

## **ALLEGATO 2A**

### **Requisiti per l'ottenimento del riconoscimento della Carta Europa del turismo sostenibile nelle Aree Protette**

#### **ALBERGHI E GARNI'**

#### **1. Migliorare la propria offerta turistica e rafforzare la collaborazione con il Parco**

##### **1.1. Conoscere meglio il proprio mercato e quello della propria destinazione turistica**

<b>REQUISITI OBBLIGATORI</b>		SI	NO
O1.	Registrare il numero e le caratteristiche dei clienti e analizzarne periodicamente i risultati.  <i>Indicatore: n° dei clienti nell'ultimo anno, provenienza maggioritaria, tipo di clientela più abituale</i>		
O2.	Fornire i dati reali di occupazione ai soggetti che li richiedono (Apt, Servizio Statistica).  <i>Indicatore: n° di soggetti ai quali si forniscono i dati, periodicità (es. modelli C52)</i>		

<b>REQUISITI FACOLTATIVI</b>		SI	NO
F.3	Somministrare questionari sulla soddisfazione del cliente specifici sulla propria struttura e personale e realizzare analisi periodiche dei risultati.		
<i>Qualità Parco F87</i>	<i>Indicatore: n° di questionari somministrati nell'ultimo anno</i>		
F4.	Collaborare con soggetti pubblici e privati del territorio per la somministrazione di questionari ai clienti relativi ai servizi offerti dal territorio (ad esempio con il Parco, Servizio turismo, ecc).  <i>Indicatore: soggetti con i quali si collabora, n° di questionari somministrati in un anno</i>		
F5.	Identificare nuove tipologie di clienti e realizzare attività per attrarli.		

	Indicatore Nuove tipologie di clienti identificati, n° di clienti di tale tipologia presenti nella propria struttura		
F6.	Lavorare con operatori turistici (tour operator, ApT, Club di prodotto, ecc) specializzati per attrarre nuove tipologie di clienti.  Indicatore: n° di operatori		

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 1.1</b>	<b>1</b>
--	----------

## 1.2. Migliorare la propria offerta turistica

### Offrire un servizio di qualità

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O7.	Sviluppare azioni di monitoraggio delle lamentele e dei suggerimenti dei clienti per aumentare la qualità dei servizi offerti.  Indicatore: tipologia di lamentele e suggerimenti ricevuti e azioni sviluppate per rispondere alle richieste e risolvere eventuali problemi (es. trip advisor, e-mail, ecc...)		
O8.	Partecipare a corsi di formazione specifici sulla gestione del turismo e più in generale concernenti le tematiche del turismo alpino e attività di benchmarking ("imparare dagli altri").  Indicatore: n° di corsi/seminari/giornate e loro tematica		
<i>Qualità Parco O80.1</i>			
O9.	Disporre di installazioni e servizi adattati a persone con handicap o con ridotta mobilità.  Indicatore: n° di installazioni e servizi adattati, tipi di handicap		
O10.	Fornire informazioni sulle attività di trasporto pubblico esistenti (ad es. attraverso l'informazione sugli orari ecc.).  Indicatore: tipologia di depliant, brochure, ecc		
<i>Qualità Parco O80</i>			
O11.	Promuovere la formazione costante del proprio personale.  Indicatore: n° di corsi/seminari/giornate ai quali ha partecipato il personale dell'impresa e la loro tematica		
<i>Qualità Parco O80.2</i>			

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F12.	Offrire servizi in varie lingue (personale che parla più lingue).  Indicatore: n° di lingue, qualifica personale che parla più di una lingua (camere, front office, ecc) e % sul totale		

### Fornire informazioni sul Parco

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O13.	Disporre di materiale informativo per dare il benvenuto ai clienti (es. cartelletta in camera, depliant del Parco, ecc).		
<i>Qualità Parco</i> O76	Indicatore: tipo di materiale informativo		
O14.	Avere una bacheca con informazioni pratiche e aggiornate riguardo il Parco.		
<i>Qualità Parco</i> O77- O79	Indicatore: tipo di informazione inclusa, periodicità di aggiornamento		
O15.	Disporre di materiale informativo sul Parco consultabile dai clienti: informazione pratiche sul territorio, opuscoli, cartine e guide del Parco.		
<i>Qualità Parco</i> O77-O78- O79	Indicatore: tipo di materiale consultabile		
O16.	Avere una biblioteca tematica con pubblicazioni specifiche sul Parco e sui suoi valori naturali e culturali del territorio (non è sufficiente avere le pubblicazioni ma devono essere esposte in una biblioteca tematica).		
<i>Qualità Parco</i> O78-F88.3	Indicatore: n° di pubblicazioni		

