

Dél-Dunántúli Ökoturisztikai Klaszter

Ökoturisztikai Minősítési Rendszer



2013. december 20.

Tartalomjegyzék

I. Bevezetés	3.
II. Nemzetközi kitekintések	5.
II.1. Termékek és szolgáltatások környezetbarát védjegyei	5.
II.2. Eco-Romania	6.
II.3. Das Österreichische Umweltzeichen	7.
III. Magyarországi kitekintések	8.
III.1. Eco-Route	8.
III.2. Környezetbarát termékek minősítése	8.
III.3. Erdészeti erdei iskolák minősítése	9.
III.4. Ökominősítés Magyarországon	9.
III.4.1. Ökoporta-minősítés	10.
III.5. Egyéb minősítések	11.
III.5.1. Borút minősítés	11.
III.5.2. VinTour projekt	11.
III.5.3. Falusi szálláshelyek minősítése	11.
III.5.4. Patkós minősítés	12.
IV. Dél-dunántúli ökoturisztikai minősítési rendszer	13.
IV.1. Szálláshelyek minősítése	13.
IV.2. Gasztronómiai szolgáltatók minősítése	20.
IV.3. Programok, rendezvények minősítése	28.
V. Minősítés menete	35.
V.1. Alapvető követelmények	35.
V.2. Alapfeltételek	35.
V.3. Szükséges kritériumok	36.
V.4. Ajánlott kritériumok	36.
V.5. Minősítés védjegye	37.
Irodalomjegyzék	38.

I. Bevezetés

„Magyarországon a turizmus az egyik olyan iparág, amelyre igaz az, hogy a világpiacon jelentős és egyre növekvő kereslet van a termékei iránt, az országnak pedig jók az adottságai a kereslet kielégítésére.”¹

Ahhoz azonban, hogy a turizmus fejlődése a remélt pozitív következményekkel járjon, és hosszútávon fenntartható legyen, tudatos tervezésre van szükség.

A tervezés célja minden esetben összetett:

Feladata a különböző típusú turisták eltérő igényeit magas szinten kielégíteni képes szolgáltatások kialakítása, a működés kereteinek megteremtése; a turizmusfejlődés és a látogatóforgalom negatív fizikai, társadalmi-kulturális és gazdasági hatásainak megelőzése, csökkentése vagy megszüntetése; illetve a lehetséges pozitív hatások erősítése.

Becslések szerint az ökoturizmus, mint piaci szegmens részesedése a turizmus piacán 1-9%. Európában a természet és a kultúra szoros kapcsolatban állnak egymással, ennek eredményeként a falusi turizmus gyakran kötődik az ökoturizmushoz, illetve a két turizmusforma gyakran nem válik el élesen egymástól. Európában a természeti tájakhoz mindig kapcsolódik az ember, a helyi közösség is. Az utazási motivációk tekintetében Európában jelenik meg a legnagyobb arányban a természet, ezért a kontinensen az ökoturizmus kiemelt szerepet kaphat. A fejlesztéseknél kiemelték az öko-standardok, ökomárkák, támogatják a kis- és középvállalkozásokat, illetve fontos feladatok a területrendezés és területfejlesztés.

A turizmus növekedéséhez jó alapot biztosítanak a magas fejlettségi szint, a sok helyen működő decentralizált állami szervezetek, érintetlen falusi közösségek megléte és a kisvállalkozásokból álló gazdasági struktúrák.

¹ [Lengyel Márton 1995]

Napjainkban a tiszta környezet, a természeti és a kulturális értékek élvezhetősége az egyik legfontosabb szempont a turisták számára. Nemzetközi példák bizonyítják, hogy az ökoturisztikai szolgáltatások többsége jövedelmező, és a tömegturizmushoz képest nagyobb fajlagos bevételt jelent a fenntartók, üzemeltetők számára.

A vendéglátás jelentős része, a kapcsolt szolgáltatásokkal együtt a szálláshelyekhez kötődik, így a legtöbbet ezen a területen lehet tenni az ökoturizmus térhódításáért.

Az ökoturizmus gyakran vezetett túrákat foglal magában, ezzel összefüggésben szükség van vezetőkre, kalauzokra a természetben. Egy-egy térség turistái sokszor nem tudnak eltartani főállású túravezetőt, így az a legjobb megoldás, ha az ökoturizmusban résztvevő szolgáltatók szereznek túravezetői ismereteket, és helyi tudással felvértezve vállalnak idegenvezetést.

A már működő boltok szélesíthetik kínálatukat azokkal a portékákkal, amelyekre a turisták, azon belül is elsősorban az ökoturisták kíváncsiak lehetnek. Így beszerezhetnek helyi termékeket, különösen tájjellegű élelmiszereket és italokat, kézműves termékeket, művészeti tárgyakat.

A minősítő rendszerek és a hozzájuk kötődő védjegyek, logók használata különösen fontos az ökoturizmus marketingjében, hiszen az ökoturisták ezek alapján tudnak választani a lehetséges célpontok, termékek, szolgáltatók és programok között. A fent felsorolt tények és tendenciák ismeretében szükségessé vált egy egységes ökoturisztikai minősítési rendszer kialakítása, melyben az ökoturizmust közvetlenül és közvetetten kiszolgáló vállalkozók egységesen csatlakozhatnak.

A most elkészített tanulmány alapját nemzetközi és hazai minősítési példák adják, kiemelten kezelve az osztrák „Umweltzeichen”- minősítést, amely elsősorban a szálláshelyekre, vendéglátóipari egységekre, valamint az utazási ajánlatokra terjed ki. A tanulmány összefoglalója a mellékletben olvasható.

II. Nemzetközi kitekintések

II.1. Termékek és szolgáltatások környezetbarát védjegyei (ökológiai védjegyek)

A 80-as években a fenntartható politika, a környezetvédelmi és zöld elvek előtérbe kerülésével megjelentek a szálláshelyek és turisztikai termékek ökológiai szempontok alapján meghatározott minősítési rendszerei.

Ezek a védjegyek más-más kritériumok szerint ugyan, de mind azt tanúsítják, hogy az adott szolgáltató az ökológiai elveknek megfelelő minőségű. Ezt a minőséget, hasonlóan a bioélelmiszerekhez, a szolgáltatások terén is értéklik a vendégek. A védjegy a vendég felé garancia a minőségre, a szolgáltatónak kiváló eszköz, hogy elérje majdani vendégeit, és segítségével a turizmus a környezeti nevelést is segíti.

Világszerte több mint száz öko-védjegy létezik turisztikai termékeket illetően, csak Európában több mint ötven. Ezek nagy változatosságot mutatnak a minősített szolgáltatások, feltételrendszerük, birtokosaik, költségeik és piaci hatékonyságuk szerint is.

Az Európai Unió csatlakozás után pedig automatikusan életbe lépett az uniós ökocímke (az úgynevezett EU-flower vagy EU-virág), amely szintén megszerzhető idegenforgalmi szálláshelyek számára is.

Az EU-virág az Unió régebbi tagállamaiban valóban jól ismert, és a minőségi garanciákon túl piaci értéke is van azok számára, akik megszerzik. Ezek a védjegyek egyelőre itthon nem terjedtek el.

A nemzetközi szinten nehéz eligazodni a rengeteg ökocímke között, emellett a legtöbbször korlátozott az ismertsége. A problémára válaszul született 2004-ben, Európa legnagyobb zöld- és ökoturizmussal foglalkozó

kiállítás a „Reisepavillon” alkalmával a „VISIT” kezdeményezés, amely közös védjegyet alkotott a különféle ökocímkéknek. A csatlakozáshoz a pályázó védjegynek teljesíteni kell a szervezet feltételeit. Jelenleg a luxemburgi, svájci, holland, francia-dán, olasz és lett turisztikai ökocímke tagja a csoportnak.²



² Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. Őze Domonkos



Magyarországon 1993 őszén hozott határozatot a Kormány a környezetbarát termékeket megkülönböztető tanúsító rendszer létrehozásáról.

Hazánk uniós csatlakozásával közvetlenül hatályba lépett az EU öko-címke rendelete és bevezetésre került az Unió öko-címke termékminősítő rendszere. Az uniós alapelvek átvétele jogharmonizációs kötelezettséggel járt a nemzeti környezetbarát minősítő rendszerrel való koordináció és kooperáció megteremtésére.³

II.2. Eco-Romania - a román minősítési rendszer

Európában az egyik említésre méltó rendszert Románia Ökoturisztikai Szövetsége dolgozta ki, a világon elsőként létrejött, ausztrál ökoturisztikai akkreditációs rendszer (Ecotourism Association of Australia) figyelembevételével.



A román ökoturisztikai minősítési rendszer három fő csoportba sorolja a szolgáltatókat:

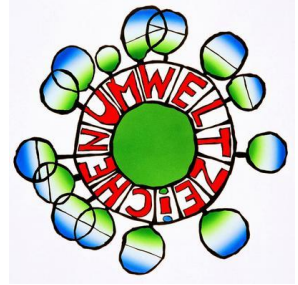
- tour-operatorok vagy vezetők által szervezett ökoturisztikai programok/túrák
- vidéki és természetes környezetben szervezett kis kapacitású szálláshelyek (öko-házak és vendégházak max. 25 szobával)
- öko-desztinációk (egy vagy több község természetes környezetben)

A román minősítő rendszer fő célja a természet megóvása, valamint a falvak/városok fenntartható fejlesztése turizmus által.

³ Környezetbarát Termékek Nonprofit Kft.

II.3. Das Österreichische Umweltzeichen – az osztrák ökocímke

Az osztrák öko-címkét 1990-ben a Mező- és Erdőgazdálkodási, Környezetvédelmi és Vízügyi Minisztérium (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft) kezdeményezésére alapították.



A címkét Friedensreich Hundertwasser tervezte, amelynek mind a színes, mind a fekete-fehér változatai védjegyoltalom alatt állnak. A címke szimbolikusan ötvözi a föld, a víz, a levegő és a természet kapcsolatát: középpontban a Föld, melyet beborítanak a színes fák és a felirat Umweltzeichen (környezetbarát védjegy).

