

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΤ**

**«Γενικές προδιαγραφές τοπικού συμφώνου επιχειρήσεων αγροτικού τουρισμού»**

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΠΙΚΟΥ ΣΥΜΦΩΝΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

### ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΑ

#### 1. Γενικές Προδιαγραφές Αρχιτεκτονικής

- ✓ Ένταξη του κτιρίου στο φυσικό και δομημένο περιβάλλον, σεβασμός στο τοπίο της ευρύτερης περιοχής.
- ✓ Κλιμακωτή κατασκευή αν η κλίση του εδάφους είναι μεγάλη.
- ✓ Αποφυγή μεγάλων όγκων εκσκαφών και επιχώσεων.
- ✓ Διατήρηση κατά το δυνατόν της υπάρχουσας βλάστησης
- ✓ Λειτουργική σύνδεση και οργάνωση εσωτερικών και εξωτερικών χώρων.
- ✓ Προσβασιμότητα από ΑμΕΑ.
- ✓ Αξιοποίηση τοπικών φυσικών πόρων, υλικών και κατασκευαστικών πρακτικών από παλιούς τεχνίτες.
- ✓ Η διάταξη των επίπλων και των σκευών να γίνεται με τρόπο που να διασφαλίζει την ομαλή λειτουργία της εγκατάστασης και την ομαλή κυκλοφορία εργαζομένων και επισκεπτών.
- ✓ Εξέταση (προαιρετικά) δυνατότητας εκμετάλλευσης εναλλακτικών μορφών ενέργειας (φυσικό αέριο, ηλιακή ενέργεια, βιοκλιματικός σχεδιασμός, κλπ) και εφαρμογή μεθόδων εξοικονόμησης ενέργειας και νερού.

#### 2. Προδιαγραφές Εξοπλισμού

##### 2.1 Γενικά

Τα δωμάτια πρέπει να διαθέτουν τον αναγκαίο ηλεκτρικό εξοπλισμό, όπως τηλεόραση, εγκατάσταση κλιματιστικού για τις περιοχές με υψόμετρο μικρότερο των 300 μέτρων, mini bar, στεγνωτήρα μαλλιών, ο οποίος θα πρέπει να λειτουργεί και να είναι συντηρημένος.

Το mini bar θα πρέπει να διαθέτει διάφορα είδη ποτών, νερό, χυμούς, κλπ. Μεταξύ των ποτών πρέπει να συμπεριλαμβάνονται τουλάχιστον ένα τοπικό ποτό, π.χ. ρακί, κρασί ή τσίπουρο.

Στην περίπτωση ύπαρξης κουζίνας θα πρέπει να υπάρχει επίσης ηλεκτρική καφετιέρα φίλτρου, ηλεκτρική φρυγανιέρα ή τοστιέρα, πλήρης ηλεκτρική κουζίνα με φούρνο, ηλεκτρικό σίδερο και ταχυβραστήρας νερού.

Το προσωπικό υποδοχής πρέπει να ενημερώνει τους πελάτες για τον τρόπο λειτουργίας των παραπάνω συσκευών.

Στο δωμάτιο πρέπει να υπάρχει επιπλέον τραπέζι-γραφείο, καρέκλα ή καναπές, ανάλογα με τον αριθμό των ατόμων που εξυπηρετούνται στο δωμάτιο. Η ντουλάπα πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον τρεις ή τέσσερις κρεμάστρες ανά άτομο.

Για την διευκόλυνση των οικογενειών, η επιχείρηση πρέπει να είναι σε θέση να διαθέτει τουλάχιστον ένα παιδικό κρεβάτι και ένα παιδικό κάθισμα.

Τα σεντόνια και οι πετσέτες πρέπει να είναι λευκού χρώματος, να βρίσκονται σε καλή κατάσταση να αλλάζονται καθημερινά και να απολυμαίνονται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Σε κάθε δωμάτιο πρέπει να υπάρχει συσκευή τηλεφώνου, και η δυνατότητα κλήσης γραμμής εξωτερικής ή εσωτερικής. Για τη λειτουργία του τηλεφώνου θα πρέπει να υπάρχει σχετικό έντυπο σε

εμφανές σημείο. Επίσης θα πρέπει να υπάρχει έντυπο που να περιλαμβάνει τα τηλέφωνα πρώτης ανάγκης σε εμφανές σημείο κοντά στο τηλέφωνο.

Το λουτρό πρέπει να διαθέτει τον απαραίτητο εξοπλισμό ο οποίος θα πρέπει να διατηρείται καθαρός και σε καλή κατάσταση. Οι χώροι θα πρέπει να είναι κατασκευασμένοι έτσι ώστε να τηρούν τις σχετικές διατάξεις για την υγιεινή. Επιπλέον το προσωπικό των δωματίων θα πρέπει να φροντίζει για την απολύμανση του μετά από το τέλος κάθε διαμονής.

Επίσης θα πρέπει να υπάρχουν επιπλέον υλικά και εξοπλισμός, όπως κάδος με καπάκι, σαπυνοθήκες, σαπούνια, άλλα καθαριστικά, κρεμάστρες, πλαστικές σακούλες για τα άπλυτα ρούχα, κλπ. Προαιρετικά μπορεί να υπάρχει πρίζα ξυριστικής μηχανής. Επίσης προαιρετικά, μπορεί να χορηγείται αφρόλουτρο και σαμπουάν. Στην περίπτωση των ενοικιαζόμενων επιπλωμένων διαμερισμάτων υποχρεωτική είναι η χορήγηση ειδών καθαρισμού του διαμερίσματος.

Απαγορεύεται η χρήση πλαστικού στον εξοπλισμό και τον ιματισμό των δωματίων.

## 2.2 Επιτρεπόμενα υλικά

Τα υλικά που επιτρέπονται για τα έπιπλα είναι:

- Ξύλο μασίφ από πεύκο, οξιά, δρυ, καστανιά, δεσποτάκι (φράξο). Επιτρέπονται επίσης ξύλα που φύονται στην Ελλάδα, ακόμη και εάν εισάγονται και ανήκουν στα ακριβά και καλής ποιότητας, όπως καρυδιά, ακακία, οστρυά, κελεμπέκι, όρεγκονπαϊν, πίτσπαϊν, δεσποτάκι.
- Από τα συγκολλημένα προϊόντα του ξύλου επιτρέπονται:
  - A. το κόντρα πλακέ (αντικολλητά), με επένδυση από καπλαμά οξιάς, πεύκου, δρυός, δεσποτάκι, σημύδας και
  - B. το σύνθετο ή επικολλητό ξύλο από συγκολλημένα επιμέρους στοιχεία ξύλου πεύκης, ελάτης, οξιάς, δρυός καστανιάς, φράξου, σε μορφή, είτε πριστής ξυλείας ή επικολλητής ξυλοπλάκας.
- Φυσικό μάρμαρο και πλάκα από πετρώματα της ευρύτερης περιοχής, για το πάνω μέρος των τραπεζιών, με σκελετό από μασίφ σφυρήλατο σίδηρο.
- Μασίφ σφυρήλατος σίδηρος για σκελετά τραπεζιών ή καρεκλών σε συνδυασμό με ξύλο από τα είδη που αναφέρθηκαν παραπάνω.
- Η κλασική ψάθα για καρέκλες, καρεκλοπολυθρόνες, διάφορα σκαμπό, είναι ενδεικνυόμενο παραδοσιακό υλικό.
- Ανοξείδωτος χάλυβας για τον εξοπλισμό χώρων εστίασης που βρίσκονται μέσα στα καταλύματα.
- Ειδικότερα στα έπιπλα ταπετσαρίας όπως καρέκλες, πολυθρόνες, καναπέδες κ.α. επιτρέπονται όλα τα υλικά της κλασσικής ταπετσαρίας όπως: φάσες, λινάτσα, τζίβα, βάτα, βαμβάκι, μεταξοβάμβακο, πούπουλα, κάμποτο, σπάγκο, σούστες, ελαστικός κοκκοφοίνικας, φυσικό ελαστικό καουτσούκ, διάφορα γνήσια υφαντά μάλλινα, βαμβακερά, λινά υφάσματα ταπετσαρίας.
- Για το φινιρίσμα των επίπλων επιτρέπονται οικολογικά υλικά όπως λινέλαιο, τήκοιλ, και υδατοδιαλυτά βερνίκια σε ματ σύνθεση. Τα υδατοδιαλυτά βερνίκια πρέπει να επιβάλλονται ως οικολογικά μη περιέχοντα διαλύτες που ρυπαίνουν την ατμόσφαιρα σε μεγάλο βαθμό (περιεκτικότητα συνήθων βερνικιών σε οργανικούς διαλύτες είναι της τάξεως του 60-70%).

