

Disciplinare Strutture ricettive e ristorazione



Allegato 2.a

INDICE

1 Migliorare la propria offerta turistica e rafforzare la collaborazione con l'Ente parco

- 1.1. Conoscere meglio il proprio mercato e quello della propria destinazione turistica
- 1.2. Migliorare la propria offerta turistica
- 1.3. Realizzare una promozione responsabile ed efficace
- 1.4. Lavorare insieme ad altri operatori turistici della stessa area naturale protetta

2 Migliorare il proprio comportamento ambientale

- 2.1. Ridurre i consumi energetici
- 2.2. Ridurre i consumi idrici
- 2.3. Ridurre la produzione di rifiuti
- 2.4. Minimizzare l'inquinamento e gli impatti
- 2.5. Consumare in modo responsabile
- 2.6. Coinvolgere il proprio personale e i propri clienti nel miglioramento della gestione ambientale

3 Sostenere lo sviluppo locale e la conservazione del patrimonio

- 3.1. Sostenere l'economia locale
- 3.2. Influenzare in modo virtuoso i movimenti e i comportamenti dei visitatori
- 3.3. Gestire la propria attività e la propria struttura nel rispetto del contesto ambientale interessato
- 3.4. Sostenere cause, progetti e iniziative locali

Ogni operatore economico dichiara di possedere, al momento della richiesta di adesione, tutta la documentazione in corso di validità (certificazioni, autorizzazioni, licenze, conformità et alia) prevista dalle norme vigenti e si obbliga a renderla disponibile al momento della verifica, nonché di soddisfare i requisiti obbligatori, indicati di seguito con la sigla "RO".

In riferimento al Programma Triennale di Miglioramento, l'operatore dovrà indicare, per ogni macroarea ("1. Migliorare la propria offerta turistica e rafforzare la collaborazione con l'Ente parco"; "2. Migliorare il proprio comportamento ambientale"; "3. Sostenere lo sviluppo locale e la conservazione del patrimonio naturale e culturale"), almeno 1 azione facoltativa (per un totale minimo quindi di 3 azioni facoltative) selezionandole tra quelle di seguito indicate con la sigla "RF". Qualora l'operatore abbia già implementato alcune azioni facoltative, la scelta delle azioni facoltative da implementare nel Piano Triennale di Miglioramento dovrà ricadere tra le rimanenti nell'elenco, comunque in maniera tale che per ogni macroarea vi sia almeno una azione facoltativa.

Legenda

RO	Requisito Obbligatorio
RF	Requisito Facoltativo
*	Requisito valido esclusivamente per imprese che offrono servizi di prima colazione, pranzo e/o cena



