

Certifikačné kritériá pre služby

(aktualizované december 2019)

Cieľom udelenia značky Regionálny produkt Podpoľanie® pre zariadenia služieb je propagácia a posilnenie jedinečnosti regiónu Podpoľania, uchovanie jeho kultúrnych hodnôt a tradícií, rozvíjanie spolupráce miestnych výrobcov a poskytovateľov služieb a zvyšovanie kvality služieb pre domácich klientov a hlavne návštevníkov územia, tak aby si mohli odniesť ucelený zážitok nielen z prírodného a kultúrneho prostredia, ale aj kulinársky a kvalitnej starostlivosti o hosťa.

Služby

- umelecká činnosť (vyrezávanie, maľovanie, gravírovanie,....)
- ubytovacie služby (kaštieľ, penzión, ubytovanie na súkromí, chata, ubytovňa, a iné,, s výnimkou zariadení typu hotel)
- stravovacie služby (zariadenia rôznej kategórie bez obmedzenia typu)
- podujatia/zážitky alebo ich časti (folklór, gastronómia, šport, vzdelávacie kurzy, zážitky, iné

Služby musia byť jedinečné alebo tradičné vo vzťahu k danému regiónu:

- Služby súvisiace s poskytovaním jedla, nápojov (stravovacie služby)
- Služby súvisiace s poskytovaním ubytovania (ubytovacie služby)

A. ZÁKLADNÉ KRITÉRIÁ

1. Poskytovateľ služby pochádza z Podpoľania, a poskytuje služby v Podpoľaní

Žiadateľ je fyzická, alebo právnická osoba, ktorá má trvalý pobyt, sídlo, alebo prevádzku v území Podpoľania

Dokladuje sa prílohami ako v bode 2.

2. Kvalifikácia/oprávnenosť poskytovateľa pre príslušné služby

Žiadateľ musí mať platný živnostenský list pre daný predmet podnikania. Budova musí byť skolaudovaná ako ubytovacie/reštauračné zariadenie (okrem ubytovania na súkromí). Prevádzkované zariadenie musí byť nahlásené na obecný úrad a musí mať schválený prevádzkový priadok Regionálnym úradom verejného zdravotníctva.

Nerelevantné pre umeleckú činnosť.

Preukazuje sa kópiami dokladov:

- *živnostenský list, výpis z obchodného registra, registra fariem, SHR*
- *prevádzkový poriadok schválený Regionálnym úradom verejného zdravotníctva*
- *kolaudačné rozhodnutie na prevádzkovanú budovu*
- *ohlásenie prevádzky na obecnom (mestskom) úrade*

3. Nezadĺženosť poskytovateľa služby

Žiadateľ musí preukázať, že nie je v konkurze a že nie je dlžníkom samosprávam.

Preukazuje sa čestným vyhlásením žiadateľa

4. Záruka štandardnej kvality služby

Žiadateľ sa zaručuje, že jeho prevádzka je plne v súlade s platnou príslušnou a predpismi (hygienické a technické normy, bezpečnosť práce a pod).

Preukazuje sa čestným vyhlásením žiadateľa.

5. Proces poskytovania služieb a služba nepoškodzuje životné prostredie

Poskytovateľ služby sa zaručuje, že ním poskytovaná služba svojou prevádzkou a charakterom nepoškodzuje životné prostredie a je v súlade s kultúrnymi tradíciami a prírodným a krajinným prostredím.

Preukazuje sa čestným vyhlásením žiadateľa.

6. Služba preukazuje väzbu vo vzťahu k regiónu, jeho hodnotám, tradíciám, zvyklostiam a je jedinečná vo vzťahu k iným ponukám v regióne

Poskytovateľ sa zaručuje, že pri službách uplatňuje tradície, prezentuje vzťah k Podpoľaniu, jeho hodnotám, a zvyklostiam. Uprednostňuje používanie miestnych surovín, materiálov a zdrojov (vrátane ľudských). Poskytuje typ služby, ktorý je jedinečný v regióne.

Preukazuje sa čestným vyhlásením žiadateľa doplnených o fotografie.

B. BODOVACIE KRITÉRIÁ

V rámci bodovacích kritérií certifikačná komisia posudzuje regionálne špecifiká služby so zameraním na tradíciu, jedinečnosť, používanie miestnych surovín a podiel ručnej práce na výrobnom procese v prípade poskytovania stravovacích služieb.

V rámci bodovacích kritérií musí žiadateľ pre získanie značky dosiahnuť minimálne 60 bodov. Stravovacie zariadenie sa môže uchádzať o získanie certifikátu na celé zariadenie.

V prípade záujmu o certifikáciu tradičného jedla ako samostatnej služby sa stravovacie zariadenie uchádza o udelenie certifikátu pre výrobky.

Spôsob overenia všetkých bodovacích kritérií je posudzovaním na mieste poverenými členmi komisie, alebo celou komisiou.

B.1 BODOVACIE KRITÉRIÁ PRE UMELECKÚ ČINNOSŤ

V rámci bodovacích kritérií musí žiadateľ pre získanie značky dosiahnuť minimálne 7 bodov.

