



RISERVA NATURALE DELLE TORBIERE DEL SEBINO

MARCHIO DI QUALITÀ

Strutture (hotel, B&B, campeggi, case vacanza, ristoranti, bar...)

Disciplinare dei requisiti di qualità

Le strutture (hotel, B&B, campeggi, case vacanza, ristoranti, bar...), ubicati nell'area protetta o aree limitrofe, costituiscono un circuito di selezione di servizi che offrono ospitalità a visitatori curiosi e interessati a conoscere i valori ambientali e paesaggistici, storici e culturali dell'area protetta.

I valori della Riserva Naturale Torbiere del Sebino

Il marchio di qualità della Riserva Naturale Torbiere del Sebino intende dare attuazione ai seguenti valori:

- **Eco-Sostenibilità:** gli operatori economici che svolgono la propria attività nel territorio della Riserva e della Franciacorta in generale si impegnano a contribuire allo sviluppo economico dell'area, in particolare dell'economia turistica, nel pieno rispetto dell'ambiente, della cultura, delle tradizioni e delle tipicità locali.

- **Tipicità e Qualità:** la valorizzazione delle tipicità locali deve garantire al tempo stesso la qualità elevata dei prodotti e dei servizi offerti. Gli operatori economici si impegnano ad accrescere il livello di qualità del proprio sistema di gestione nei suoi diversi aspetti e nelle sue diverse fasi.

- **Trasparenza e Tracciabilità:** una corretta informazione sulle caratteristiche e sui prezzi dei prodotti e dei servizi offerti costituisce parte integrante dell'impegno assunto con al marchio di qualità della Riserva Naturale Torbiere del Sebino.

- **Partenariato e Rete:** gli operatori economici che concorrono in generale allo sviluppo del turismo si impegnano a rispettare le regole del disciplinare e le istituzioni interessate si impegnano a promuovere le aziende aderenti nell'ambito delle strategie di sviluppo turistico dell'area. Gli operatori economici aderenti si impegnano inoltre a favorire, con il supporto delle istituzioni interessate, la creazione di una rete di prodotti e servizi idonei per i valori di eco-sostenibilità e di tipicità espressi.

Vantaggi per gli aderenti

Le aziende che sottoscrivono il disciplinare e ottengono per il marchio di qualità della Riserva Naturale Torbiere del Sebino conseguono i seguenti vantaggi:

1. rafforzamento del sistema di offerta turistica e conseguente attrazione di nuova clientela anche al di fuori dei limiti di stagionalità;
2. creazione delle condizioni per un partenariato commerciale con i diversi attori del sistema;
3. incremento di efficienza del sistema di gestione aziendale e conseguente razionalizzazione e riduzione dei costi;
4. inserimento negli itinerari e nei sistemi di offerta turistica creati e promossi dalla Riserva e da altri Enti di promozione turistica e territoriale interessati;
5. distribuzione dei materiali specifici e promozionali prodotti dalla Riserva e da altri Enti di promozione turistica e territoriale interessati;
6. partecipazione privilegiata a corsi di formazione e azioni di aggiornamento promossi dalla Riserva e da altri Enti di promozione turistica e territoriale interessati.

Requisiti di accreditamento

AREA DI INTERVENTO	REQUISITO	OBBLIGATORIO/ FACOLTATIVO	MODALITA' DI VERIFICA	NOTE
1. Conformità alla normativa cogente	Dimostrare la conformità alla legislazione inerente alla struttura	○	Dichiarazione della struttura e verifica delle autorizzazioni	

Localizzazione	La struttura deve ubicarsi nell'area della Franciacorta o zone limitrofe	○		
2. Caratteristiche degli edifici	In caso di ristrutturazione degli edifici storici mantenere i materiali originali e le tinteggiature, salvaguardando l'inserimento paesaggistico e le aree esterne facenti capo alla struttura	○	Trasmissione del progetto	È opportuno fare riferimento alla normativa della Riserva
	In caso di nuove strutture o ristrutturazioni, ridurre al minimo il consumo di suolo	○	Comunicazione e trasmissione degli eventuali progetti	
	Per la vegetazione delle aree esterne utilizzare piante autoctone o piante di valore storico o estetico e nel caso di già esistente prevedere, ove possibile, l'inserimento di tali piante	○	Per l'esistente: valutazione delle possibili integrazioni Per modifiche: trasmissione progetto o autodichiarazione	È possibile inserire piante non autoctone utilizzando quelle che permettono la riduzione dei trattamenti, l'uso dell'acqua e la manutenzione in generale
3. Prodotti enogastronomici	Nella ristorazione utilizzare anche prodotti di origine locale, evidenziandoli sul menù	○	Trasmissione del menù tipo	L'origine locale dei prodotti deve essere garantita e verificabile
	Proporre almeno un menù tipico con scelta di piatti tipici (tradotto in una lingua straniera)	○		
	Offrire colazioni a base di prodotti del territorio	○		
Prodotti artigianali	Predisporre nella struttura una "vetrina" dei prodotti artigianali locali e/o utilizzati negli arredi e nelle attrezzature	F	Verifica presso la struttura	