1		Migliorare la propria offerta turistica e rafforzare la collaborazione con l'Ente parco			
Obiettivo		Azione		Indicatore	Target
1.1	Conoscere meglio il proprio mercato e quello della propria destinazione turistica	RO.01	Registrare il numero e le caratteristiche basiche dei clienti e analizzare periodicamente i risultati	Registro: N° dei clienti nell'ultimo anno, provenienza maggioritaria, tipo di clientela più abituale	Sì
		RO.02	Somministrare questionari (in formato cartaceo o elettronico) sulla soddisfazione del cliente riguardo l'esperienza offerta, al fine di monitorare la soddisfazione del turista riguardo la l'Area naturale Protetta, i servizi offerti sul territorio e raccogliere eventuali suggerimenti e/o lamentele	% questionari somministrati/N° clienti	almeno il 60%
		RF.01	Collaborare con Enti pubblici e privati del territorio per raccogliere e condividere informazioni, dati e studi sui visitatori dell'Area naturale protetta	N° enti con i quali si collabora	almeno 1
		RF.02	Raccogliere informazioni, dati e studi di altri Enti pubblici o privati, al fine di identificare nuovi trend e nuovi target di clienti e, conseguentemente, realizzare attività per attirarli	Fonti informative analizzate (siti, dossier, newsletters...)	almeno 3
				Nuove tipologie di target individuate	almeno 1
		RF.03	Collaborare con Enti pubblici e privati del territorio per la somministrazione di questionari ai clienti	N° di Enti con i quali si collabora	almeno 2
1.2	Migliorare la propria offerta turistica	RO.01	Monitorare periodicamente le lamentele e i suggerimenti dei clienti, anche online (Facebook, Tripadvisor, Booking, contatti web et alia), archiviando sia il materiale cartaceo sia elettronico, al fine di evidenziare e risolvere le criticità	Periodicità dell'analisi	almeno trimestrale
				% criticità risolte sul totale delle lamentele e dei suggerimenti	almeno il 30%
		RO.02	Partecipare a corsi di formazione/aggiornamento o a fiere, eventi, conferenze e seminari che riguardino temi relativi alla gestione del turismo, al turismo sostenibile o alla conoscenza dell'Area naturale protetta	N. corsi/seminari/giornate e loro tematica	almeno 2
		RO.03	All'ingresso della struttura, disporre di bacheca (o struttura con analoga funzione) con informazioni riguardo l'Area naturale protetta da tenere costantemente aggiornata	Presenza struttura espositiva con informazioni aggiornate	Sì
		RO.04	Materiale informativo esistente sull'area naturale protetta e informazione pratica sul territorio, opuscoli, cartine e guide dell'area naturale protetta, a disposizione dei consultabile dai clienti	N. e tipo di materiale consultabile	almeno 3
		RO.05	Valutare l'efficacia dell'informazione sull'Area Protetta fornita ai propri clienti attraverso dei questionari può essere inclusa nel questionario generale di soddisfazione)	N. di questionari somministrati/clienti totali	almeno il 50%
		RO.06	Proporre esperienze di fruizione del territorio dell'Area naturale protetta ai propri ospiti, organizzate sia da imprese locali certificate CETS - PARTE 2 che dalla stessa Area naturale protetta	N° delle attività promosse / anno	almeno 5
		RO.07	Dare informazioni ai clienti al momento del check-in riguardo al proprio impegno ambientale e alla adesione al sistema di certificazione CETS, invitando gli ospiti ad adottare comportamenti sostenibili che rispettino le aree naturali e le comunità residenti	Presenza di brochure informative o di pannello informativo o strumenti equipollenti	Sì
		RO.08	Il personale addetto all'accoglienza deve conoscere, oltre la lingua italiana, un'altra lingua straniera, preferibilmente l'inglese	Staff accoglienza con conoscenza di lingua straniera	Sì

