Załącznik nr 1 do Regulaminu

**OPIS KRYTERIÓW**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Element oceny** | | |
| **1.** | **ZWIAZEK Z TRADYCJĄ WIEJSKĄ, REGIONEM, FOLKLOREM** |  |
|  | Zachowanie tradycyjnej architektury w obiekcie | | |
|  | Kultywowanie w gospodarstwie tradycji i obrzędów związanych z regionem | | |
|  | Wykorzystanie elementów wystroju wnętrz związanych z wielkopolskim (polskim) folklorem *wystrój okien, wnętrz domowych oraz wnętrz przeznaczonych dla osób odwiedzających dany obiekt jak np. wiata, miejsce na grill, ognisko, elementy architektury ogrodowej,* | | |
|  | Prowadzenie w otoczeniu obiektu tradycyjnej zieleni ( tradycyjny ogród, sad) *nasadzenia złożone z rodzimych gatunków drzew, krzewów, kwiatów* | | |
| 1. **WJAZD, WYGLĄD ZEWNĘTRZNY, OTOCZENIE OBIEKTU** | |  |
|  | Droga i oznakowanie dojazdu do obiektu, oznakowanie na budynku  *Jakość drogi, wyboje, kałuże, krzewy, widoczność, drogowskazy, tablice informacyjne, oświetlenie drogi, tablica na budynku, bramie, łatwość znalezienia obiektu, logo, oświetlenie znaku, numeru obiektu* | | |
|  | Możliwość parkowania samochodów, rowerów, innych pojazdów  *Wystarczająca liczba miejsc w stosunku do pojemności obiektu, utwardzenie (czy wybetonowane całkowicie czy z zielenią), ogrodzenie, zamknięcie, oświetlenie, stojaki na rowery, garaż, łatwość parkowania, odległość od obiektu,* | | |
|  | Czystość, zapachy, hałas itp.  *W momencie wizytacji (odpadki, zapachy z sąsiedztwa, spaliny, oddzielenie części gospodarczych)* | | |
|  | Estetyka obiektu, styl,  *Obiekt jest jednolity stylowo i elementy współgrają ze sobą (np. jednolite okna w starym stylu, dach, balkony, drzwi, kolorystyka, charakter wiejski, regionalny)* | | |
|  | Zieleń, ogród, kwiaty  *Rodzaj zieleni (rodzima czy egzotyczna), kwiaty na parapetach, balkonach, przed płotem przy ulicy, przed wejściem, ogród lub jego część dostępne dla gości (bez zbytnich ograniczeń w poruszaniu się), przestrzeń*  *Otocznie obiektu naturalne, czy całe utwardzone kostką brukową lub pozbrukiem itp. (np. podwórze, miejsca dla gości)* | | |
| **3.** | **POMIESZCZENIA MIESZKALNE, SANITARNE, WSPÓLNE** |  |
|  | Powierzchnia pomieszczeń  *Powierzchnia odpowiednia do liczby osób i wyposażenia, dojścia do okien, urządzeń, mebli, możliwość ulokowania bagażu, miejsce do odpoczynku.* | | |
|  | Jakość i kompletność wyposażenia, styl, wzornictwo, dekoracje  *Rodzaj mebli (stare, nowe, odrestaurowane, zniszczone, stylowe), materace, kompletne, wygodne, rozmiary łóżek, czajnik itp., pokoje w określonym stylu, dekoracje funkcjonalne, łatwe do utrzymania i zachowania czystości, elementy regionalne.* | | |
|  | Czystość, stan sanitarny  *Kurz, stan ścian i sufitów, urządzeń sanitarnych, podłóg, mebli, firan, zasłon, koców, pościeli, okien (pajęczyny, „kotki”, zacieki)* | | |
|  | Ogrzewanie, wentylacje i oświetlenie  *Ogrzewanie odpowiednie do pomieszczenia, system wentylacji, oświetlenie (np. na korytarzu samo-włączające się, oznakowane w nocy, lampki do czytania o odpowiedniej mocy, dogodnie usytuowane, dobrze rzucające światło)* | | |
|  | Urządzenia dodatkowe (np. dla dzieci, do kąpieli itp.)  *Np. foteliki, łóżeczka, wanienki dla dzieci, zabawki, gry, biblioteczka, jacuzzi, itp.* | | |