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F17.	Valutare l'efficacia dell'informazione sul parco fornita ai propri clienti attraverso dei questionari (queste domande potrebbero essere incluse nel questionario generale di soddisfazione).		
<i>Qualità Parco</i> F87	Indicatore: n° di questionari somministrati		
F18.	Elaborare materiale informativo proprio per i clienti.		
<i>Qualità Parco</i> F81-F83-F84	Indicatore: tipo di materiale elaborato		
F19.	Disporre di un procedimento scritto per il personale del ricevimento per informare i clienti (quando, come e che		

<i>Qualità Parco F75.1</i>	tipo di informazioni dare). <b>Indicatore:</b> data di elaborazione, periodicità di revisione		
F20.	Disporre di informazioni sul parco in diverse lingue. <b>Indicatore:</b> tipo di materiale, lingue		
F21.	Disporre di informazioni sul parco specifiche per persone diversamente abili. <b>Indicatore:</b> tipo di materiale		

### Sviluppare attività per i clienti basate sulla scoperta del Parco

<b>REQUISITI OBBLIGATORI</b>		SI	NO
O22.	Promuovere attività guidate tra i clienti, offerte sia da imprese locali che dal parco.		
<i>Qualità Parco F83-F85-F86bis</i>	<b>Indicatore:</b> n° attività che vengono promosse, n° di accordi/convenzioni con le imprese di servizi (guide alpine, accompagnatori di territorio, ecc)		

<b>REQUISITI FACOLTATIVI</b>		SI	NO
F23.	Promuovere attività e materiale per l'interpretazione dell'ambiente circostante alla struttura.		
<i>Qualità Parco F83</i>	<b>Indicatore:</b> n° di attività, tipo di materiale, tematica		
F24.	Promuovere attività tematiche relative alle risorse del parco e eventi particolari (Giornata Mondiale delle aree naturali protette, settimana del Geoparco, ecc...).		
<i>Qualità Parco F88.2-F88.4</i>	<b>Indicatori:</b> n° di attività, tematica, n° di clienti		
F25.	Integrare i propri servizi con quelli di altre imprese della zona per creare pacchetti turistici e per commercializzarli. <b>Indicatori:</b> n° di pacchetti, n° di clienti, n° di operatori che li commercializzano		

<b>TOTALE PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 1.2</b>	<b>4</b>
---	----------

### 1.3. Realizzare una promozione responsabile ed efficace

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O26.	<p>Ideare e aggiornare un database dei propri clienti e mantenere i contatti attraverso l'invio di newsletter, offerte, promozioni tramite e-mail o materiale cartaceo ecc..</p> <p>Indicatore: n° di clienti presenti nel database, tipo di dati registrati, n°/periodicità dell'invio del materiale</p>		
O27.	<p>Includere, nel materiale promozionale dell'azienda, informazioni relative al parco che non utilizzino immagini di attività che possano generare impatti negativi.</p> <p>Indicatore: tipo di materiale</p>		

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F28.	<p>Utilizzare testi o immagini relative al parco che siano fornite e/o condivise dal parco, al fine di non divulgare informazioni scorrette.</p> <p>Indicatore: tipologia di testi, immagini o materiali vari</p>		
F29.	<p>Essere presente con la propria struttura nella promozione congiunta con gli enti pubblici del territorio.</p> <p>Indicatore: tipologia di materiale e n° di enti pubblici</p>		
F30.	<p>Partecipare alle attività di promozione effettuate dalle associazioni turistiche alle quali si appartiene (conferenze stampa, educational, ecc).</p> <p>Indicatore: tipologia di materiale e periodicità di aggiornamento</p>		
F31.	<p>Disporre della normativa di segnalazione dell'area naturale protetta e del comune o provincia alle quali si appartiene (es. l.p.11/2007, norme di attuazione PdP).</p> <p>Indicatore: n° di documenti normativi, entità che emana la normativa</p>		
F32.	<p>Adattare il proprio materiale promozionale per l'acquisizione dei clienti più coscienti e rispettosi.</p> <p>Indicatore: tipologia di materiali</p>		
F33.	<p>Mettere in atto iniziative specifiche per favorire l'ospitalità a portatori di handicap.</p> <p>Indicatore: n° di iniziative</p>		
<i>Qualità Parco F88.5</i>			

