



CHEK LIST
RISTORAZIONE

N. ordine _____ dell'Elenco richiedenti marchio collettivo DRQ Sicani Protocollo n. _____
del ____/____/____

Struttura ricettiva denominata: _____ Sita in:

Via _____ Comune _____ n. _____ Iscr.

C.C.IA.A. _____ di _____ n. _____ in data
____/____/____ P.IVA _____ di cui è il titolare/legale rappresentante è il sig.

_____ nato a _____ il ____/____/____,

Codice fiscale _____, residente in Via _____

Comune _____ Cap _____,

Tipologia*: _____

*(Ristorante, Pizzeria, Taverna, Trattorie, Osteria, Tavola calda, Agriturismo, Turismo rurale/Country house)

REQUISITI GENERALI	SI	NO	DA ADEGUARE
REQUISITI ESSENZIALI DI ADESIONE			
Essere in regola con la normativa vigente per l'esercizio dell'attività cioè possedere autorizzazioni/licenze/pareri/nulla osta specifici per ciascun settore di appartenenza			
Rispettare le principali norme di sostenibilità ambientale come fare (o essere organizzati per fare) la raccolta differenziata			
Sottoscrivere e rispettare le prescrizioni della <i>Carta Etica Sicani</i>			
Conoscenza di almeno 1 lingua straniera o servirsi di personale opportunamente qualificato (Animatori di distretto) che parli almeno l'inglese			
REQUISITI PER FARE “RETE”			
Fornire in tempo reale informazioni agli Uffici d'Informazione ed Accoglienza Turistica in merito a eventi, feste, sagre, iniziative promozionali, etc che si svolgeranno a breve sul territorio			
Programmare un'offerta turistica territoriale che copra tutto l'anno, evitando, per quanto possibile, inutili sovrapposizioni di eventi in territori limitrofi			
Proporre un <i>Menù del Marchio collettivo</i> , che si affianchi a quelli normalmente proposti, utilizzando i prodotti tipici locali ed a km “zero”, documentando la provenienza dei prodotti e dando la precedenza ai prodotti aderenti al Circuito del Marchio collettivo			
Esporre una di <i>vetrina di prodotti tipici locali</i> (alimentari o non)			
Esibire una <i>bacheca/internet</i> con l'elenco degli appuntamenti del			



**DISTRETTO RURALE DI QUALITÀ
“SICANI”**



Distretto			
REQUISITI PER ELEVARE LA QUALITÀ DEI PRODOTTI/SERVIZI			
Mettere in atto la <i>formula di “Benvenuto”</i> (omaggio, quartino, dolcetto, formula di cortesia al turista, etc)			
Somministrare il sondaggio di soddisfazione (cartacea o via Internet)			
Diventare “Informatori del Distretto” cioè conoscere e dare informazioni turistiche sull’intero territorio del Distretto Rurale di Qualità Sicani			
Dare un tocco di tipicità alle sedi in cui si svolgono le attività di cui al Regolamento d’uso del marchio, mediante arredi, quadri di artisti locali, immagini del territorio, ceramiche artistiche, etc che testimoniano cultura, tradizioni e paesaggio del Distretto			
Collaborare con gli “Animatori del Distretto” nella programmazione di tutte le attività			
Dare visibilità ed Informazioni del Marchio collettivo nei menù, nella carta intestata, nel sito, nella cartellonistica, etc			
Disporre di un sito internet o di una pagina web costantemente aggiornata sui servizi offerti dalla struttura ricettiva e sugli eventi del distretto			

REQUISITI SPECIFICI	SI	NO	DA ADEGUARE
ARRIVO DEL CLIENTE			
<u>Segnaletica</u> : allestire una segnaletica stradale in conformità con la normativa vigente e con le direttive impartite dal CT che guidi il cliente verso la struttura ricettiva prescelta; la segnaletica deve partire dal primo punto di riferimento più facilmente individuabile (es. viabilità principale)			
Ogni <u>cartello</u> deve essere facilmente riconoscibile e riportare almeno le seguenti informazioni: <ul style="list-style-type: none">- simbolo del marchio collettivo DRQ Sicani;- nome della struttura ricettiva;- numero di telefono;- distanza;- simboli dei servizi offerti			
L’ <u>insegna</u> riportante il marchio collettivo DRQ Sicani deve essere collocata all’ingresso o in un luogo ben visibile coerentemente con il Manuale d’uso del marchio			
ACCETTAZIONE			
Mettere a disposizione del cliente una brochure/scheda informativa sulla struttura ricettiva – redatta come minimo in due lingue – che riporti una presentazione generale della struttura e, più precisamente, almeno le seguenti informazioni: <ul style="list-style-type: none">- indicazione del numero e della tipologia delle stanze;- breve storia della struttura e di eventuali certificazioni (Emas,			