| **4. REKREACJA, ROZRYWKA, PROGRAM, SPECJALIZACJA** | |  |
|  | Specjalizacja, nastawienie na konkretny typ klienta, specjalny program pobytu zorganizowany indywid. lub wspólnie atrakcje „z zewnątrz” | | |
|  | Urządzenia rekreacyjne  *Liczba i rodzaje urządzeń, pod dachem i na otwartym powietrzu, jakość i stan urządzeń* | | |
|  | Taras, weranda, altana, patio, miejsce na ognisko itp. | | |
|  | Wyżywienie  *Liczba oferowanych posiłków, dowolność wyboru, specjalności, dania regionalne, kuchnia dietetyczna, wegetariańska, dla dzieci, produkty z własnego gospodarstwa, od lokalnych producentów,*  *Kuchnia dla turystów – możliwość przygotowania posiłków przez gości* | | |
|  | Wypożyczanie (użyczanie sprzętu)  *Rodzaje i liczba sprzętu, stan, zużycie, bezpieczeństwo.* | | |
| **5. GOSPODARZE, OBSŁUGA** | |  |
|  | Wrażenie ogólne  *Czystość, ubiór,* | | |
|  | Komunikatywność, przyjazność  *Łatwość nawiązywania kontaktu, umiejętność słuchania, wrażliwość na potrzeby gości, pozycja ciała,* | | |
| **6. INFORMACJA TURYSTYCZNA, MATERIAŁY PROMOCYJNE,** | |  |
|  | Informacja o atrakcjach okolicy  *Udostępniane materiały informacyjne, własne materiały o najbliższej okolicy – liczba i rodzaje* | | |
|  | Informacja o innych podobnych obiektach  *Czy w obiekcie są materiały o obiektach w sąsiedztwie* | | |
|  | Drukowane materiały promocyjne dot. własnego obiektu  *Jakość informacji o własnym obiekcie, zgodność z realiami, dokładność, języki, komunikatywność,* | | |
|  | Informacja o obiekcie w Internecie | | |
| **7. OFERTA KULINARNA** | |  |
|  | Pochodzenie produktów  *produkty z własnego gospodarstwa, od lokalnych producentów,* | | |
|  | Specjalizacja  *Dania w których wyspecjalizuje się dany obiekt* | | |
|  | Odniesienie do regionu  *dania regionalne i tradycyjne* | | |
|  | Innowacyjność  *nowatorskie wykorzystanie tradycji w przygotowaniu potraw*  *liczba oferowanych posiłków, dowolność wyboru, kuchnia dietetyczna, wegetariańska, dla dzieci* | | |
| **8. EKOLOGIA** | |  |
|  | Proekologiczne działania edukacyjne – szczególnie nakierowane na rodziny z dziećmi | | |
|  | Przestrzeganie zasad służących ochronie środowiska  *Sposób prowadzenia gospodarstwa (czy jest spójne z zasadami zrównoważonego rozwoju) , zastosowanie w obiekcie odnawialnych źródeł energii, oczyszczalni ścieków* | | |
|  | Chów i hodowla zwierząt metodą ekologiczną | | |
|  | Uprawa warzyw, owoców metodą ekologiczną | | |
|  | Segregacja odpadów *(oznakowane pojemniki na terenie obiektu)*  *Ograniczone stosowanie opakowań jednorazowych za to używanie naczyń wielorazowych (ceramicznych, szklanych itp.)* | | |
| **9. UZNANIOWE** | |  |
|  | Członkostwo w organizacjach turystycznych  *Liczba organizacji – szczególnie nastawionych na współpracę*  *Współpraca z innymi gospodarstwami agroturystycznymi i obiektami turystycznymi, lokalnymi producentami i innymi podmiotami w zakresie organizacji wypoczynku gości*  **Uznaniowe:**   * *np. położenie, wiejskość, agro – możliwość uczestniczenia/obserwacji prac rolniczych lub w życiu wsi* * *np. transportowanie gości z przystanku lub do innych obiektów* * *liczba zwierząt, upraw w obiektach agroturystycznych, liczba elementów edukacyjnych* | | |