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI</b> <b>AREA 1.3</b>	<b>3</b>
--	----------

1.4. Lavorare congiuntamente con altre imprese turistiche che fanno parte del Parco

<b>REQUISITI OBBLIGATORI</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>
O34.	Far parte dell'associazione Qualità Parco.  Indicatore: data di adesione, n° di riunioni alle quali ha partecipato		

<b>REQUISITI FACOLTATIVI</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>
F35.	Essere socio e partecipare attivamente ad altre associazioni turistiche e territoriali del proprio territorio (Apt, ecc).  Indicatore: associazioni alle quali appartiene, data di adesione, n° di riunioni		
F36.	Essere socio del Dolomiti di Brenta Bike  Indicatore: data di adesione, n° di riunioni alle quali ha partecipato		
F37.	Far parte del Club Qualità Parco  Indicatore: data di adesione, n° di Assemblee alle quali ha partecipato		

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI</b> <b>AREA 1.4</b>	<b>0</b>
--	----------

## 2. Migliorare il proprio comportamento ambientale

### 2.1. Risparmiare energia

#### Misure generali

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O38.	Effettuare un monitoraggio del consumo di energia della propria struttura.		
<i>Qualità Parco F47</i>	Indicatore: consumo annuale (kWh/presenza)		

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F39.	Utilizzare impianti di cogenerazione o sistemi di approvvigionamento di energie rinnovabili.		
<i>Qualità Parco F53.4-F53.5-F53.6</i>	Indicatore: n° di impianti, tipo di energia rinnovabile (es.solare)		
F40.	Sostituire apparati obsoleti con nuovi sistemi a maggior efficienza energetica. Indicatore: n° e tipo di apparati sostituiti		
F41.	Sostituire mezzi di trasporto con altri energeticamente più efficienti e adattare le attività per ridurre il consumo di energia.		
<i>Qualità Parco F85</i>	Indicatore: mezzi utilizzati, misure di adattamento		

#### Illuminazione

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F42.	Sostituire le lampade incandescenti con altre a basso consumo (es.led, neon..).		
<i>Qualità Parco F52</i>	Indicatore: almeno 40% di lampadine a basso consumo rispetto al totale		
F43.	Installare interruttori con timer o fotocellule nelle aree comuni non frequentate in modo continuativo.		
<i>Qualità Parco F53.1-F53.2</i>	Indicatore: 40% di interruttori con timer o fotocellule rispetto al totale degli interruttori		

F44.	Installare un sistema di disconnessione di energia elettrica con chiavi - chip card nelle stanze.		
<i>Qualità Parco F53.1</i>	Indicatore: n° di stanze con sistema di disconnessione con chiavi - chip card		
F45.	Utilizzare come fonte di illuminazione la luce solare, quando possibile.  Indicatore: orientamento del locale, numero di finestre, ecc.		

### Riscaldamento, refrigerazione ed elettrodomestici

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F46.	Utilizzare doppi vetri in finestre (finestre isolanti) e porte		
<i>Qualità Parco F49</i>	Indicatore: almeno il 75% di finestre con doppio vetro sul totale delle finestre		
F47.	Disporre di un sistema di condizionamento dell'aria per zone indipendenti		
<i>Qualità Parco F50</i>	Indicatore: n° di zone indipendenti del sistema di climatizzazione		
F48.	Installazione di termostati nelle stanze		
<i>Qualità Parco F48</i>	Indicatore: almeno il 75% di termostati siano installati nelle stanze, o settori dell'albergo.		
F49.	Utilizzare elettrodomestici qualificati a basso consumo  Indicatore: n° e tipo di elettrodomestico		
F50.	Sono presenti sistemi installati sulle finestre delle stanze atti a disattivare il riscaldamento in caso di apertura delle finestre.  Indicatore: almeno il 40% di dispositivi installati sulle finestre		

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 2.1</b>	<b>6</b>
--	----------



## 2.2. Risparmiare acqua

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O51.	Realizzare un monitoraggio del consumo di acqua nella propria struttura.		
<i>Qualità Parco F32</i>	Indicatore: consumo annuale di acqua (m <sup>3</sup> /presenza)		