1.2	Migliorare la propria offerta turistica	RO.09	Partecipare a corsi/seminari rivolti ai titolari e/o al personale svolti da soggetti accreditati e/o promossi dall'Ente Parco, su tematiche ambientali (risparmio energetico, raccolta differenziata, etichette ambientali di prodotto, etc.) e di conoscenza dell'Area naturale protetta	N° di attività formative seguite/anno	almeno 1
		RF.01	Negli spazi comuni, predisporre un corner dedicato all'Area protetta, con libri , riviste di settore, pubblicazioni, guide e prodotti caratterizzanti l'Area naturale protetta	Presenza di un corner dedicato al Parco	Sì
		RF.02	dell'Area naturale protetta e/o eventi in occasione di giornate particolari (giornata delle Aree naturali protette, fioritura di specie particolari, Settimana della Terra, Giornata dell'albero,...)	N° di attività organizzate / anno	almeno 1
				N° di partecipanti / attività	almeno 25
		RF.03	Rendere la struttura fruibile a persone con disabilità motorie e/o sensoriali e disporre di materiali informativi relativi al territorio specifici rispetto alla tipologie di clienti, alle attività che vi si possono svolgere e all'Area protetta	Presenza di accorgimenti ulteriori a quelli normativi	Sì
				Presenza di materiale informativo specifico	Sì
		RF.04	Aderire a piattaforme tecnologiche di servizi per la gestione di infrastruttura di mobilità elettrica	Adesione	Sì
1.3	Realizzare una promozione responsabile ed efficace	RO.01	Creare o mantenere una visibilità in rete della propria impresa (sito web, pagina Facebook, ...) che contenga anche una corretta ed efficace informazione sull'Area Protetta	Presenza in rete con informazioni in due lingue	Sì
				Presenza di una sezione dedicata all'Area Protetta	Sì
		RO.02	Aggiornare costantemente il database dei propri clienti, anche al fine di comunicare periodicamente le proprie attività sotto forma di newsletter o broadcasting messages	Esistenza database clienti	Sì
				Periodicità di invio informazioni e proposte ai clienti	trimestrale
		RF.01	Essere presente con la propria attività nella promozione territoriale effettuata dagli Enti pubblici dell'area di riferimento	N° di enti pubblici e/o soggetti coinvolti	almeno 2
		RF.02	Utilizzare, nella promozione delle proprie attività - e per gli elementi attinenti l'Area naturale protetta - testi e immagini verificate dall'Area naturale protetta	N° di testi o immagini utilizzate	almeno 5
		RF.03	Disporre di materiale informativo sull'Area naturale protetta specifico per target diversificati di utenti e per persone diversamente abili	N° di materiali per tipologia di clienti	almeno 3
				N° di attività specifiche promosse attraverso le newsletter	almeno 3
		RF.04	Partecipare alle attività di promozione effettuate dalle associazioni turistiche di appartenenza	N° di attività/anno	almeno 1
		RF.05	Disporre di adeguata e curata segnalazione per accessi alla struttura in accordo con la normativa e con l'immagine dell'Area naturale protetta	Presenza di cartelli e segnaletica con immagine coordinata	Sì
1.4	Lavorare insieme ad altri operatori turistici della stessa area naturale protetta	RO.01	Far parte del Forum Permanente del Turismo Sostenibile dell'Area naturale protetta certificata con la CETS - PARTE 1	Adesione formalizzata	Sì
		RF.01	Essere socio e partecipare attivamente nelle associazioni turistiche e territoriali dell'Area naturale protetta	Associazioni alle quali appartiene	almeno 1
		RF.02	Promuovere l'ingresso nella Carta a nuovi operatori economici del territorio dell'Area naturale protetta	N° di soggetti presentati	almeno 2
		RF.03	Integrare i propri servizi con quelli di altre imprese del territorio dell'Area naturale protetta, al fine di creare pacchetti turistici da commercializzare tramite tour operator autorizzati	N° pacchetti turistici attivati	almeno 1
				N° di attività economiche coinvolte per pacchetto	almeno 3
				N° di operatori che li commercializzano	almeno 1

