 <p>PARCO NAZIONALE DOLOMITI BELLUNESI</p>	SGA - SGQ ISO 14001:1996 EN ISO 9001:2000	Rev. 02 del 28/12/2006
	<b>Attività Turistiche Oro</b> Requisiti obbligatori	
	P_749_M05_A_ALL01	<b>Pag. 1 di 10</b>

“CARTA QUALITA’ PNDB”

# Settore ATTIVITA’ TURISTICHE

## Campanula d’oro

### REQUISITI OBBLIGATORI



Unione Europea



Gruppo Azione Locale  
G.A.L.  
«Prealpi e Dolomiti»


Progetto cofinanziato dall’Unione Europea – Fondo F.E.A.O.G.

Sezione Orientamento – Programma Leader +



## INDICE

<b>PREMESSA.....</b>	<b>3</b>
<b>1. Attività produttive .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Servizi naturalistici e didattici .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Tutela dell'ambiente e delle risorse naturali .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Gestione ecologica strutture ricettive.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Dotazioni e servizi ricettivi.....</b>	<b>7</b>
<b>6. Servizi turistici .....</b>	<b>8</b>
<b>7. Ristorazione .....</b>	<b>8</b>
<b>8. Trasporti e viabilità .....</b>	<b>9</b>
<b>9. Comunicazione interna ed esterna sulla "Carta Qualità" .....</b>	<b>9</b>

 PARCO NAZIONALE DOLOMITI BELLUNESI	SGA - SGQ ISO 14001:1996 EN ISO 9001:2000	Rev. 02 del 28/12/2006
	<b>Attività Turistiche Oro</b> Requisiti obbligatori	
	<b>P_749_M05_A_ALL01</b>	

## PREMESSA

Il presente documento elenca ed illustra i requisiti obbligatori richiesti alle strutture turistiche per la concessione d'uso del marchio.

La numerazione utilizzata è la stessa impiegata nel modulo per la richiesta della concessione (P749\_M05\_ActivitàTuristiche).

### 1. Attività produttive

#### 1.1 Rispetto della Legislazione nazionale o regionale sulla categoria di appartenenza – (AG, B&B, RI, AL, AC, AP, CA).

#### 1.2 Adozione di metodi di agricoltura sostenibile – (AG).

I metodi di produzione agricola, in un approccio coerente con gli obiettivi di un turismo sostenibile nell'ambito di un'area protetta, devono favorire le naturali interazioni tra pianta ed agro-ecosistema in cui questa è coltivata, e le tecniche colturali adottate devono perseguire:

- il mantenimento e/o l'incremento della fertilità fisica, organica e microbiologica del terreno;
- l'equilibrio dell'agro-ecosistema;
- la conservazione del suolo;
- l'integrità del paesaggio.

A tale scopo le produzioni vegetali e gli allevamenti devono essere condotti con metodi di agricoltura sostenibile: Agricoltura Biologica (ai sensi del Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni) o Produzione Integrata (ai sensi dei disciplinari previsti per l'applicazione delle misure agro-ambientali del Programma di Sviluppo Rurale).

#### 1.3 Rispetto della normativa relativa all'HACCP – (AL, AG, B&B, RI).

### 2. Servizi naturalistici e didattici

#### 2.1 Organizzazione di visite guidate alle attività aziendali – (AG).


L'operatore organizza per gli ospiti visite guidate alle attività aziendali. L'azienda dovrà predisporre ed esporre nei locali comuni un programma che dettagli:

- Descrizione delle attività;
- Giorni ed orari di svolgimento.