Patrimonio ambientale e culturale	Allestire nella struttura un'area con testi inerenti il territorio e il suo patrimonio culturale, a disposizione per la consultazione da parte degli ospiti, anche in lingua straniera	F	Verifica presso la struttura	l'Ente può segnalare i testi di interesse
	Partecipare ad eventi/manifestazioni di promozione e valorizzazione delle tradizioni e degli eventi culturali organizzati dall'Ente o da Enti o soggetti del territorio	F		
	A completamento dell'arredo interno, esporre stampe, calendario della Riserva, quadri e/o fotografie aventi per oggetto il paesaggio o le tradizioni storico-culturali della zona	F	Verifica presso la struttura	
	Mettere a disposizione degli ospiti attrezzature utili per la visita del territorio o per escursioni (biciclette, guide turistiche, binocoli,...)	F	Verifica presso la struttura	
	Prevedere di organizzare escursioni guidate per gli ospiti, in collaborazione o in convenzione con le Guide della Riserva, oppure indirizzarli verso strutture che già effettuano tali attività	F	Autodichiarazione	Guide della Riserva
4. Riconoscibilità	Posizionare il materiale di segnalazione fornito dall'Ente all'ingresso dell'esercizio per renderlo facilmente visibile	O	Verifica presso la struttura	
5. Informazioni promozionali	Riportare nel sito web il Marchio di Qualità e link al sito web della Riserva	O	Verifica presso la struttura	La spiegazione del significato del Marchio verrà predisposta dall'Ente

	<p>Sul materiale promozionale riportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il Marchio di Qualità e sua spiegazione; - il punto di accesso più vicino alla Riserva e la relativa distanza; - nel caso la struttura sia facilmente accessibile con mezzi pubblici, fornire le indicazioni pratiche 	O	Trasmissione del materiale promozionale	Nel caso di ristampa del materiale pubblicitario
Informazioni al momento del primo contatto per la prenotazione	<p>Prenotazione tramite telefonata, e-mail, fax, ecc</p> <ul style="list-style-type: none"> - se la struttura non ha disponibilità di posti fornire i riferimenti di uno degli altri esercizi con Marchio di Qualità - su richiesta del turista dare indicazioni sui luoghi da visitare (con particolare riferimento alla Riserva), servizi, ristoranti con Marchio di Qualità 	F		
Informazioni durante la permanenza	<p>Mettere a disposizione un foglio informativo (almeno due lingue) per far conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il Marchio di Qualità - le modalità attraverso cui il turista può collaborare agli obiettivi ambientali (indicando le regole che vigono nella Riserva) - luoghi da visitare e itinerari consigliati (con particolare riferimento all'area della Riserva) - servizi primari (farmacie, primo soccorso, ecc) - orari dei mezzi di trasporto pubblico 	O	Trasmettere copia del foglio informativo	
	<p>Consegnare o affiggere in bacheca materiale informativo su luoghi di interesse turistico della zona (con orari di apertura) e sulla App <i>Franciacorta Guide</i></p>	F	Verifica presso la struttura	da applicare al momento del rilascio del Marchio
	Rendere disponibile il disciplinare per il rilascio del	O		

	Marchio			
Monitoraggio della soddisfazione e raccolta di suggerimenti	Cercare di far compilare un questionario di customer satisfaction, inerente la soddisfazione del servizio offerto dalla struttura	○	Verifica presso la struttura	
6. Rapporti con l'Ente	Frequentare le iniziative informative e/o formative che l'Ente promuoverà relativamente alla conoscenza dell'area protetta e ai contenuti direttamente o indirettamente indicati nella gestione dell'azienda agrituristica (tipicità delle produzioni, agricoltura ecocompatibile, sistema locale servizi turistici, ecc)	○	Adesione alle iniziative	
	Fornire disponibilità a partecipare alla realizzazione di progetti di promozione e valorizzazione del territorio	○	Adesione ai progetti proposti	Sono considerati progetti di promozione e valorizzazione del territorio anche quelli finanziabili nell'ambito di programmi Comunitari, Nazionali, Regionali e di Enti Locali.
	Fornire all'Ente un calendario delle attività di promozione e fruizione in programma e informare sui contenuti delle iniziative	○	Trasmissione del calendario delle attività di promozione e fruizione	
	Fornire disponibilità ad ospitare eventi e manifestazioni organizzate dall'Ente (previo accordo delle parti)	F		
	Fornire il materiale promozionale dell'azienda all'Ente	○		