2		Migliorare il proprio comportamento ambientale			
Obiettivo		Azione		Indicatore	Target
2.1	Ridurre i consumi energetici	RO.01	Effettuare il monitoraggio del consumo di energia della propria struttura	Presenza di un registro dei consumi energetici mensili	Sì
		RO.02	Se non è installato un dispositivo automatico di spegnimento dell'impianto di riscaldamento e/o di condizionamento quando le finestre sono aperte, né un dispositivo automatico di spegnimento delle luci, includere, nelle informazioni della struttura ricettiva, l'invito all'ospite di chiudere le finestre se il riscaldamento/condizionamento è in funzione e di spegnere le luci quando esce dalla stanza	Presenza dell'invito nel materiale informativo fornito	Sì
		RF.01	Sostituire le lampade incandescenti con altra tipologia a basso consumo	% di lampadine a basso consumo / totale lampadine	almeno 60%
		RF.02	Utilizzare per la propria struttura energia derivante da fonti rinnovabili (FER)	Presenza di certificazione relativa alla fornitura al 100%	Sì
		RF.03	Sostituire mezzi di trasporto con altri energeticamente più efficienti e adattare le proprie attività per ridurre il consumo di energia	% mezzi di trasporto sostenibili/totale dei mezzi	almeno 50%
				Presenza di un piano con misure di adattamento	Sì
		RF.04	Ridurre i consumi energetici attraverso l'adozione interventi di efficientamento energetico	N. tipologie interventi	almeno n. 2
		RF.05	Disporre di un sistema di condizionamento dell'aria per zone indipendenti	Presenza di impianto di climatizzazione a zone indipendenti	Sì
		RF.06	Utilizzare elettrodomestici rientranti nelle prime tre classi energetiche	% elettrodomestici efficienti/totale degli elettrodomestici	almeno il 30%
		RF.07	Utilizzare impianti di co-generazione o impianti di produzione di energia alimentati da fonti di energia rinnovabile	Presenza di impianti alimentati da fonti di energia rinnovabile	Sì
		RF.08	Sostituire apparati obsoleti con nuovi sistemi a maggior efficienza energetica	N° e tipo di apparati sostituiti	almeno 1/anno
		RF.09	Installare interruttori con timer o fotocellule per l'illuminazione automatica nelle aree comuni	% di interruttori con timer o fotocellula/totale degli interruttori	almeno il 60%
RF.10	Installare un sistema di disconnessione di energia elettrica del tipo chiavi chip card nelle stanze	% di stanze con sistema di disconnessione/totale delle stanza	almeno il 75%		
RF.11	Installare sistemi di controllo e regolazione della climatizzazione nelle singole stanze (termostati, valvole termostatiche, ...)	% di stanze con controllo della climatizzazione/totale delle stanze	almeno il 60%		
2.2	Ridurre i consumi idrici	RO.01	Realizzare un monitoraggio del consumo di acqua nella propria struttura	Presenza di un registro dei consumi idrici mensili	Sì
		RO.02	Dotare i wc presenti con meccanismi per il risparmio idrico (doppio pulsante, cassetta con interruzione di scarico, cassette che utilizzano una quantità d'acqua uguale o inferiore ai 6 litri per ciascuno scarico, etc...)	% di wc a risparmio idrico/totale dei wc presenti	almeno il 60%
		RF.01	Installare dispositivi di risparmio dell'acqua (riduttori di flusso)	% di dispositivi installati rispetto al totale	almeno l'80%
		RF.02	Utilizzare sistemi per il mantenimento dell'acqua della piscina da un anno all'altro, evitando di doverla riempire ogni anno	Presenza di sistemi di copertura piscina	Sì
		RF.03	Utilizzare specie autoctone, adatte al regime climatico delle proprie aree a verde, al fine di ridurre il fabbisogno idrico aggiuntivo	Mq di copertura con specie autoctone / mq totali	almeno il 60%
		RF.04	Immagazzinare e canalizzare l'acqua piovana per una sua utilizzazione come acqua da irrigazione	Sistema di raccolta acque piovane istallato	Sì