### 3. Tutela dell'ambiente e delle risorse naturali

#### 3.1 Conformità al parametro EII (5% di superficie con habitat naturali) – (AG, CA).

Il paesaggio è tra le risorse principali su cui si fonda la capacità di sviluppo turistico di un territorio rurale. Per questo è importante rivalutare le funzioni positive svolte dall'agricoltura, come la creazione e la gestione di habitat e paesaggi seminaturali di elevato valore ambientale, estetico e ricreativo. Affinché siano mantenute le funzioni positive prodotte dall'agricoltura, è necessario che i sistemi di gestione agricola siano coerenti con gli obiettivi integrati di conservazione della natura. Questa integrazione non deve ridursi alla minimizzazione degli impatti negativi delle pratiche agricole, ma deve anche mirare al mantenimento ed al possibile incremento delle sue funzioni positive di conservazione della natura e del paesaggio. Tale obiettivo può essere perseguito attraverso un processo di riqualificazione dell'ambiente, che punti alla rinaturalizzazione degli ambiti produttivi ed al recupero della continuità degli spazi naturali. Da diversi studi emerge chiaramente che le prestazioni di un'azienda devono essere considerate nell'ambito del paesaggio ad essa circostante e che ci sono considerevoli differenze nella qualità del contributo al paesaggio da parte delle aziende biologiche rispetto a quelle convenzionali. Per valutare in modo oggettivo l'integrazione della gestione agricola con gli obiettivi di conservazione della natura si propone di adottare l'*Indice delle infrastrutture ecologiche (EII)* che corrisponde alla percentuale di superficie aziendale occupata da habitat naturali e corridoi (lineari e non), incluse le strisce inerbite. Questa percentuale deve essere  $\geq 5\%$  della superficie aziendale.

 PARCO NAZIONALE DOLOMITI BELLUNESI	SGA - SGQ ISO 14001:1996 EN ISO 9001:2000	Rev. 02 del 28/12/2006
	<b>Attività Turistiche Oro</b> Requisiti obbligatori	
	<b>P_749_M05_A_ALL01</b>	

#### 4. Gestione ecologica delle strutture ricettive

##### 4.1 Rispetto della normativa edilizia - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).

##### 4.2 Rispetto della normativa per la protezione dall'inquinamento elettromagnetico - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).

##### 4.3 Rispetto della normativa in materia di rifiuti e reflui - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).

##### 4.4 Risparmio energetico e riscaldamento

Più alto è il consumo energetico degli edifici, maggiore è il livello di inquinamento atmosferico prodotto. E' prioritario che il fabbricato sia dotato, a partire dalle caratteristiche del contesto climatico e geomorfologico e attraverso il ricorso a fonti energetiche rinnovabili, non inquinanti e presenti localmente, degli elementi tecnici idonei al raggiungimento di un consumo energetico costantemente controllato e gradualmente in riduzione per il riscaldamento invernale ed il raffrescamento estivo, attraverso l'ottimizzazione del rendimento dell'impianto di riscaldamento, la riduzione delle emissioni, il ricorso a energie rinnovabili, l'utilizzo di sistemi di raffrescamento naturale.

Il primo modo per garantire un significativo risparmio energetico è quello di valutare le caratteristiche fisiche del fabbricato prima che quelle dell'impianto controllando:

- orientamento, forma e distribuzione in rapporto alla radiazione solare;
- tecnologie solari passive impiegate;
- tecnologie solari attive impiegate;
- sistemi di ombreggiamento;
- sistemi di raffrescamento naturale;
- sistemi di ventilazione naturale interna;
- caratteristiche fisico tecniche dei materiali costruttivi;
- inerzia termica e coibentazione nell'involucro edilizio;
- riduzione dello scambio termico invernale ed estivo tra interno ed esterno;
- "smorzamento" e "sfasamento" dell'onda termica giornaliera.

##### 4.4.1 Isolamento termico della struttura (AL, AG, B&B, AC, RI, AP).

Considerando l'andamento climatico della zona in cui si opera è importante applicare tutte le tecnologie possibili per il risparmio energetico attraverso un adeguato isolamento delle pareti esterne con intercapedini o isolamenti. L'isolamento deve riguardare anche le finestre.

##### 4.4.2 Regolare e documentata manutenzione della caldaia (AL, AG, B&B, AC, AP).

La caldaia deve essere sottoposta a manutenzione accurata, che assicuri un rendimento del bruciatore >90% e tenga sotto controllo l'emissione dei fumi in atmosfera. Il proprietario deve assicurare la compilazione del libretto d'uso per le manutenzioni, da parte del tecnico, e la sua conservazione.


##### 4.4.3 Impianto di riscaldamento dotato di un dispositivo di regolazione automatica e termostatica - (AL, AG, B&B, AC, AP).