Rapporto con gli altri Esercizi consigliati dall'Ente	Collaborare con le altre aziende che hanno ottenuto il Marchio	F		Al momento dell'attribuzione del Marchio
Responsabile dell'azienda per il Marchio	Individuare un responsabile, con la duplice funzione di referente per l'Ente e per la clientela	F	Comunicazione del nominativo responsabile	Al momento dell'attribuzione del Marchio
7. Risparmio energetico	Analizzare i consumi attuali di energia elettrica e prevedere specifici obiettivi di miglioramento	F		Gli obiettivi di miglioramento possono essere quantificati come riduzione percentuale di energia consumata o come riduzione delle emissioni di CO2 (prendendo in considerazione anche la conversione alle energie alternative)
	Utilizzo di lampade a risparmio energetico (dove possibile ed efficace)	O	Verifica presso la struttura	
	Nel caso sia presente il servizio di lavanderia e nel caso di sostituzione della lavatrice o altri elettrodomestici, dotarsi di quelli di classi energetiche a basso consumo	O	Verifica presso la struttura	
	Adottare tecniche per il miglioramento dell'isolamento termico	F		Es: impiego di isolanti ecologici nelle strutture orizzontali; impiego di isolanti ecologici nelle strutture verticali; impiego di isolanti ecologici nella copertura
Risparmio idrico	Analizzare i consumi attuali di acqua e prevedere specifici obiettivi di miglioramento	F		
	Adottare tecniche per il risparmio idrico	F		Es: impianti di recupero delle acque piovane

	Riduzione della frequenza dei lavaggi della biancheria attraverso il cambio su richiesta o flessibile	○	Verifica presso la struttura	
Qualità dell'ambiente interno	Adottare, se possibile, tecniche per il miglioramento della qualità dell'ambiente interno	F		Es: promozione di ventilazione e illuminazione naturali; aumento del comfort termico e acustico; controllo dell'inquinamento elettromagnetico; impiego di materiali ecologici; controllo delle emissioni nocive dei materiali da costruzione
Rifiuti	Disporre di contenitori facilmente accessibili agli ospitati e riconoscibili per effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e/o effettuare cernita manuale dai cestini dei rifiuti presenti nelle stanze	○	Verifica presso la struttura	
	Se possibile effettuare l'autocompostaggio dei rifiuti organici o altro	○		Per le strutture che hanno disponibilità di aree esterne
	Definire precisi impegni per la diminuzione dei propri rifiuti, tramite la scelta di prodotti e beni di consumo con minore imballo o riutilizzabili	F		
Materiali e prodotti utilizzabili	Utilizzare detersivi, saponi e detergenti biodegradabili con marchio ecologico riconosciuto	○	Verifica presso la struttura	Marchi ecologici come: Ecolabel, biologico certificato, Cigno di Legambiente
	Acquistare carta igienica e carta asciugamani da materiale riciclato o con marchio ecologico riconosciuto	○	Verifica presso la struttura	Marchi ecologici come: Ecolabel, biologico certificato, Cigno di Legambiente, FSC, PFeC

	Evitare prodotti monouso: saponi (utilizzare dispenser), tovaglioli e stoviglie, confezioni per la colazione, carta asciugamani	○	Verifica presso la struttura	Eccezione per i B&B. La carta asciugamani è ammessa nei bagni comuni. Utilizzare saponi naturali/biologici
--	---	---	------------------------------	--

Riconoscimento ed accreditamento annuale

Solo le strutture in grado di soddisfare i sopraindicati requisiti possono fregiarsi del marchio di qualità della Riserva Naturale Torbiere del Sebino.

L'Ente verifica la sussistenza dei requisiti previsti dal disciplinare nel momento in cui l'azienda richiede l'accreditamento.

L'Ente Riserva Naturale Torbiere del Sebino può disporre controlli e verifiche in ogni momento e procedere, in caso di gravi inadempienze, alla revoca dell'accreditamento.

Approvazione del presente Disciplinare

Il sottoscritto _____

- legale rappresentante della struttura _____

- persona fisica dedita all'attività della struttura _____

Dichiara di aver attentamente letto e di approvare le condizioni riportate nel presente Regolamento. Inoltre, ai sensi dell'art. 10 della legge 31/12/96 n. 675, esprime liberamente il proprio consenso affinché, sotto la responsabilità della Riserva Naturale Torbiere del Sebino, i suoi dati personali e quelli dell'azienda vengano gestiti dalla Riserva in forma riservata e diffusi limitatamente alle esigenze connesse con le attività previste dal regolamento d'uso del marchio di qualità della Riserva Naturale Torbiere del Sebino.

Data _____

Timbro e firma