Az öko-címkével megjelölt termékek a teljes életciklusuk (erőforrás-felhasználás, gyártás, használat, hulladékká válás) során kíméletesen fogyasztják a szűkösen rendelkezésre álló természeti erőforrásokat. Ezek a termékek egy felülvizsgálaton esnek át, ahol szigorú minőségi és környezeti kritériumoknak kell megfelelniük. A független vizsgálóintézmények szakvéleménye alapján az öko-címkével jelölt termékek magas minőségi és környezetvédelmi követelményeket teljesítenek.

Az osztrák öko-címke kérelmezője lehet természetes vagy jogi személy, feltéve, hogy a gyártó- vagy forgalmazási helye az EU-n belül van. Jelenleg 44 termékkategóriában lehet pályázni a védjegy elnyerésére. A megszerzésére irányuló kérelmet a Fogyasztótájékoztatási Egyesülethez (Verein für Konsumenteninformation VKI) kell benyújtani. A kérelmező vállalatok egy független, képesített vizsgálóállomást kérnek fel termékeik, illetve szolgáltatásaik felülvizsgálására.

Ha a termék teljesíti az előírt kritériumokat, akkor a Minisztérium egy 1 éves címkehasználati szerződést köt a vállalattal. A szerződés tartalmazza a címkét használó jogait és kötelezettségeit, különösen a kritériumok betartását és a reklámozási feltételeket.

III. Magyarországi kitekintések

III.1. Eco-Route: Út a fenntartható vidékfejlesztésig az ökoturizmus minősítésén át

A Nemzetközi Ökoturisztikai Társaság 1992-ben megfogalmazott definíciója szerint az ökoturizmus „olyan felelősségteljes utazás a természetbe, amely megőrzi a környezetet, és fenntartja az ott élők jó közérzetét.” Azért, hogy az ökoturizmus területén a legjobb eredmények szülessenek, az ilyen jellegű tevékenységet folytató cégeknek, valamint az őket támogató vidéki lakosságnak szüksége van olyan speciális képességekre és kompetenciákra, amelyekkel biztosítani tudják a megfelelő színvonal elérését.

Az ECO-ROUTE (az angol „A Route to Sustainable Rural Development through Ecotourism Labelling” kifejezésből eredő mozaikszó) az Európai Bizottság Leonardo da Vinci program által finanszírozott, 2003 októberétől 2005-ig futó kísérleti projekt volt, amelynek célja, hogy a vidéki lakosságot érzékennyé tegye és ösztönözze az ökoturizmus minőségének fejlesztésére. A régióban lévő ECO-ROUTE partnerek arra törekedtek, hogy fejlesszék az ökoturisztikai tevékenységeket, és hogy tréningeken vegyenek részt az ökoturisztikai minősítés alkalmazása érdekében.

III.2. Környezetbarát termékek minősítése

A világon először 1977-ben a Németországban jött létre környezetbarát termék minősítő szervezet. Az NSZK után Kanada, Japán, Norvégia, Svédország, Ausztria, Franciaország hozott létre hasonló megfelelőség -tanúsító rendszert. Az utóbbi években a világ minden táján egymás után alakultak a nemzeti tanúsító intézmények. Az Európai Unió 1992-ben hozta létre a saját egységes terméktanúsító rendszerét.

Magyarországon 1993. szeptember 9-én a Kormány határozatot hozott a környezetbarát termék megkülönböztető, megfelelőség-tanúsító rendszer létrehozására. A határozat értelmében - a hasonló gazdasági és politikai helyzetben lévő országok közül elsőként hazánkban - a Környezetvédelmi és Területfejlesztési Minisztérium megalapította a Környezetbarát Termék Közhasznú Társaságot, melynek feladata a minősítő-tanúsító rendszer

koordinálása és működtetése. A pályázónak egy 55 pontból álló minősítési feltételrendszernek kell megfelelnie, majd a nyertes pályázóval a társaság védjegyhasználati szerződést köt, melynek szintén számos, szigorú feltétele van.

III.3. Erdészeti erdei iskolák minősítése

Az erdészeti erdei iskolák a programjaik rendszere, tartalmi teljessége, minősége, mennyisége, valamint az általuk biztosított kiegészítő szolgáltatások (szállás, étkezés) tekintetében rendkívül eltérőek. Emiatt felvetődött, hogy az egységes követelményrendszer egyes elemei ne általános érvénnyel, hanem eltérő működési kategóriákba sorolás mellett kerüljenek meghatározásra.

Ennek jegyében az erdészeti erdei iskolák három kategóriája került meghatározásra:

- A.** Kategóriás Erdészeti erdei iskola – Bentlakásos (teljes körű szolgáltatást nyújtó)
- B.** Kategóriás Erdészeti erdei iskola - Oktatóhely (részleges szolgáltatást nyújtó)
- C.** Kategóriás Erdészeti erdei iskola – Hátizsákos (erdőpedagógiai foglalkozásokat lebonyolító erdészeti erdei iskola)

A minősítési rendszerben elsőbbsége van az erdőpedagógiai oktató, nevelő tevékenységhez kapcsolódó kritériumoknak. A vizsgálat tárgyát a működés tárgyi-, személyi-, és szervezeti feltételei, valamint a megvalósított erdőpedagógiai tevékenység tartalmi, és módszertani jellemzői képezik. Az erdészeti erdei iskolák a szolgáltatás teljessége, rendszeressége, mennyisége alapján a fenti 3 kategóriában minősítendőek.

III.4. Ökominősítés Magyarországon

Magyarországon is indokolt ökológiai minősítési rendszer kidolgozása szolgáltatókra, külön figyelemmel a vendéglátó biogazdálkodókra. Erre jó szándék van a Magyar Biokultúra Szövetség és a FATOSZ részéről. Az új rendszer követelményeit érdemes az ökológiai szemléletű szolgáltatók helyzetéhez igazítani, hogy mindazok részesülhessenek előnyeiből, akik hitelesen jelenítik meg az ökológiai vagy tradicionális értékeket a vendégeik előtt. A legtöbb minősítési rendszertől eltérően tehát nem egy technológiákra alapozott

követelményrendszerrel kell előállni, hanem egy olyanal, amely az ökológiai kialakítás és szolgáltatások, a turizmus értékformáló szerepének fejlődését garantálja a vendéglátóhelyen. Az a biogazda, aki szálláshelyet tart fenn, okkal lehet részese egy ilyen turisztikai szolgáltató közösségnek.

További fontos tulajdonsága a hatékony minősítési rendszernek, hogy az utazási piacon érzékelhető előnyhöz juttassa a vendéglátót. Ehhez szükséges a minőségi szálláshelyek és ökoturisztikai programot nyújtó szolgáltatók kiemelt megjelenítése a szabadidejüket tervező turisták körében mind belföldön, mind külföldön.

Európában a szállásfoglalások terén ma már elsőbbséget élveznek az internetes információforrások és foglalási rendszerek. Ezek garantálják a távolról érkező vendégeknek a lefoglalni kívánt szálláshelyek minőségét, és fotókkal, leírásokkal illusztrálják majdani pihenőhelyük adottságait.

III.4.1. Ökoporta-minősítés

Az ország első Környezetbarát Vendégfogadó – Ökoporta hálózata kezdte meg működését a Dél-Dunántúlon. A rendszert a Baranya Megyei Falusi Turizmus Szövetség építette ki a Norvég Civil Támogatási Alaptól elnyert támogatás felhasználásával. Az ilyen jellegű, magánfogadókra alapozott ökoporta rendszer a világban is egyedülállónak számít. A minősítésbe elsődlegesen a régió védett területeihez – nemzeti parkok, tájvédelmi körzetek, természetvédelmi területek – kapcsolódó települések szolgáltatóit vonták be, azokat, akik minősített falusi turizmus szálláshellyel rendelkeznek, illetve már bejegyzett falusi és agroturisztikai szolgáltatók.



A rendszerhez kapcsolódó vendéglátóhelyeknek számos fejlesztést is végre kellett hajtaniuk, hogy megfeleljenek a minősítő rendszerben meghatározott feltételeknek. Ugyanis a szállás és a környezet falusias jellege mellett olyan plusz szolgáltatásokat is nyújtaniuk kell, mint például természeti látnivalókhoz kapcsolódó programok, s ehhez kapcsolódó kiadványok - térkép, túraajánló, tanösvények listája -, valamint helyi termékek – élelmiszerek, kézműves termékek – ajánlása, valamint természetbarát megoldások alkalmazása.

III.5. Egyéb minősítések a turizmus területén

III.5.1. Borút minősítés

A Villány-Siklósi Borút – az ország első borútja – saját minősítési rendszerét 1996-ban alkotta meg. A követelmények kizárólag a borúti szolgáltatókra vonatkoznak. A minősítés tárgya: nyitva tartás, vendégfogadás, felszereltség, információ átadás képessége, a borkóstolás és borértékesítés feltételeinek vizsgálata.



III.5.2. Vintour-projekt

A VinTour az első magyar kezdeményezésű és fejlesztésű INTERREG IIIc-s projekt, melyet a Dél-Dunántúli Regionális Fejlesztési Ügynökség dolgozott ki. Megbízható, azonos szolgáltatási minőséget biztosító borutak európai hálózatának megteremtése volt a cél. Először a partner



régiók borútjai minősítési rendszereinek összehasonlító elemzése történt meg, közösen kidolgozott, koherens indikátorok és módszerek alapján, külső szakértők bevonásával. Az elemzés alapján tanulmány készült egy közös rendszer bevezetésének lehetőségéről, módszereiről. A partnerrégiók borút szervezeteinek véleményezését követően meghatározásra kerültek a szolgáltatások minősítésének kritérium rendszerei, mely a borutak által közösen jóváhagyott Borúti Chartát alkotnak. Minősítési védjegy került megtervezésre és legyártásra.

III.5.3. Falusi szálláshelyek minősítése

A falusi szálláshelyek színvonala „napraforgó” minősítés szerint határozható meg. A minősítés egytől négy napraforgóig terjed. 1 napraforgó minősítést kap a komfort nélküli, egyszerű felszereltség, sátorhely nomád kialakítással. 2 napraforgó szerényebb felszereltséget, közösen használt mellékhelységeket, étkező- és konyha használatot jelent.