Il dispositivo deve prevedere la riduzione del riscaldamento nelle ore notturne e la regolazione separata nelle varie sezioni dell'edificio.

##### 4.4.4 Isolamento termico dell'impianto di riscaldamento - (AL, AG, B&B, AC, AP).

Deve essere garantito un isolamento termico sufficiente della caldaia, della cisterna dell'acqua calda e dei tubi del riscaldamento e dell'acqua potabile (isolando l'acqua calda da quella fredda).

##### 4.4.5 Circolazione dell'aria davanti ai termosifoni - (AL, AG, B&B, AC, AP).

 PARCO NAZIONALE DOLOMITI BELLUNESI	SGA - SGQ ISO 14001:1996 EN ISO 9001:2000	Rev. 02 del 28/12/2006
	<b>Attività Turistiche Oro</b> Requisiti obbligatori	
	P_749_M05_A_ALL01	

**4.4.6 Inserimento di un pannello isolante dietro i radiatori posti su una parete esterna - (AL, AG, B&B, AC, AP).**

**4.4.7 Chiusura razionale delle valvole termostatiche – (AL, AG, B&B, AC, AP).**

Chiudere le valvole termostatiche se si tengono le finestre aperte, altrimenti con l'aria fredda esse reagiranno e faranno aumentare la temperatura del radiatore.

**4.4.8 Energia da fonti rinnovabili – (AG, B&B, RI, AL, AC, AP,CA).**

Almeno il 22% del fabbisogno energetico aziendale deve essere assicurato da fonti energetiche rinnovabili, ai sensi della Direttiva 2001/77CE.

**4.4.9 Energia elettrica per riscaldamento da fonti rinnovabili – (AG, B&B, RI, AL, AC, AP,CA).**

Almeno il 22% dell'energia elettrica utilizzata per riscaldare le stanze e l'acqua calda sanitaria deve essere assicurato da fonti energetiche rinnovabili, ai sensi della Direttiva 2001/77CE.

**4.5 Impianti di illuminazione ed apparecchi elettrici**

**4.5.1 Impiego di lampade a risparmio energetico, interruttori ad orario o cellule fotoelettriche per l'illuminazione permanente - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

Il 60% di tutte le lampadine entro un anno dalla richiesta devono avere un'efficienza energetica di classe A ai sensi della Direttiva 98/11/CE.

Qualora non vi sia in dispositivo automatico di spegnimento delle luci nelle stanze, segnalare agli ospiti la necessità di spegnere la luce all'atto dell'uscita dalla stanza.

**4.5.2 Quando necessario, devono essere acquistati apparecchi a basso consumo di energia elettrica e di acqua - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

**4.5.3 Posizionamento frigoriferi e congelatori – (AL, AG, B&B, AC, RI, AP).**

Posizionare frigoriferi e congelatori lontano dalle fonti di calore, inclusi i raggi solari, e ad almeno 10 cm dalla parete, per assicurare sufficiente aerazione al condensatore.

**4.5.4 Regolazione dei frigoriferi in base alle temperature ottimali di conservazione dei diversi alimenti – (AL, AG, B&B, AC, RI, AP).**


**4.5.5 Manutenzione periodica e sistematica degli impianti – (AL, AG, B&B, AC, RI, AP).**

Bastano poche attenzioni per allungare la vita di frigoriferi e congelatori e consentirne un perfetto funzionamento. Le guarnizioni in gomma delle porte devono sempre essere in buono stato e se necessario (usura e scollamento) sostituite. Anche la pulizia aiuta l'efficienza: lo strato di polvere che si deposita sulla serpentina (condensatore) ostacola il raffreddamento e fa aumentare notevolmente i consumi, mentre le fessure di aerazione sul retro degli apparecchi devono essere pulite per consentire una regolare circolazione dell'aria. Gli apparecchi andrebbero infine sbrinati ogniqualvolta lo spessore di ghiaccio sulle pareti interne supera i 5mm (i modelli più moderni sono dotati di sistemi di sbrinamento automatico che impediscono la formazione della brina).

