

ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΕΩΠΑΡΚΟΥ
ΦΥΛΛΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΣΗΜΑΤΟΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Επωνυμία επιχείρησης	
Είδος επιχείρησης (ξενοδοχείο, τουρ. πρακτορείο, εστιατόριο, εργαστήριο τοπικών προϊόντων, γυναικείος συνεταιρισμός κλπ)	
Είδος δραστηριοτήτων (περίπατος, ξεναγήσεις, μαθήματα κουζίνας, αθλητικές, αγροτουριστικές δραστηριότητες, ορνιθοπαράτηρηση κλπ)	
Ονοματεπώνυμο ιδιοκτήτη	
Ημερομηνία και ώρα επιθεώρησης	
Ονοματεπώνυμο επιθεωρητή	
Αριθμός Μητρώου Επιθεωρητή	

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ:

Υ= Υποχρεωτικό κριτήριο

ΜΒ = Κριτήριο μεγάλης βαρύτητας

Π= Προαιρετικό κριτήριο

Α. Προδιαγραφές τουριστικών υπηρεσιών

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	ν/χ	Παρατηρήσεις
A1	Υ	Ο τρόπος αντιμετώπισης των πελατών, η γενική επαγγελματική συμπεριφορά και η διαχείριση της καθημερινής δραστηριότητας γίνεται με ευγένεια, επαγγελματική συνείδηση και συμπεριφορά.		
A2	Υ	Κατά την διοργάνωση τουριστικών δραστηριοτήτων είναι συνεχής η παρουσία του υπεύθυνου της δράσης.	Στόχος είναι η εξασφάλιση μιας ανθρώπινης και προσωποποιημένης εμπειρία.	
A3	Υ	Η τουριστική δραστηριότητα γίνεται με σεβασμό στο περιβάλλον και προστατεύοντας την βιοποικιλότητα και την φέρουσα ικανότητα της περιοχής. Σε αυτές τις περιπτώσεις το μέγεθος της ομάδας θα πρέπει	Πχ δεν επιτρέπεται η συνεχής συλλογή άγριων φυτών από μεγάλες ομάδες επισκεπτών καθώς αυτό θα μειώσει τον φυσικό πληθυσμό των φυτών αυτών	

		να εξαρτάται απ' την ευαισθησία του οικοσυστήματος προς επίσκεψη και οι συμμετέχοντες να ενημερώνονται για τον προβλεπόμενο κώδικα συμπεριφοράς στον χώρο. (ισχύει όταν η δραστηριότητα γίνεται στην φύση, πχ trekking, συλλογή άγριων χόρτων)	στην περιοχή. Πχ κώδικα συμπεριφοράς είναι η ασφαλής διατήρηση απόστασης από πτηνά κατά την ορνιθοπαράτηρηση		
A4	Y	Όταν στην διοργάνωση των δραστηριοτήτων λάβουν μέρος ζώα (πχ άλογα, οικόσιτα ζώα), τους συμπεριφέρονται με σεβασμό και αξιοπρέπεια.			
A5	Y	Η επιχείρηση ΔΕΝ διοργανώνει τις δραστηριότητες με την λογική του μαζικού τουρισμού, αλλά διατηρεί ένα μικρό και διαχειρίσιμο μέγεθος στις ομάδες των επισκεπτών (ιδανικά μέχρι 15 άτομα ανά συνοδό).	Στόχος είναι να εξασφαλίσει ότι όλοι θα έχουν μια ποιοτική και αυθεντική εμπειρία, καθώς και η δυνατότητα να συμμετάσχουν οι πελάτες ισομερώς στις δραστηριότητες.		
A6	Y	Όταν διοργανώνονται δράσεις γευσιγνωσίας και οινογνωσίας υπάρχει επαρκής ποσότητα προϊόντων για την δοκιμή τους από όλους τους συμμετέχοντες. Επίσης η γευσιγνωσία είναι οργανωμένη με τον κατάλληλο εξοπλισμό.	Υπάρχει <u>τουλάχιστον</u> ένα τεμάχιο από κάθε προϊόν ανά πελάτη, για να γίνει σωστή γευσιγνωσία. Υπάρχουν επαρκείς πιατέλες σερβιρίσματος, οδοντογλυφίδες, χαρτοπετσέτες, κάδοι κλπ.		
A7	Y	Εφόσον η επιχείρηση διοργανώνει δραστηριότητες οι οποίες ενέχουν κινδύνους (πχ δραστηριότητες στην φύση) φροντίζει για την ασφάλεια των πελατών της και διαθέτει κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό το οποίο μπορεί να προσφέρει τουλάχιστον πρώτες βοήθειες εφόσον αυτό χρειαστεί. Επίσης ζητά προκαταβολικά απ' τους συμμετέχοντες να ενημερώσουν για προβλήματα υγείας τα οποία μπορεί να τους βάλουν σε κίνδυνο κατά την διάρκεια της δραστηριότητας (πχ καρδιοπάθειες).	Να ελεγχθεί η κατάρτιση και ικανότητα του προσωπικού / ξεναγών να ανταπεξέλθουν σε τυχόν ατυχήματα. Υπάρχει διαδικασία ενημέρωσης των πελατών για τυχόν κινδύνους; Υπάρχει διαδικασία για την λήψη των απαραίτητων ιατρικών στοιχείων από τους πελάτες όταν οι δραστηριότητες ενέχουν κινδύνους;		Συγκεκριμένα πως αποδεικνύεται η επάρκεια του προσωπικού στο θέμα της ασφάλειας:
A8	Y	Το προσωπικό της επιχείρησης είναι επαρκώς ενημερωμένο για τον προορισμό και δίνει πληροφορίες σχετικά με το αντικείμενο της δράσης αλλά και την φύση, την γεωλογία, τα προϊόντα και τον πολιτισμό του Γεωπάρκου - την ιστορία, την αξία και τα χαρακτηριστικά τους.			
A9	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.			