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F52.	Realizzare un protocollo per rilevare e risolvere guasti nel funzionamento degli impianti.  Indicatore: n° di guasti rilevati e riparati		
F53.	Installare dispositivi di risparmio dell'acqua  Indicatore: almeno il 40% di dispositivi installati e tipologia		
<i>Qualità Parco F33-F34</i>			
F54.	Utilizzare specie autoctone nel proprio giardino.  Indicatore: tipologia di specie autoctone		
F55.	Immagazzinare e canalizzare l'acqua piovana per la sua utilizzazione come acqua da irrigazione.  Indicatore: tipologia di sistema installato		
<i>Qualità Parco F35bis</i>			
F56.	Utilizzare sistemi di irrigazione a basso consumo come impianti a goccia.  Indicatore: presenza del sistema		
<i>Qualità Parco F35bis</i>			

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 2.2</b>	<b>2</b>
--	----------

## 2.3. Ridurre i rifiuti

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O57.	Realizzare un monitoraggio dello smaltimento del rifiuto indifferenziato.  Indicatore: n° svuotamenti		
<i>Qualità Parco F19bis</i>			

O58.	Raccogliere in modo separato le tipologie di rifiuti previste dal sistema di raccolta differenziata della Comunità.		
<i>Qualità Parco O12</i>	Indicatore: n° e tipologia di contenitori		
O59.	Effettuare un corretto smaltimento dei rifiuti pericolosi.		
<i>Qualità Parco O13</i>	Indicatore: gestore di riferimento, periodicità della raccolta, quantità e tipo di rifiuti pericolosi generati		
O60.	Effettuare la raccolta differenziata delle cartucce e dei toner (o altro ente qualificato che lo fa) per un corretto smaltimento.		
<i>Qualità Parco O15-O16</i>	Indicatore: verifica della modalità di smaltimento delle cartucce e toner e eventuale documentazione		

<b>REQUISITI FACOLTATIVI</b>		SI	NO
F61.	Utilizzare contenitori con caratteristiche tali da evitare la fuoriuscita del contenuto. Indicatore: tipologia di contenitore		
F62.	Dare la priorità a prodotti confezionati in contenitori di grandi dimensioni al fine di ridurre la produzione di rifiuti. Indicatore: n° di contenitori da almeno 10 lt, n° contenitori singoli (es. da lt)		
<i>Qualità Parco F68-F69-F73.1</i>			
F63.	Realizzare un sistema di compostaggio con i resti di materiale organico. Indicatore: verifica della modalità di realizzazione del compostaggio		
F64.	Preferire materiali riciclati, riutilizzabili e riciclabili invece di quelli non riciclabili.		
<i>Qualità Parco F70-F71-F72</i>	Indicatore: n° materiali usa e getta, tipologia di materiale riciclabili		

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 2.3</b>	<b>2</b>
--	----------

## 2.4. Minimizzare l'inquinamento

### Minimizzare l'inquinamento dell'aria

<b>REQUISITI OBBLIGATORI</b>		SI	NO
O65.	Realizzare una manutenzione periodica e preventiva degli impianti termici ed effettuare verifiche sulle emissioni in		

<i>Qualità Parco</i> O20-O21	atmosfera.  Indicatore: n° di impianti, periodicità di revisione		
O66.	Realizzare una manutenzione preventiva degli impianti contenenti sostanze che danneggiano il buco dell'ozono.		
<i>Qualità Parco</i> O39	Indicatore: n° di impianti con sostanze nocive per il buco dell'ozono, periodicità di revisione		
O67.	Utilizzare/prediligere impianti di refrigerazione, congelamento e aria condizionata senza CFC o HCFC.		
<i>Qualità Parco</i> O39-O39bis	Indicatore: % di impianti puliti rispetto al totale		
O68.	Sottoporre gli impianti di aerazione e condizionamento presenti all'interno della struttura a regolare manutenzione e sostituzione filtri.		
<i>Qualità Parco</i> O25	Indicatore: n° e date dei controlli effettuati		

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F69.	Controllare che il rendimento della caldaia sia perlomeno il 90%  Indicatore: % rendimento		
<i>Qualità Parco</i> F27			

