



Vlasnici i menadžeri učlanjenih hotela koji budu koristili logotip Sporog turizma, moraju biti upoznati s općim uvjetima opisanima u Priručniku o turističkom ugostiteljstvu, i iste uvjete trebaju prihvatiti, kako bi mogli dobiti brend kvalitete za **HOTELSKI SMJEŠTAJ**.

Osim spomenutih pravila, koja su pojašnjena u vrijeme učlanjivanja, vlasnici i menadžeri trebati će usvojiti određeni broj dodatnih zahtjeva u odgovarajućem periodu vremena. Na taj način učlanjena turistička poduzeća će konstanto poboljšavati razinu kvalitete ugostiteljstva, istodobno povećavajući održivost.

OPĆI UVJETI za dobivanje brenda kvalitete Spori turizam

- Dočekivanje gostiju s ljubaznošću i pristupačnošću (*)
- Pružanje informacija gostu
- Poznavanje lokalnog teritorija
- Poznavanje barem jednog stranog jezika
- Obrazac o zadovoljstvu gosta
- Izlaganje tipičnih lokalnih proizvoda
- Dobre tehničke i stilske karakteristike zgrada koje čine turističko poduzeće
- Mogućnost online rezervacija
- Tipični jelovnik sastavljen od lokalnih proizvoda i recepata
- Vegetarijanski jelovnik
- Dječji jelovnik
- Višejezični jelovnik (preveden u najčešće zastupljene strane jezike)
- Popis lokalnih vina (ako se vino proizvodi u tom području)
- Korištenje lokalnih proizvoda
- Bicikli dostupni za goste
- Korištenje papira i drugih vrsta recikliranih i obnovljivih proizvoda
- Recikliranje otpada
- Smanjenje neefikasnosti kod potrošnje energije
- Promoviranje Sporog turizma

(*) Vlasnik/upravitelj hotela se obvezuje da će osigurati poklon dobrodošlice za suradnike iz Sporog turizma koji po dolasku pokažu svoju Putovnicu Sporog turizma (na primjer: cvijet, mali lokalni proizvod, besplatno piće).



Hoteli: pojašnjenje uvjeta u Priručniku o turističkom ugostiteljstvu

1. Dočekivanje gostiju s ljubaznošću i pristupačnosti

Stvaranje lakše pristupačnosti hotelu je dio ljubaznosti i pristupačnosti u dočekivanju svih gostiju. Neki hoteli su locirani u unutrašnjosti ili u malim centrima i ponekad gostima može biti teško doći do njih. Stoga je veoma korisno da se postave znakovi i gostu daju detaljne informacije kada rezervira smještaj.

2. Pružanje informacija gostu

- a. Informiranje gosta o lokalnim događajima, obilascima, i atrakcijama putem brošura ili drugih oblika informativnih materijala.
- b. Recepcionar mora biti pripremljen da pruži informacije o području i njegovoj povijesti.
- c. Osim znaka za brend kvalitete Spori turizam, drugi znakovi koji sadrže korisne informacije za goste trebaju biti izloženi.

3. Poznavanje lokalnog područja

- a) Osoblje, i/ili vlasnik hotela mora savršeno poznavati sve karakteristike svog poduzeća kao i lokalni teritorij kako bi na najbolji mogući način udovoljio zahtjevima gosta. Na ovaj način, pozitivno će se poboljšati slika cijelog područja.
- b) Karta lokalnog područja sa lokalitetima proizvoda/usluga i atrakcija treba biti izložena.

4. Poznavanje barem jednog stranog jezika

Osoblje koje radi na recepciji mora znati barem jedan strani jezik. Ovo je osnovni uvjet za kvalitetne turističke ponude.

5. Obrazac zadovoljstva gosta

- a) Obrazac zadovoljstva se treba dati svakom gostu kako bi dao svoje komentare i sugestije o tome kako poboljšati kvalitetu ponuđenih usluga.
- b) Popunjeni obrazac se treba odložiti u za to namijenjenu kutiju na kojoj piše riječ „prijedlozi“.