**DISTRETTO RURALE DI QUALITÀ
“SICANI”**



<p>Ecolabel, etc)</p> <ul style="list-style-type: none">- strutture e servizi presenti (sala colazione, sala TV, modalità di pagamento)- indicazione delle fasce orarie in cui si garantisce la presenza del personale;- numeri di telefono e di fax di riferimento per permettere al cliente di contattare l'operatore in qualsiasi momento- area parcheggio (privata e/o pubblica) più vicina			
<p>Il gestore della struttura ricettiva deve accogliere il cliente attraverso l'offerta di un'apposita "Formula di Benvenuto" che può prevedere per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none">- la consegna di un piccolo "omaggio" (es. prodotto tipico della zona; guida turistica);- l'offerta di una bevanda (bicchiere di vino, cocktail, bevande in generale);- piccolo assaggio di dolcetti tradizionali			
<p>Provvedere a raccogliere in una bacheca o in uno spazio apposito ben visibile tutte le Schede Informative, i depliant, le brochure e le informazioni inerenti spettacoli, musei, orari delle funzioni religiose, feste paesane, orari negozi, orari mezzi di trasporto, visite organizzate, corsi organizzati sul territorio del Distretto</p>			
<p>Fornire una scheda informativa per i singoli prodotti tradizionali utilizzati che riporti almeno i seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none">- provenienza;- tipologia (DOP, IGP, STG, DOC, IGT, Biologico, prodotti tradizionali, prodotti dotati di marchio collettivo o di impresa) con una breve descrizione del significato e del concetto del prodotto di qualità a marchio;- principali caratteristiche nutrizionali e salutistiche;- indicare dove è possibile acquistare il prodotto.			
<p>Nel Menù, presentare le portate proposte almeno in doppia lingua (italiano, inglese) indicando i prodotti utilizzati, fornitori e possibilità di acquisto</p>			
<p>Proporre "il menù del Distretto", un menù di prodotti e ricette tipiche dove vengano indicati anche brevi ingredienti, informazioni o aneddoti di almeno una ricetta tipica</p>			
<p>Mettere a disposizione del cliente il materiale informativo prodotto nel circuito del Distretto</p>			
<p>Il gestore deve possedere fax e/o telefono e/o Computer con collegamento Internet al fine di:</p> <ul style="list-style-type: none">- comunicare all'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica la propria disponibilità di stanze libere- ricevere e confermare le prenotazioni del cliente			
<p>Inserire il Marchio collettivo su biglietti da visita, dépliant e ricevute</p>			
<p>Predisposizione di un Archivio Clienti</p>			



**DISTRETTO RURALE DI QUALITÀ
“SICANI”**



<p>Deve essere predisposto un proprio sito Web o, qualora la struttura sia inserita in un'Associazione, deve essere garantito un apposito spazio, in cui si riportino almeno le seguenti informazioni – in due lingue:</p> <ul style="list-style-type: none">- nome della struttura, località e indicazioni per poterla raggiungere facilmente (indicare percorso dalle più vicine stazioni ferroviarie, dall'aeroporto, dall'uscita autostradale più vicina). Deve essere fornita tramite immagine o descrizione dettagliata la posizione della struttura con l'indicazione della distanza dal centro abitato più vicino;- simbolo e breve informazione del territorio del Distretto;- numeri di telefono, fax e l'indirizzo di posta elettronica;- numeri di emergenza;- servizi offerti per il soggiorno (immagini delle camere da letto, della sala colazione; indicazioni di strutture e servizi specifici);- periodo ed orari di apertura;- l'area parcheggio (privata e/o pubblica) più vicina;- possibilità di effettuare prenotazione on – line			
<p>Deve essere predisposto un collegamento on – line con l'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica al fine di indicare sempre la propria disponibilità di stanze libere</p>			
<p>Adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rispettare e tutelare l'ambiente; in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none">- effettuare (o predisporre) la raccolta differenziata, disponendo e identificando gli appositi contenitori;- utilizzare carta riciclata nonché detersivi e detergenti biodegradabili e non inquinanti;- sensibilizzare il cliente, tramite delle schede informative sulla necessità di impattare il meno possibile sull'ambiente (es. non sprecare l'acqua; differenziare la raccolta dei rifiuti).			
<p>PERSONALE</p>			
<p>Almeno uno dei soggetti della struttura ricettiva deve conoscere perlomeno una lingua straniera (preferibilmente l'inglese) o servirsi di personale opportunamente qualificato (Animatori di distretto) che parli almeno l'inglese fino a quando non si disporrà di personale interno appositamente formato</p>			
<p>essere preparato ed informato sulle attività e servizi propri della struttura</p>			
<p>essere informato sulle attività e servizi presenti nel circuito del marchio collettivo DRQ Sicani per facilitare la fruizione turistica del territorio. In particolare l'operatore deve fornire indicazioni sul territorio, sulle maggiori attrazioni storico – culturali e paesaggistiche e sulle attività più rilevanti</p>			
<p>accogliere il cliente in maniera cordiale, gentile e rispettosa e fornire tutta la disponibilità necessaria per prevenire e soddisfare ogni sua esigenza e aspettativa</p>			
<p>presentarsi sempre, compatibilmente con le esigenze delle attività svolte, ordinato, curato e, qualora si debbano indossare delle divise, fare</p>			