Strutture ricettive e ristorazione - Azioni

2.a

2.2	Ridurre i consumi idrici	RF.05	Utilizzare sistemi di irrigazione a basso consumo come impianti a goccia o a essudazione	Sistema di irrigazione a basso consumo installato	Sì
		RF.06	Munire le docce esterne e i lavabi delle aree comuni di temporizzatore per l'arresto automatico del flusso	% di rubinetti esterni temporizzati esterni / rubinetti esterni totali	almeno l'80%
2.3	Ridurre la produzione rifiuti	RO.01	Utilizzare contenitori per le varie tipologie di rifiuto prodotto	Copertura completa tipologie	Sì
		RO.02	Utilizzare prodotti Ecolabel, sia per la pulizia dei locali, che come prodotti messi a disposizione dei clienti nei bagni, privilegiando l'uso di ricariche invece di prodotti in contenitori individuali	% di prodotti Ecolabel rispetto al totale	almeno il 60%
		RF.01	Utilizzare prodotti riciclati, riutilizzabili e riciclabili invece di quelli ad uso unico	% di prodotti usa e getta	meno del 25%
		RF.02	Dare priorità a prodotti alla spina piuttosto che a prodotti con contenitori individuali per la pulizia degli ambienti e per l'igiene della persona	% di prodotti sciolti / totale di prodotti utilizzati	almeno il 60 %
		RF.03	Realizzare un sistema di compostaggio per il riciclo dei resti di materiale organico	Presenza di un sistema di compostaggio	Sì
		RF.04	Utilizzo di distributore di acqua naturizzata certificata per servire l'acqua in brocche di vetro o, in alternativa, utilizzare acqua in bottiglie di vetro e, se possibile, a Km0	Presenza distributore e/o fatture di acquisto	Sì
		RF.05	Attuare azioni per garantire la riduzione dei rifiuti derivanti da imballaggi e la riduzione dello spreco alimentare (p.e. acquistare prodotti in contenitori di grandi dimensioni invece che in quelli di dimensione piccola o monodose; servire i prodotti a richiesta direttamente dalla cucina invece di tenerli esposti sul buffet o sui tavoli; predisporre copertura protettiva in plexiglas per il buffet; utilizzare dosatori per prodotti liquidi come il miele; utilizzare contenitori richiudibili per prodotti spalmabili, yogurt e latticini; utilizzare contenitori refrigerati con copertura trasparente per prodotti freschi come affettati e formaggi, etc.)	N. di azioni per la riduzione degli sprechi intraprese	almeno 5
2.4	Minimizzare l'inquinamento e gli impatti	RO.01	Realizzare manutenzione e controllo periodici e preventivi sui requisiti di sicurezza ed efficienza di combustione degli impianti termici	Presenza di documentazione rilasciata a seguito di verifica periodica	Sì
		RO.02	Utilizzare per la propria struttura un sistema di depurazione dei reflui a norma di legge o essere collegato alla rete di depurazione comunale	Presenza di autorizzazione allo scarico dei reflui	Sì
		RO.03		Presenza documentazione per corretta gestione e daempimenti periodici	Sì
		RO.04	Utilizzare contenitori per la raccolta differenziata e conferire secondo regolamenti comunali e, comunque, gestire correttamente il conferimento/smaltimento delle varie tipologie di rifiuti prodotti urbani/speciali e non pericolosi/pericolosi (es. lampadine a risparmio energetico, toner esausti, filtri, pile, medicinali, apparecchiature deteriorate e/o obsolete)	Presenza di contenitori per tipologia di rifiuto	Sì
		RO.05		Presenza di un registro delle quantità per tipologia di rifiuto prodotto	Sì
		RO.06*	Smaltire, attraverso ditte autorizzate, gli oli e i grassi di frittura	Presenza di sistema di immagazzinamento ed eliminazione	Sì
				Presenza di documentazione attestante l'avvenuto smaltimento	Sì
		RO.07	Utilizzare esclusivamente impianti di refrigerazione, congelamento e aria condizionata prive di sostanze ozono lesive ODS	% di impianti privi di sostanze ozono lesive	100%
		RO.08	Utilizzare detersivi naturali o biodegradabili certificati Ecolabel, evitando quelli con componenti tossici	% di prodotti naturali o biodegradabili / totale prodotti	almeno 80%
		RO.09	Effettuare sostituzione della biancheria solo attraverso il cambio su richiesta o flessibile	Presenza di apposita indicazione nell'alloggio	Sì
		RO.10	Smaltire correttamente rifiuti derivanti da attività di manutenzione	Presenza di documentazione attestante l'avvenuto smaltimento	Sì

