσή τους να είναι από οπουδήποτε.

Ζ. Λειτουργικά θέματα

| Αρ. | Υ/Π | Κριτήριο | ν/χ | Παρατηρήσεις |
|-----|-----|---|-----|--|
| Z1 | Υ | Η επιχείρηση έχει όλες τις προβλεπόμενες από τον νόμο αδειοδοτήσεις και τηρεί όλες τις νόμιμες διατάξεις. | | |
| Z2 | Υ | Μέρος του προσωπικού που απασχολείται είναι από την περιοχή. | | Αριθμός προσωπικού από την περιοχή: Συνολικός αριθμός προσωπικού: |
| Z3 | Υ | Η επιχείρηση λειτουργεί κατ'ελάχιστο 8 μήνες τον χρόνο. Αν όχι δικαιολογείται λόγω εποχικότητας; | | Συνολική περίοδος λειτουργίας επιχείρησης: |

Η. Κριτήρια μεγάλης βαρύτητας - ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΟΥΝΤΑΙ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 5 ΑΠΟ ΤΑ 10.

| Αρ. | Υ/Π | Κριτήριο | ν/χ | Παρατηρήσεις |
|-----|-----|--|-----|---|
| H1 | ΜΒ | Η επιχείρηση <u>δεν</u> χρησιμοποιεί ευτελή πλαστικά τραπεζομάντιλα μιας χρήσης. | | |
| H2 | ΜΒ | <u>Δεν</u> γίνεται άγρα πελατών (κράχτες). | | |
| H3 | ΜΒ | <u>Δεν</u> γίνεται χρήση βιομηχανοποιημένων εδεσμάτων (π.χ. τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα). | | |
| H4 | ΜΒ | Εφόσον υπάρχει μπουφές, η Τοπική Κουζίνα βρίσκεται συγκεντρωμένη σε ειδικό χώρο που θα λειτουργεί με την λογική της «Τοπικής Γαστρονομικής Γωνιάς». | | |
| H5 | ΜΒ | Μέρος των προμηθευτών των πρώτων υλών της επιχείρησης είναι επίσης πιστοποιημένοι με Σήμα του Τοπικού Συμφώνου Ποιότητας του Γεωπάρκου (όπου αυτό είναι εφικτό). | | Αριθμός πιστοποιημένων προμηθευτών: Κατηγορία προμηθευτών: |
| H6 | ΜΒ | Υπάρχει η δυνατότητα πρόσβασης και προσπέλασης σε ειδικές κατηγορίες πελατών, όπως άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑμΕΑ), οι ηλικιωμένοι και τα παιδιά. | | |

| | | | | |
|---|----|--|--|--|
| H7 | MB | Η επιχείρηση να φροντίζει για την απασχόληση εκπαιδευμένου προσωπικού καθώς και για τη διαρκή επιμόρφωσή του, ανάλογα με τις ανάγκες που προκύπτουν. | | Τι προγράμματα εκπαίδευσης υλοποίησε η επιχείρηση; |
| H8 | MB | Υπάρχει ειδική διαδικασία για την εξασφάλιση της ικανοποίησης των πελατών και της διαχείρισης των παραπόνων τους. | | |
| H9 | MB | Η επιχείρηση διαθέτει ιστοσελίδα. | | |
| H10 | MB | Η επιχείρηση <u>ΔΕΝ</u> πουλάει τους τοπικούς οίνους με υπερκέρδος (πάνω από 200% από την χονδρική τιμή αγοράς). | | |
| Σύνολο κριτηρίων μεγάλης βαρύτητας που πληρούνται | | | | |

Θ. Άλλα προαιρετικά κριτήρια

| Αρ. | Υ/Π | Κριτήριο | v/x | Παρατηρήσεις |
|-----|-------------|---|-----|---|
| Θ1 | Προαιρετικό | Η επιχείρηση προωθεί την εισαγωγή νέων τεχνολογιών, υπηρεσιών, ιδεών ή συστημάτων οργάνωσης για την δημιουργία καινοτόμων δραστηριοτήτων σε τοπικό επίπεδο. | | Συγκεκριμένα με τι τρόπο: |
| Θ2 | Προαιρετικό | Η επιχείρηση έχει διαθέσιμο δωρεάν wi-fi για τους πελάτες της. | | |
| Θ3 | Προαιρετικό | Η επιχείρηση προσφέρει την δυνατότητα για online κράτηση των υπηρεσιών της. | | |
| Θ4 | Προαιρετικό | Υπάρχει η δυνατότητα πληρωμής με πιστωτική κάρτα. | | |
| Θ5 | Προαιρετικό | Η επιχείρηση έχει πιστοποιηθεί με βάση διεθνή πρότυπα ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, ISO 14000:2004 κλπ. | | Συγκεκριμένα τι πιστοποιήσεις φέρει η επιχείρηση: |
| Θ6 | Προαιρετικό | Η επιχείρηση κάνει τακτικές ανασκοπήσεις στον τρόπο λειτουργίας της και να βελτιώνει συνεχώς τα παραγόμενα προϊόντα και τις προσφερόμενες υπηρεσίες της. | | |
| Θ7 | Προαιρετικό | Η επιχείρηση συμμετέχει σε εθελοντικές κινήσεις, δίκτυα συνεργασίας, κινήσεις πολιτών και θεματικά δίκτυα. | | Συγκεκριμένα σε τι σχήματα συμμετέχει: |