6. Izlaganje tipičnih lokalnih proizvoda

Ovo je jedan od najvažnijih zahtjeva jer stvara **povezanost između turističkih poduzetnika i proizvođača tipičnih lokalnih proizvoda i rukotvorina**. Cilj ovog zahtjeva je predstaviti gostima lokalne proizvode i promovirati njihovu kupovinu .

7. Dobre tehničke i stilske karakteristike zgrada koje čine turističko poduzeće

- a) Razina dobre kvalitete pretpostavlja da su zgrade koje čine turističko poduzeće pravilno građene i/ili restaurirane i stoga u dobrom stanju.
- b) Ne smiju postojati vizualni, akustični ili mirisni izvori onečišćenja.

8. Mogućnost online rezervacija



je usluga koja olakšava odnose s gostom/klijentom. To je važno sredstvo koje se sve više traži i zahtijeva.

9. Tipični jelovnik sastavljen od lokalnih proizvoda i recepata

Vlasnici i/ili upravitelji hotela u jelovniku trebaju navesti tipične recepte napravljene od lokalnih namirnica, jer se vrednovanje lokalnih područja provodi i kroz širenje lokalne kuhinje. Kada god je to moguće, u jelovniku se trebaju navoditi i nazivi lokalnih proizvoda i proizvođača.

10. Vegetarijanski jelovnik

Omogućuje zadovoljavanje specifičnih zahtjeva koji su sve rašireniji.

11. Dječji jelovnik

je korisno sredstvo za smanjenje otpada i zadovoljavanje specifičnih zahtjeva.

12. Višejezični jelovnik (preveden u najčešće zastupljene strane jezike)

Ovo je neophodan zahtjev koji olakšava jezično razumijevanje dok istodobno omogućava bolje razumijevanje lokalne kulture i veću razinu sudjelovanja u životu lokalne zajednice.

13. Popis lokalnih vina (ako se vino proizvodi u tom području)

kao i kod tipičnih recepata, vinske karte moraju biti bogate lokalnim proizvodima kako bi pomogle proizvodnju lokalnih proizvoda.

14. Korištenje lokalnih proizvoda

Ovo je fundamentalni zahtjev koji turistička poduzeća moraju ispuniti kako bi promovirali povezanost između lokalne kulture i proizvoda. Vlasnici i/ili upravitelji farmi za odmor su pozvani da koriste i vlastite poljoprivredne proizvode.

15. Bicikli dostupni za goste

Ovo je važna usluga koja promovira usvajanje i širenje alternativnih sredstava prijevoza.

16. Korištenje papira i drugih vrsta recikliranih i obnovljivih proizvoda

Ovo je neophodna i sve raširenija praksa u smanjenju utjecaja na okoliš. Proizvodi koji se koriste u svakodnevnom poslovanju turističkog poduzeća moraju biti reciklirani, obnovljivi i ponovno iskoristivi (ubrusi, punjenja za sapune, papirni ručnici i slično).

17. Recikliranje otpada

Veoma je važno da hoteli usvoje ovaj modalitet za odlaganje otpada kako bi aktivno sudjelovali u širenju navika recikliranja (na primjer u svakoj sobi staviti košare za papir, plastiku i staklo).

18. Smanjenje neefikasnosti kod potrošnje energije

Usvajanje ponašanja (na primjer korištenje štednih žarulja i uređaja za štednju vode iz slavine) koje promovira štednju energije kao i očuvanje prirodnih resursa. Ovo je fundamentalni korak u postizanju održivog upravljanja hotelom, koji može zaštititi okoliš.

19. Promoviranje Sporog turizma

osoblje koje radi na recepciji i/ili vlasnici hotela će promovirati principe Sporog turizma

SLOW TOURISM



pozivajući goste da sudjeluju u pokretu Sporog turizma. zainteresirani gosti dobiti će Putovnicu Sporog turizma, a popis „Prava i dužnosti odgovornog putnika“ bit će im poslan emailom od strane Udruženja Sporog turizma.

Sede Legale: Via delle Macchiette 33 - IT-06042 - Campello sul Clitunno (PG)

T. +39. 0743 613410 – **F.** +39. 0743 613411 - P. IVA: 02994140545

luciano@slowtourismclub.it - info@slowtourismclub.it

www.slowtourismclub.it