

ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΕΩΠΑΡΚΟΥ
ΦΥΛΛΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΣΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΑ

Επωνυμία επιχείρησης	
Κατηγορία καταλύματος (ξενοδοχείο, ενοικιαζόμενα, αγροτουριστικό, τουρισμού υπαίθρου 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	ν/χ	Παρατηρήσεις
A1	Υ	Υπάρχει συνεχής παρουσία των οικοδεσποτών ή του υπεύθυνου της επιχείρησης. <i>Εξαιρέση: Αν αυτό δεν είναι εφικτό λόγω της φύσης της επιχείρησης (πχ αγροτουρισμός ή Βίλλες) θα πρέπει να υπάρχει ένας 24ωρος αριθμός επικοινωνίας για εξυπηρέτηση των επισκεπτών και έκτακτη ανάγκη.</i>		
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 πρόποσα 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	Υ	Υπάρχει ειδική διαδικασία για την εξασφάλιση της ικανοποίησης των πελατών και της διαχείρισης των παραπόνων τους.		
A7		Η επιχείρηση διαθέτει ιστοσελίδα.		
A8		Η επιχείρηση προσφέρει κέρασμα (ισχύει μόνο εάν η επιχείρηση προσφέρει φαγητό) .	Καταγράψτε το κέρασμα και αν το φέρνει κατά την υποδοχή ή την αποχώρηση των πελατών. <i>Εξαιρέση: Δεν θεωρείται κέρασμα η προσφορά καραμελών κατά την αποχώρηση.</i>	

Β. Εδεσματολόγιο (εφαρμόζεται όπου σερβίρεται φαγητό)

Αρ.	Υ/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	Υ	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>Εξαιρέση: Σε περίπτωση που έχουν ήδη εκδοθεί τα εδεσματολόγια, θα δοθεί περίοδος χάριτος στην επιχείρηση για την προσαρμογή της με την συγκεκριμένη προδιαγραφή.</i>	
B4	Υ	Οι δημιουργικές παρεμβάσεις (που αφορούν το τμήμα της Τοπικής Κουζίνας) δεν αλλοιώνουν τον		
			Θα πρέπει να είναι ξεκάθαρο ότι παρά την δημιουργική παρέμβαση	

		χαρακτήρα των πιάτων.	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	ν/χ	Παρατηρήσεις
Γ1	Υ	Η εξωτερική και εσωτερική αισθητική της επιχείρησης προβάλλει τα χαρακτηριστικά στοιχεία του πολιτισμού, της ιστορίας και του περιβάλλοντος της περιοχής, αποφεύγοντας το φολκλόρ.		
Γ2	Υ	Η επιχείρηση <u>δεν</u> χρησιμοποιεί ευτελή πλαστικά τραπέζοκαθίσματα. <i>Εξάιρεση: αν οι συνθήκες (πχ υγρασία) δεν επιτρέπουν την χρήση άλλων υλικών.</i>		
Γ3		Δωμάτια πελατών, κοινόχρηστοι χώροι και ιματισμός: διατηρούνται καθαροί, περιποιημένοι και σε πολύ καλή κατάσταση.	Οπτικός έλεγχος των δωματίων.	
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	Υ	Σε περίπτωση καταλυμάτων που δεν υπάρχει οργανωμένη υποδοχή και κοινόχρηστος χώρος, το πληροφοριακό υλικό βρίσκεται μέσα στα δωμάτια.		
Γ7	Υ	Τα ενημερωτικά έντυπα της επιχείρησης είναι μεταφρασμένα τουλάχιστον σε μια ξένη γλώσσα.	Ιδανικά στα αγγλικά ή στην γλώσσα που αντιστοιχεί στο μεγαλύτερο ποσοστό των ξένων πελατών της επιχείρησης.	
Γ8	Υ	Τα ενημερωτικά έντυπα της επιχείρησης συμπεριλαμβάνουν τους τηλεφωνικούς αριθμούς πρώτης ανάγκης (πχ αστυνομία, νοσοκομείο).		
Γ9	Προαιρετικό	ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ: Όπου υπάρχει μουσική, αυτή να είναι παραδοσιακή τοπική μουσική.		

Δ. Γευστική δοκιμή (εφαρμόζεται όπου σερβίρεται φαγητό)

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	ν/χ	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 (εφαρμόζεται όπου σερβίρεται φαγητό)

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	ν/χ	Παρατηρήσεις
E1	Υ	Δάπεδα/Οροφές/Τοίχοι/Πόρτες/Παράθυρα στους χώρους που υπάρχουν τρόφιμα: 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 στους χώρους που υπάρχουν τρόφιμα: 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 για το επισιτιστικό προσωπικό: 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 για το επισιτιστικό προσωπικό: 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	Υ	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	Υ	Η επιχείρηση μεριμνά τους χώρους τροφίμων για την αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης: <ul style="list-style-type: none">• Σαφής διαχωρισμός νωπών και έτοιμων τροφίμων.• Σαφής διαχωρισμός κρέατος-ψαριού-	Θετική απάντηση όταν ισχύουν και οι τρεις συνθήκες.	