### Minimizzare l'inquinamento dell'acqua

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O70.	Utilizzare un sistema di depurazione adeguato o che sia collegato alla rete di depurazione comunale.		
<i>Qualità Parco</i> O29-O30-O31	Indicatore: tipologia di sistema di depurazione dell'acqua		
O71. (Non applicabile per i garni)	Smaltire attraverso ditte autorizzate gli oli/grassi di frittura.  Indicatore: tipologia di sistema di immagazzinamento ed eliminazione, quantità generata e documentazione dell'avvenuto smaltimento		
<i>Qualità Parco</i> O14			

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F72.	Utilizzare detersivi naturali o biodegradabili, evitando quelli con componenti tossici.		
<i>Qualità Parco</i> F43	Indicatore: almeno il 30% di prodotti/detersivi naturali o biodegradabili utilizzati rispetto al totale		

F73.	Stoccare in vasche/bacinelle di contenimento i prodotti pericolosi		
<i>Qualità Parco F41</i>	Indicatore: n° contenitori/bacinelle utilizzate		

### Minimizzare l'inquinamento luminoso

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F74.	Installare timer e sensori di movimento all'esterno.		
	Indicatore: n° di timer o sensori		
F75.	Adottare per l'impianto di illuminazione esterna della struttura sistemi atti ad evitare effetti di inquinamento luminoso.		
<i>Qualità Parco F28</i>	Indicatore: tipologia di insegna luminosa		

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 2.4</b>	<b>2</b>
--	----------

### 2.5. Consumare in modo responsabile

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F76.	Acquistare prodotti da fornitori certificati con sistemi di qualità o di gestione ambientale.		
	Indicatore: n° di fornitori certificati e % rispetto al totale		
F77.	Acquistare prodotti con etichetta biologica o con altri riconoscimenti (DOP, IGP, slow food, atlante prodotti tradizionali trentini, ecc.).		
<i>Qualità Parco F71-F72</i>	Indicatore: n° di prodotti certificati e tipo di certificazione, % rispetto al totale		
F78.	Acquistare prodotti etici o da commercio equo.		
<i>Qualità Parco F73.2</i>	Indicatore: n° di prodotti da commercio equo e % rispetto al totale		

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 2.5</b>	<b>1</b>
--	----------

## 2.6. Certificarsi con sistemi di gestione ambientale

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F79.	Essere certificato con un sistema riconosciuto di gestione ambientale (EMAS, ISO 14001, Ecolabel, ecc...)  Indicatore: certificazione, tipo e data di riconoscimento		

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 2.6</b>	<b>0</b>
--	----------

## 2.7. Coinvolgere il proprio personale e i propri clienti nella gestione ambientale

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O80.	Informare il personale di cucina e gli addetti alle pulizie sulle modalità di raccolta differenziata dei rifiuti, sulla gestione dei prodotti pericolosi e sul consumo sostenibile e responsabile dell'acqua e dell'energia.		
<i>Qualità Parco O74</i>	Indicatore: temi trattati ed eventuale materiale e interviste al personale		
O81.	Coinvolgere i clienti nella gestione ambientale, tramite materiale informativo, ecc. (acqua, energia, rifiuti, inquinamento, consumo responsabile, eccetera).		
<i>Qualità Parco O77-F81-F83- F84</i>	Indicatore: tipologia di materiali e temi trattati		

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F82.	Realizzare campagne di sensibilizzazione ambientale per il proprio personale e per la propria clientela.  Indicatore: n° di iniziative proposte e temi trattati		

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 2.7</b>	<b>0</b>
--	----------

### 3. Sostenere lo sviluppo locale e la conservazione del patrimonio

#### 3.1. Sostenere l'economia locale

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O83.	Acquistare alcuni prodotti locali trentini dando priorità all'ambito di appartenenza e avvalersi di fornitori locali.		
<i>Qualità Parco F62-F63-F64</i>	Indicatore: tipologia di prodotti e fornitori locali, % rispetto al totale		
O84. (Non applicabile per i garni)	Nel menù sono presenti prodotti tipici del territorio locale e trentino.		
<i>Qualità Parco O59-O60bis</i>	Indicatore: almeno una portata giornaliera (verificato nel menù)		
O85. (Non applicabile per i garni)	Offrire nel proprio menù piatti di stagione.		
<i>Qualità Parco O58</i>	Indicatore: presenza di piatti di stagione (verificato nel menù)		
O86.	Fornire informazioni ai visitatori riguardo alla possibilità di acquisto di prodotti tipici locali nei negozi del territorio.		
<i>Qualità Parco O60ter</i>	Indicatore: tipologia di materiale informativo		