3 napraforgót a vendégek számára elkülönített mellékhelységekkel, étkezővel, konyhával és társalgóval, pihenőkerttel felszerelt vendéglátóhelynek adnak. 4 napraforgó jár az elkülönített, saját mellékhelységekkel, jól felszerelt szobákkal, étkezővel, társalgóval, konyhával és kerti bútorokkal és pihenőkerttel ellátott szállásért. A parkolás biztosítása minden napraforgó minősítésnél szükséges.

A minősítés módja a FATOSZ szakembere által, minősítési díj ellenében végzett kategóriába sorolási eljárás, amely a tagság alapját is képezi. Az ilyen módon minősített szálláshelyek annyiban különböznek a tagságba nem tartozó, önminősített szálláshelyektől, hogy a FATOSZ, mint ismert szakmai szervezet felelősséget is vállal tagjaiért. Ez egyfajta minőségbiztosítást jelent a leendő vendégek számára, a vendéglátóknak pedig egyfajta marketing eszközt biztosít. A minősítés 5 évre szól, ami azt jelenti, hogy ezt követően újra kell minősíteni a szálláshelyet! (45/1998. (VI.24.) IKIM. rend. rend. 3. § (2)).

III.5.4. Patkós minősítés

Magyarországon a lovas turisztikai létesítmények szolgáltatásaik számától, jellegétől és színvonalától függően egytől öt patkós



minősítő jellel vannak ellátva. A minősítés része a lovas turizmusban résztvevő lovak alkalmassági vizsgája, amelyet a világon egyedülállóan alkalmaz a Magyar Lovasturisztikai Szövetség. A minősítési szempontok között szerepel a környezeti szempontok figyelembevétele, a lovak tartásával, alkalmasságával kapcsolatos szempontok, a lovas szolgáltatással kapcsolatos szempontok, a személyi tényezők, valamint az egyéb programlehetőségek.

IV. Dél-dunántúli ökoturisztikai minősítési rendszer

IV.1. Szálláshelyek minősítése

1. Környezet

a. Alapfeltétel:

A szolgáltató a régió országos vagy helyi védettségű természetvédelmi terület vagy természeti érték közelében fekszik.

b. Szükséges:

1. Az épületek, kerti építmények tájba illőek, harmóniát sugározva olvadnak be az őket körülvevő táji és épített környezetbe. Anyagukat és építészeti-gépészeti megoldásaikat, passzív és aktív energiatakarékos megoldásokat alkalmaz.
2. A vendégfogadó környezet rendezett, virágos. A szolgáltató kimutatható módon törekszik a természetes növényzet biodiverzitásának és tájfajta megőrzésére, azok hiánya esetén telepítésére, illetve a már meglévő egzóták szakszerű ápolására, törekszik a közvetlen környezetében, kertjében lévő természeti értékek szakszerű bemutatására.
3. A kerti bútorok harmonikusan illeszkednek az épület stílusához, a szolgáltató által megfogalmazott öko-barát elvekhez, anyagukban, formavilágukban magukon hordozzák ízléses módon a hely szellemiségét, a környező táj kisugárzásával, a helyi hagyományokkal szinkronban vannak.
4. A kertápolás öko-barát megoldásokkal, lehetőleg vegyszerek használata nélkül történik.
5. A szolgáltató a vendégfogadásra szánt területen és annak közvetlen környezetében törekszik a károsanyag-kibocsátásból származó anyagok környezetbe való kikerülésének megakadályozására, illetve a kikerült szennyeződés környezetbarát módon való felszámolására.
6. A szolgáltató és környezetében végzett beavatkozások során, a szolgáltató törekszik a természetes élőhely, sokféleség megőrzésére, a védett értékek megóvására.
7. A szolgáltató törekszik a háttérzaj minimalizálására.
8. Komposztálást végez vagy más ökológiai módon kezeli a zöldhulladékot

c. Ajánlott:

1. Részt vesz virágosítási és településszépítési akciókban (pl. Virágos Magyarországért)
2. Honos növényfajtákat, kultúrnövényeket termeszt
3. konyhakertben biotermelést folytat
4. Madárbarát kert kialakítása (honos madarak számára fészekodú kihelyezés, költési időszakban azok megfigyelése, nyári időszakban madáritató megfelelő helyre történő kihelyezése és rendszeres

- feltöltése, téli időszakban téli kerti madárvendégek rendszeres, szakszerű etetése).
5. Tájéftja, őshonos gyümölcsfák telepítése, gondozása, bemutatása, azok gyümölcsseinek feldolgozása, illetve a kinyert termékek kóstoltatása, vendégasztalra rakása.
 6. Vegyszermentes termeléssel konyhakerti zöldségek, fűszernövényeket előállítása bemutatása.
 7. Megfelelő mennyiség és szolgáltatási hajlandóság esetén a megtermelt zöldségek, fűszernövények előkészítése, feldolgozása, vendégasztalra rakása.
 8. Falusi vendégasztala szezonális, a helyi termékek sorában egyéb erdei terméket, vadontermő növényeket, gyümölcsöket is kínál.
 9. A dekorációban természetbarát módon gyűjtött erdei „termékeket”, és a helyi kultúrát idéző tárgyakat is használ.

2. Ökotudatos menedzsment

a. Alapfeltétel:

1. A szolgáltató folyamatosan tartja a kapcsolatot az ökoturisztikai szervezetrendszerrel (pl, ökoklaszter, DDNP), környékbeli turisztikai szolgáltatókkal, egyéb szakmai szervezetekkel, illetve egyéb környezetvédelmi, fenntartható fejlődéssel foglalkozó szervezetekkel.
2. Ismeri a környezete turisztikai, gasztronómiai, helyi termék alapú kínálati elemeit, ezen információkat elérhetővé teszi a vendégei számára.

b. Szükséges:

1. Méri a vendégelégedettséget.
2. Törekszik a papírhasználat minimalizálására.
3. A szolgáltató környezetvédelmi programja vendégbarát nyelvezeten elérhető, a vendégek erről tájékoztatást kapnak.
4. A szolgáltató rendelkezik fenntartható, hosszú távra vonatkozó üzletpolitikával, ökomarketing stratégiát alkalmaz.
5. az internetes és egyéb kommunikációs felületeken való tájékoztatás szellemisége megfelel a fenntartható turizmus elveinek, tartalmazza a helyi értékeket is.
6. Minden alkalmazott ismeri az ökológiai lábnyom fogalmát és tevékenységével segíti a minimalizálását.
7. A szolgáltatók (tulajdonos és alkalmazottai) környezettudatosan végzik munkájukat és ezt át tudják adni a vendégeiknek, folyamatosan fejleszti ez irányú tudásukat.

c. Ajánlott:

1. Ökocímkével rendelkezik.
2. Bekészítés esetén környezetbarát és/vagy hagyományos technológiával, helyi alapanyagból előállított, illetve biológiailag értékes, helyi élelmiszer alapú szóróajándékokat helyez el.

3. Alkalmazottakat környezettudatosan képeztetni, és aktívan hozzájárul a vendégfogadásban részt vevő kollegái környezettudatosságának formálásához.
4. Évente képzéseket szervez egészségügyi, környezeti, biztonsági kompetenciáik fejlesztésére is.
5. Vendégek számára idegennyelvű információt tud adni. Törekszik a külföldi vendégek anyanyelvén, illetve valamely világnyelven való minőségi kiszolgálására, hasznos, élő információval való ellátására.
6. Környezetvédelmi bemutatót, előadást tart a vendégek környezetbarát szemléletének elősegítése érdekében. A szolgáltató a vendéigények figyelembevételével, a természet,- illetve környezetbarát alapelveket tükröző programokat ajánl, illetve szervez, vagy bonyolít. Saját környezetében e téren jó példával jár elő.
7. Részt vesz térségi vagy régiós összefogásban, a környezet megóvása érdekében Törekszik a vendégfogadási környezetét érintő környezet, illetve természetvédelmi akcióprogramokon való részvételre, ilyeneket kezdeményez illetve kapcsolódási pontokat keres a természetvédelmi, környezetvédelmi állami és civil szervezetek szemléletformálási, bemutatói programjaihoz.
8. Tagja egy környezetvédelemmel, természetvédelemmel vagy környezeti neveléssel foglalkozó helyi civil szervezetnek.
9. Rendezvényeket szervez jeles napokon, pl. Állatok Világnapja, Föld Napja, Felelős Turizmus Világnapja, Víz Világnapja, Nemzetközi Gyalogló Nap, Takarítás világnapja
10. Ha a területen többféle célú vállalkozást üzemeltet, mindegyik megfelel az ököminősítés rendszerének.
11. Ha a területen boltot, büfét üzemeltet előnyben részesíti a helyi, Fair-trade terméket, minimalizálja az eldobható csomagolást (pillepalackot, tetrapackot különösen), nem kínál egészségtelen italokat (különösen energiaiitalokat)
12. Törekszik arra, hogy a vendégeknek nyújtott programok és szolgáltatások nem megújuló forrásból származó energiaigénye minimális legyen.

3. Beruházások, építkezések, berendezések kialakítása

a. Alapfeltétel:

1. Amennyiben építési munkálatok szükségesek, a szolgáltató az építőmunkásokat értesíti a terület természeti értékeiről és azok megóvására irányuló intézkedésekről.
2. Építkezés esetén minél nagyobb arányú környezetbarát terméket használ fel. Berendezés esetén valamilyen formában bemutatja a helyi értékeket. A lakberendezés során létrehozna egy felületet, ahol a helyi természeti és kulturális értékeket bemutatják.

