**OPIS KRYTERIÓW**

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