## 2.3 Μη επιτρεπόμενα υλικά

Τα βασικότερα μη επιτρεπόμενα υλικά είναι:

- Κάθε είδους μοριοσανίδα ή ινοσανίδα (μονωτική ή MDF ή HDF) γυμνή ή επενδεδιμημένη με μελαμίνη ή καπλαμά, ή χαρτομελαμίνη, όπως MDF, HDF, HPL, όταν χρησιμοποιούνται σε εμφανή σημεία επίπλων και ξυλουργικών κατασκευών.
- Τροπικά ξύλα κάθε είδους όπως μαόνι, τικ, ιρόκο, καρυδιά, μεράντι, αγιούζ, κλπ. τα οποία είναι πολύ κοινά στην ελληνικά αγορά.
- Πολυμερή διαφόρων τύπων, γνωστά ως πλαστικά, όπως PVC, PP, ABS, καθώς και κάθε είδος συνθετικό υλικό.
- Αλουμίνιο ή μεταλλικά στοιχεία στραντζαριστά.
- Γυαλιστερά βερνίκια οργανικού διαλύτη.
- Συντηρητικά ξύλου με σύνθεση πενταχλωροφαινόλης, φοσφίνης, αλάτων χρωμίου – χαλκού – αρσενικού (CCA), χρωμίου – χαλκού – βορίου (CCB).
- Να αποφεύγονται επίσης τα έπιπλα μπαμπού τροπικής προέλευσης.

### 3. Προδιαγραφές Υπηρεσιών – Λειτουργίας

Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει κατάλληλα διαμορφωμένο χώρο για την υποδοχή και αναμονή των πελατών.

Στην υποδοχή επισκεπτών πρέπει να προσφέρονται οι επόμενες υπηρεσίες:

- ✓ Θέρμανση το χειμώνα σε όλους τους χώρους.
- ✓ Παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και πρίζες σε όλους τους χώρους
- ✓ Κοινόχρηστο τηλέφωνο με κάρτα ή μετρητή
- ✓ Πινακίδα με τηλέφωνα πρώτης ανάγκης σε προσιτό σημείο του κτιρίου
- ✓ Φαρμακείο με είδη πρώτης ανάγκης σε προσιτό σημείο του κτιρίου

Επιπλέον των παραπάνω βασικών υπηρεσιών ως υποχρεωτικά ορίζονται η εγκατάσταση κλιματιστικών για τους θερμούς μήνες του χρόνου αν κριθεί ότι απαιτείται λόγω υψόμετρου καθώς και η παροχή υπηρεσιών fax και ηλεκτρονικού ταχυδρομείου.

Ο χώρος της υποδοχής και αναμονής πελατών πρέπει να είναι απλά διακοσμημένος σύμφωνα με το ύφος και την αισθητική της επιχείρησης, καθώς και την τοπική παραδοσιακή αρχιτεκτονική. Επίσης, θα πρέπει να υπάρχουν καλαίσθητες αφίσες με τοπία και αξιόλογα στοιχεία της περιοχής, καθώς και έντυπα μεταφρασμένα και στα αγγλικά τα οποία θα δίνουν πληροφορίες σχετικά με την περιοχή, τα αξιοθέατα, τους χώρους εστίασης, την παραδοσιακή κουζίνα, ειδικές τουριστικές διαδρομές κλπ. Το ενημερωτικό αυτό υλικό πρέπει να είναι ενημερωμένο και να διατίθεται στους πελάτες.

Τα έντυπα θα πρέπει να δίνουν πληροφορίες για το ευαίσθητο οικοσύστημα των λιμνών (Κορώνεια – Βόλβη), τα χωριά της Θεσσαλονίκης, το όρος Βερτίσκο, κλπ.

Σε ειδικά διαμορφωμένες προθήκες, θα πρέπει να εκτίθενται τοπικά παραδοσιακά προϊόντα, καθώς επίσης και προϊόντα χειροτεχνίας, κηροπλαστικής, αγγειοπλαστικής, κ.α. Αυτά θα πρέπει να συνοδεύονται από έντυπο στα αγγλικά και να δίνουν πληροφορίες για τον παραγωγό, τον τρόπο παραγωγής, διάθεσης, κλπ.

## ΚΕΝΤΡΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

### 1. Γενικές Προδιαγραφές Αρχιτεκτονικής

- ✓ Ένταξη του κτιρίου στο φυσικό και δομημένο περιβάλλον, σεβασμός στο τοπίο της ευρύτερης περιοχής.
- ✓ Κλιμακωτή κατασκευή αν η κλίση του εδάφους είναι μεγάλη.
- ✓ Αποφυγή μεγάλων όγκων εκσκαφών και επιχώσεων.
- ✓ Διατήρηση κατά το δυνατόν της υπάρχουσας βλάστησης

- ✓ Λειτουργική σύνδεση και οργάνωση εσωτερικών και εξωτερικών χώρων.
- ✓ Προσβασιμότητα από ΑμΕΑ.
- ✓ Αξιοποίηση τοπικών φυσικών πόρων, υλικών και κατασκευαστικών πρακτικών από παλιούς τεχνίτες.
- ✓ Η διάταξη των επίπλων και των σκευών να γίνεται με τρόπο που να διασφαλίζει την ομαλή λειτουργία της εγκατάστασης και την ομαλή κυκλοφορία εργαζομένων και επισκεπτών.
- ✓ Εξέταση (προαιρετικά) δυνατότητας εκμετάλλευσης εναλλακτικών μορφών ενέργειας (φυσικό αέριο, ηλιακή ενέργεια, βιοκλιματικός σχεδιασμός, κλπ) και εφαρμογή μεθόδων εξοικονόμησης ενέργειας και νερού.

## 2. Προδιαγραφές Εξοπλισμού

### 2.1. Εξοπλισμός τραπεζαρίας που διατίθεται για γεύματα

Τα τραπέζια πρέπει να είναι στρωμένα με σωστό και ομοιόμορφο τρόπο.