**4.5.6 Condizionamento degli ambienti solo nei casi di reale necessità – (AL, AG, B&B, AC, AP).**

**4.5.7 Cambio dei filtri dei sistemi di aspirazione e condizionamento – (AL, AG, B&B, AC, AP).**

Per tutti i sistemi di aspirazione, aerazione e condizionamento è indispensabile cambiare periodicamente i filtri, non solo per una questione di salubrità interna dell'aria (nei filtri si

 PARCO NAZIONALE DOLOMITI BELLUNESI	SGA - SGQ ISO 14001:1996 EN ISO 9001:2000	Rev. 02 del 28/12/2006
	<b>Attività Turistiche Oro</b> Requisiti obbligatori	
	<b>P_749_M05_A_ALL01</b>	

producono cariche batteriche), ma anche perché filtri vecchi o sporchi comportano un maggior consumo di energia.

#### **4.6 Approvvigionamento idrico e smaltimento delle acque di scarico**

L'acqua è una risorsa tendenzialmente scarsa, e per tale ragione è necessario:

- ottimizzarne l'uso durante il suo intero ciclo di utilizzo, con l'obiettivo di restituire all'ambiente l'acqua consumata nelle condizioni in cui dall'ambiente è stata prelevata;
- favorire il risparmio di acqua potabile in quanto la potabilizzazione dell'acqua richiede un significativo consumo energetico;
- ridurre la quantità prelevata sia alla fonte che in fase di utilizzo;
- garantire il più alto grado di permeabilità dei suoli attraverso la minimizzazione della percentuale di superfici impermeabili previste nell'area;
- utilizzare sistemi (pozzi perdenti, sub irrigazione) che garantiscano l'immissione in falda della maggiore quantità d'acqua piovana.

##### **4.6.1 Dispositivi di autoregolazione del risciacquo nei bagni "pubblici" (AL, AG, CA).**

Nel caso siano installati orinatoi in bagni "pubblici" attinenti al ristorante o all'agriturismo, questi devono montare dei dispositivi di autoregolazione del risciacquo (per esempio bottoni a pressione, cellule fotoelettriche, ma non interruttori a tempo).

##### **4.6.2 Installazione di aeromiscelatori e doccette con dispositivi di arresto – (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

Questi dispositivi vanno installati su docce e lavabi e devono limitare il flusso di acqua a non più di 6 litri al minuto, per cui negli impianti dove la pressione dell'acqua non consente comunque un flusso superiore, diventa praticamente superfluo installarli.

Gran parte dell'acqua consumata in una struttura turistica viene utilizzata nelle stanze ed appartamenti, nelle cucine per lavare stoviglie, alimenti e per l'igiene personale, in lavanderia. L'applicazione di aeratori ai rubinetti di docce, lavandini, bidè consente risparmi che possono sfiorare il 50% dei consumi di acqua.

##### **4.6.3 Cambio degli asciugamani solo su richiesta del cliente – (AL, AG, B&B, AC, AP).**

Questa misura prevede il coinvolgimento e la sensibilizzazione dei clienti e consente di ridurre, oltre all'utilizzo di acqua anche quello di detersivi ed energia elettrica. Gli asciugamani a terra o nel lavandino equivalgono ad una richiesta di cambiarli, quelli sul portasciugamani significano che il cliente è disposto ad usarli più volte. Appositi cartelli o adesivi affissi nei bagni dovranno comunicare agli ospiti l'iniziativa con un linguaggio garbato e coinvolgente.

##### **4.6.4 Cassette per lo sciacquone dotate di dispositivo di bloccaggio – (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

Tali dispositivi fanno sì che l'acqua utilizzata per il risciacquo corrisponda alle reali necessità, riducendo anche al 70% il consumo di acqua. Parallelamente, al momento di acquistare una tazza del WC è utile accertarsi che sia in linea con le norme EU (deve avere il contrassegno CE, che attesta un consumo di acqua di 6 litri).

##### **4.6.5 Manutenzione e controllo periodico dei luoghi di prelievo – (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

Effettuare una manutenzione e un controllo periodico di tutti i luoghi di prelievo (rubinetti, docce, sciacqui del WC, tubi) al fine di perseguire un uso efficiente e razionale dell'acqua. Un rubinetto che non chiude bene può perdere, goccia dopo goccia, da 150 a 180 litri di acqua potabile al mese, una valvola difettosa nel serbatoio del WC fino a 200 litri al giorno. E' quindi importante verificarne il corretto funzionamento e sostituire regolarmente le guarnizioni.