Strutture ricettive e ristorazione - Azioni

2.a

2.4	Minimizzare l'inquinamento e gli impatti	RF.01	Installare, per l'illuminazione esterna della propria struttura, sistemi per la riduzione dell'inquinamento luminoso attraverso la predisposizione di corpi illuminanti con adeguate caratteristiche e di timer e sensori di movimento	Presenza di sistemi per la riduzione dell'inquinamento luminoso	Sì
		RF.02	Utilizzare pacchetti cortesia per i clienti con prodotti biologici certificati e confezionati in materiale biodegradabile	% di prodotti biologici / totale dei prodotti nei pacchetti cortesia	almeno 80%
		RF.03	In caso di acquisto o sostituzione di arredi in legno, scegliere prodotti realizzati con materie prime provenienti da foreste a gestione controllata FSC/PEFC e/o arredi in altri materiali riciclati	% arredi sostenibili / arredi acquistati	almeno 80%
2.5	Consumare in modo responsabile	RF.01	Prediligere l'acquisto di prodotti da fornitori certificati con sistemi di gestione ambientale registrati/certificati e/o provenienti da commercio equo e solidale certificato	% fornitori certificati / fornitori totali	almeno il 60%
		RF.02	Utilizzare materiali monouso in carta o TNT (carta igienica, tovagliato, carta da ufficio, etc.) munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO	% carta o TNT con marchio ecologico/ carta o TNT totale	almeno il 60%
2.6	Adottare sistemi di gestione ambientale registr./certific.	RF.01	Certificarsi con un Sistema di Gestione Ambientale riconosciuto (ISO 14001, EMAS)	Possesso della certificazione	Sì
2.7	Coinvolgere il proprio personale e i propri clienti nella gestione ambientale	RO.01	Formare il personale di cucina e gli addetti alle pulizie sulle modalità di gestione e raccolta differenziata dei rifiuti e sul consumo sostenibile e responsabile di acqua ed energia	N° attività formative realizzate / anno	almeno 1
				% personale formato	almeno 90%
		RO.02	Apporre in ogni camera e in almeno un locale comune le norme comportamentali in materia ambientale per il risparmio idrico, energetico, differenziazione rifiuti e salvaguardia della natura	Esposizione norme	Sì
		RF.01	Inserire all'interno del questionario sulla soddisfazione dei clienti una sezione nella quale gli ospiti possano esprimere un giudizio sulla struttura per quanto riguarda le prestazioni ambientali e dare suggerimenti su possibili miglioramenti	Presenza di una sezione del questionario dedicata alla valutazione del comportamento ambientale della struttura	Sì

3		Sostenere lo sviluppo locale e la conservazione del patrimonio naturale e culturale			
Obiettivo		Azione		Indicatore	Target
3.1	Sostenere l'economia locale	RO.01*	Somministrare prodotti locali e di stagione di produzione propria o di aziende locali	% di fornitori locali/totale fornitori	almeno 60%
				% prodotti locali/totale prodotti	almeno il 60%
		RO.02*	Offrire una gastronomia tipica del territorio dell'Area naturale protetta, con un menù che presenta piatti tipici con ingredienti di stagione	% di piatti tipici o con prodotti tipici nel menù rispetto al totale	almeno il 50%
		RO.03	Fornire informazioni ai visitatori riguardo negozi e mercati dove acquistare prodotti tipici del territorio dell'Area naturale protetta	Presenza delle informazioni nel materiale promozionale	Sì
				N° di attività economiche promosse che vendono prodotti tipici	almeno 5
		RO.04	Fornire informazioni ai propri utenti sui luoghi dove è possibile assistere ai processi di manifattura artigianale o di produzioni agroalimentari	Presenza delle informazioni nel materiale promozionale	Sì
				N° di attività esperienziali promosse	almeno 3
		RO.05*	Il personale deve conoscere ed essere in grado di raccontare gli ingredienti che compongono i piatti locali invitando il cliente alla scelta degli stessi	Registro azioni formative	Sì
		RF.01*	Rendersi disponibili a variare le ricette per soggetti con intolleranze o allergie	Indicazione presente sul menù	Sì
3.2	Influenzare in modo virtuoso i movimenti e i comportamenti dei visitatori	RF.02	Assumere nella propria impresa personale residente nel territorio dell'Area naturale protetta	% di personale locale / totale del personale	almeno 75%
		RF.03*	Promuovere - almeno un giorno a settimana - il "Menù del Parco" preparato con ricette tradizionali e con ingredienti di stagione e principalmente locali (vino incluso)	Presenza del "Menù del Parco"	Sì
		RO.01	Dare informazioni sulle norme comportamentali per la corretta fruizione dell'Area naturale protetta	Presenza delle informazioni nel materiale promozionale	Sì
		RO.02	Fornire informazioni sul trasporto pubblico all'interno del proprio materiale promozionale e informativo	Presenza delle informazioni nel materiale promozionale	Sì
				Periodicità dell'aggiornamento delle informazioni	semestrale
		RO.03	Disporre di materiale informativo su sentieri, percorsi e luoghi da visitare nelle vicinanze della propria struttura, senza la necessità di utilizzare il veicolo privato	Presenza delle informazioni nel materiale promozionale	Sì
				N° di sentieri, percorsi e luoghi di interesse consigliati	almeno 2
		RF.01	Raccomandare ai propri clienti la visita di borghi e siti del territorio dell'Area naturale protetta di minore fragilità ambientale e ancora poco conosciuti e frequentati	Presenza di materiale che promuove la visita di questi luoghi	Sì
		RF.02	Adottare un sistema di marketing e promozione dedicati nei periodi di bassa stagione (materiale promozionale, sconti, etc.)	N° di attività promozionali nei periodi di bassa stagione	almeno 2
				% di sconto effettuato	almeno 15%
		RF.03	Realizzare una promozione congiunta con altre imprese, organizzando pacchetti o esperienze di visita nei periodi di bassa stagione	N° di attività promozionali congiunte realizzate in bassa stagione	almeno 2
				N° di imprese coinvolte in attività promozionali congiunte	almeno 3
		RF.04	Offrire ai clienti che arrivano senza auto un servizio di trasferimento all'arrivo e alla partenza	Presenza e promozione di un servizio di trasferimento	Sì
				N° di destinazioni verso cui è possibile fruire del servizio di transfer	almeno 3