1. tradícia výroby alebo výrobku

Motív, vyobrazenie, fotografia, obraz existuje v regióne Podpoľanie:

2 – 5 rokov	Body	1
6 – 10 rokov	Body	2
11 – 20 rokov	Body	3
21 – 50 rokov	Body	4
Viac než 51 rokov	Body	5

Spôsob overenia: písomný dokument alebo historický prameň, ktorý dokazuje existenciu motívu, vyobrazenia, fotografie, obrazu v regióne Podpoľanie.

(Môže ísť o vyobrazenie ľudových motívov, ľudových krojov, tradícií, pamiatok, fotografie a obrazy zachytávajúce prírodné a kultúrne dedičstvo regiónu.)

2. podiel ručnej / remeselnej práce

Produkt je vyrábaný aspoň čiastočne ručne. Pod pojmom ručná práca sa tu rozumie to, že výrobca vnáša do každého výrobku vlastnú osobitosť – každý kus je originál. Pri takejto výrobe teda môže výrobca používať najrôznejšie nástroje a prístroje (napr. aj s elektrickým pohonom),

pokiaľ výsledný produkt závisí na jeho remeselnej/ výrobnjej zručnosti.. Medzi výrobnými postupmi je nasledujúci podiel ručnej práce :

Do 10 %	Body	1
Do 30 %	Body	2
Do 60 %	Body	3
Do 90 %	Body	4
(takmer) 100 %	Body	5

Pozn.: o pridelenie značky sa nemôže uchádzať výrobok (produkt), ak je jeho spracovanie na 100% plnoautomatizované, s výnimkou potravinárskych výrobkov.

Uvedené percentá vyjadrujú podiel doby, počas ktorej sa výrobca osobne (fyzicky) a priamo podieľa na procese výroby daného výrobku. Do celkového trvania výroby sa nezapočítava doba, kedy je výrobok v kľude a pracuje „sám“ (napr. doba chladnutia, uležania, tuhnutia a pod.).

Spôsob overenia: popis výrobného postupu; certifikačná komisia posúdi podiel ručnej/remeselnej práce

3. Jedinečnosť a originalita produktu

Komisia hodnotí individuálne každý produkt z hľadiska jeho regionálnej jedinečnosti a originality, pritom posudzuje hlavne:

- uchovávanie a rozvíjanie jedinečnej tradície,
- pôvodnosť produktu - jeho spojenie s regiónom
- unikátnosť – nikde inde sa výrobok nevyrába
- zapojenie miestnej pracovnej sily – podpora zamestnanosti, spoluprácu producenta z miestnymi výrobcami pri dodávke surovín, pri využívaní strojov a náradia, a pod.
- inovatívnosť a kreatívnosť , v prípade tradičného jedla sa posudzuje prostredie v ktorom sa produkt zákazníkovi ponúka a prístup k zákazníkovi

Za jedinečnosť a originalitu môže výrobok získať od 1 do 5 bodov (za všetky oblasti spolu) Komisia uvedie, čo pre daný výrobok ocenila.

Spôsob overenia: vzorka, fotografia, popis výrobku, ochutnávka, návšteva zariadenia.

B2. UBYTOVANIE A STRAVOVANIE

1. Kvalita poskytovaných služieb z pohľadu zákazníka

- čistotu a upravenosť v zariadení, funkčnosť vybavenia – body 0 – 5
- chovanie a upravenosť personálu – body 0 - 5
- jazykové schopnosti zabezpečenia služieb - na úrovni zodpovedajúcej charakteru daného ubytovacieho/stravovacieho zariadenia - body 0 - 5
- či zodpovedá deklarovaný štandard/kategória zariadenia skutočnej ponuke a nedochádza ku klamaniu zákazníka (propagácia verzus realita) - body 0 - 5
- či sú jasne uvedené a vyznačené potrebné informácie pre klienta v zariadení (prevádzková doba, mená a kontakty na zodpovedné osoby, bezpečnostné a protipožiarne opatrenia, únikové cesty, cenníky služieb a pod.) a aj rozsah a kvalita informácií na web stránke zariadenia, hodnotia sa aj spôsoby a možnosti využívania názorov a podnetov od klienta – body 0 – 5

Celkom **max 25 bodov**

2. Šetrnosť k prírode

Komisia posudzuje:

- energetická úspornosť objektu (využitie OZE, úsporné žiarovky, zateplenie,...), body 0 – 3
- odpadové hospodárstvo (kompostovanie, triedenie odpadu, využívanie recyklovaných materiálov, ...), body 0 – 3
- informácie pre hostí o šetrnom chovaní a zaobchádzaní s vodou a energiami, body 0 - 3 (napr. triedenie odpadu, výmena osušiek, prádla, zhasínanie svetiel, zatváranie okien a pod.)
- všetky spoločne využívané vnútorné priestory sú nefajčiarske (je to aj jasne vyznačené), prípadné fajčiarske priestory sú jasne stavebne oddelené, body 0 – 3
- šetrné zaobchádzanie s vodou, minimalizovanie znečistenia odpadných vôd (používanie ekologických pracích, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, oddelené rozvody úžitkovej a pitnej vody, využívanie dažďovej vody a pod), body 0 – 3