		λαχανικών-πουλερικών-αυγών. • Διαφορετικές επιφάνειες κοπής.			
E7		Δεν υπάρχουν αλλοιωμένα προϊόντα διατροφής ή προϊόντα μετά την ημερομηνία λήξης τους.	Οπτικός έλεγχος στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων.		
E8	Y	Δεν υπάρχουν ενδείξεις επαναχρησιμοποίησης των υπολειμμάτων των τροφίμων.			

ΣΤ. Προδιαγραφές τροφίμων (εφαρμόζεται όπου σερβίρεται φαγητό)

Αρ.	Y/Π	Κριτήριο	v/x	Παρατηρήσεις
ΣΤ1	Y	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	Y	Γαλακτοκομικά προϊόντα Προσφέρονται τουλάχιστον δύο ειδών τοπικά γαλακτοκομικά προϊόντα (όπου αυτό είναι εφικτό)		Αριθμός γαλακτοκομικών προϊόντων που προσφέρονται: Συγκεκριμένα ποια προϊόντα:
ΣΤ4	Y	Γαλακτοκομικά προϊόντα Το γιαούρτι που χρησιμοποιείται ΔΕΝ είναι έδεσμα.		
ΣΤ5	Y	Κρέας & Αλλαντικά Προσφέρονται τουλάχιστον δύο ειδών τοπικά αλλαντικά (όπου αυτό είναι εφικτό)		Αριθμός αλλαντικών που προσφέρονται: Συγκεκριμένα ποια προϊόντα:
ΣΤ6	Y	Κρέας & Αλλαντικά Κρέας από αμνοερίφια της περιοχής του Γεωπάρκου ή τουλάχιστον του νησιού, κατά προτίμηση νωπό.		Περιοχή προέλευσης κρέατος:
ΣΤ7	Y	Κρέας & Αλλαντικά ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΟΟΔΟΣ: Χοιρινό κρέας από την Κύπρο, κατά προτίμηση νωπό.		
ΣΤ8	Y	Μέλι Αποκλειστική χρήση μελιού τοπικής προέλευσης, εφόσον υπάρχει σε επάρκεια, διαφορετικά από το νησί.		
ΣΤ9	Y	Αρτοσκευάσματα Χρήση (τουλάχιστον ένα) τοπικών παραδοσιακών αρτοποιημάτων (ψωμιά, παξιμάδια, κουλούρια και γλυκά). Σημείωση: Τα προϊόντα κατεψυγμένης ζύμης είναι αποδεκτά.		
ΣΤ10	Y	Ροκή Πευτι 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		Αποκλειστική χρήση χύμα οίνου τοπικής προέλευσης.																	
ΣΤ14	Υ	Οίνος	<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 «<i>Προδιαγραφών Πιστοποίησης</i>». *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		Αριθμός τοπικών οίνων: Συνολικός αριθμός οίνων:
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	Χρήση αναψυκτικών και αεριούχων ποτών τοπικής προέλευσης εφόσον υπάρχουν (τουλάχιστον ενός αναψυκτικού ανά κατηγορία αναψυκτικού ξεχωριστά).																	
ΣΤ20		Προαιρετικό	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	Υ		Όταν το σύνολο ή μέρος των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί η επιχείρηση παράγεται σε επάρκεια στην περιοχή παρέμβασης τότε το μεγαλύτερο τμήμα τους πρέπει να προμηθεύεται από την περιοχή παρέμβασης. <i>Εξαιρέση: εάν οι συνθήκες δεν το επιτρέπουν (προβλήματα με την ποιότητα, την διανομή, τις ποσότητες, καιρικές συνθήκες, υπερβολικά κόστη κλπ).</i>		
ΣΤ25	Υ		Η αγορά των τοπικών προϊόντων θα πρέπει να αποδεικνύεται με τα ανάλογα παραστατικά, ώστε να είναι εμφανής η προέλευσή τους.		
ΣΤ26	Υ		Εφόσον η προμήθεια κάποιων α υλών γίνεται από χονδρέμπορο, η επιχείρηση διατηρεί παραστατικά που αποδεικνύουν την προέλευση των α υλών.		
ΣΤ27	Υ		Η επιχείρηση τηρεί επικαιροποιημένο μητρώο προμηθευτών.		
ΣΤ28	Προαιρετικό		Γίνεται χρήση τοπικών προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ		Συγκεκριμένα ποια προϊόντα:
ΣΤ29	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, όπως αυτές ρυθμίζονται από τον Ελληνικό ή τον Κυπριακό Οργανισμό Τουρισμού αντίστοιχα.		
Z2	Υ	Μέρος του προσωπικού που απασχολείται είναι από την περιοχή.		Αριθμός προσωπικού από την περιοχή: Συνολικός αριθμός προσωπικού:
Z3	Υ	Η επιχείρηση φροντίζει για την εκπαίδευση του προσωπικού σε θέματα φιλοξενίας και ποιότητας.		Συγκεκριμένα τι προγράμματα εκπαίδευσης υλοποίησε η επιχείρηση:
Z4	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 4 ΑΠΟ ΤΑ 8 (εάν ΔΕΝ προσφέρεται φαγητό θα πρέπει να πληρούνται τουλάχιστον 2 από τα 4).