**DISTRETTO RURALE DI QUALITÀ
“SICANI”**



in modo che queste siano sempre ordinate e pulite			
PRESENTAZIONE DELLA STRUTTURA			
Lo spazio esterno della struttura, se presente, deve essere sempre ordinato, pulito ed accogliente; questo comporta una particolare ed attenta cura per le aree verdi, per quelle destinate alla sosta del cliente, una collocazione precisa e facilmente individuabile dei cestini per i rifiuti, una sistemazione di oggetti e complementi di arredo effettuata in armonia con il territorio.			
I locali interni (sala da pranzo, cucine, servizi igienici) delle strutture deputate alla ristorazione devono essere sempre ben ordinati, puliti ed accoglienti; più precisamente si dovrà porre attenzione ad aspetti quali: collocazione dei cestini dei rifiuti; volume di radio, Tv; cura dell'arredamento (per es. cestini di fiori secchi, deodoranti per l'ambiente, quadri o stampe di artisti locali, foto ed immagini del territorio alle pareti).			
I locali delle strutture ricettive devono essere identificati mediante una targhetta in ceramica, metallo, terra cotta o dipinto su porta o parete. L'operatore può scegliere se attribuire un numero o un nome.			
La sala da pranzo deve: - essere dotata di attrezzature e complementi di arredo funzionali, in stile rustico e comunque che richiamino la cultura locale (legno, cotto, paglia, ferro, ceramica, devono essere i materiali predominanti);			
- avere biancheria non in plastica (tovaglie, tovaglioli).			
LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE E ARREDI			
Effettuare all'interno e all'esterno della propria struttura eventuali lavori di ristrutturazione e/o ammodernamento al fine di renderla non solo più accogliente e funzionale ma soprattutto più "rispettosa" dell'ambiente e più adeguata alla cultura e alle tradizioni architettoniche del territorio del marchio collettivo DRQ Sicani. L'immagine che il cliente deve avere è quella di una struttura che si inserisca armoniosamente nel territorio.			
I locali delle strutture addette alla ristorazione devono essere identificati mediante una targhetta in ceramica, metallo, terra cotta o dipinto su porta o parete.			
Le sale addette al consumo di alimenti devono essere dotate di attrezzature e complementi di arredo funzionali, in stile rustico e comunque che richiamino la cultura locale (legno, cotto, paglia, ferro, ceramica, devono essere i materiali predominanti).			
Il tovagliato non deve essere in plastica (tovaglie, tovaglioli).			
RAPPORTI CON IL CLIENTE			
L'operatore turistico deve: - essere disponibile ad individuare punti di incontro con il cliente al fine di condurlo alla propria struttura;			



**DISTRETTO RURALE DI QUALITÀ
“SICANI”**



<ul style="list-style-type: none">- mostrare al cliente, al momento dell'arrivo, i locali messi a sua disposizione;- far scegliere al cliente il tavolo fra quelli disponibili, per consumare il pasto			
<ul style="list-style-type: none">- inviare ai clienti che hanno già soggiornato nella propria struttura, proposte di soggiorno, lettere di auguri per le principali feste (in conformità con le norme previste per il rispetto della privacy).			

Si precisa che la presente chek list non deve essere usata nel caso di ristorante diffuso per il quale si usa la chek list SERVIZI – Mod_6 G.

Firma titolare/legale rappresentante

Data ___ / ___ / _____

Firma ispettore SIV