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F87.	Fornire ai propri clienti informazioni sui luoghi dove è possibile assistere a processi di manifattura artigianale o di fabbricazione di prodotti agroalimentari.		
	Indicatore: tipologia di materiale informativo		
F88.	Vendere prodotti locali nella propria struttura.		
	Indicatore: n° e tipo di prodotti locali che vengono venduti nella struttura		
F89.	Privilegiare l'assunzione di personale locale nella propria struttura.		
	Indicatore: almeno il 20% del totale assunto deve essere personale locale		

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 3.1</b>	<b>1</b>
--	----------

### 3.2. Influenzare gli spostamenti e i comportamenti dei visitatori

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O90.	Dare informazioni sulle norme comportamentali del Parco e distribuire guide e depliant sulle buone pratiche da tenere nel Parco.		
<i>Qualità Parco 077</i>	<b>Indicatore: tipologia di documenti, guide, depliant e materiali distribuiti</b>		
O91.	Inserire informazioni sul trasporto pubblico nel proprio materiale promozionale e informativo		
<i>Qualità Parco 080</i>	<b>Indicatore: tipologia di materiali con informazioni sui trasporti pubblici</b>		
O92.	Disporre di materiale informativo su sentieri, percorsi e luoghi da visitare nelle vicinanze della propria struttura, senza la necessità di utilizzare il mezzo privato.		
<i>Qualità Parco F83-F85</i>	<b>Indicatore: tipologia di materiali, informazioni su sentieri, percorsi e luoghi di interesse</b>		

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F93.	Raccomandare ai propri clienti la visita a paesi e luoghi meno sensibili e frequentati.  <b>Indicatore: tipologia di materiale informativo e promozionale che suggeriscono questi luoghi</b>		
F94.	Applicare strategie di destagionalizzazione del turismo, improntando le proprie strategie di marketing dando ampio spazio alla promozione nei periodi di media-bassa stagione (materiale promozionale, sconti, ecc).  <b>Indicatore: tipologia di attività promozionali nei periodi di bassa stagione</b>		
F95.	Realizzare una promozione congiunta con altre imprese e aziende per offrire al visitatore promozioni congiunte durante la media-bassa stagione.  <b>Indicatore: tipologia di attività promozionali realizzate nei periodi di bassa stagione e soggetti con i quali si collabora</b>		
F96.	Organizzare per i propri clienti attività che valorizzino la conoscenza del territorio locale e trentino (direttamente o tramite imprese locali quali guide alpine, accompagnatori di territorio, ecc) e promuovere le attività organizzate in collaborazione con il Parco.		
<i>Qualità Parco F88.1-F88.4</i>	<b>Indicatore: n° di attività, n° di clienti</b>		
F97.	Offrire ai propri clienti che arrivano senz'auto, un servizio di trasferimento per il loro arrivo e per la loro partenza.		

	Indicatore: n° di trasferimenti realizzati		
F98.	Stipulare accordi con altre imprese per promuovere il trasporto pubblico: servizi, sconti e promozioni.  Indicatore: n° di accordi, n° di imprese, n° di clienti		
F99.	Promuovere offerte speciali e pacchetti turistici per ciclisti ed escursionisti.  Indicatore: n° di offerte speciali e pacchetti turistici per ciclisti ed escursionisti, n° di clienti		

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 3.2</b>	<b>3</b>
--	----------

### 3.3. Gestire la propria proprietà e la propria struttura rispettando l'ambiente circostante

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F100.	La struttura si trova in un edificio restaurato rispettoso dell'architettura tradizionale.		
<i>Qualità Parco F89</i>	Indicatore: antichità dell'edificio, tipologia di costruzione e materiali utilizzati nella ristrutturazione		
F101.	La struttura è di nuova costruzione ma rispetta l'architettura tradizionale.		
<i>Qualità Parco F90-F93</i>	Indicatore: tipologia e materiali di costruzione		
F102.	Gli spazi esterni della struttura sono un esempio del paesaggio locale e del Parco e il cliente ne viene informato (ad es. arredo esterno in legno, riduzione di inquinamento acustico proveniente da fonti esterne, ecc...).		
<i>Qualità Parco F90-F98</i>	Indicatore: tipologia di materiale informativo per i clienti		
F103.	Fornire ai visitatori informazioni sulla storia della propria struttura e sulla relazione con il Parco (es. mission).  Indicatore: tipologia di materiale informativo		