A10	Y	Σε κάθε δραστηριότητα συμμετέχει προσωπικό 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).			
A11	Y	Η επιχείρηση φροντίζει για την ενημέρωση των πελατών της σε θέματα διατήρησης και προστασίας του περιβάλλοντος εντός του Γεωπάρκου.	Στόχος είναι η ευαισθητοποίησή των πελατών για τα θέματα αυτά.		
A12	Προαιρετικό	Σε κάθε δραστηριότητα που οργανώνεται το προσωπικό μπορεί να επικοινωνήσει με άνεση και σε άλλες ξένες γλώσσες πέραν των ελληνικών και αγγλικών.			
A13	Y	Τα ενημερωτικά έντυπα της επιχείρησης είναι μεταφρασμένα τουλάχιστον σε μια ξένη γλώσσα.	Ίδανικά στα αγγλικά ή στην γλώσσα που αντιστοιχεί στο μεγαλύτερο ποσοστό των ξένων πελατών της επιχείρησης.		
A14	Y	Εφόσον η τουριστική δραστηριότητα δεν πραγματοποιείται σε κάποια συγκεκριμένη εγκατάσταση, τότε το υλικό προβολής του γεωπάρκου διανέμεται στους πελάτες.			
A15	Προαιρετικό	Υπάρχει επιπλέον έντυπο υλικό που συμπεριλαμβάνει τις πληροφορίες ή / και οδηγίες που έλαβαν οι συμμετέχοντες κατά την διάρκεια της τουριστικής δραστηριότητας.	Παράδειγμα περιεχομένου είναι συνταγές από μάθημα τοπικής κουζίνας, επεξηγηματικό υλικό για όλα τα σημεία της τουριστικής εκδρομής με στοιχεία επικοινωνίας των επιχειρήσεων που επισκέφθηκαν κλπ.		
A16	Προαιρετικό	ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ: Όπου υπάρχει μουσική, αυτή να είναι παραδοσιακή τοπική μουσική.			
A17	Προαιρετικό	Η επιχείρηση διατηρεί την όχληση που προκαλείται απ' την οργάνωση των ομαδικών δραστηριοτήτων στο ελάχιστο.			

Β. Εδεματολόγιο (εφαρμόζεται όπου σερβίρεται φαγητό)

Αρ.	Y/Π	Κριτήριο	v/x	Παρατηρήσεις
B1	Y	Το μεγαλύτερο ποσοστό των εδεσμάτων που προσφέρονται είναι τοπικά και χαρακτηριστικά της περιοχής, φτιαγμένα από τοπικά προϊόντα.		<i>Σημείωση: στα τοπικά εδέσματα συμπεριλαμβάνονται τα ψητά κρέατα.</i>
B2	Y	Η λίστα των προσφερόμενων εδεσμάτων - εάν υπάρχει - είναι μεταφρασμένη τουλάχιστον σε μια ξένη γλώσσα.		Ίδανικά στα αγγλικά ή στην γλώσσα που αντιστοιχεί στο μεγαλύτερο ποσοστό των ξένων πελατών της επιχείρησης.