#### **4.6.6 Azioni di sensibilizzazione dei clienti – (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

Promuovere un'azione di sensibilizzazione dei clienti attraverso messaggi semplici ma efficaci, come:

“Lo sapete che in 5 minuti un rubinetto aperto consuma più di 60 litri di acqua potabile? Vi preghiamo quindi di chiudere l'acqua quando vi lavate i denti o vi fate la barba!”

“Sprecare acqua potabile significa sprecare essenza vitale. Vi saremmo grati se voleste riferirci eventuali perdite o altri difetti del sistema idraulico”.

#### **4.7 Pulizia e igiene**

**4.7.1 Impiego di detersivi, disinfettanti e detergenti biodegradabili al 100% – (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

**4.7.2 Uso di carta igienica e asciugamano di carta riciclata, o almeno di carta sbiancata senza cloro – (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

#### **4.8 Riciclaggio e smaltimento dei rifiuti**

**4.8.1 Separazione delle seguenti tipologie di rifiuti: organici, carte e cartone, vetro, plastica, lattine – (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

**4.8.2 Installazione di un separatore di grassi nei casi previsti dalle norme vigenti, o raccolta differenziata degli oli e dei grassi alimentari usati e consegna ai consorzi autorizzati allo smaltimento – (AL, AG).**

**4.8.3 Utilizzo, per quanto disponibili sul mercato locale, di vuoti a rendere e contenitori riciclabili per alimenti e bevande – (AL, AG, B&B, RI).**

**4.8.4 Non utilizzo di confezioni monoporzione – (AL, AG, RI).**

Ciò vale anche per i prodotti utilizzati per l'igiene del corpo.

**4.8.5 Non utilizzo di piatti e posate “usa e getta” – (AL, AG, B&B, RI).**

**4.8.6 Utilizzo di asciugamani di stoffa in rotolone autobloccante nei bagni comuni – (AL, AG, B&B, RI).**

**4.8.7 Utilizzo di carta igienica e salviette di carta ecologica – (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

**4.8.8 Effettuare il compostaggio autonomo dei rifiuti organici – (AG, B&B, AC, AP, CA).**

Questo requisito è obbligatorio per le aziende agrituristiche. Negli altri casi si applica solo se la struttura è dotata di giardino.

### **5. Dotazioni e servizi ricettivi**

#### **5.1 Dotazioni minime per le camere da letto e per ciascun appartamento**

<b>5.1.1 Biancheria da letto</b>	Cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti autorizzati, due asciugamani da bagno per persona – <b>(AL, AG, B&amp;B, AC, AP)</b>
<b>5.1.2 Arredo camera</b>	Letto, armadio con cassetti o armadio e cassetiera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o una poltrona per posto letto,



	almeno due punti luce, un tavolo – <b>(AL, AG, B&amp;B, AC, AP)</b>
<b>5.1.3 Dotazione bagno</b>	Lavabo, WC, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, saponetta, cestino – <b>(AL, AG, B&amp;B, AC, AP)</b>
<b>5.1.4 Attrezzatura pulizia locali (nel caso di unità abitative)</b>	Scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio a disposizione degli ospiti in un luogo facilmente riconoscibile ed accessibile da parte di tutti gli ospiti – <b>(AG, AP)</b>