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 3.3</b>	<b>1</b>
--	----------



### 3.4.Sostenere le cause, progetti e iniziative locali

REQUISITI FACOLTATIVI		SI	NO
F104.	Sostenere economicamente qualche progetto locale tramite donazioni o patrocini.  <i>Indicatore: n° di progetti locali sostenuti</i>		
F105.	Rendersi disponibile nel prestare le proprie installazioni ad associazioni locali e attività di volontariato (es. sala conferenze, ecc...).  <i>Indicatore: eventi ospitati e n° di persone coinvolte</i>		
F106.	Incoraggiare i propri clienti a contribuire alle cause locali attraverso donazioni, appartenenza ad associazioni locali, patrocini, contributi, volontariato, ecc.  <i>Indicatore: n° e tipo di progetti ed eventuale materiale informativo</i>		
F107.	Pubblicizzare la propria adesione a progetti e cause locali.  <i>Indicatore: tipologia di materiale promozionale e informativo</i>		

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI AREA 3.4</b>	<b>1</b>
--	----------

## **TABELLA RIASSUNTIVA DEI PUNTEGGI**

### **ALBERGHI E GARNI**

<b>REQUISITI</b>	<b>PUNTEGGIO MIN</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>
<b>Area 1</b>		
<b>Migliorare la propria offerta turistica e rafforzare la collaborazione con il Parco</b>		
1.1 Conoscere meglio il proprio mercato e quello della propria destinazione turistica	1	4
1.2 Migliorare la propria offerta turistica	4	9
1.3 Realizzare una promozione responsabile	2	6
1.4 Lavorare congiuntamente con altre imprese turistiche nella propria area naturale protetta	0	3
<b>Totale</b>	<b>7</b>	<b>22</b>
<b>Area 2</b>		
<b>Migliorare il proprio comportamento ambientale</b>		
2.1 Risparmiare energia	6	12
2.2 Risparmiare acqua	2	5
2.3 Diminuire i rifiuti	2	4
2.4 Minimizzare l'inquinamento	2	5
2.5 Consumare in modo responsabile	1	3
2.6 Certificarsi con sistemi di gestione ambientale	0	1
2.7 Coinvolgere il proprio personale e i propri clienti nella gestione ambientale	0	1
<b>Totale</b>	<b>13</b>	<b>31</b>
<b>Area 3</b>		
<b>Sostenere lo sviluppo locale e la conservazione del patrimonio</b>		
3.1 Sostenere l'economia locale	1	3
3.2 Influenzare i movimenti e i comportamenti dei visitatori	3	7
3.3 Gestire la propria proprietà e la propria struttura rispettando l'ambiente circostante	1	4
3.4 Sostenere le cause, progetti e iniziative locali	1	4
<b>Totale</b>	<b>6</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE</b>	<b>26</b>	<b>71</b>
<b>PUNTEGGIO MINIMO PER L'OTTENIMENTO DEL RICONOSCIMENTO</b>	<b>34</b>	

**TABELLA A****PRODOTTI SELEZIONATI DAL PARCO - TABELLA A**

	Prodotto	At.Pr.Tr.TN	DOP	Biologico	Slow Food	QP
1	Miele QP					
2	Formaggio di malga QP					
3	Spessa delle Giudicarie					
4	Salame all'aglio di Caderzone					
5	Salamella fresca all'aglio di Caderzone					
6	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone					
7	Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone					
8	Salame all'aglio della Val Rendena					
9	Pancetta arrotolata all'aglio della Val Rendena					
10	Ciùga del Banale					
11	Mela della Val di Non					
12	Casolèt					
13	Noce del Bleggio					
14	Yogurt Biologico					
15	Distillato di genziana					
16	Distillato di ginepro					
17	Distillato di imperatoria					
18	Vino Kerner					
19	Grappa e Nocino Kerner					
20	Acqua Surgiva					