B3	Υ	Εφόσον υπάρχει λίστα, τα εδέσματα της τοπικής κουζίνας είναι διακριτά από τα λοιπά εδέσματα.	Η διάκριση των εδεσμάτων γίνεται στην λίστα με την δημιουργία ειδικής κατηγορίας «τοπικών γεύσεων» ή με την σήμανση των πιάτων με το σύμβολο του Γεωπάρκου.		
B4	Υ	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 (εφαρμόζεται εφόσον τμήμα ή το σύνολο της δραστηριότητας δεν οργανώνεται στην φύση αλλά σε κάποια κτιριακή εγκατάσταση)

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο		v/x	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. <i>Εξαιρέση: Η παρούσα απαίτηση ισχύει μόνο σε περιπτώσεις που αυτό είναι εφαρμόσιμο, και όχι όταν θα γίνεται επίσκεψη σε μια σύγχρονη μονάδα παραγωγής τοπικών προϊόντων κλπ.</i>	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.		
Γ2	Υ	Η επιχείρηση <u>δεν</u> χρησιμοποιεί ευτελή πλαστικά τραπεζοκαθίσματα και εξαρτήματα (πχ πιάτα, μαχαιροπίρουνα). <i>Εξαιρέση: αν οι συνθήκες (πχ υγρασία, διενέργεια rik-nik στην εξοχή) δεν επιτρέπουν την χρήση άλλων υλικών.</i>			
Γ3	Υ	Η επιχείρηση <u>δεν</u> χρησιμοποιεί ευτελή πλαστικά τραπεζομάντηλα μιας χρήσης. <i>Εξαιρέση: αν οι συνθήκες (πχ υγρασία, διενέργεια rik-nik στην εξοχή) δεν επιτρέπουν την χρήση άλλων υλικών.</i>			
Γ4	Υ	Οι χώροι που επισκέπτονται οι πελάτες διατηρούνται καθαροί, περιποιημένοι και σε πολύ καλή κατάσταση.	Οπτικός έλεγχος των χώρων.		
Γ5	Υ	Η πιστοποιημένη επιχείρηση φροντίζει για την καλή υγιεινή των χώρων και του εξοπλισμού που χρησιμοποιεί για την παροχή των υπηρεσιών στους πελάτες της.			

Γ6	Υ	Η επιχείρηση συντηρεί ορθά, προληπτικά και έγκαιρα την υποδομή, τον εξοπλισμό και όλα τα στοιχεία που συμμετέχουν στο κύκλο εργασιών της.			
Γ7	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.		

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.	
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.	
E3	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.	
E4	Υ	Αποθήκευση στις κατάλληλες για κάθε είδους τροφίμου θερμοκρασίες και σε κατάλληλους χώρους. Υπάρχουν ενδείξεις στα ψυγεία ή/και τους θερμοθαλάμους, εφόσον υπάρχουν.	Οπτικός έλεγχος στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων.	
E5	Υ	Η επιχείρηση μεριμνά τους χώρους τροφίμων για την αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης: <ul style="list-style-type: none"> • Σαφής διαχωρισμός νωπών και έτοιμων 	Θετική απάντηση όταν ισχύουν και οι τρεις συνθήκες.	