3. Az épületek és létesítmények tervezésekor és a beruházások teljes idejében figyelembe veszik és érvényesítik az adott bel és külterületekre vonatkozó aktuális természet és környezetvédelmi előírásokat, helyi és országos jelentőségű ajánlásokat, rendeleteket. Érvényesítik a tájba illőség alapelveit.
 4. Preferálják a helyi hagyományos, környezetbarát, fenntartható technológiák alkalmazását és a helyi építőanyagok használatát.
- b. Szükséges:
1. Új beruházás esetén, a tervezésnél betartja a zöldépítészet alapelvét, a szükséges alapterület minimalizálását, közösségi helyiségeket többfunkciósan alakít ki. Meglévő épületeknél törekszik a nagyobb alapterületű helyiségek közösségfejlesztési célú használhatóságára és használatára is.
 2. A padló és egyéb burkolatok alapanyaga természetes.
 3. A helyiségek dekorációja csakis természetes alapanyagokból készül (pl. művirág helyett élővirág)
 4. Energiatakarékos irodai, konyhai, kerti, stb. gépeket használ (számítógép, monitor, fax, nyomtató, szkennel, fénymásoló): hűtők, mosógépek, mosogatógépek, szárítóberendezések, elektromos sütő „A” jelzésű energiasztályba tartoznak
 5. Bútorok természetes alapanyagokból készültek, idézik a helyi hagyományokat és előnyben részesítik a felújítást, újrahasználatot.
 6. Textilek, pl. függönyök, ágyneműk, asztalterítők, konyharuhák természetes alapanyagúak.
 7. Az állattartáshoz használt építmények megfelelnek a felelős állattartás igényeinek, az állatok tartásának módja megegyezik az állatbarátok elvárásaival.
- c. Ajánlott:
1. Akadálymentes helyiségeket alakít ki, a mozgáskorlátozottak, vakok gyengénlátók, siketek valós igényeinek figyelembevételével.
 2. Speciális szobákat hoz létre allergiás vendégek részére.
 3. A berendezési tárgyakban, konyhában használják a helyi kultúra tárgyait, helyi kézművesek munkáit.
 4. Az udvarban hagyományos gasztronómiai eszközöket alakítanak ki, pl. bográcsozásra alkalmas tűzrakóhelyet, kemencét.
 5. Rendelkezésre állnak természetes, hagyományőrző játékok.
 6. A lakberendezés során kialakítanak egy berendezési tárgyat, ami a környező helyi termékek (tartósított élelmiszerek, kézműves tárgyak) bemutatására szolgál.
 7. A beruházásokat lehetőség szerint helyi vállalkozókkal bonyolítja

4. Energiafelhasználás

a. Alapfeltétel:

A vállalkozás LED vagy energiatakarékos izzókat használ a megvilágított helyiségek 50%-ában. A fűtőberendezéseket évente minimum egyszer szakszerűen karbantartja. Amennyiben a fűtési rendszer felújításra vagy kicserélésre kerül, törekszik a hagyományos (pl. búbos kemence, cserépkályha) berendezések kialakítására, a megújuló energiahordozók alkalmazására. Nem használ elektromos fűtést (kivéve, ha az elektromos energia szelíd energia) Nem nyújt olyan szolgáltatásokat, amelyek fosszilis energiát használnak.

b. Szükséges:

1. A vállalkozás gondoskodik a nyílászárók hőszigeteléséről
2. Gondoskodik a nyílászárók hangszigeteléséről
3. Központi fűtés esetén, égetésre a környezetet kevésbé szennyező fűtőanyagokat használ
4. Fűtetlen helyiségekben a fűtő- és vízvezetékcsövek legalább látható felületét szigeteli
5. Nem használt helyiségekben csökkenti a hőmérsékletet fűtési szezonban
6. Fényszennyezés csökkentése érdekében, a szolgáltató környezetében nem használ reflektorokat; világítótesteket nem irányít égbolt felé, ahol csak lehetséges, lefelé világító tömör fénycsöves lámpákat használ. Figyelembe veszi a „Csillagos Égbolt Rezervátum” feltételeit.

c. Ajánlott:

1. Megújuló energiaforrásokat használ: áram, hűtés-fűtés, valamint melegvíz előállítására legalább 50%-ban megújuló energiaforrásból származik (nap, föld, szél, víz, biomassza, biogáz).
2. Bejáratoknál szélfogót használ.
3. A helyiségek hőfoka egyénileg szabályozható
4. A melegvíz előállítása megújuló energiákkal történik.

5. Vízfelhasználás

a. Alapfeltétel:

A fejlesztések nem okoznak visszafordíthatatlan változásokat, nem vezetnek erózióhoz, vagy ha mégis, megteszi a megfelelő lépéseket annak helyreállítására.

b. Szükséges:

1. A WC-öblítő tartály rendelkezik manuális vagy automatikus öblítésmegállító gombbal, vagy max. 6 liter kapacitású.
2. Pisztoárok vízellátása automatikus vagy manuális vezérléssel állítható el, az öblítés nem folyamatos.
3. A vendégek figyelmét felhívja a víztakarékosságra.

c. Ajánlott:

1. WC-öblítő tartályok feltöltése esővízzel, szürkevízzel történik.
2. Száraz és komposztvécét(ke)t alkalmaz.

3. A vállalkozás rendelkezik esővízgyűjtőkkel, szürkevizet, kúti vizet, esővizet használ.
4. Öntözésre esővizet, másodlagos vizet használ.
5. Amennyiben nincs lehetősége a kommunális szennyvízcsatornákhöz való csatlakozáshoz, saját környezetbarát szennyvízkezelési rendszert hoz létre..

6. Hulladékgazdálkodás

a. Alapfeltétel:

Gondoskodnak a hulladékgazdálkodás hármas egységének használatáról: mindent megtesznek a hulladék (1)minimalizálása érdekében, amit lehet (2)újrahasználnak és az (3)újrahasznosítás érdekében a gyűjtést szelektíven végzik, különös tekintettel a veszélyes hulladéokra. A szerves hulladékot komposztálják.

b. Szükséges:

1. (női illemhelyeken) illemhelyenként külön szemetest helyez el.
2. Felcímkézi a szelektív hulladékgyűjtőket (műanyag, papír, üveg, biohulladék).
3. Kizárólag újratölthető elemeket, újratölthető nyomtatópatronokat, tonereket használ.

7. Levegő/Zaj

a. Alapfeltétel:

A szolgáltató dohányzásra kijelölt helyet biztosít, egyben biztosítja a többi légtér dohányzás, illetve füstmentességét. Az ingatlan területén nincs szemétegetés.

b. Szükséges:

1. Nem használ kémiai előállított illatosítókat, szagtalanítókat.
2. A szemétegetés szigorúan ellenőrizve, levegőt nem szennyezve történik (és nem szennyezi a levegőt) Továbbá az egyéb szerves hulladék égetése az adott települési önkormányzat által kijelölt napon, napokon folyik, melynek idejéről vendégeit időben tájékoztatja.
3. A kaszáló, fűnyíró és más hangos eszközöket a vendégekkel egyeztetett időpontban használja, törekszik a csendes munkavégzésre.

c. Ajánlott:

1. Figyelembe veszi a csendintézkedéseket és erre felhívja a dolgozók és vendégek figyelmét.

8. Tisztítás, takarítás

a. Alapfeltétel:

A szolgáltató a bejáratoknál nagyméretű lábtörölőt helyez el; lefolyókat vegyszermentes módszerekkel tisztítja (pl. WC-pumpa, spirál)

b. Szükséges:

1. Környezetbarát tisztító és tisztálkodási szereket használ (pl. helyi termékek, Frosh termékek)

2. Kizárólag ott használ fertőtlenítőszereket, ahol azt törvényben meghatározott higiénés elvárások megkövetelik és ahol szolgáltatás színvonala megköveteli azt (pl. fejőgép).
 3. Valamennyi illemhelyen kerüli a következő termékek használatát: WC-illatosító, piszoár-illatosító tableta, (helyette természetes illatanyagokat használ, mint levendula, pot pourri).
 4. Nem használ semmiféle vegyi, szintetikus tartalmú, biocid-hatású növényvédőt, és kártevő-irtószert.
 5. Jégtelenítés esetén természetes, környezetet nem károsító anyagokat használ (pl. lapát, homok, kavics, hamu fűrészpor),
 6. Írásban felhívja a vendégek figyelmét arra, hogy a törölközőket, ágyneműket csak akkor kérjék cserére, ha az feltétlenül szükséges.
 7. Tisztítószereket, mosószereket maga állítja elő, vagy helyi terméket használ (mosó szóda, mosó szappan), vagy nagy kiszerelesben szerzi be.
- c. Ajánlott:
1. Szociális helyiségekben helyi termelői szappanokat használ.
 2. Nem használ mozgásérzékelős illatosítókat.

9. Közlekedés

- a. Alapfeltétel:
Honlapján tájékoztatja a vendégeket a tömegközlekedési lehetőségekről. Ha a szolgáltatási hely nem esik egybe a tömegközlekedési megállóval, a tömegközlekedési eszközzel érkező vendégek részére transzfert biztosít a legközelebbi megállóból.
- b. Szükséges:
1. Felvilágosítást ad a tömegközlekedési eszközök menetrendjéről, menetidejéről (már az utazás megkezdése előtt is).
 2. Különböző akciókat, napi jegyeket kínál tömegközlekedési eszközökre.
 3. Kerékpárkölcsonzési és/vagy egyéb természetbarát megközelítésű eszköz (túrabet, csónak) lehetőséget biztosít a vendégek részére.
 4. Gyalogtúra- és kerékpártúra térképeket biztosít a vendégek részére.
 5. Kerékpártárolókkal rendelkezik.
- c. Ajánlott:
1. Vezetett gyalogtúrákat és kerékpáros túrákat ajánl a vendégek részére.
 2. Kerékpárjavítási szolgáltatást nyújt, illetve intézkedik annak más szolgáltató általi elvégzéséről.