#### 2.1.1. Επιτρεπόμενα υλικά

Τα υλικά που επιτρέπονται για τα έπιπλα είναι:

- Ξύλο μασίφ από πεύκο, οξυά, δρυ, καστανιά, δεσποτάκι (φράξο). Επιτρέπονται επίσης ξύλα που φύονται στην Ελλάδα, ακόμη και εάν εισάγονται και ανήκουν στα ακριβά και καλής ποιότητας, όπως καρυδιά, ακακία, οστρυά, κελεμπέκι, όρεγκονπαϊν, πίτσπαϊν, δεσποτάκι.
- Από τα συγκολλημένα προϊόντα του ξύλου επιτρέπονται:
  - A. το κόντρα πλακέ (αντικολλητά), με επένδυση από καπλαμά οξυάς, πεύκου, δρυός, δεσποτάκι, σημύδας και
  - B. το σύνθετο ή επικολλητό ξύλο από συγκολλημένα επιμέρους στοιχεία ξύλου πεύκης, ελάτης, οξυάς, δρυός καστανιάς, φράξου, σε μορφή, είτε πριστής ξυλείας ή επικολλητής ξυλοπλάκας.
- Φυσικό μάρμαρο και πλάκα από πετρώματα της ευρύτερης περιοχής, για το πάνω μέρος των τραπεζιών, με σκελετό από μασίφ σφυρήλατο σίδηρο.
- Μασίφ σφυρήλατος σίδηρος για σκελετά τραπεζιών ή καρεκλών σε συνδυασμό με ξύλο από τα είδη που αναφέρθηκαν παραπάνω.
- Ανοξείδωτος χάλυβας.
- Η κλασική ψάθα για καρέκλες, καρεκλοπολυθρόνες, διάφορα σκαμπώ, είναι ενδεικνυόμενο παραδοσιακό υλικό.
- Ειδικότερα στα έπιπλα ταπετσαρίας όπως καρέκλες, πολυθρόνες, καναπέδες κ.α. επιτρέπονται όλα τα υλικά της κλασσικής ταπετσαρίας όπως: φάσες, λινάτσα, τζίβα, βάτα, βαμβάκι, μεταξοβάμβακο, πούπουλα, κάμποτο, σπάγκο, σούστες, ελαστικός κοκκοφοίνικας, φυσικό ελαστικό καουτσούκ, διάφορα γνήσια υφαντά μάλλινα, βαμβακερά, λινά υφάσματα ταπετσαρίας.
- Για το φινιρίσμα των επίπλων επιτρέπονται οικολογικά υλικά όπως λινέλαιο, τήκοϊλ, και υδατοδιαλυτά βερνίκια σε μάτ σύνθεση. Τα υδατοδιαλυτά βερνίκια πρέπει να επιβάλλονται ως οικολογικά μη περιέχοντα διαλύτες που ρυπαίνουν την ατμόσφαιρα σε μεγάλο βαθμό (περιεκτικότητα συνήθων βερνικιών σε οργανικούς διαλύτες είναι της τάξεως του 60-70%).

#### 2.1.2 Μη επιτρεπόμενα υλικά

Τα βασικότερα μη επιτρεπόμενα υλικά είναι:

- Κάθε είδους μορισανίδα ή ινοσανίδα (μονωτική ή MDF ή HDF) γυμνή ή επενδεδιμένη με μελαμίνη ή καπλαμά, ή χαρτομελαμίνη, όπως MDF, HDF, HPL, όταν χρησιμοποιούνται σε εμφανή σημεία επίπλων και ξυλουργικών κατασκευών.

- Τροπικά ξύλα κάθε είδους όπως μαόνι, τικ, ιρόκο, καρυδιά, μεράντι, αγιούζ, κλπ. τα οποία είναι πολύ κοινά στην ελληνικά αγορά.
- Πολυμερή διαφόρων τύπων, γνωστά ως πλαστικά, όπως PVC, PP, ABS, καθώς και κάθε είδος συνθετικό υλικό.
- Αλουμίνιο ή μεταλλικά στοιχεία στραντζαριστά.
- Γυαλιστερά βερνίκια οργανικού διαλύτη.
- Συντηρητικά ξύλου με σύνθεση πενταχλωροφαινόλης, φοσφίνης, αλάτων χρωμίου – χαλκού – αρσενικού (CCA), χρωμίου – χαλκού – βορίου (CCB).
- Να αποφεύγονται επίσης τα έπιπλα μπαμπού τροπικής προέλευσης.

## 2.2 Τραπεζομάντιλα και σκευή σερβιρίσματος

### 2.2.1 Τραπεζομάντιλα

Τα τραπεζομάντιλα και οι πετσέτες θα πρέπει να είναι καλαίσθητα καθαρά και σε καλή κατάσταση. Προτείνονται υφάσματα λινά ή βαμβακερά, ανοιχτού χρώματος. Προτείνεται να υπάρχει βάζο με λουλούδια της περιοχής σε κάθε τραπέζι.

### 2.2.2 Σκευή σερβιρίσματος

Τα σερβίτσια θα πρέπει να είναι καθαρά και καλής ποιότητας. Μπορεί να είναι κεραμικά ή από πορσελάνη. Τα ποτήρια μπορεί να είναι κολονάτα, ανάλογα με το ποτό που σερβίρεται.

## 2.3 Εξοπλισμός κουζίνας

Οι χώροι παρασκευής (κουζίνα) πρέπει να έχουν άψογη καθαριότητα. Συγκεκριμένα ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις των χώρων παρασκευής και αποθήκευσης τροφίμων πρέπει :

- Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή / και απολύμανση.
- Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και το σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.
- Οι οροφές, ψευδοροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε να μην συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η απόπτωση σωματιδίων.
- Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται.
- Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται. Πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρι ύψους καταλλήλου (1,80μ) ή επιστρωμένες με πλακάκια.
- Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς την ύπαιθρο πρέπει, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

- Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού.
- Γενικά οι χώροι παρασκευής πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη της αλληλομόλυνσης, μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών, από τρόφιμα, εξοπλισμό, υλικά, νερό, παρεχόμενο αέρα ή εργαζομένους, και εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα.
- Οι χώροι παρασκευής πρέπει να παρέχουν άνεση χώρου για τις κινήσεις του προσωπικού καθώς και για την προσωρινή αναμονή ημιέτοιμων προϊόντων.
- Ο χώρος πρέπει να παρέχει τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας για την υγιεινή επεξεργασία των προϊόντων.
- Στο χώρο προετοιμασίας πρέπει να υπάρχει διαχωρισμός χώρων ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των νωπών και ακατέργαστων προϊόντων με τα έτοιμα προϊόντα. Επιπλέον διαχωρισμός του χώρου πλύσεως σκευών από το χώρο προετοιμασίας των εδεσμάτων, όπως και διαχωρισμός των επιφανειών κοπής για κρέατα, ιχθυρά, λαχανικά.

#### **2.4 Εγκατάσταση εξαερισμού, θέρμανσης, κλιματισμού**

Η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει εγκατάσταση θέρμανσης, κλιματισμού (για περιοχές με υψόμετρο μικρότερο των 300 μέτρων). Επίσης, για τον εξαερισμό των χώρων πρέπει:

- Να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού.
- Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς την ύπαιθρο πρέπει, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.
  - Η κουζίνα να διαθέτει μηχανικό εξαερισμό, ώστε οι οσμές κατά το μαγείρεμα να διοχετεύονται προς τα έξω και να μην μολύνουν την τραπεζαρία.

### **3. Προδιαγραφές Υπηρεσιών – Λειτουργίας**

Οι προδιαγραφές ισχύουν για ανεξάρτητα κέντρα εστίασης ή για εστιατόρια εντός ξενώνων και καταλυμάτων.