Celkom **max 15 bodov**

3. Posúdenie previazanosti zariadenia a služby vo vzťahu k regiónu

Komisia posudzuje:

- budova zariadenia a jej okolie nesmie narúšať krajinný ráz v okolí, resp. architektonický ráz v intraviláne, prostredie je doplnené vhodnou drobnou architektúrou a zeleňou, body 1 – 5
- vnútorné vybavenie zariadenia, výzdoba a doplnky využíva prvky a materiály z miestnych zdrojov prezentujúcich Podpoľanie, body 1 – 5
- zariadenie poskytuje informácie o regióne, o iných službách v regióne: kvalita, formy, metódy, rozsah, body 1 – 5
- zariadenie informuje zákazníkov o značke „Regionálny produkt Podpoľanie“, tieto propaguje a priamo v zariadení aj predáva, body 1– 5
- stravovacie zariadenie musí mať v ponuke min. 1 tradičné jedlo Podpoľania bez používania polotovarov , ktoré uprednostňuje na jeho prípravu miestne suroviny :
 - od 20% do 50% miestnych surovín, 1 bod
 - od 50% do 60% miestnych surovín, 2 body
 - od 60% do 70% miestnych surovín, 3 body
 - od 70% do 90% miestnych surovín, 4 body
 - od 90% miestnych surovín, 5 bodov
- ubytovacie zariadenie musí mať v ponuke služby prezentujúce tradície a hodnoty regiónu, body 1 – 5

Celkom **max 25**, zariadenie musí získať **aspoň 1 bod v každej hodnotiacej skupine**

Pozn.:

Definícia pojmov:

Miestna surovina - surovina je vyprodukovaná (vypestovaná, vychovaná, vyrobená)

na území Podpoľania v rámci katastrov:

okres Detva: Detva, Hriňová, Detvianska Huta, Dúbravy, Horný Tisovník, Klokoč, Korytárky, Kriváň, Látky, Podkriváň, Slatinské Lazy, Stará Huta, Stožok, Vigľaš, Vigľašská Huta Kalinka, okres Zvolen: Zvolenská Slatina, Očová, Kováčová, Lieskovec, Lukavica, Sielnica, Sliač, Veľká Lúka

okres B.Bystrica: Ponická Huta, Čáčin, Zolná, Povrazník, Strelníky, Čerín, Dúbravica, Hrochoť, Môlča, Oravce, Poniky, Sebedín – Bečov

okres Lučenec: Budiná

Regionálna surovina – surovina je vyprodukovaná (vypestovaná, vychovaná, vyrobená) na území BB kraja

Surovina zo SR – surovina je vyprodukovaná (vypestovaná, vychovaná, vyrobená) v SR

4. Jedinečnosť a originalita poskytovanej služby

- vybavenie a doplnkové služby pre lyžiarov, cyklistov, turistov a pod.(napr. cyklisti vítaní), body 0 - 5
- bezbariérové prostredie, prostredie pre rodiny s deťmi (detské sedačky, detský kútik, postielka a pod.), body 0 – 5
- sprievodné a doplnkové podujatia – programy a aktivity zariadenia vlastné alebo so zapojením subjektov z Podpoľania, body 0 – 5
- v zariadení propaguje (napr. vo vitríne) produkty, ktoré získali značku „Regionálny produkt Podpoľanie“, alebo priamo ich aj predáva a nepoužíva žiadne cudzorodé prvky a reklamne tabule cudzích (mimoslovenských) firiem (môže byť umožnená výnimka ak žiada udelenie značky len pre jedlo a nie pre celé zariadenie a názov zariadenia je slovenský), body 0 – 5
- bonus komisie – špecifické hodnoty, výnimočnosť, jedinečnosť, inovácie a originalita vo vzťahu prezentácie regiónu Podpoľania, spolupráce so subjektmi body 0 – 5

Celkom **max 25 bodov**

B3. PODUJATIA

Podujatie musí byť jedinečné vo vzťahu k danému regiónu. Toto kritérium je možné splniť dosiahnutím najmenej 40 bodov z celkového možného počtu bodov.

	BODY
1. Podujatie má v regióne tradíciu – nad 5 rokov	5
Podujatie má v regióne tradíciu – nad 10 rokov	10
Podujatie má v regióne tradíciu – nad 15 rokov	15
2. Význam podujatia – iba regionálny (BB kraj)	5
Význam podujatia - nadregionálny (Slovensko)	10
Význam podujatia – cezhraničný	15

3. Na podujatí budú prezentované tradičné remeslá Podpoľania	0 - 5
4. Na podujatí budú prezentované tradičné výrobky Podpoľania	0 - 5
5. Na podujatí bude prezentovaný tradičný folklór Novohradu	0 - 5
6. Podujatie je pre dané mesto / dedinu špecifické (napr. Folklórne slávnosti pod Poľanou v Detve,...)	10
7. Zapojenie miestnych ľudí a organizácií do prípravy podujatia	0 – 15
Celkom	max. 70