| | | | | |
|-----|-------------|---|--|--|
| Θ8 | Προαιρετικό | Η επιχείρηση υποστηρίζει τοπικούς φορείς, συλλόγους, συνεταιρισμούς ή κοινωνικές επιχειρήσεις στο έργο τους. | | Συγκεκριμένα ποιους οργανισμούς υποστηρίζει: |
| Θ9 | Προαιρετικό | Η επιχείρηση εφαρμόζει πρόγραμμα ανακύκλωσης. | | Συγκεκριμένα τι υλικά ανακυκλώνει: |
| Θ10 | Προαιρετικό | Ανακυκλώνονται τα χρησιμοποιημένα έλαια. | | |
| Θ11 | Προαιρετικό | Γίνεται χρήση οικολογικών καθαριστικών. | | |
| Θ12 | Προαιρετικό | Η γενικότερη λειτουργία και οι καθημερινές πρακτικές της επιχείρησης σχετικά με το περιβάλλον να συμβάλλουν: - στην προστασία του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος, - στην διατήρηση της βιοποικιλότητας, - στην μείωση της ρύπανσης από την λειτουργία της επιχείρησης, - στην ορθολογική διαχείριση των φυσικών και ενεργειακών πόρων της περιοχής. | | Συγκεκριμένα με ποιους τρόπους: |

ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ | v/x | Σημειώστε τον αριθμό του κριτηρίου που παρατηρείται μη συμμόρφωση |
|-------------------------------|-----|---|
| A. Εξυπηρέτηση πελατών | | |
| B. Εδεσματολόγιο | | |
| Γ. Εγκαταστάσεις | | |

| | | |
|---|--|--|
| Δ. Γευστική δοκιμή | | |
| Ε. Υγιεινή | | |
| ΣΤ. Προδιαγραφές τροφίμων | | |
| Ζ. Λειτουργικά θέματα | | |
| Η. Κριτήρια μεγάλης βαρύτητας (<u>πρέπει να πληρούνται τουλάχιστον 5 από τα 10</u>) | | |
| Θ. Άλλα προαιρετικά κριτήρια | | |

| ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ | |
|--|--|
| Συνολική διάρκεια επιθεώρησης. | |
| Υπήρχε πρόθυμη συνεργασία; | |
| Θα συστήνατε την επιχείρηση σε γνωστούς σας; | |

ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ

| Αριθμός κριτηρίου | Μη Συμμόρφωση - Προτεινόμενη Διορθωτική Ενέργεια - Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Διορθωτικής Ενέργειας |
|-------------------|---|
| | |
| Αριθμός κριτηρίου | Μη Συμμόρφωση - Προτεινόμενη Διορθωτική Ενέργεια - Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Διορθωτικής Ενέργειας |
| | |
| Αριθμός κριτηρίου | Μη Συμμόρφωση - Προτεινόμενη Διορθωτική Ενέργεια - Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Διορθωτικής Ενέργειας |
| | |

| | |
|-------------------|---|
| Αριθμός κριτηρίου | Μη Συμμόρφωση - Προτεινόμενη Διορθωτική Ενέργεια - Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Διορθωτικής Ενέργειας |
| | |
| Αριθμός κριτηρίου | Μη Συμμόρφωση - Προτεινόμενη Διορθωτική Ενέργεια - Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Διορθωτικής Ενέργειας |
| | |
| Αριθμός κριτηρίου | Μη Συμμόρφωση - Προτεινόμενη Διορθωτική Ενέργεια - Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Διορθωτικής Ενέργειας |
| | |

| Σημειώσεις | |
|------------|--|
| | |

Επιθεωρητής

Εκπρόσωπος
επιθεωρούμενης
επιχείρησης

Υπεύθυνος
Τμήματος
Πιστοποίησης

(όνομα και υπογραφή)

(όνομα και υπογραφή)

(όνομα και υπογραφή)