#### **3.1 Εξυπηρέτηση των πελατών**

Για την εξυπηρέτηση των επισκεπτών, θα πρέπει να υπάρχει επαρκής πληροφόρηση για το πλήρες ωράριο της επιχείρησης όπως επίσης και ένα άτομο που να απαντά στις τηλεφωνικές κλήσεις και να πραγματοποιεί τις κρατήσεις κατά την περίοδο της λειτουργίας της επιχείρησης. Επιπλέον οι ώρες και η περίοδος λειτουργίας πρέπει να είναι αναρτημένες στην είσοδο της επιχείρησης, έτσι ώστε να είναι εύκολα διακριτές.

Εκτός της περιόδου λειτουργίας, η τηλεφωνική επικοινωνία πρέπει να εξασφαλίζεται τουλάχιστον με ένα αυτόματο τηλεφωνητή που να αναφέρει την ονομασία της επιχείρησης, τις περιόδους λειτουργίας και τη διαδικασία κρατήσεων.

Το προσωπικό που εργάζεται σε επιχειρήσεις εστίασης θα πρέπει να γνωρίζει μία ξένη γλώσσα, έτσι ώστε να γίνεται πιο εύκολη η διαδικασία υποδοχής και εξυπηρέτησης των αλλοδαπών πελατών.

#### **3.2 Χώρος αναμονής των πελατών**

Η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει κατάλληλα διαμορφωμένο χώρο για την αναμονή των πελατών, στην περίπτωση που ο κύριος χώρος εστίασης είναι ιδιαίτερα φορτωμένος. Ο χώρος αυτός πρέπει να

είναι διακοσμημένος σύμφωνα με το ύφος της επιχείρησης και την τοπική παραδοσιακή αρχιτεκτονική. Στο χώρο αυτό θα πρέπει να υπάρχουν έντυπα μεταφρασμένα και στα αγγλικά, ή σε άλλη ξένη γλώσσα, τα οποία και θα δίνουν πληροφορίες σχετικά με την περιοχή, τα αξιοθέατα, την παραδοσιακή κουζίνα, ειδικές τουριστικές διαδρομές κλπ. Το έντυπο αυτό υλικό πρέπει να είναι ενημερωμένο και να διατίθεται στους πελάτες.

Επίσης θα πρέπει να προβλεφθεί ειδικός χώρος – διαμορφωμένη προθήκη, για την έκθεση στο κοινό τοπικών παραδοσιακών προϊόντων διατροφής.

### **3.3 Κατάλογος με ενδεικτικά πιάτα από την τοπική κουζίνα**

Ο κατάλογος (menu) θα πρέπει να είναι αναρτημένος στον εξωτερικό χώρο του εστιατορίου σε προστατευτικό πλαίσιο. Στον κατάλογο πρέπει να φαίνονται τα τοπικά παραδοσιακά εδέσματα, τοπικά ποτά, καθώς και προτάσεις του chef.

Επιπλέον των ανωτέρω :

- Ως χειρονομία καλής φιλοξενίας προτείνεται να προσφέρεται στους πελάτες ένα τοπικό aperitif, ή ένα μικρό ορεκτικό. Πρέπει να λαμβάνεται φροντίδα για την άμεση εξυπηρέτηση του πελάτη, ώστε το γεύμα να είναι ευχάριστο και να προβάλλεται /αναδεικνύεται η τοπική φιλοξενία.
- Στην περίπτωση που το εστιατόριο βρίσκεται σε κατάλυμα, δεν θα πρέπει να είναι υποχρεωμένος ο πελάτης να γευματίσει.
- Προαιρετικά μπορεί να ληφθούν υπόψη από τους υποψήφιους επενδυτές οι όροι και οι προϋποθέσεις απόκτησης του Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα.
- Επίσης προαιρετική θεωρείται η ύπαρξη συστήματος HACCP (Διασφάλιση υγιεινής τροφίμων).



## ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΩΝ ΜΟΡΦΩΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

### 1. Γενικές Προδιαγραφές Θέσεων Ανάπτυξης Δραστηριοτήτων – Προστασία Περιβάλλοντος – Ασφάλεια – Υγιεινή

- ✓ Ένταξη των μόνιμων ή κινητών υποδομών στο φυσικό ή δομημένο περιβάλλον.
- ✓ Λειτουργική σύνδεση και οργάνωση των κατασκευών στο χώρο ανάπτυξης δραστηριοτήτων.
- ✓ Χρήση τοπικών, οικολογικών και ανακυκλώσιμων υλικών (ξύλο, πέτρα, κλπ).
- ✓ Ήπια διαμόρφωση περιβάλλοντος χώρου δραστηριότητας (ξύλινα περάσματα, επίστρωση διαδρομών με χαλίκι, κλπ).
- ✓ Εξασφάλιση πυρασφάλειας και αντικεραυνικής προστασίας, προστασίας από έκθεση σε ανοικτό χώρο και έντονα καιρικά φαινόμενα.
- ✓ Τοποθέτηση ειδικής σήμανσης στους χώρους ανάπτυξης των δραστηριοτήτων.
- ✓ Λήψη μέτρων προστασίας και φύλαξης των χώρων (πύλη εισόδου, περίφραξη, κλπ).
- ✓ Έκδοση οδηγού ορθής πρακτικής για την αποφυγή των επιπτώσεων και την προστασία του περιβάλλοντος από την ανάπτυξη υπαίθριων δραστηριοτήτων.

### 2. Προδιαγραφές Εξοπλισμού

#### 2.1 Ηλεκτρονικός Εξοπλισμός και Συστήματα Επικοινωνίας

Η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει υποχρεωτικά τα εξής :

- τουλάχιστον ένα ηλεκτρονικό υπολογιστή με σύνδεση στο Internet. Μόνο οι επιχειρήσεις ή τα άτομα που έχουν επαφή με το Εξωτερικό (από πελάτες, σχολές του Εξωτερικού, κλπ) λαμβάνουν κάποιου είδους πληροφόρηση σχετικά με τις δραστηριότητες τους. Η σύνδεση τους στο παγκόσμιο ιστό θα τους βοηθήσει να γνωρίσουν τις παγκόσμιες ή τοπικές τάσεις στην δραστηριότητα τους, ειδικές τεχνικές συμβουλές, οδηγίες ασφαλείας, αναβαθμίσεις ή και νέα υλικά, κτλ.
- Επαρκή αριθμό φορητών VHF. Αυτά θα πρέπει να είναι σε ποσότητα και σε προδιαγραφές ανάλογα με τον συνήθη όγκο των πελατών όπως και του χώρου που αναπτύσσονται οι δραστηριότητες. Αν δηλαδή η ομάδα των πελατών είναι μεγάλη και κινείται σε πεδία με μικρή οπτική επαφή, μπορεί να χρειαστούν πάνω από δύο φορητά VHF ή ακόμα και αναμεταδότες.
- το απαραίτητο οπτικοακουστικό υλικό και τον αντίστοιχο εξοπλισμό για την παρουσίαση των οδηγιών ασφαλείας, ενημέρωσης επισκεπτών, επεξηγήσης διαδρομών, κτλ). Ο εξοπλισμός αυτός μπορεί να αποτελείται από ένα διαφανοσκόπιο ή πιο εξελιγμένα συστήματα, τα οποία συνδέονται με τον ηλεκτρονικό υπολογιστή. Σε κάποιες περιπτώσεις, είναι χρήσιμη (ή και πιο εύκολη) η παρουσίαση video σε οθόνη τηλεόρασης.
- μια συσκευή GPS. Η συσκευή αυτή σε ορισμένες διασχίσεις ορεινών όγκων, αποκτά ιδιαίτερη σημασία. Όχι μόνο βοηθά στον προσανατολισμό και στην εύρεση της πορείας αλλά και πολύ εύκολα δηλώνει το σημείο που βρισκόμαστε και το οποίο είναι χρήσιμο να το ξέρει κάποιος που σπεύδει προς βοήθεια.
- ένα κινητό τηλέφωνο, το οποίο είναι και η εύκολη πρώτη λύση ανάγκης σε περιπτώσεις ατυχημάτων ή έκτακτων περιστατικών.