IV.2. Gasztronómiai szolgáltatók minősítése

1. Környezet

a. Alapfeltétel:

A szolgáltató a régió országos vagy helyi védettségű természetvédelmi terület vagy természeti érték közelében fekszik.

b. Szükséges:

1. Az épületek, kerti építmények tájba illőek, harmóniát sugározva olvadnak be az őket körülvevő táji és épített környezetbe. Anyagukat és építészeti-gépészeti megoldásaikat, passzív és aktív energiatakarékos megoldásokat alkalmaz.
2. A vendégfogadó környezete rendezett, virágos. A szolgáltató kimutatható módon törekszik a természetes növényzet biodiverzitásának és tájfajta megőrzésére, azok hiánya esetén telepítésére, illetve a már meglévő egzóták szakszerű ápolására, törekszik a közvetlen környezetében, kertjében lévő természeti értékek szakszerű bemutatására.
3. A kerti bútorok harmonikusan illeszkednek az épület stílusához, a szolgáltató által megfogalmazott öko-barát elvekhez, anyagukban, formavilágukban magukon hordozzák ízléses módon a hely szellemiségét, a környező táj kisugárzásával, a helyi hagyományokkal szinkronban vannak.
4. A kertápolás öko-barát megoldásokkal, lehetőleg vegyszerek használata nélkül történik.
5. A szolgáltató a vendégfogadásra szánt területen és annak közvetlen környezetében törekszik a károsanyag-kibocsátásból származó anyagok környezetbe való kikerülésének megakadályozására, illetve a kikerült szennyeződés környezetbarát módon való felszámolására.
6. A szolgáltató és környezetében végzett beavatkozások során, a szolgáltató törekszik a természetes élőhely, sokféleség megőrzésére, a védett értékek megóvására.
7. A szolgáltató törekszik a háttérzaj minimalizálására.
8. Komposztálást végez vagy más ökológiai módon kezeli a zöldhulladékot

c. Ajánlott:

1. Részt vesz virágosítási és településszépítési akciókban (pl. Virágos Magyarországért)
2. Honos növényfajtákat, kultúrnövényeket termeszt
3. Konyhakertben biotermelést folytat
4. Tájfajta, őshonos gyümölcsfák telepítése, gondozása, bemutatása, azok gyümölcsseinek feldolgozása, illetve a kinyert termékek kóstoltatása, vendégasztalra rakása.
5. Vegyszermentes termeléssel konyhakerti zöldségek, fűszernövények előállítását, bemutatását.

6. Megfelelő mennyiség és szolgáltatási hajlandóság esetén a megtermelt zöldségek, fűszernövények előkészítése, feldolgozása, vendégasztalra rakása.
7. Falusi vendégasztala szezonális, a helyi termékek sorában egyéb erdei terméket, vadontermő növényeket, gyümölcsöket is kínál.
8. A dekorációban természetbarát módon gyűjtött erdei „termékeket”, és a helyi kultúrát idéző tárgyakat is használ.

2. Ökotudatos menedzsment

a. Alapfeltétel:

1. A szolgáltató folyamatosan tartja a kapcsolatot az ökoturisztikai szervezetrendszerrel (pl, ökoklaszter, DDNP), környékbeli turisztikai szolgáltatókkal, egyéb szakmai szervezetekkel, illetve egyéb környezetvédelmi, fenntartható fejlődéssel foglalkozó szervezetekkel.
2. Ismeri a környezete turisztikai, gasztronómiai, helyi termék alapú kínálati elemeit, ezen információkat elérhetővé teszi a vendégei számára.

b. Szükséges:

1. Méri a vendégelégedettséget.
2. Törekszik a papírhasználat minimalizálására.
3. A szolgáltató környezetvédelmi programja vendégbarát nyelvezeten elérhető, a vendégek erről tájékoztatást kapnak.
4. A szolgáltató rendelkezik fenntartható, hosszú távra vonatkozó üzletpolitikával, ökomarketing stratégiát alkalmaz.
5. Az internetes és egyéb kommunikációs felületeken való tájékoztatás szellemisége megfelel a fenntartható turizmus elveinek, tartalmazza a helyi értékeket is.
6. Minden alkalmazott ismeri az ökológiai lábnyom fogalmát és tevékenységével segíti a minimalizálását.
7. A szolgáltatók (tulajdonos és alkalmazottai) környezettudatosan végzik munkájukat és ezt át tudják adni a vendégeiknek, folyamatosan fejleszti ez irányú tudásukat.

c. Ajánlott:

1. Ökocímkével rendelkezik.
2. Bekészítés esetén környezetbarát és/vagy hagyományos technológiával, helyi alapanyagból előállított, illetve biológiailag értékes, helyi élelmiszer alapú szóróajándékokat helyez el.
3. Alkalmazottakat környezettudatosan képezteti, és aktívan hozzájárul a vendégfogadásban részt vevő kollegái környezettudatosságának formálásához.
4. Évente képzéseket szervez egészségügyi, környezeti, biztonsági kompetenciáik fejlesztésére is.

5. Vendégek számára idegennyelvű információt tud adni. Törekszik a külföldi vendégek anyanyelvén, illetve valamely világnyelven való minőségi kiszolgálására, hasznos, élő információval való ellátására.
6. Környezetvédelmi bemutatót, előadást tart a vendégek környezetbarát szemléletének elősegítése érdekében. A szolgáltató a vendégigények figyelembevételével, a természet,- illetve környezetbarát alapelveket tükröző programokat ajánl, illetve szervez, vagy bonyolít. Saját környezetében e téren jó példával jár elő.
7. Részt vesz térségi vagy régiós összefogásban, a környezet megóvása érdekében törekszik a vendégfogadási környezetét érintő környezet, illetve természetvédelmi akcióprogramokon való részvételre, ilyeneket kezdeményez illetve kapcsolódási pontokat keres a természetvédelmi, környezetvédelmi állami és civil szervezetek szemléletformálási, bemutatói programjaihoz.
8. Tagja egy környezetvédelemmel, természetvédelemmel vagy környezeti neveléssel foglalkozó helyi civil szervezetnek.
9. Rendezvényeket szervez jeles napokon, pl. Állatok Világnapja, Föld Napja, Felelős Turizmus Világnapja, Víz Világnapja, Nemzetközi Gyalogló Nap, Takarítás világnapja
10. Ha a területen többféle célú vállalkozást üzemeltet, mindegyik megfelel az ökomünősítés rendszerének.
11. Ha a területen boltot, büfét üzemeltet előnyben részesíti a helyi, Fair-trade terméket, minimalizálja az eldobható csomagolást (pillepalackot, tetrapackot különösen), nem kínál egészségtelen italokat (különösen energiatalokat)
12. Törekszik arra, hogy a vendégeknek nyújtott programok és szolgáltatások nem megújuló forrásból származó energiaigénye minimális legyen.

3. Építkezések, berendezések

a. Alapfeltétel:

1. Amennyiben építési munkálatok szükségesek, a szolgáltató az építőmunkásokat értesíti a terület természeti értékeiről és azok megóvására irányuló intézkedésekről.
2. Építkezés esetén minél nagyobb arányú környezetbarát terméket használ fel. Berendezés esetén valamilyen formában bemutatja a helyi értékeket. A lakberendezés során létrehozna egy felületet, ahol a helyi természeti és kulturális értékeket bemutatják.
3. Az épületek és létesítmények tervezésekor és a beruházások teljes idejében figyelembe veszik és érvényesítik az adott bel és külterületekre vonatkozó aktuális természet és környezetvédelmi előírásokat, helyi és országos jelentőségű ajánlásokat, rendeleteket. Érvényesítik a tájba illőség alapelveit.

4. Preferálják a helyi hagyományos, környezetbarát, fenntartható technológiák alkalmazását és a helyi építőanyagok használatát.

b. Szükséges:

1. Új beruházás esetén, a tervezésnél betartja a zöldépítészet alapelvét, a szükséges alapterület minimalizálását, közösségi helyiségeket többfunkciósan alakít ki. Meglévő épületeknél törekszik a nagyobb alapterületű helyiségek közösségfejlesztési célú használhatóságára és használatára is.
2. A padló és egyéb burkolatok alapanyaga természetes.
3. A helyiségek dekorációja csakis természetes alapanyagokból készül (pl. művirág helyett élővirág)
4. Energiatakarékos irodai, konyhai, kerti, stb. gépeket használ (számítógép, monitor, fax, nyomtató, szkennel, fénymásoló): hűtők, mosógépek, mosogatógépek, szárítóberendezések, elektromos sütő „A” jelzésű energiasztályba tartoznak
5. Bútorok természetes alapanyagokból készültek, idézik a helyi hagyományokat és előnyben részesítik a felújítást, újrahasználatot.
6. Textilek, pl. függönyök, ágyneműk, asztalterítők, konyharuhák természetes alapanyagúak.
7. Az állattartáshoz használt építmények megfelelnek a felelős állattartás igényeinek, az állatok tartásának módja megegyezik az állatbarátok elvárásaival.

c. Ajánlott:

1. Akadálymentes helyiségeket alakít ki, a mozgáskorlátozottak, vakok gyengénlátók, siketek valós igényeinek figyelembevételével.
2. A berendezési tárgyakban, konyhában használják a helyi kultúra tárgyait, helyi kézművesek munkáit.
3. Az udvarban hagyományos gasztronómiai eszközöket alakítanak ki, pl. bográcsozásra alkalmas tűzrakóhelyet, kemencét.
4. Rendelkezésre állnak természetes, hagyományőrző játékok.
5. A lakberendezés során kialakítanak egy berendezési tárgyat, ami a környező helyi termékek (tartósított élelmiszerek, kézműves tárgyak) bemutatására szolgál.
6. A beruházásokat lehetőség szerint helyi vállalkozókkal bonyolítja

4. Energiafelhasználás

a. Alapfeltétel:

A szolgáltató LED vagy energiatakarékos izzókat használ a megvilágított helyiségek 50%-ában. A fűtőberendezéseket évente minimum egyszer szakszerűen karbantartja. Amennyiben a fűtési rendszer felújításra vagy kicserélésre kerül, törekszik a hagyományos (pl. búbos kemence, cserépkályha) berendezések kialakítására, a megújuló energiahordozók alkalmazására. Nem használ elektromos fűtést (kivéve, ha az elektromos

energia szelíd energia) Nem nyúlt olyan szolgáltatásokat, amelyek fosszilis energiáforrást használnak.

b. Szükséges:

1. A vállalkozás gondoskodik a nyílászárók hőszigeteléséről
2. Gondoskodik a nyílászárók hangszigeteléséről
3. Központi fűtés esetén, égetésre a környezetet kevésbé szennyező fűtőanyagokat használ
4. Fűtetlen helyiségekben a fűtő- és vízvezetékcsövek legalább látható felületét szigeteli
5. Nem használt helyiségekben csökkenti a hőmérsékletet fűtési szezonban
6. Fényszennyezés csökkentése érdekében, a szolgáltató környezetében nem használ reflektorokat; világítótesteket nem irányít égbolt felé, ahol csak lehetséges, lefelé világító tömör fénycsöves lámpákat használ. Figyelembe veszi a „Csillagos Égbolt Rezervátum” feltételeit.

c. Ajánlott:

1. Megújuló energiaforrásokat használ: áram, hűtés-fűtés, valamint melegvíz előállítása legalább 50%-ban megújuló energiaforrásból származik (nap, föld, szél, víz, biomassza, biogáz).
2. Bejáratoknál szélfogót használ.
3. A helyiségek hőfoka egyénileg szabályozható
4. A melegvíz előállítása megújuló energiákkal történik.