Strutture ricettive e ristorazione - Azioni

2.a

3.2	Influenzare in modo virtuoso i movimenti e i comportamenti dei visitatori	RF.05	Stipulare accordi con altre imprese per promuovere il trasporto pubblico: servizi, sconti e promozioni	N° di accordi stipulati (n. imprese)	almeno 1
		RF.06	Promuovere offerte speciali e pacchetti turistici per ciclisti ed escursionisti	N° di offerte speciali e pacchetti turistici	almeno 1
		RF.07	Mettere a disposizione dei propri ospiti biciclette e altri mezzi di trasporto sostenibili	% di mezzi sostenibili disponibili / posti letto della struttura	almeno 10%
				Tipologia dei mezzi messi a disposizione	almeno 2
3.3	Gestire la propria attività e la propria struttura nel rispetto del contesto ambientale interessato	RF.01	La struttura si trova in un edificio storico restaurato nel rispetto dell'architettura tradizionale, oppure è di nuova costruzione ma rispetta il paesaggio circostante, informare l'ospite sulla storia del territorio e sulle tipologie e tecniche costruttive tradizionali locali	Presenza di materiale informativo sulla struttura in relazione all'architettura tradizionale	Sì
				Presenza di materiale informativo sull'architettura tradizionale	Sì
		RF.02	Sostituire specie vegetali aliene presenti nelle aree a verde della struttura con specie vegetali autoctone	mq specie aliene sostituite / mq totali	almeno 60%
3.4	Sostenere cause, progetti e iniziative locali	RF.01	Essere membro attivo di associazioni locali che operano per la conservazione dei valori naturali e culturali dell'Area naturale protetta	N° e tipo di associazione	almeno 1
				N° e tipo di attività realizzate con associazione / anno	almeno 2
		RF.02	Ospitare nella propria struttura incontri o eventi organizzati da associazioni locali	N° e tipo di attività	almeno 2
		RF.03	Sostenere economicamente progetti locali tramite donazioni o patrocinii	N° di progetti locali sostenuti / anno	almeno 3
		RF.04	Incoraggiare i propri utenti a contribuire alle cause locali (attraverso donazioni, appartenenza ad associazioni locali, patrocinii, contributi, volontariato, etc...)	N° di progetti locali promossi /anno	almeno 1
		RF.05	Avviare direttamente progetti per la conservazione dei valori naturali e culturali dell'Area naturale protetta, anche attraverso la collaborazione con l'Ente Parco	N° e tipo di progetti avviati / anno	almeno 1