### 3. Προδιαγραφές Υπηρεσιών – Λειτουργίας

#### 3.1 Διαδικασία υποδοχής των επισκεπτών

Η διαδικασία υποδοχής θα πρέπει να περιλαμβάνει και να γίνεται με όσο το δυνατόν ομοιόμορφο τρόπο από κάθε στέλεχος που αναλαμβάνει τη διαδικασία, είτε αυτός είναι ο υπεύθυνος της εταιρίας είτε συνεργάτης του. Η διαδικασία θα πρέπει να περιλαμβάνει:

- Το καλωσόρισμα του κάθε επισκέπτη η της ομάδας των πελατών, με μια μικρή ομιλία που θα πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά της πρώτης γνωριμίας με τον χώρο – δραστηριότητα – συνοδούς.
- Σύμφωνα με τα παραπάνω πρέπει να δίνεται μια περιγραφή του χώρου και της περιοχής που θα κινηθούν οι δραστηριότητες με τους περιορισμούς ή τις απαραίτητες επισημάνσεις που ισχύουν (π.χ. είσοδος σε προστατευόμενη περιοχή, περιοχή βολών, υδροβιότοπου, ή π.χ. ότι πίσω από την κορυφή είναι ένα επικίνδυνο ρέμα, κλπ). Αν στην συγκεκριμένη βάση η σημείο εκκίνησης των δραστηριοτήτων υπάρχουν συγκεκριμένοι περιορισμοί, οι οδηγίες θα πρέπει να αναφέρονται. Στην περίπτωση που η εταιρία αναλαμβάνει το συνολικό "τουριστικό πακέτο" των πελατών τότε χώρος θεωρείται και το μέρος διαμονής (υπαίθριο ή δομημένο), οπότε πρέπει να δίνονται και οι βασικές χρηστικές οδηγίες και κατευθύνσεις για τους χώρους αυτούς.
- Στον τομέα της δραστηριότητας πρέπει να δίνεται σε μια συνοπτική περιγραφή το τι θα εκτελεστεί, με ποιον τρόπο, ποια συγκεκριμένη διαδικασία καθώς και το εκτιμώμενο χρονοδιάγραμμα εκτέλεσης των επιμέρους και του συνόλου της δραστηριότητας. Αν υπάρχουν ιδιαίτερες επισημάνσεις ζωτικές για την εκτέλεση της δραστηριότητας θα πρέπει να τονίζονται και σε αυτή την εισαγωγική ενημέρωση.
- Αν την υποδοχή την αναλαμβάνει ο ίδιος ο συνοδός που θα εκτελέσει την δραστηριότητα, τότε ξεκινά την διαδικασία υποδοχής με αυτό το τμήμα ενημέρωσης. Απαραίτητα να αναφερθούν είναι τα στοιχεία του συνοδού, της εταιρίας που διοργανώνει τις δραστηριότητες (με σύντομο ιστορικό και τονισμό των στοιχείων που δείχνουν την ποιότητά της σε σχέση με το αντικείμενό της), αλλά και τα τηλέφωνα ανάγκης (περιπτώσεις ασθένειας, μεταφοράς κλπ) και επικοινωνίας (αν ο συνοδός δεν είναι μαζί με τους επισκέπτες).

### **3.2 Καθαριότητα των εσωτερικών και των εξωτερικών χώρων, του χώρου υποδοχής και του χώρου δραστηριοτήτων.**

Ο εσωτερικός χώρος υποδοχής θα πρέπει να είναι πάντα καθαρός (και τακτοποιημένος αν υπάρχουν υλικά δραστηριοτήτων) σύμφωνα με τις βασικές αρχές υγιεινής. Ιδιαίτερα σημαντική είναι η ύπαρξη εξερισμού (φυσικού αν είναι δυνατόν) ειδικά όταν υπάρχουν υλικά γιατί δημιουργείται δυσσομία. Αν μάλιστα υπάρχουν υλικά που χρησιμοποιούνται σε υγρό στοιχείο πρέπει να αποθηκεύονται στεγνά και αν είναι δυνατό να υπάρχει μόνιμος εξερισμός. Χρήσιμη είναι η ύπαρξη τρεχούμενου νερού και εσωτερικής η εξωτερικής τουαλέτας. Ταυτόχρονα οι κάδοι των απορριμμάτων καλό είναι να είναι ξεχωριστοί για οργανικά απορρίμματα, γυαλί, και αλουμίνιο.

Σε περίπτωση που ο χώρος χρησιμοποιείται από τους επισκέπτες – πελάτες θα πρέπει στη είσοδο να υπάρχει ειδική κατασκευή σχάρα & πατάκι ώστε να μην μεταφέρονται λάσπες η άλλα αντικείμενα στον κυρίως χώρο. Αν χρησιμοποιείται και σαν αποδυτήρια θα πρέπει να έχει και μια ανάλογη διαμόρφωση.

Για τον εξωτερικό χώρο ισχύουν οι παραπάνω γενικοί κανόνες.

Απαραίτητη θεωρείται η εύκολη πρόσβαση στις εγκαταστάσεις (ακόμη καλύτερα και με ιδιαίτερη σήμανση), χωρίς την ύπαρξη λιμνάζοντος νερού ή λάσπης. Είναι χρήσιμη η επίστρωση με φιλό χαλίκι (εναλλακτικά γκαζόν, πέτρες η και άσφαλτο) των διαδρόμων επικοινωνίας από τους χώρους εισόδου ή parking με το κεντρικό κτίριο.

Χρήσιμη είναι η ύπαρξη τρεχούμενου νερού για τον περιβάλλοντα χώρο και την καθαριότητα των υλικών και του εξοπλισμού.

### 3.3 Υγιεινή των χώρων, του εξοπλισμού αλλά και του προσωπικού και των επισκεπτών

Σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής που αναλύθηκαν παραπάνω σημαντικό ρόλο παίζουν οι παρακάτω συνιστώσες:

- Φυσικός φωτισμός. Είναι απαραίτητος για την εργασία η και την αποθήκευση ή προετοιμασία των υλικών για τις δραστηριότητες. Μεγάλα σχετικά παράθυρα (όχι φεγγίτες και σίγουρα όχι σκοτεινοί χώροι) με ταυτόχρονη προστασία από τον ήλιο (φθείρει η αλλοιώνει σε πολλές περιπτώσεις υλικά και εξοπλισμό, ενώ μπορεί να καταστρέψει έντυπο υλικό) είναι η ιδανική περίπτωση.
- Εξαερισμός. Δεν θα πρέπει να ξεχνιέται ο εξαερισμός (φυσικός αν είναι δυνατόν) ειδικά όταν υπάρχουν υλικά γιατί δημιουργείται δυσοσμία. Αν μάλιστα υπάρχουν υλικά που χρησιμοποιούνται σε υγρό στοιχείο πρέπει να αποθηκεύονται στεγνά και αν είναι δυνατό να υπάρχει μόνιμο ανοιχτό σύστημα εξαερισμού ή ανακλινόμενο παράθυρο.
- Χρήσιμο (αν όχι απαραίτητο) είναι η ύπαρξη τρεχούμενου νερού σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο που θα χρησιμοποιείται για την προσωπική υγιεινή προσωπικού και επισκεπτών, αλλά όχι για το πλύσιμο υλικών και εξαρτημάτων των δραστηριοτήτων (ιδιαίτερα όταν θα πρέπει να αποβάλουμε λάσπες ή άλλα χημικά η καθαριστικά υγρά).
- Η ύπαρξη εσωτερικής η εξωτερικής τουαλέτας είναι ένα στοιχείο που βοηθάει όχι μόνο στην υγιεινή αλλά και στην λειτουργικότητα του χώρου, ιδιαίτερα αν υπάρχουν επισκέπτες – πελάτες που θα δραστηριοποιηθούν στον περιβάλλοντα χώρο. Είναι απαραίτητο αν σε αυτόν τον χώρο παραμένουν για μεγάλο σχετικά διάστημα οι παραπάνω λόγω αναμονής από το πρόγραμμα, έντονων καιρικών φαινομένων, κ.α.
- Οι κάδοι των απορριμμάτων όχι μόνο είναι απαραίτητοι και σε καλή κατάσταση (καθαρισμένοι και άδαιοι από σκουπίδια) αλλά καλό είναι να είναι ξεχωριστοί για οργανικά απορρίμματα, γυαλί και αλουμίνιο.