		τροφίμων. • Σαφής διαχωρισμός κρέατος-ψαριού-λαχανικών-πουλερικών-αυγών. • Διαφορετικές επιφάνειες κοπής.			
E6	Y	Δεν υπάρχουν αλλοιωμένα προϊόντα διατροφής ή προϊόντα μετά την ημερομηνία λήξης τους.	Οπτικός έλεγχος στους χώρους αποθήκευσης 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	Y	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 Το γιαούρτι που χρησιμοποιείται ΔΕΝ είναι έδεσμα.		
ΣΤ4	Y	Κρέας & Αλλαντικά Κρέας από αμνοερίφια της περιοχής του Γεωπάρκου ή τουλάχιστον του νησιού, κατά προτίμηση νωπό.		Περιοχή προέλευσης κρέατος:
ΣΤ5	Y	Κρέας & Αλλαντικά ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΟΟΔΟΣ: Χοιρινό κρέας από την Κύπρο, κατά προτίμηση νωπό.		
ΣΤ6	Y	Μέλι Αποκλειστική χρήση μελιού τοπικής προέλευσης, εφόσον υπάρχει σε επάρκεια, διαφορετικά από το νησί.		
ΣΤ7	Y	Αρτοσκευάσματα Τα προϊόντα κατεψυγμένης ζύμης είναι αποδεκτά.		
ΣΤ8	Y	Οπωροκηπευτικά Χρήση φρούτων που καλλιεργούνται σε επάρκεια στην περιοχή.		
ΣΤ9	Y	Οπωροκηπευτικά Χρήση λαχανικών που καλλιεργούνται σε επάρκεια στην περιοχή.		
ΣΤ10	Y	Οπωροκηπευτικά <u>ΔΕΝ</u> χρησιμοποιείται προτηγανισμένη πατάτα		
ΣΤ11	Y	Οίνος Αποκλειστική χρήση χύμα οίνου τοπικής προέλευσης.		
ΣΤ12	Y	Οίνος Οι εμφιαλωμένοι τοπικοί οίνοι έχουν παραχθεί από διαφορετικούς παραγωγούς (τουλάχιστον δύο), κατά προτίμηση από την περιοχή.		
ΣΤ13		Ο χύμα οίνος δεν προσφέρεται σε ευτελή σκεύη (πχ πλαστικά δοχεία ή μπουκάλια).		

ΣΤ14	Προαιρετικό		Γίνεται χρήση ειδικών εξαρτημάτων σερβιρίσματος των εμφιαλωμένων οίνων, όπως ποτήρι «τουλίπα», σαμπανιέρες, drop stops (σημειώστε τα εξαρτήματα).		
ΣΤ15	Προαιρετικό		Η επιχείρηση μεριμνά για την διατήρηση των οίνων και του ελαιολάδου σε ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και έκθεσης στο φως και σε κραδασμούς.		
ΣΤ16	Προαιρετικό	Αναψυκτικά-Αεριούχα Ποτά-Εμφιαλωμένα Νερά	Χρήση αναψυκτικών και αεριούχων ποτών τοπικής προέλευσης εφόσον υπάρχουν (τουλάχιστον ενός αναψυκτικού ανά κατηγορία αναψυκτικού ξεχωριστά).		
ΣΤ17	Προαιρετικό		Χρήση εμφιαλωμένων νερών τοπικής προέλευσης.		
ΣΤ18	Υ	Ελληνικός καφές - Αφεψήματα	Η παρασκευή του ελληνικού καφέ γίνεται σε μπρίκι και <u>δεν</u> ψήνεται σε μηχανή που παράγει ατμό.		
ΣΤ19	Υ		Προσφέρονται αφεψήματα από ενδημικά και άλλα βότανα που φύονται ή καλλιεργούνται στην περιοχή.		
ΣΤ20	Υ		Δεν γίνεται χρήση κονσερβοποιημένων εδεσμάτων (όπως φασολάδα, ντολμαδάκια κτλ).		
ΣΤ21	Υ		<u>Δεν</u> γίνεται χρήση βιομηχανοποιημένων εδεσμάτων (π.χ. τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα)		
ΣΤ22	Υ		Εφόσον υπάρχει μπουφές, η Τοπική Κουζίνα βρίσκεται συγκεντρωμένη σε ειδικό χώρο που θα λειτουργεί με την λογική της «Τοπικής Γαστρονομικής Γωνιάς».		
ΣΤ23	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>Εξαίρεση: εάν οι συνθήκες δεν το επιτρέπουν (προβλήματα με την ποιότητα, την διανομή, τις ποσότητες, καιρικές συνθήκες, υπερβολικά κόστη κλπ).</i>		
ΣΤ24	Υ		Η αγορά των τοπικών προϊόντων θα πρέπει να αποδεικνύεται με τα ανάλογα παραστατικά, ώστε να είναι εμφανής η προέλευσή τους.		
ΣΤ25	Υ		Εφόσον η προμήθεια κάποιων α υλών γίνεται από χονδρέμπορο, η επιχείρηση διατηρεί παραστατικά που αποδεικνύουν την προέλευση των α υλών.		
ΣΤ26	Υ		Η επιχείρηση τηρεί επικαιροποιημένο μητρώο προμηθευτών.		
ΣΤ27	Προαιρετικό		Γίνεται χρήση τοπικών προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ		Συγκεκριμένα ποια προϊόντα:

ΣΤ28	Προαιρετικό	Γίνεται χρήση βιολογικών προϊόντων.	Συγκεκριμένα ποια προϊόντα:
------	-------------	-------------------------------------	-----------------------------

***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 και - εφόσον είναι τουριστική επιχείρηση - κατέχει τις απαραίτητες αδειοδοτήσεις όπως αυτές ρυθμίζονται και από τον Ελληνικό και 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 λειτουργεί όλο τον χρόνο. Αν όχι δικαιολογείται λόγω εποχικότητας;		Συνολική περίοδος λειτουργίας επιχείρησης:

Η. Κριτήρια μεγάλης βαρύτητας - ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΟΥΝΤΑΙ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 2 ΑΠΟ ΤΑ 4.

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	ν/χ	Παρατηρήσεις
H1	ΜΒ	Η επιχείρηση φροντίζει για την διαρκή επιμόρφωσή του προσωπικού της, ανάλογα με τις ανάγκες που προκύπτουν.		Συγκεκριμένα τι προγράμματα εκπαίδευσης υλοποίησε η επιχείρηση:
H2	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:
H3	ΜΒ	Η επιχείρηση διαθέτει ιστοσελίδα.		
H4	ΜΒ	Υπάρχει ειδική διαδικασία για την εξασφάλιση της ικανοποίησης των πελατών και της διαχείρισης των παραπόνων τους.		
Σύνολο κριτηρίων μεγάλης βαρύτητας που πληρούνται				

Θ. Άλλα προαιρετικά κριτήρια

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

θ1	Προαιρετικό	Υπάρχει η δυνατότητα συμμετοχής στις δραστηριότητες σε ειδικές κατηγορίες πελατών, όπως άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑμΕΑ), οι ηλικιωμένοι και τα παιδιά.		
θ2	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:
θ3	Προαιρετικό	Η επιχείρηση έχει διαθέσιμο δωρεάν wi-fi για τους πελάτες της.		
θ4	Προαιρετικό	Η επιχείρηση προσφέρει την δυνατότητα για online κράτηση των υπηρεσιών της.		
θ5	Προαιρετικό	Υπάρχει η δυνατότητα πληρωμής με πιστωτική κάρτα.		
θ6	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:
θ7	Προαιρετικό	Η επιχείρηση κάνει τακτικές ανασκοπήσεις στον τρόπο λειτουργίας της και να βελτιώνει συνεχώς τα παραγόμενα προϊόντα και τις προσφερόμενες υπηρεσίες της.		
θ8	Προαιρετικό	Η επιχείρηση συμμετέχει σε εθελοντικές κινήσεις, δίκτυα συνεργασίας, κινήσεις πολιτών και θεματικά δίκτυα.		Συγκεκριμένα σε τι σχήματα συμμετέχει:
θ9	Προαιρετικό	Η επιχείρηση υποστηρίζει τοπικούς φορείς, συλλόγους, συνεταιρισμούς ή κοινωνικές επιχειρήσεις στο έργο τους.		Συγκεκριμένα ποιους οργανισμούς υποστηρίζει:
θ10	Προαιρετικό	Εφαρμόζει πρόγραμμα ανακύκλωσης για τις δράσεις που υλοποιούνται.		Συγκεκριμένα τι υλικά ανακυκλώνει:
θ11	Προαιρετικό	Γίνεται χρήση οικολογικών καθαριστικών όπου είναι απαραίτητος ο καθαρισμός.		

Θ12	Προαιρετικό	<p>Η γενικότερη λειτουργία και οι καθημερινές πρακτικές της επιχείρησης σχετικά με το περιβάλλον να συμβάλλουν:</p> <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
Α. Προδιαγραφές τουριστικών υπηρεσιών		
Β. Εδεσματολόγιο (εφαρμόζεται όπου σερβίρεται φαγητό)		
Γ. Εγκαταστάσεις (εφαρμόζεται εφόσον τμήμα ή το σύνολο της δραστηριότητας δεν οργανώνεται στην φύση αλλά σε κάποια κτιριακή εγκατάσταση)		
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 2 από 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)