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	v/x	Παρατηρήσεις
H1	MB	Η επιχείρηση <u>δεν</u> χρησιμοποιεί ευτελή πλαστικά τραπεζομάντιλα μιας χρήσης (ισχύει μόνο εάν η επιχείρηση προσφέρει φαγητό).		
H2	MB	<u>Δεν</u> γίνεται χρήση βιομηχανοποιημένων εδεσμάτων (π.χ. τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα) (ισχύει μόνο εάν η επιχείρηση προσφέρει φαγητό).		
H3	MB	Εφόσον υπάρχει μπουφές, η Τοπική Κουζίνα βρίσκεται συγκεντρωμένη σε ειδικό χώρο που θα λειτουργεί με την λογική της «Τοπικής Γαστρονομικής Γωνιάς» (ισχύει μόνο εάν η επιχείρηση προσφέρει φαγητό).		
H4	MB	Η επιχείρηση <u>ΔΕΝ</u> πουλάει τους τοπικούς οίνους με υπερκέρδος (πάνω από 200% από την χονδρική τιμή αγοράς) (ισχύει μόνο εάν η επιχείρηση προσφέρει φαγητό).		
H5	MB	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	MB	Υπάρχει η δυνατότητα πρόσβασης και προσπέλασης σε ειδικές κατηγορίες πελατών, όπως άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑμΕΑ), οι ηλικιωμένοι και τα παιδιά.		
H7	MB	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).		
H8	MB	Η επιχείρηση έχει διαθέσιμο δωρεάν wi-fi για τους πελάτες της.		
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 προσφέρει την δυνατότητα για online κράτηση των υπηρεσιών της.		

Θ3	Προαιρετικό	Υπάρχει η δυνατότητα πληρωμής με πιστωτική κάρτα.		
Θ4	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:
Θ5	Προαιρετικό	Η επιχείρηση κάνει τακτικές ανασκοπήσεις στον τρόπο λειτουργίας της και να βελτιώνει συνεχώς τα παραγόμενα προϊόντα και τις προσφερόμενες υπηρεσίες της.		
Θ6	Προαιρετικό	Η επιχείρηση συμμετέχει σε εθελοντικές κινήσεις, δίκτυα συνεργασίας, κινήσεις πολιτών και θεματικά δίκτυα.		Συγκεκριμένα σε τι σχήματα συμμετέχει:
Θ7	Προαιρετικό	Η επιχείρηση υποστηρίζει τοπικούς φορείς, συλλόγους, συνεταιρισμούς ή κοινωνικές επιχειρήσεις στο έργο τους.		Συγκεκριμένα ποιους οργανισμούς υποστηρίζει:
Θ8	Προαιρετικό	Η επιχείρηση εφαρμόζει πρόγραμμα ανακύκλωσης.		Συγκεκριμένα τι υλικά ανακυκλώνει:
Θ9	Προαιρετικό	Ανακυκλώνονται τα χρησιμοποιημένα έλαια <i>(ισχύει μόνο εάν η επιχείρηση προσφέρει φαγητό)</i> .		
Θ10	Προαιρετικό	Γίνεται χρήση οικολογικών καθαριστικών.		
Θ11	Προαιρετικό	Η γενικότερη λειτουργία και οι καθημερινές πρακτικές της επιχείρησης σχετικά με το περιβάλλον να συμβάλλουν: <ul style="list-style-type: none"> - 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 (εφαρμόζεται όπου σερβίρεται φαγητό)		
Γ. Εγκαταστάσεις		
Δ. Γευστική δοκιμή (εφαρμόζεται όπου σερβίρεται φαγητό)		
Ε. Υγιεινή (εφαρμόζεται όπου σερβίρεται φαγητό)		
ΣΤ. Προδιαγραφές τροφίμων (εφαρμόζεται όπου σερβίρεται φαγητό)		
Z. Λειτουργικά θέματα		
H. Κριτήρια μεγάλης βαρύτητας (<u>πρέπει να πληρούνται τουλάχιστον 4 από τα 8 - ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΦΑΓΗΤΟ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΟΥΝΤΑΙ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 2 ΑΠΟ ΤΑ 4</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)