Σε περίπτωση που ο χώρος χρησιμοποιηθεί από τους επισκέπτες – πελάτες θα πρέπει στη είσοδο να υπάρχει ειδική κατασκευή σχάρα & πατάκι ώστε να μην μεταφέρονται λάσπες η άλλα αντικείμενα στον κυρίως χώρο. Αν χρησιμοποιείται και σαν αποδυτήριο θα πρέπει να έχει και μια ανάλογη διαμόρφωση.

### 3.4 Κανόνες ασφάλειας σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και τις διεθνείς εμπειρίες.

Βασική παράμετρος στους κανονισμούς ασφαλείας (ειδικά σε υπαίθριες δραστηριότητες) είναι ο ανθρώπινος παράγοντας και ο τρόπος που θα αντιδράσει (ενεργώντας ο ίδιος αλλά και με την κατάλληλη επικοινωνία).

Ξεκινώντας από τον ανθρώπινο παράγοντα (συνοδός) θα πρέπει αυτός να διαθέτει αντίστοιχη επιμόρφωση και εκπαίδευση σε κάποιες βασικές δεξιότητες. Αυτές είναι:

- Γνώση αναγνώρισης μια επικίνδυνης κατάστασης ή ασθένειας και ταυτόχρονα γνώση βασικών μεθόδων αντιμετώπισης.
- Γνώση πρώτων βοηθειών και χρήσης βασικών φαρμάκων για την αντιμετώπιση των περιστατικών
- Γνώση χειρισμού του ασθενή, αλλά και της ομάδας των ανθρώπων που σχετίζεται ή ενεργεί κοντά του.
- Επικοινωνιακά θα πρέπει να γνωρίζει καλά και να χρησιμοποιεί με μεγάλη άνεση τον επικοινωνιακό εξοπλισμό, βάση προσχεδιασμένου πλάνου δράσης (ποιόν θα ειδοποιήσει για το ατύχημα και με ποιόν τρόπο, κλπ.). Επικοινωνιακά ο πρώτος τρόπος αφορά την χρήση κινητού

τηλεφώνου που πρέπει απαραίτητα να έχει ο υπεύθυνος μαζί του (με φορτισμένη την μπαταρία). Στην περιοχή παρέμβασης είναι ελάχιστες οι περιοχές (από πρώτη έρευνα) που δεν λειτουργεί το κινητό. Χρήσιμος για κύρια επικοινωνία η συμπληρωματική είναι και ο ασύρματος, ειδικά αν υπάρχει απομάκρυνση από την ομάδα, ή ανάγκη για συνεχή επικοινωνία. Μέσω συγκεκριμένων καναλιών επικοινωνίας μπορούν να δοθούν και εξειδικευμένες λύσεις και οδηγίες

Απαραίτητη σε κάθε εξόρμηση στην φύση και για οποιαδήποτε δραστηριότητα είναι και η χρήση κιβωτίου των πρώτων βοηθειών. Αυτό μπορεί ανάλογα με την εποχή η και την δραστηριότητα να περιλαμβάνει και αντίστοιχο εξοπλισμό. Μια ενδεικτική περιγραφή υλικών που θα πρέπει να περιέχονται σε αυτό είναι και η παρακάτω:

Σε κάθε περίπτωση το κουτί των πρώτων βοηθειών και ο επικοινωνιακός εξοπλισμός θα πρέπει να βρίσκεται στο σακίδιο του συνοδού που είναι με τους πελάτες – επισκέπτες και όχι σε απομακρυσμένο σημείο, ή στο βοηθό συνοδό που βρίσκεται μακριά από τον κύριο χώρο εκτέλεσης των δραστηριοτήτων ή της ομάδας.

Προληπτικά θα πρέπει ο συνοδός να ενημερώνει ή και να υπολογίζει τις ιδιαιτερότητες της κάθε δραστηριότητας ώστε να προετοιμάζει και τον εαυτό του για ενδεχόμενη έκτακτη κατάσταση ανάγκης, αλλά και τους ίδιους τους πελάτες (καιρικά φαινόμενα, έντονη σωματική επιβάρυνση, δύσβατο μέρος, χρονικά περιθώρια κ.α.).

### **3.5 Στοιχεία για τις περιόδους λειτουργίας (ή μη λειτουργίας) των δραστηριοτήτων, καθώς και τη δυνατότητα τηλεφωνικής επικοινωνίας των εν δυνάμει επισκεπτών με τον υπεύθυνο για κρατήσεις, πληροφορίες.**

Απαραίτητο στοιχείο σε όλες τις επιχειρήσεις που ασχολούνται με δραστηριότητες είναι η ύπαρξη συσκευής τηλεφωνητή, ο οποίος θα ήταν καλό να δίνει και ορισμένες πληροφορίες ή / και τα απαραίτητα τηλέφωνα. Εκτός από το σταθερό τηλέφωνο θα πρέπει να δίνεται σε κάθε περίπτωση και ένα κινητό (που πάντα να βρίσκεται σε λειτουργία) στο οποίο σε περίπτωση απουσίας (φαινόμενο που συμβαίνει συχνά λόγω της υφής του επαγγέλματος και των δραστηριοτήτων) να γίνεται εκτροπή από το σταθερό τηλέφωνο. Πολύ χρήσιμη θεωρείται (ιδιαίτερα για τους πελάτες του εξωτερικού) η δυνατότητα επικοινωνίας μέσω ιστοσελίδας, ώστε όχι μόνο να πάρουν ένα μεγαλύτερο όγκο πληροφοριών αλλά και να επικοινωνήσουν με τον πλέον ανέξοδο τρόπο. Μάλιστα η ύπαρξη της ιστοσελίδας διευκολύνει και τον επαγγελματία ο οποίος δεν χρειάζεται να βρίσκεται συνέχεια στην βάση του.

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ

Παρακάτω παρατίθεται το τμήμα του Εσωτερικού Κανονισμού Λειτουργίας των Δρόμων του Κρασιού της Μακεδονίας, που αφορά στις υποχρεώσεις ενός οινοποιείου και που ουσιαστικά αποτελεί τις προδιαγραφές για την ένταξη ενός οινοποιείου στο Τ.Σ.Π.