## 5.2 Servizi minimi garantiti

<b>5.2.1 Cambio biancheria</b>	Cambio biancheria ogni cambio ospite e comunque almeno una volta a settimana – <b>(AL, AG, B&amp;B, AC, AP)</b>
<b>5.2.2 Pulizie</b>	Pulizia ambienti almeno ad ogni cambio ospite – <b>(AL, AG, B&amp;B, AC, AP)</b>
<b>5.2.3 Servizio di prenotazione</b>	Servizio di prenotazione gestito direttamente, nel qual caso è indispensabile che l'operatore sia dotato di telefono con segreteria e di fax, o indirettamente su commissione tramite centri unificati di prenotazione – <b>(AL, AG, B&amp;B, AC, RI, AP)</b>
<b>5.2.4 Telefono ad uso pubblico</b>	Telefono disponibili per gli ospiti sia per effettuare che per ricevere chiamate – <b>(AL, AG, B&amp;B, AC, AP)</b>
<b>5.2.5 Bagno per portatori di handicap</b>	Presenza di un bagno accessibile ai portatori di handicap, laddove previsto dalla legislazione vigente per le diverse tipologie di struttura turistica, realizzato conformemente alle normative vigenti. – <b>(AL, AG)</b>
<b>5.2.6 Segnalazione stradale dell'azienda</b>	Cartelli segnaletici dell'azienda lungo le principali vie di comunicazione ed all'esterno della struttura – <b>(AL, AG, B&amp;B, AC, AP)</b>

## 5.3 Formazione del personale **(AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA)**.

Deve essere previsto un calendario di formazione periodica del personale che presta servizio nelle camere e di pulizia.

## 6. Servizi turistici

### 6.1 Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale – **(AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA)**.


L'azienda mette a disposizione degli ospiti in locali comuni, materiale informativo turistico da consultare e culturale sul territorio circostante, quale: pubblicazioni sui luoghi di interesse da visitare; pubblicazioni sui servizi turistici (e non) disponibili nella zona; elenco delle manifestazioni ed iniziative culturali del periodo nell'area; prodotti, botteghe e ristoranti tipici; manuali naturalistici per l'osservazione della natura; percorsi naturalistici, storici, culturali; etc.

## 7. Ristorazione

### 7.1 Introduzione nell'offerta ristorativi di almeno 4 prodotti certificati "carta qualità", adeguatamente segnalati – **(AL, AG)**.

Nell'offerta ristorativa vengono introdotti almeno quattro prodotti locali che siano in possesso del logo "Carta qualità" del Parco. I prodotti potranno essere proposti nella ristorazione sia tal quali, sia impiegati come ingredienti nella preparazione dei piatti e vanno scelti tra le seguenti tipologie:

- Ortaggi;
- Legumi (Fagiolo di Lamon e Fagiolo Gialet);

 PARCO NAZIONALE DOLOMITI BELLUNESI	SGA - SGQ ISO 14001:1996 EN ISO 9001:2000	Rev. 02 del 28/12/2006
	<b>Attività Turistiche Oro</b>	
	Requisiti obbligatori	
	P_749_M05_A_ALL01	<b>Pag. 9 di 10</b>

- Frutta (mele, noci e marroni);
- Formaggi (Nostrano grasso, Nostrano semigrasso, Schiz), Burro di malga;
- Orzo Agordino;
- Salumi e carni lavorate (Salame bellunese, Soppressa bellunese, Figadet, Pendole, carne de Fea Afumegada, Bondiola);
- Carne di pecora (razza Alpagota e Lamonese);
- Miele;
- Trasformati di frutta;
- Pane, prodotti da forno e dolciari.

I prodotti con il logo “Carta qualità” vanno adeguatamente segnalati nel menu.

**7.2 Per le preparazioni gastronomiche a base di ortofrutta o carni, impiegare prevalentemente prodotti freschi - (AL, AG, RI).**

**7.3 Il menù presenta pietanze tipiche, che vanno adeguatamente segnalate - (AL, AG, RI).**

**7.4 Nel menù devono essere regolarmente inseriti piatti vegetariani - (AL, AG).**

**7.5 Introduzione nella prima colazione di almeno due prodotti certificati “Carta qualità”, adeguatamente segnalati - (AL, AG, B&B)**

## **8. Trasporti e viabilità**

**8.1 Disponibilità degli orari dei servizi di trasporto pubblico - (AL, AG, B&B, AC, AP, CA).**

Informare i clienti sui servizi di trasporto pubblico disponibili sul territorio, appendendo all'interno della struttura gli orari dei mezzi (bus e treno).

**8.2 Al momento della prenotazione o sugli opuscoli, i clienti vengono informati sulle possibilità di arrivare coi mezzi pubblici - (AL, AG, B&B, AC, AP, CA).**

**8.3 Pavimentazione permeabile nelle aree di parcheggio - (AL, AG, B&B, AC, AP, CA).**

Se il terreno su cui sono ricavati il parcheggio o il piazzale di accesso non sono asfaltati o cementati, l'acqua piovana può penetrarvi in profondità senza finire nella rete fognaria. Questo riduce il carico idrico sui depuratori, e garantisce una migliore alimentazione e conservazione delle falde acquifere ed un rallentamento del corso delle acque dalla montagna al mare.

**8.4 Non viene utilizzato sale antighiaccio anche nel periodo freddo - (AL, AG, B&B, AC, AP, CA).**

Il sale, cosparso sul terreno, non solo nuoce all'ambiente, ma aggredisce chimicamente la vernice delle carrozzerie delle automobili e le tappezzerie interne. Tutti questi inconvenienti si possono prevenire usando pietrisco o ghiaia.

**8.5 Le aree di sosta e parcheggio (se private) sono ombreggiate con alberature - (AL, AG, B&B, AC, AP, CA).**

**8.6 I parcheggi sono confinati in aree dedicate - (AL, AG, B&B, AC, AP, CA).**

## **9. Comunicazione interna ed esterna sulla “Carta della Qualità del PNDB”**

**9.1 Formazione del personale interno - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

 PARCO NAZIONALE DOLOMITI BELLUNESI	SGA - SGQ ISO 14001:1996 EN ISO 9001:2000	Rev. 02 del 28/12/2006
	<b>Attività Turistiche Oro</b> Requisiti obbligatori	
	<b>P_749_M05_A_ALL01</b>	<b>Pag. 10 di 10</b>

I responsabili della struttura formano il proprio staff sui contenuti della carta della qualità e sulle motivazioni che spingono la direzione ad impegnarsi in campo ambientale, anche in considerazione della localizzazione privilegiata all'interno del Parco o nei territori limitrofi. Il passaggio ad Ecolabel richiede una formazione del personale anche sul marchio ecologico comunitario di qualità ambientale.

**9.2 I fornitori e i terzisti vengono informati sui contenuti della “Carta Qualità” – (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

**9.3 I clienti vengono informati sulla “Carta Qualità” - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**  
Informare gli ospiti della struttura sui criteri relativi alla “Carta di Qualità”, anche in considerazione della localizzazione privilegiata all'interno del Parco o nei territori limitrofi. Comunicare ai turisti l'esistenza della carta quale fattore di eccellenza segnalandola in bacheche pubbliche, nelle stanze adibite all'accoglienza o nella cartellonistica. Il passaggio ad Ecolabel richiede d'informare adeguatamente il cliente anche sul marchio ecologico comunitario di qualità ambientale e sugli obiettivi ambientali da raggiungere.

**9.4 La percezione e i suggerimenti dei clienti sull'introduzione della “Carta” vengono adeguatamente raccolti - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

**9.5 E' esposta la carta tematica del PNDB - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

**9.6 Sono fornite informazioni sulle escursioni nel PNDB - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

**9.7 Si espone ed è in vendita il materiale del PNDB - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

**9.8 Si espongono i depliant informativi su ricettività, ristorazione e produttori di Carta Qualità - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

**9.9 Si espongono immagini e poster dell'area protetta - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

**9.10 Il personale viene formato sul miglioramento della qualità e sulla conoscenza dei valori del Parco attraverso la partecipazione ai corsi organizzati dall'Ente - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

**9.11 Definizione politica ambientale e programma d'azione - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

Il passaggio ad Ecolabel richiede di definire una politica ambientale ed un programma di azione simile a quella prevista dalla certificazione ambientale ISO 14001 e/o Regolamento EMAS.

**9.12 Dati sul consumo di energia e di acqua - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

Il passaggio ad Ecolabel richiede di elaborare un bilancio ambientale d'impresa ovvero un'Analisi Ambientale Iniziale come prevede il Regolamento EMAS.

**9.13 Altri dati da rilevare - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**

Il passaggio ad Ecolabel richiede di elaborare un bilancio ambientale d'impresa ovvero un'Analisi Ambientale Iniziale come prevede il Regolamento EMAS.

**9.14 Informazioni da riportare sul marchio di qualità ecologica - (AL, AG, B&B, AC, RI, AP, CA).**