5. Vízfelhasználás

a. Alapfeltétel:

A fejlesztések nem okoznak visszafordíthatatlan változásokat, nem vezetnek erózióhoz, vagy ha mégis, megtették a megfelelő lépéseket annak helyreállítására.

b. Szükséges:

1. A WC-öblítő tartály rendelkezik manuális vagy automatikus öblítésmegállító gombbal, vagy max. 6 liter kapacitású.
2. Piszóárok vízellátása automatikus vagy manuális vezérléssel állítható el, az öblítés nem folyamatos.
3. A vendégek figyelmét felhívja a víztakarékosságra.

c. Ajánlott:

1. WC-öblítő tartályok feltöltése esővízzel, szürkevizzel történik.
2. Száraz és komposztvécét(ke)t alkalmaz.
3. A vállalkozás rendelkezik esővízgyűjtőkkel, szürkevizet, kúti vizet, esővizet használ.
4. Öntözésre csak esővizet, másodlagos vizet használ. Ajánlott
5. Amennyiben nincs lehetősége a kommunális szennyvízcsatornához való csatlakozáshoz, saját környezetbarát szennyvízkezelési rendszert hoz létre..

6. Hulladékgazdálkodás

a. Alapfeltétel:

Gondoskodnak a hulladékgazdálkodás hármasszögének használatáról: mindent megtesznek a hulladék (1)minimalizálása érdekében, amit lehet (2)újrahasználnak és az (3)újrahasznosítás érdekében a gyűjtést szelektíven végzik, különös tekintettel a veszélyes hulladékokra. A szerves hulladékot komposztálják.

b. Szükséges:

1. (női illemhelyeken) illemhelyenként külön szemetest helyez el.
2. Felcímkézi a szelektív hulladékgyűjtőket (műanyag, papír, üveg, biohulladék).
3. Kizárólag újratölthető elemeket, újratölthető nyomtatópatronokat, tonereket használ.
4. Fémdobozos üdítőket nem értékesít (kivéve, ha más formában nem szerezhető be).
5. Lehetőség szerint visszaváltható göngyölegeket használ (pl. sör, üdítő, alkoholmentes italok)

c. Ajánlott:

1. Szelektív hulladékgyűjtőket biztosít a közös és szociális helyiségekben.
2. Egyszer használatos eszközöket nem használ (pl. papírtányérok, evőeszköz, pohár, papír asztalterítők).

7. Levegő, Zaj

a. Alapfeltétel:

A szolgáltató dohányzásra kijelölt helyet biztosít, egyben biztosítja a többi légtér dohányzás, illetve füstmentességét. Az ingatlan területén nincs szemétegetés.

b. Szükséges:

1. Nem használ kémiai előállított illatosítókat, szagtalanítókat.
2. A szemétegetés szigorúan ellenőrizve, levegőt nem szennyezve történik (és nem szennyezi a levegőt) Továbbá az egyéb szerves hulladék égetése az adott települési önkormányzat által kijelölt napon, napokon folyik, melynek idejéről vendégeit időben tájékoztatja.
3. A kaszáló, fűnyíró és más hangos eszközöket a vendégekkel egyeztetett időpontban használja, törekszik a csendes munkavégzésre.

c. Ajánlott:

1. Figyelembe veszi a csendintézkedéseket és erre felhívja a dolgozók és vendégek figyelmét.

8. Tisztítás, takarítás

a. Alapfeltétel:

A bejáratoknál nagyméretű lábtörlő(ke)t helyez el; lefolyók tisztítása vegyszermentes módszerekkel történik (pl. WC-pumpa, spirál).

b. Szükséges:

1. Környezetbarát tisztító és tisztálkodási szereket használ (pl. helyi termékek, Frosh termékek)
2. Kizárólag ott használ fertőtlenítőszeret, ahol azt törvényben meghatározott higiénés elvárások megkövetelik és ahol szolgáltatás színvonala megköveteli azt (pl. fejőgép).
3. Valamennyi illemhelyen kerüli a következő termékek használatát: WC-illatosító, piszoár-illatosító tableta, (helyette természetes illatanyagokat használ, mint levendula, pot pourri).
4. Nem használ semmiféle vegyi, szintetikus tartalmú, biocid-hatású növényvédőt, és kártevő-irtószert.
5. Jégtelenítés esetén természetes, környezetet nem károsító anyagokat használ (pl. lapát, homok, kavics, hamu fűrészpor),
6. Tisztítószeret, mosószeret maga állítja elő, vagy helyi terméket használ (mosó szóda, mosó szappan), vagy nagy kiszerelesben szerzi be.

c. Ajánlott:

1. Szociális helyiségekben helyi termelői szappanokat használ.
2. Nem használ mozgásérzékelős illatosítókat.

9. Élelmiszer, konyha

a. Alapfeltétel:

Az alapanyagok, italok beszerzése – lehetőség szerint – helyi termelőktől történik. A helyi hagyományos gasztronómia és az egészséges, szezonális ételek és italok kínálata megjelenik az étlapon.

b. Szükséges:

1. Élelmiszer alapanyagok beszerzése esetén törekszik arra, hogy a vásárlás minél kevesebb hulladéktermelődéssel járjon (nagy mennyiségek, visszaváltható csomagolások, többször használatos csomagoló eszközök stb.)
2. Használt sütőzsírokat és olajokat összegyűjti és szakszerűen kezeli, illetve gondoskodik elszállítatásukról.
3. A speciális étrenddel rendelkező vendégek részére egyedi, választékos ételkínálatot biztosít (vegetáriánus, lisztérzékeny, tejérzékeny vendégek számára is menü rendelkezésre áll az étlapon)
4. Az aktív turizmus igényeihez alkalmazkodva kerékbarát menüajánlat is szerepel az étlapon.
5. Elvitel esetén újrahasználható (pl. dunsztos üveg) vagy biológiailag lebomló (és/vagy komposztálható) anyagokból készült csomagolást használ.
6. Állatvédelem és növényvédelem szempontjából, védett fajokból készült ételek nem kerülnek az étlapra (pl. békacomb, teknősbéka, folyami rák, bálna, cápa, kardhal).
7. Étkezéseknél vezetékies ivóvizet biztosít térítésmentesen.

8. A kínálat a szezonálisan elérhető alapanyagokra épül (gyümölcsök, zöldségek, amelyek nem az adott szezonhoz köthetők, nem szerepelnek az ételkínálatban, kivéve a hagyományos tartósítású, vegyszermentes készítményeket, pl. lekvár, savanyúság).
9. Az étlapon lehetőség van kisebb adagokat is rendelni.

c. Ajánlott:

1. Az ételek gyártásához felhasznált tojás szabad tartásból származik.
2. Az étlapon feltünteti az egyes ételek tápanyagértékét, kalóriatartalmát.
3. Az ételek alapanyagának származási helyét feltünteti az étlapon.
4. Kínál helyi erdei terméket, ehető vadnövényeket, teákat, nyers ételeket.

10. Közlekedés

a. Alapfeltétel:

A szolgáltató vendégei részére biztonságos és kulturált parkolási feltételeket biztosít.

IV.3. Programok, rendezvények minősítése

1. Környezet

a. Alapfeltétel:

A szolgáltató a régió országos vagy helyi védettségű természetvédelmi terület vagy természeti érték közelében fekszik.

b. Szükséges:

1. A rendezvény helyszínének, a rendezvénytér megválasztása, berendezése során a szervező szolgáltató törekszik a „zöld gondolat” közvetítésére, illetve a környezetbarát technológiák alkalmazásával jó példát mutat.
2. Az épületek, kerti építmények tájba illőek, harmóniát sugározva olvadnak be az őket körülvevő táji és épített környezetbe. Anyagukat és építészeti-gépészeti megoldásaikat, passzív és aktív energiatakarékos megoldásokat alkalmaz.
3. A vendégfogadó környezete rendezett, virágos. A szolgáltató kimutatható módon törekszik a természetes növényzet biodiverzitásának megőrzésére, illetve a már meglévő egzóták szakszerű ápolására, törekszik a közvetlen környezetében, kertjében lévő természeti értékek szakszerű bemutatására.
4. A kerti bútorok harmonikusan illeszkednek az épület stílusához, a szolgáltató által megfogalmazott öko-barát elvekhez, anyagukban, formavilágukban magukon hordozzák ízléses módon a hely szellemiségét, a környező táj kisugárzásával, a helyi hagyományokkal szinkronban vannak.
5. A kertápolás öko-barát megoldásokkal, lehetőleg vegyszerek használata nélkül történik.
6. A szolgáltató a vendégfogadásra szánt területen és annak közvetlen környezetében törekszik a károsanyag-kibocsátásból származó anyagok környezetbe való kikerülésének megakadályozására, illetve a kikerült szennyeződés környezetbarát módon való felszámolására.
7. A szolgáltató törekszik a háttérzaj minimalizálására.
8. Komposztálást végez vagy más ökológiai módon kezeli a zöldhulladékot.

c. Ajánlott:

1. Tájfajta, őshonos gyümölcsfák telepítése, gondozása, bemutatása, azok gyümölcsseinek feldolgozása, illetve a kinyert termékek kóstoltatása, vendégasztalra rakása.
2. Vegyszermentes termeléssel konyhakerti zöldségek, fűszernövények előállítás, bemutatása.
3. A dekorációban természetbarát módon gyűjtött erdei „termékeket”, és a helyi kultúrát idéző tárgyakat is használ.