**TABELLA B****PIATTI TIPICI DEL PARCO - TABELLA B**

ANTIPASTI	
1	Tagliere misto di salumi della Rendena
2	Casolèt con mele e noci del Bleggio
3	Spressa pere e fichi
4	Bignè ai formaggi del Parco
5	Crostini al prosciutto e noci del Bleggio
6	Involtini di verza alle ciughe
7	Quadrotti di mais alla salamella di Caderzone
8	Radicchio rosso con la mela della Val di Non
9	Rotolini di pancetta arrotolata della Rendena e prugne
10	Torta salata di porri e noci del Bleggio
11	Zucchine con le noci del Bleggio
PRIMI PIATTI	
1	Garganelli alle noci del Bleggio
2	Gnocchi alla Spressa gratinati
3	Lasagne alle mele della Val di Non
4	Risotto ai formaggi del Parco
5	Risotto alle mele della Val di Non e speck
6	Sfogliata ai formaggi del Parco
7	Tagliatelle alle noci del Bleggio con arrosto di maiale
8	Tortino di patate con salamella di Caderzone e formaggio
SECONDI PIATTI	
1	Baccalà con le mele della Val di Non
2	Fagiano con pancetta all'aglio di Caderzone
3	Filetto di maiale allo speck e mele della Val di Non
4	Petto di pollo alle noci del Bleggio e brandy
5	Pollo alle mele della Val di Non e curry
6	Oseleti scampadi avvolti in fette di pancetta arrotolata di Caderzone

7	Trota alle mele della Val di Non
8	Polenta e spressa fusa
	DOLCI
1	Crema di riso allo yoghurt biologico
2	Croccantini alle noci del Bleggio
3	Crostata di mele della Val di Non e ricotta
4	Frittelle di mele della Val di Non
5	Mele della Val di Non in camicia
6	Strudel di mele della Val di Non
7	Torta di mele della Val di Non
8	Torta di noci
9	Torta di yoghurt biologico
10	Dolcetti al miele biologico
11	Frittelline con intingolo al miele biologico
12	Strudel alle noci del Bleggio
13	Biscotti al miele biologico e spezie
14	Gelato allo yoghurt biologico

**TABELLA C****PIATTI TIPICI DEL TRENTINO - TABELLA C**

ANTIPASTI	
1	Crostini ai funghi (Rice Osterie Tipiche)
2	Quadrotti di mais golosi
3	Tagliere di salumi misti
4	Filetto di trota marinato
5	Strudel con speck trentino, patate e zucchine
PRIMI PIATTI	
Minestre	
1	Canederli in brodo
2	Minestra d'orzo
3	I gratini (R ricette del passato)
4	La mosa o trisa (R ricette del passato)
5	Bro brusà (Ricetta Osterie Tipiche)
6	Minestra de fregoloti (Ricetta Osterie Tipiche)
7	Minestra di patate (Ricetta Osterie Tipiche)
8	La panada (Ricetta Osterie Tipiche)
9	Zuppa di crauti e pancetta affumicata Trentina (Ricetta Osterie Tipiche)
10	Zuppa di funghi (Ricetta Osterie Tipiche)
Primi	
1	Orzotto alla Trentina
2	Gnocchi di polenta
3	Strangolapreti
4	Gnocchi di pane
5	Garganelli allo speck trentino
6	Gnocchi di ricotta (Ricetta Osterie Tipiche)
7	Gnocchi di semolino alla Trentina
8	Risotto ai funghi
9	Risotto ai finferli e trota salmonata
SECONDI PIATTI	
1	Carne salada e fasoi
2	Selvaggina in umido
3	Lesso con peverada
4	Coniglio alla trentina
5	Gulasch alla trentina
6	Cotechino di maiale trentino con fasoi en bronzon
7	Lepre alla trentina

8	Lingua al forno con funghi
9	Trippa alla Trentina
10	Baccalà con sedano
11	Salmerino in salsa con polenta di Storo
12	Trota frita o lessa
13	Smacafam
	LA POLENTA
1	Polenta e coniglio alla Trentina
2	Polenta e funghi
3	Polenta e selvaggina
4	Polenta e osei scampai
5	Polenta e formaggi fusi
6	Polenta e baccalà
7	Polenta macafana
8	Polenta crauti e puntine
9	Polenta carbonera
10	Polenta di patate
11	Polenta de formenton (Ricetta Osterie Tipiche)
	I DOLCI
1	Torta di carote
2	Torta de fregoloti
3	Torta de formenton (R ricette del passato)
4	I basini (R ricette del passato)
5	Strudel di mele
6	Frittelle di mele
7	Torta trentina
8	Canderli dolci
9	Torta alle mele della Val di Non
10	Pere agli amaretti
11	Crema frita (Ricetta Osterie Tipiche)
12	Gnocchi al cioccolato (Ricetta Osterie Tipiche)
13	Grostoi
14	Mele in camicia
15	Zelten alla trentina