### **Εσωτερικός Κανονισμός Λειτουργίας των Δρόμων του Κρασιού της Μακεδονίας,**

Οι οινοπαραγωγοί, μέλη της Ένωσης Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Μακεδονίας (ΕΝ.Ο.Α.Μ.) που επιθυμούν να συμπεριληφθούν στα επισκέψιμα οινοποιεία των «Δρόμων του Κρασιού της Μακεδονίας» (Δ.Κ.Μ.), αναλαμβάνουν την υποχρέωση να σεβαστούν τους όρους του παρακάτω εσωτερικού κανονισμού ο οποίος προσδιορίζει τα περισσότερα απαραίτητα στοιχεία για την λειτουργία ενός επισκέψιμου οινοποιείου και αφορούν τις συνθήκες κάτω από τις οποίες γίνεται δεκτός ο επισκέπτης και την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών:

### **Υποχρεώσεις του Οινοποιού για το επισκέψιμο οινοποιείο**

#### **A. Απαραίτητα στοιχεία**

1. Επιμέλεια της ασφαλούς πρόσβασης στο οινοποιείο.
2. Ύπαρξη πινακίδας στην είσοδο του οινοποιείου με το σήμα των Δρόμων του Κρασιού, το ωράριο επίσκεψης και το κόστος γευστικής δοκιμής, εάν υπάρχει.
3. Ανοικτό σε καθορισμένες ώρες και μέρες επίσκεψης (μετά από επικοινωνία για Σάββατο-Κυριακή).
4. Επιμέλεια των κατευθυντηρίων πινακίδων για το οινοποιείο καθώς και της κάθε πινακίδας των Δ.Κ.Μ. επιδιόρθωση ή ενημέρωση της εταιρίας για συντήρηση.
5. Χώρος parking.
6. Χώρος υποδοχής επισκεπτών, W.C.
7. Ύπαρξη σχεδιασμένης διαδρομής, προσαρμοσμένης στο κάθε οινοποιείο.
8. Χώρος γευσιγνωσίας με κανονική θερμοκρασία για άνετη γευστική δοκιμή.
9. Χώρος πώλησης, με λογιστική παρακολούθηση.
10. Βιβλίο εντυπώσεων επισκεπτών.
11. Ενημερωτικό έντυπο για το οινοποιείο, τα κρασιά παραγωγής, τιμοκατάλογος κρασιών και άλλων υπηρεσιών.
12. Παροχή πληροφοριών για τα μέλη των Δρόμων του Κρασιού.

#### **B. Προαιρετικά άλλα χρήσιμα στοιχεία**

1. Πωλήσεις ειδικών κρασιών και συσκευασίες δώρου.
2. Προσφορά εδεσμάτων τοπικής γαστρονομίας.
3. Πώληση τοπικών προϊόντων.
4. Έκθεση παραδοσιακών αντικειμένων αμπελουργίας-οινοποιίας.
5. Πωλήσεις αξεσουάρ του κρασιού και βιβλίων.
6. Παράδοση κρασιών με το ταχυδρομείο.

## ΚΟΙΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

### 1. Ειδικός Ενημερωτικός Φάκελος του Τ.Σ.Π.

Θα πρέπει να υπάρχει ειδικός φάκελος που θα περιλαμβάνει :

- Διαφημιστικά Φυλλάδια (Prospectus) του καταστήματος.
- Τυποποιημένα ερωτηματολόγια για παράπονα και υποδείξεις – προτάσεις (ενιαίο για όλα τα μέλη του Τ.Σ.Π.).
- Έντυπο για το περιεχόμενο, υποχρεώσεις, δεσμεύσεις και δικαιώματα του Τ.Σ.Π. και των καταναλωτών.
- Έντυπο με τον κατάλογο των επιχειρήσεων που είναι ενταγμένες στο Τ.Σ.Π. και χάρτης της περιοχής όπου σημειώνεται η θέση των επιχειρήσεων
- Έντυπο πληροφόρησης για το Σήμα Ποιότητας
- Μία αναμνηστική κάρτα – φωτογραφία της περιοχής
- Φυλλάδιο προβολής του Τ.Σ.Π. και του Σήματος Ποιότητας.

Κατάλογοι παρεχομένων προϊόντων ή υπηρεσιών

- Ειδικά σχεδιασμένος τύπος καταλόγου για όλα τα μέλη το ΤΣΠ. Εσωτερικά ο κατάλογος έχει διαφορετικού τύπου σελίδες ανάλογα με τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που παρέχει η επιχείρηση.

Πινακίδες

Ανακοινώσεων και σημείο πώλησης εντύπων

- Ειδικά σχεδιασμένη πινακίδα ανακοινώσεων τοίχου και ειδικό πάγκο, όπου θα τοποθετούνται έντυπα της περιοχής (τουριστικοί οδηγοί – κάρτες – βιβλία – περιοδικά).
- Ειδική πινακίδα που να αναφέρει το όνομα της επιχείρησης, το Τ.Σ.Π. και το Σήμα Ποιότητας.

### 2. Κουτί Παραπόνων

- ✓ Ξύλινη πινακίδα για ανακοινώσεις και ενσωματωμένο ξύλινο κουτί παραπόνων.
- ✓ Κατασκευάζονται ομοιόμορφα ξύλινα κουτιά παραπόνων και τοποθετούνται σε εμφανή σημεία των συμβεβλημένων επιχειρήσεων.
- ✓ Τα κουτιά συνοδεύονται από θήκες οι οποίες περιέχουν ερωτηματολόγια (κοινά για όλες τις επιχειρήσεις) και στυλό.
- ✓ Θα υπάρχει πινακίδα παρότρυνσης για την συμπλήρωση των ερωτηματολογίων από τους πελάτες.
- ✓ Τα ερωτηματολόγια θα αναφέρονται στην συγκεκριμένη επιχείρηση.
- ✓ Συγκροτείται ειδική επιτροπή ελέγχου εφαρμογής για την εν λόγω δράση του ΤΣΠ.
- ✓ Τα ερωτηματολόγια συγκεντρώνονται από την επιτροπή ανά τακτό χρονικό διάστημα, αριθμούνται κατά επιχείρηση, κωδικοποιούνται και επεξεργάζονται από συνεργάτες του Τ.Σ.Π. με την υποστήριξη της ΟΤΔ ΑΝΕΘ.
- ✓ Με βάση τις παρατηρήσεις και τα διατυπωμένα παράπονα τα μέλη του Τ.Σ.Π. λαμβάνουν αποφάσεις για την επίλυση των προβλημάτων που ενσωματώνονται στο παρόν Τ.Σ.Π..

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ζ**

**«Μελέτη Χωροθέτησης Τουριστικών Υποδομών στη Βάση της Φέρουσας  
Ικανότητας των Οικισμών και των Ευαίσθητων Οικολογικά Περιοχών»**