2. Ökotudatos menedzsment

a. Alapfeltétel:

1. A szolgáltató folyamatosan tartja a kapcsolatot az ökoturisztikai szervezetrendszerrel (pl, ökoklaszter, DDNP), környékbeli turisztikai szolgáltatókkal, egyéb szakmai szervezetekkel, illetve egyéb környezetvédelmi, fenntartható fejlődéssel foglalkozó szervezetekkel.
2. Ismeri a környezete turisztikai, gasztronómiai, helyi termék alapú kínálati elemeit, ezen információkat elérhetővé teszi a vendégei számára.

b. Szükséges:

1. Méri a vendéglégedettséget.
2. Törekszik a papírhasználat minimalizálására.
3. A szolgáltató környezetvédelmi programja vendégbarát nyelvezeten elérhető, a vendégek erről tájékoztatást kapnak.
4. A szolgáltató rendelkezik fenntartható, hosszú távra vonatkozó üzletpolitikával, ökomarketing stratégiát alkalmaz.
5. Az internetes és egyéb kommunikációs felületeken való tájékoztatás szellemisége megfelel a fenntartható turizmus elveinek, tartalmazza a helyi értékeket is.
6. Minden alkalmazott ismeri az ökológiai lábnyom fogalmát és tevékenységével segíti a minimalizálását.
7. A szolgáltatók (tulajdonos és alkalmazottai) környezettudatosan végzik munkájukat és ezt át tudják adni a vendégeiknek, folyamatosan fejleszti ez irányú tudásukat.
8. Helyi, térségi és regionális értékeket (mutat be) helyez fókuszba.
9. A szolgáltató, a szervező a programok kialakításánál törekszik élménydús természetismereti, környezetvédelmi programok kidolgozására, beépítésére.
10. Rendezvényeket szervez jeles napokon, pl. Állatok Világnapja, Föld Napja, Felelős Turizmus Világnapja, Víz Világnapja, Nemzetközi Gyalogló Nap, Takarítás világnapja.
11. A programfüzet felhívja a figyelmet a zöld házirend betartására invitatív, kedves indirekt módon.

c. Ajánlott:

12. Ökocímkevel rendelkezik.
13. Környezetbarát és/vagy hagyományos technológiával, helyi alapanyagból előállított, illetve biológiailag értékes, helyi élelmiszer alapú szóróajándékokat oszt.
14. Alkalmazottakat környezettudatosan képeztet, és aktívan hozzájárul a vendégfogadásban részt vevő kollegái környezettudatosságának formálásához.
15. Évente képzéseket szervez egészségügyi, környezeti, biztonsági kompetenciáik fejlesztésére is.

16. Vendégek számára idegennyelvű információt tud adni. Törekszik a külföldi vendégek anyanyelvén, illetve valamely világnyelven való minőségi kiszolgálására, hasznos, élő információval való ellátására.
17. Részt vesz térségi vagy régiós összefogásban, a környezet megóvása érdekében törekszik a vendégfogadási környezetét érintő környezet, illetve természetvédelmi akcióprogramokon való részvételre, ilyeneket kezdeményez illetve kapcsolódási pontokat keres a természetvédelmi, környezetvédelmi állami és civil szervezetek szemléletformálási, bemutatási programjaihoz.
18. Tagja egy környezetvédelemmel, természetvédelemmel vagy környezeti neveléssel foglalkozó helyi civil szervezetnek.
19. Ha a területen többféle célú vállalkozást üzemeltet, mindegyik megfelel az ököminősítés rendszerének.
20. Ha a területen boltot, büfét üzemeltet előnyben részesíti a helyi, Fair-trade terméket, minimalizálja az eldobható csomagolást (pillepalackot, tetrapackot különösen), nem kínál egészségtelen italokat (különösen energitalokat).
21. Törekszik arra, hogy a vendégeknek nyújtott programok és szolgáltatások nem megújuló forrásból származó energiaigénye minimális legyen.

3. Építkezések, berendezések

a. Alapfeltétel:

1. Amennyiben építési munkálatok szükségesek, a szolgáltató az építőmunkásokat értesíti a terület természeti értékeiről és azok megóvására irányuló intézkedésekről.
2. Építkezés esetén minél nagyobb arányú környezetbarát terméket használ fel. Berendezés esetén valamilyen formában bemutatja a helyi értékeket. A lakberendezés során létrehozna egy felületet, ahol a helyi természeti és kulturális értékeket bemutatják.
3. Az épületek és létesítmények tervezésekor és a beruházások teljes idejében figyelembe veszik és érvényesítik az adott bel és külterületekre vonatkozó aktuális természet és környezetvédelmi előírásokat, helyi és országos jelentőségű ajánlásokat, rendeleteket. Érvényesítik a tájba illőség alapelveit.
4. Preferálják a helyi hagyományos, környezetbarát, fenntartható technológiák alkalmazását és a helyi építőanyagok használatát.

b. Szükséges:

1. Új beruházás esetén, a tervezésnél betartja a zöldépítészet alapelvét, a szükséges alapterület minimalizálását, közösségi helyiségeket többfunkciósan alakít ki. Meglévő épületeknél törekszik a nagyobb alapterületű helyiségek közösségfejlesztési célú használhatóságára és használatára is.
2. A padló és egyéb burkolatok alapanyaga természetes.

3. A helyiségek dekorációja természetes alapanyagokból készül (pl. művirág helyett élővirág)
4. Bútorok természetes alapanyagokból készültek, idézik a helyi hagyományokat és előnyben részesítik a felújítást, újrahasználatot.
5. Textilek, pl. függönyök, ágyneműk, asztalterítők, konyharuhák természetes alapanyagúak.
6. Az állattartáshoz használt építmények megfelelnek a felelős állattartás igényeinek, az állatok tartásának módja megegyezik az állatbarátok elvárásaival.

c. Ajánlott:

1. Akadálymentes helyiségeket alakít ki, a mozgáskorlátozottak, vakok gyengénlátók, siketek valós igényeinek figyelembevételével.
2. A berendezési tárgyakban használják a helyi kultúra tárgyait, helyi kézművesek munkáit.
3. Az udvarban hagyományos gasztronómiai eszközöket alakítanak ki, pl. bográcsolásra alkalmas tűzrakóhelyet, kemencét.
4. Rendelkezésre állnak természetes, hagyományőrző játékok.
5. A lakberendezés során kialakítanak egy berendezési tárgyat, ami a környező helyi termékek (tartósított élelmiszerek, kézműves tárgyak) bemutatására szolgál.
6. A beruházásokat lehetőség szerint helyi vállalkozókkal bonyolítja

4. Energiafelhasználás

a. Alapfeltétel:

A szolgáltató LED vagy energiatakarékos izzókat használ a megvilágított helyiségek 50%-ában. A fűtőberendezéseket évente minimum egyszer szakszerűen karbantartja. Amennyiben a fűtési rendszer felújításra vagy kicserélésre kerül, törekszik a hagyományos (pl. búbos kemence, cserépkályha) berendezések kialakítására, a megújuló energiahordozók alkalmazására. Nem használ elektromos fűtést (kivéve, ha az elektromos energia szelíd energia). Nem nyújt olyan szolgáltatásokat, amelyek fosszilis energiát használnak.

b. Szükséges:

1. A vállalkozás gondoskodik a nyílászárók hőszigeteléséről
2. Gondoskodik a nyílászárók hangszigeteléséről
3. Központi fűtés esetén, égetésre a környezetet kevésbé szennyező fűtőanyagokat használ
4. Fűtetlen helyiségekben a fűtő- és vízvezetékcsövek legalább látható felületét szigeteli
5. Nem használt helyiségekben csökkenti a hőmérsékletet fűtési szezonban
6. Fényszennyezés csökkentése érdekében, a szolgáltató környezetében nem használ reflektorokat; világítótesteket nem irányít égbolt felé, ahol

csak lehetséges, lefelé világító tömör fénycsöves lámpákat használ. Figyelembe veszi a „Csillagos Égbolt Rezervátum” feltételeit.

c. Ajánlott:

1. Megújuló energiaforrásokat használ: áram, hűtés-fűtés, valamint melegvíz előállítása legalább 50%-ban megújuló energiaforrásból származik (nap, föld, szél, víz, biomassza, biogáz).
2. Bejáratoknál szélfogót használ.
3. A helyiségek hőfoka egyénileg szabályozható
4. A melegvíz előállítása megújuló energiákkal történik.

5. Vízfelhasználás

a. Alapfeltétel:

A fejlesztések nem okoznak visszafordíthatatlan változásokat, nem vezetnek erózióhoz, vagy ha mégis, megtették a megfelelő lépéseket annak helyreállítására.

b. Szükséges:

1. A WC-öblítő tartály rendelkezik manuális vagy automatikus öblítésmegállító gombbal, vagy max. 6 liter kapacitású.
2. Piszóárok vízellátása automatikus vagy manuális vezérléssel állítható el, az öblítés nem folyamatos.
3. A vendégek figyelmét felhívja a víztakarékosságra.

c. Ajánlott:

1. WC-öblítő tartályok feltöltése esővízzel, szürkevízzel történik.
2. Száraz és komposztvécét(ke)t alkalmaz.
3. Öntözésre csak esővizet, másodlagos vizet használ. Ajánlott

6. Hulladékgazdálkodás

a. Alapfeltétel:

Gondoskodnak a hulladékgazdálkodás hármas egységének használatáról: mindent megtesznek a hulladék (1)minimalizálása érdekében, amit lehet (2)újrahasználnak és az (3)újrahasznosítás érdekében a gyűjtést szelektíven végzik, különös tekintettel a veszélyes hulladéokra. A szerves hulladékot komposztálják.

b. Szükséges:

1. (női illemhelyeken) illemhelyenként külön szemetest helyez el.
2. Felcímkézi a szelektív hulladékgyűjtőket (műanyag, papír, üveg, biohulladék).
3. Fémdobozos üdítőket nem értékesít (kivéve, ha más formában nem szerezhető be).
4. Lehetőség szerint visszaváltható göngyölegeket használ (pl. sör, üdítő, alkoholmentes italok)

c. Ajánlott:

1. Szelektív hulladékgyűjtőket biztosít a közös és szociális helyiségekben.

2. Egyszer használatos eszközöket nem használ (pl. papírtányérok, evőeszköz, pohár, papír asztalterítők).

7. Levegő, Zaj

a. Alapfeltétel:

A szolgáltató dohányzásra kijelölt helyet biztosít, egyben biztosítja a többi légtér dohányzás, illetve füstmentességét. Az ingatlan területén nincs szemétegetés.

b. Szükséges:

1. Nem használ kémiailag előállított illatosítókat, szagtalanítókat.
2. A kaszáló, fűnyíró és más hangos eszközöket a vendégekkel egyeztetett időpontban használja, törekszik a csendes munkavégzésre.

c. Ajánlott:

1. Figyelembe veszi a csendintézkedéseket és erre felhívja a dolgozók és vendégek figyelmét.

8. Tisztítás, takarítás

a. Alapfeltétel:

A bejáratoknál nagyméretű lábtörlő(ke)t helyez el; lefolyók tisztítása vegyszermentes módszerekkel történik (pl. WC-pumpa, spirál).

b. Szükséges:

1. Környezetbarát tisztító és tisztálkodási szereket használ (pl. helyi termékek, Frosh termékek)
2. Kizárólag ott használ fertőtlenítőszereket, ahol azt törvényben meghatározott higiénés elvárások megkövetelik és ahol szolgáltatás színvonala megköveteli azt (pl. fejőgép).
3. Valamennyi illemhelyen kerüli a következő termékek használatát: WC-illatosító, piszoár-illatosító tableta, (helyette természetes illatanyagokat használ, mint levendula, pot pourri).
4. Nem használ semmiféle vegyi, szintetikus tartalmú, biocid-hatású növényvédőt, és kártevő-irtószert.
5. Jégtelenítés esetén természetes, környezetet nem károsító anyagokat használ (pl. lapát, homok, kavics, hamu fűrészpor),
6. Tisztítószereket, mosószereket maga állítja elő, vagy helyi terméket használ (mosó szóda, mosó szappan), vagy nagy kiszerelesben szerzi be.

9. Élelmiszer, konyha

a. Alapfeltétel:

Az alapanyagok, italok beszerzése – lehetőség szerint – helyi termelőktől történik. A helyi hagyományos gasztronómia és az egészséges, szezonális ételek és italok kínálata megjelenik az étlapon.

b. Szükséges:

1. Élelmiszer alapanyagok beszerzése esetén törekszik arra, hogy a vásárlás minél kevesebb hulladéktermelődéssel járjon (nagy mennyiségek, visszaváltható csomagolások, többször használatos csomagoló eszközök stb.)
2. Használt sütőzsírokat és olajokat összegyűjti és szakszerűen kezeli, illetve gondoskodik elszállítatásukról.
3. A speciális étrenddel rendelkező vendégek részére egyedi, választékos ételkínálatot biztosít (vegetáriánus, lisztérzékeny, tejérzékeny vendégek számára is menü rendelkezésre áll az étlapon)
4. Elvitel esetén újrahasználatos (pl. dunsztos üveg) vagy biológiailag lebomló (és/vagy komposztálható) anyagokból készült csomagolást használ.
5. Állatvédelem és növényvédelem szempontjából, védett fajokból készült ételek nem kerülnek az étlapra (pl. békacomb, teknősbéka, folyami rák, bálna, cápa, kardhal).
6. Étkezéseknél vezetékies ivóvizet biztosít térítésmentesen.
7. A kínálat a szezonálisan elérhető alapanyagokra épül (gyümölcsök, zöldségek, amelyek nem az adott szezonhoz köthetők, nem szerepelnek az ételkínálatban, kivéve a hagyományos tartósítású, vegyszermentes készítményeket, pl. lekvár, savanyúság).

c. Ajánlott:

1. Az étlapon feltünteti az egyes ételek tápanyagértékét, kalóriatartalmát.
2. Az ételek alapanyagának származási helyét feltünteti az étlapon.
3. Kínál helyi erdei terméket, ehető vadnövényeket, teákat, nyers ételeket.

10. Közlekedés

a. Alapfeltétel:

A rendezvény szervezői arra ösztönzik a résztvevőket, hogy tömegközlekedéssel, egyéb alternatív közlekedési eszközzel érkezzenek. A szolgáltató vendégei részére biztonságos és kulturált parkolási feltételeket biztosít. A parkolóhelyek kijelölésénél, bővítésénél - különösen szabadtéri rendezvények esetén - figyelembe veszi az adott területre vonatkozó természetvédelmi előírásokat.

b. Szükséges:

1. információt nyújt a tömegközlekedési eszközök menetrendjéről, menetidejéről
2. különböző akciókat, napi jegyeket ajánl a tömegközlekedési eszközökre
3. kerékpártárolókat alakít ki

a. Ajánlott:

1. vezetett gyalogtúrákat és kerékpáros túrákat ajánl a vendégek részére
2. akadálymentes megközelíthetőséget biztosít
3. ideiglenes infrastruktúrát épít ki (ideiglenes megállóhelyek, különjáratok)

V. Minősítés menete

A pályázó vállalkozás adatlapon bejelenti minősítési igényét a Dél-Dunántúli Ökoturisztikai Klaszternél, mely a kérvény megvizsgálását követően többféle szakterületről kér fel specialistákat a minősítési bizottságban való közreműködésre. A vizsgálóbizottság lehetséges tagjai: Ökoturisztikai Klaszter, Falusi és Agroturizmus Országos Szövetségének helyi szervezetei, Duna-Dráva Nemzeti Park Igazgatóság, Környezetbarát Termékek Nonprofit Kft., Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. A minősítőbizottság helyszíni felmérő látogatást tesz a vállalkozásnál, ahol a következő követelményeket, kritériumokat vizsgálja meg:

V.1. Alapvető követelmények

A pályázó, mely el akarja nyerni a dél-dunántúli ökoturisztikai minősítő embléma használatát, – saját kínálatának és szolgáltatásának megfelelően – modult választ, mely kritériumai alapján minősítésre kerül. A modulok a következők:

1. Szállás szolgáltatók: kereskedelmi szolgáltató, falusi szolgáltató (ökoporta), vadászház, ifjúsági szolgáltató, turistaház, erdei iskola...stb.
2. Gasztronómia szolgáltatók: étterem, cukrászda, kávézó, pincészet, helyi terméket előállító, falusi vendéglátó,...stb.
3. Programok, rendezvények: szórakoztató, kulturális, gasztronómiai, ismeretterjesztő, erdei iskola és tábori, játszóház, kézművesműhely, túra, fesztivál, konferencia...stb.

Amennyiben a pályázó többfajta szolgáltatást kínál, úgy több modult lehet választani a minősítéshez.

Példa: egy szállás szolgáltató vállalkozás, mely étteremmel is rendelkezik.

V.2. Alapfeltételek

Ahhoz hogy a pályázó minősítve legyen, teljesítenie kell a választott modul minősítési rendszerében megadott összes *alapfeltételt*. Kivételt képeznek azok az elvárások, amelyek az adott vállalkozás esetében irrelevánsak.

V.3. Szükséges kritériumok

A választott modul minősítési rendszerében megadott *szükséges kritériumok* a pályázó részére kötelezően teljesítendőek. A dél-dunántúli ökoturisztikai minősítés odaítélésének feltétele az adott minimum pontszám elérése, az adott modulon belül.

Pontozás: minden egyes kritérium 0-tól 5-ig értékelhető, ahol 0 a leggyengébb, 5 a legerősebb pontszám. A minősítés a szükséges kritériumok szempontjából akkor érhető el, ha a pontszámok elérik a táblázatban megjelölt maximális értékek 60%, 80% illetve 90%-át.

V.4. Ajánlott kritériumok

A minősítés – a szükséges kritériumokon felül – tartalmazza az *ajánlott kritériumokat* is, melyek plusz ponttal értékelhetőek: 1 ponttal értékelhető az elkezdett, részben megvalósult projekt; 1,5 pont adható a megvalósult, már befejezett projektért.

Egyéni kezdeményezések megvalósítása is pontozásra kerül, amennyiben a minősítő bizottság azt elismeri. Ilyen esetekben 1,5 pont adható.

Felmérést követően a bizottság jegyzőkönyvet készít a látogatásról és a minősítő adatlapon összegzi a kapott pontszámokat.

A minősítés az elvárandó kritériumok szempontjából akkor érhető el, ha a második, illetve harmadik kategóriában a pontszámok elérik a táblázatban megjelölt legkevesebb maximális érték 25%, illetve 70%-át.

Az egyes szolgáltatókkal szemben támasztott követelmények attól függően emelkednek, hogy milyen magas kategóriába vannak sorolva. Az elvárandó szolgáltatások száma modulonként változó. Az elvárandó kritériumok pontrendszerének abból a szempontból van jelentősége, hogy az egyes kategóriákban az elvárandó szolgáltatások köréből minimum hány pontot kell elérni. A minősítés felülvizsgálatára 3 évente kerül sor.

V.5. Minősítés védjegye

Az ökoturisztikai minősítő védjegy a Dél-Dunántúli Ökoturisztikai Klaszter által létrehozott és működtetett tanúsító védjegy, amelynek alapvető célja, hogy garanciát nyújtson az ökoturizmussal összefüggésbe hozható szolgáltatás-nyújtás minőségének, a szakmai elvárásoknak megfelelő színvonalára. A védjegy tanúsítja, hogy a szolgáltatások minősítése előre meghatározott szakmai szempontrendszer alapján történik.

Javasolt márkanevek az ökominősítésre:

- green team
- green line
- green service
- think green
- green future
- zöld szem/green eye
- zöld régió/green region
- ökorégió/ecoregion
- zöld levél/green leaf

Javasolt márka szimbólum a minősítési kategóriára:

- huncor
- zöld szem
- zöld fa
- zöld levél
- pillangó

Irodalomjegyzék

1. The Ecotourism Certification System - Association of Ecotourism in Romania
2. Das Österreichische Umweltzeichen - Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
3. Szolgáltatók ökológiai minősítése Európában - Óze Domonkos
4. Ökoportarendszer kiépítése a Dél-Dunántúli Régióban - Dr. Szabó Géza
5. Öko címkék – Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.
6. Borúti szolgáltatások minősítése és működtetése - Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter