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Η**

**«Ενδεικτικοί επιλέξιμοι κλάδοι σύμφωνα με την ταξινόμηση κατά ΚΑΔ»**



**«Ενδεικτικοί επιλέξιμοι κλάδοι σύμφωνα με την ταξινόμηση κατά ΚΑΔ»**

Κ.Α.Δ. 2008 <sup>1</sup>	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΛΑΔΟΥ
10.39.22	Παραγωγή μαρμελάδων, ζελεδών και πουρέ και πολτών φρούτων ή καρπών με κέλυφος
10.71.1	Παραγωγή ψωμιού, νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής και γλυκισμάτων
10.72.1	Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων· παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής
10.82.1	Παραγωγή πάστας κακάου (κακαομάζας), αποβουτυρωμένης ή μη, βούτυρου, λίπους και λαδιού κακάου και κακάου σε σκόνη
10.82.2	Παραγωγή προϊόντων σοκολατοποιίας και ζαχαροπλαστικής
10.73.1	Παραγωγή μακαρονιών, ρυζομακάρων (noodles), κουσκούς και παρόμοιων αλευρωδών προϊόντων
10.83.1	Επεξεργασία τσαγιού και καφέ
10.89.1	Παραγωγή σουπών, αβγών, μαγιών και άλλων προϊόντων διατροφής· εκχυλισμάτων και ζυμών κρέατος, ψαριών και υδρόβιων ασπόνδυλων
11.01.1	Παραγωγή αποσταγμένων αλκοολούχων ποτών
13.20.1	Ύφανση υφασμάτων (εκτός των ειδικών υφασμάτων), από φυσικές ίνες εκτός του βαμβακιού
13.20.2	Ύφανση βαμβακερών υφασμάτων
13.20.3	Ύφανση υφασμάτων (εκτός των ειδικών υφασμάτων), από τεχνητές ή συνθετικές συνεχείς ή ασυνεχείς ίνες
13.20.4	Ύφανση υφασμάτων με πέλος, θηλειωτών υφασμάτων σπογγώδους μορφής (πετσετέ) και άλλων ειδικών υφασμάτων
13.93.1	Κατασκευή χαλιών και κιλιμιών
14.12.1	Κατασκευή ανδρικών ενδυμάτων εργασίας
14.12.2	Κατασκευή γυναικείων ενδυμάτων εργασίας
14.12.3	Κατασκευή άλλων ενδυμάτων εργασίας
15.12.1	Κατασκευή ειδών σελοποιίας και σαγής· αποσκευών, τσαντών και παρόμοιων ειδών· άλλων δερμάτινων ειδών
16.10.1	Παραγωγή ξυλείας, πριονισμένης ή πελεκημένης κατά μήκος, τεμαχισμένης ή αποφλοιωμένης, με πάχος > 6 mm· στρωτήρων (τραβερσών) σιδηροδρόμων ή τροχιοδρόμων από μη εμποτισμένη ξυλεία
16.10.2	Παραγωγή ξυλείας συνεχώς διαμορφωμένης κατά μήκος οποιασδήποτε άκρης ή επιφάνειας· ξυλόμαλλου· ξυλάλευρου· ξυλείας σε πελεκούδια ή σε μόρια
16.10.3	Παραγωγή ακατέργαστης ξυλείας· στρωτήρων (τραβερσών) σιδηροδρόμων ή τροχιοδρόμων από ξύλο, εμποτισμένης ή κατά άλλο τρόπο επεξεργασίας
16.23.1	Κατασκευή τεχνουργημάτων λεπτοξυλουργικής και χονδροξυλουργικής για οικοδομές (εκτός από τα προκατασκευασμένα κτίρια), από ξύλο
16.29.2	Κατασκευή ειδών από φελλό, άχυρο ή άλλα υλικά σπαρτοπλεκτικής· ειδών καλαθοπλεκτικής
17.21.1	Κατασκευή κυματοειδούς χαρτιού και χαρτονιού και κιβωτίων από χαρτί και χαρτόνι.
20.14.72	Παραγωγή ξυλάνθρακα
20.41.3	Παραγωγή σαπουνιού, παρασκευασμάτων πλύσης και καθαρισμού
20.41.4	Παραγωγή ευωδών παρασκευασμάτων και κεριών
20.53.1	Παραγωγή αιθέριων ελαίων
23.13.1	Κατασκευή κίλου γυαλιού
23.41.1	Κατασκευή κεραμικών ειδών οικιακής χρήσης και κεραμικών διακοσμητικών ειδών
23.49.1	Παραγωγή άλλων προϊόντων κεραμικής
25.71.11	Κατασκευή μαχαιριών (εκτός των μαχαιριών για μηχανές) και ψαλιδιών και λεπίδων τους
25.73.1	Κατασκευή εργαλείων χειρός των τύπων που χρησιμοποιούνται στη γεωργία, στην κηπουρική ή στη δασοκομία
25.73.2	Κατασκευή χειροπρίονων· λεπίδων για πριόνια κάθε είδους
25.73.3	Κατασκευή άλλων εργαλείων χειρός
25.73.4	Κατασκευή εναλλάξιμων εργαλείων για εργαλεία χειρός ή για εργαλειομηχανές, που είτε λειτουργούν με ρεύμα είτε χωρίς ρεύμα
28.30.3	Κατασκευή μηχανημάτων εδάφους
28.30.4	Κατασκευή χορτοκοπτικών μηχανών για χλοοτάπητες, πάρκα ή αθλητικά γήπεδα
28.30.5	Κατασκευή θεριστικών μηχανημάτων
28.30.6	Κατασκευή μηχανημάτων για εκτόξευση, διασπορά ή ψεκασμό υγρών ή κονιοποιημένων προϊόντων για τη γεωργία ή την κηπουρική
28.30.7	Κατασκευή ρυμουλκούμενων ή ημιρυμουλκούμενων οχημάτων που διαθέτουν συστήματα φόρτωσης ή εκφόρτωσης, για γεωργικούς σκοπούς
28.30.8	Κατασκευή άλλων αγροτικών μηχανημάτων
28.30.9	Κατασκευή μερών αγροτικών μηχανημάτων και εξοπλισμού·

31.01	Κατασκευή επίπλων για γραφεία και καταστήματα
31.02	Κατασκευή επίπλων κουζίνας
31.09.1	Κατασκευή άλλων επίπλων και μερών τους
31.09.91	Υπηρεσίες ταπετσαρίσματος καρεκλών και καθισμάτων, όχι γραφείου και εκτός οχημάτων
31.09.92	Υπηρεσίες τελειοποίησης (φινιρίσματος) νέων επίπλων (εκτός του ταπετσαρίσματος καρεκλών και καθισμάτων)
32.12.1	Κατασκευή κοσμημάτων και συναφών ειδών
32.20.1	Κατασκευή πιάνων και άλλων έγχορδων και πνευστών μουσικών οργάνων, ηλεκτρικών οργάνων με κλίμακα πλήκτρων, μετρονόμων, διαπασών· μηχανισμών για μουσικά κουτιά
32.20.2	Κατασκευή μερών και εξαρτημάτων μουσικών οργάνων
47.11.10.05	Λιανικό εμπόριο ειδών παντοπωλείου
47.25.2	Λιανικό εμπόριο ποτών σε εξειδικευμένα καταστήματα
47.78.89.04	Λιανικό εμπόριο διάφορων τουριστικών και λοιπών παρόμοιων ειδών λαϊκής τέχνης
95.23.1	Υπηρεσίες επισκευής υποδημάτων και δερμάτινων ειδών
90.03.11	Υπηρεσίες που παρέχονται από συγγραφείς, συνθέτες, γλύπτες και άλλους καλλιτέχνες, εκτός των καλλιτεχνών του θεάματος
90.04	Εκμετάλλευση αισθουσών θεαμάτων και συναφείς δραστηριότητες
93.21	Δραστηριότητες πάρκων αναψυχής και άλλων θεματικών πάρκων
93.29	Άλλες δραστηριότητες διασκέδασης και ψυχαγωγίας
96.01	Πλύσιμο και (στεγνό) καθάρισμα κλωστοϋφαντουργικών και γούνινων προϊόντων
96.02.11	Υπηρεσίες κομμωτηρίων γυναικών και κοριτσιών
96.02.12	Υπηρεσίες κομμωτηρίων και κουρείων ανδρών και αγοριών
96.04	Δραστηριότητες σχετικές με τη φυσική ευεξία

<sup>1</sup> Εθνική Ονοματολογία Οικονομικών Δραστηριοτήτων Κωδικοί Αριθμοί Δραστηριότητας 2008.