

## Certifikace služeb vinařské turistiky - přehled kategorií a kritérií

Nadace Partnerství, Národní vinařské centrum, o.p.s., 2008

### Kategorie pro I. etapu (srpen - září 2008) certifikace služeb vinařské turistiky na jižní Moravě.

**I. Vinné sklepy**

Definice vinného sklepu: Provozovatel nabízí posezení ve vinném sklepě a prodává vína vlastní nebo cizí produkce z hroznů, vypěstovaných v ČR. Zařízení musí mít sociální zázemí. V nabídce je vlastní nebo dodavatelsky zajištěná studená kuchyně. Vinný sklep nabízí řízené degustace a další programy.

**II. Vinařství**

Definice vinařství: Producent vína registrovaný na VF a UKZÚZ a prodává alespoň část vína s rozhodnutím o zařídění od SZPI, nabízí maloobchod vlastního vína přímo ze sklepa, firemní prodejny nebo jiného vhodného objektu. Vína v nabídce musí pocházet z hroznů vypěstovaných v ČR.

**III. Vinotéky.**

Definice vinotéky: Vinotéky nabízí především prodej lahvového vína s převahou vín od výrobců z ČR. Vinotéka poskytuje svým návštěvníkům informace související s vínem, vinařstvím a vinařskou turistikou, nabízí řízené degustace a další programy.

### 1. Vinný sklep (vinné sklepy ve vinařských oblastech)

Povinná kritéria:	Způsob dokladování
a. písemně zpracovaná nabídka garantovaných služeb a produktů formou certifikačního dotazníku a textů pro webovou prezentaci (především: kontakty, provozní doba, rozsah služeb, vína z vlastní produkce, celková nabídka vín, doplňkové služby);	Vyplněný certifikační dotazník - CD (bude přílohou smlouvy o certifikaci – SOC). Možnost i formou zápisu na <a href="http://www.wineofczechrepublic.cz">www.wineofczechrepublic.cz</a>
b. zařízení je řádně provozované jako vinný sklep nebo jiný vhodný provoz;	Kopie živnostenského listu, kopie výpisu z Obchodního rejstříku (bude přílohou SOC)
c. ceník s nabídkou vín podle druhů a ročníků v češtině a jednom světovém jazyce;	Ceník platný v době vyplňování certifikačního dotazníku (příloha certifikačního protokolu - CP)

d. minimálně 90% podíl vín z hroznů vypěstovaných v ČR, z toho alespoň část musí být zaříděna SZPI jako jakostní nebo jakostní s přívlastkem; zároveň z toho 3 typická vína z hroznů vypěstovaných v dané podoblasti nebo bezprostředním okolí;	Uvedení do CD. Písemný seznam vín bude přílohou k CP.
e. možnost degustace v odpovídajících skleničkách;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
f. nabídka studené kuchyně, vlastní nebo dodavatelsky zajištěné	Uvedení do CD a CP.
g. jednoduché a čisté vybavení, charakter vinného sklepu musí být ze zařízení a dekorace zřetelný;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
h. dostupné, dobře vybavené WC s umyvadlem v objektu nebo do vzdálenosti 50m od sklepu.	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
i. poskytování informací, map a propagačních materiálů NVC a Moravských vinařských stezek (Nadace Partnerství).	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
j. předepsané označení logem certifikace	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
<b>Doplňková kritéria:</b>	
k. komunikace v jednom světovém jazyce;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
l. památkově hodnotný, dobře zachovaný či zrekonstruovaný sklep lokálního stavebního typu;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
m. informační materiály o historii místa, tradici vinařství a místních zajímavostech;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
n. dětská hřiště se skluzavkou, houpačkou a pískovištěm s okruhu do 100m.	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
<b>Celkové hodnocení</b>	Uvedeno v CP

## 2. Vinařství (vinařství ve vinařských oblastech)

<b>Povinná kritéria:</b>	<b>Způsob dokladování</b>
a. písemně zpracovaná nabídka garantovaných služeb a produktů formou certifikačního dotazníku a textů pro webovou prezentaci (především: kontakty, provozní doba, rozsah služeb, vína z vlastní produkce, celková nabídka vín, doplňkové služby);	Vyplněný certifikační dotazník - CD (bude přílohou smlouvy o certifikaci – SOC). Možnost i formou zápisu na <a href="http://www.wineofczechrepublic.cz">www.wineofczechrepublic.cz</a>
b. zařízení je řádně provozované jako vinařství, vyrábí vlastní vína a přímo ve vinařství je také prodává formou maloobchodu konečným	Kopie živnostenského listu, kopie výpisu z Obchodního rejstříku (bude přílohou SOC)

zákazníkům	
c. ceník s nabídkou vín podle druhů a ročníků v češtině a jednom světovém jazyce;	Ceník platný v době vyplňování certifikačního dotazníku (příloha certifikačního protokolu - CP)
d. minimálně 90% podíl vín z hroznů vypěstovaných v ČR;	Uvedení do CD. Písemný seznam vín bude přílohou k CP.
e. možnost degustace v odpovídajících skleničkách;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
f. poskytování informací, map a propagačních materiálů NVC a Moravských vinařských stezek (Nadace Partnerství).	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
g. předepsané označení logem certifikace	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
h. možnost prohlídky technologie výroby a/nebo vinohradů	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
<b>Doplňková kritéria:</b>	
i. komunikace v jednom světovém jazyce;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
o. památkově hodnotný, dobře zachovaný či zrekonstruovaný sklep lokálního stavebního typu;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
p. informační materiály o historii místa, tradici vinařství a místních zajímavostech;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
<b>Celkové hodnocení</b>	Uvedeno v CP

### 3. Vinotéky (vinotéky ve vinařských oblastech)

<b>Povinná kritéria:</b>	<b>Způsob dokladování</b>
a. písemně zpracovaná nabídka garantovaných služeb a produktů formou certifikačního dotazníku a textů pro webovou prezentaci (především: kontakty, provozní doba, rozsah služeb, nabídka vín, doplňkové služby);	Vyplněný certifikační dotazník - CD (bude přílohou smlouvy o certifikaci – SOC). Možnost i formou zápisu na <a href="http://www.wineofczechrepublic.cz">www.wineofczechrepublic.cz</a>
b. zařízení je provozované jako vinotéka, případně prodejna a informační centrum nebo spolu s dalšími slučitelnými provozy;	Kopie živnostenského listu, kopie výpisu z Obchodního rejstříku (bude přílohou SOC)
c. prodej minimálně 40 druhů lahvovaných vín;	Uvedení do CD. Písemný seznam vín bude přílohou k CP.
d. v nabídce minimálně 70% vín z hroznů vypěstovaných v České republice a současně 30% vín od výrobců z dané podoblasti nebo blízkého okolí;	Uvedení do CD. Písemný seznam vín bude přílohou k CP.
e. možnost degustace v odpovídajících skleničkách;	Fyzická kontrola na místě, zápis do

	CP.
f. provoz minimálně 7 měsíců v roce a od června do září min 4 dny v týdnu, v tom vždy v pátek až neděli,	Uvedení do CD. Písemný přehled otevírací doby bude přílohou k CP.
g. poskytování informací o vinařství v regionu a výrobcích vín prezentovaných na pultě včetně kontaktů na ně;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
h. přehled hlavních turistických, zejména vinařských, stravovacích a ubytovacích služeb v regionu, informační materiály;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
i. poskytování informací, map a propagačních materiálů NVC a Moravských vinařských stezek (Nadace Partnerství).	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
j. předepsané označení logem certifikace	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
k. vyškolený personál na prezentaci vín;	Doklad o příslušném vzdělání, absolvování odborného kurzu nebo účast na kurzu NVC pro zaměstnance vinoték (do jednoho roku po certifikaci)
<b>Doplňková kritéria:</b>	
l. komunikace v jednom světovém jazyce;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
m. prodej dalších místních produktů, zejména řemeslných a zemědělských (destiláty, výrobky z ovoce, tradiční výrobky);	Uvedení do CD. Písemný seznam sortimentu bude přílohou k CP.
n. služba zprostředkování ubytování;	Uvedení do CD.
o. vkusná dekorace tradičními místními výrobky, květinami a materiály.	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
p. dětská hřiště se skluzavkou, houpačkou a pískovištěm s okruhu do 100m.	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
<b>Celkové hodnocení</b>	Uvedeno v CP

## Kategorie pro certifikaci služeb vinařské turistiky na jižní Moravě. V roce 2008 pilotní etapa (cca 5 objektů).

### IV. Restaurace s vínem

Definice restaurace s vínem: Restaurace nabízí sortiment kvalitních jídel a dostatečně široký výběr vín, vyrobených domácími výrobci ze surovin z ČR. Provozovatel garantuje kvalifikovanou obsluhu a vhodné vybavení pro kultivovanou konzumaci vín.

### V. Ubytování s vinařskou tematikou

Venkovské i městské ubytování přímo související s provozem vinného sklepu, vinařství, restaurace s vínem a podobně. Kromě ubytování provozovatel nabízí informace o službách vinařů a vinařské turistiky v regionu.

## 4. Restaurace s vínem (restaurace ve vinařských oblastech)

Povinná kritéria:	Způsob dokladování
a. písemně zpracovaná nabídka garantovaných služeb a produktů formou certifikačního dotazníku a textů pro webovou prezentaci (především: kontakty, provozní doba, rozsah služeb, nabídka vín, doplňkové služby);	Vyplněný certifikační dotazník - CD (bude přílohou smlouvy o certifikaci – SOC).
b. Organizace provozu a zařízení:	
b.1. zařízení disponuje vkusným a jazykově správným jídelníčkem a nápojovým lístkem, kromě češtiny i v jednom světovém jazyku;	Uvedení do CD. Kopie jídelníčku bude přílohou k CP.
b.2. zařízení disponuje samostatným, podrobným a jasně členěným lístkem s nabídkou vín včetně informace o ročníku, % alkoholu, původu (může být rovněž součástí jednoho lístku);	Uvedení do CD. Kopie vinného lístku bude přílohou k CP.
b.3. otevírací doba je pevně stanovená;	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
b.4. jasně stanovená doba, kdy se podává jídlo;	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
b.5. kuřácká a nekuřácká část jsou řádně označeny a fyzicky oddělené;	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
b.6. min. 1 obsluhující osoba se znalostmi o víně (odborné degustace, doporučení vín);	Doklad o příslušném vzdělání, absolvování odborného kurzu nebo účast na kurzu NVC pro zaměstnance vinoték (do jednoho roku po certifikaci); příp. absolvent odborné vinařské SŠ nebo VŠ.
b.7. min. 2x ročně pořádá zařízení speciální vinařské/kulinářské akce pro hosty (např. vinařské semináře, vinařská kulinária, Martinská vína, akce typu umění & kuchyně, vernisáže atd.);	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na základě pozvánek na místě.
b.8. zařízení je vybaveno odpovídajícím zařízením, zejména sklem na bílé, červené a šumivé víno a dále vhodným nábytkem, nádobím a dekorací;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
b.9. zařízení musí vzbuzovat na první pohled příjemný dojem díky upravené fasádě, vstupu a dalších prostorů (zahradka, dvůr);	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
b.10. víno jako téma musí být dobře viditelné a prezentované, například boxy na víno, vinařské průvodce a knihy o víně, tabule	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.

s denní nabídkou vín, odpovídající dekorace podle roční doby a regionálních zvyklostí a slavností;	
b.11. hygiena a celková čistota: toalety, čisté a vkusně oblečený personál, ubrusy a dekorace v bezvadném stavu.	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
c. poskytování informací, map a propagačních materiálů NVC a Moravských vinařských stezek (Nadace Partnerství).	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
d. předepsané označení logem certifikace;	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
<b>Doplňková kritéria k části b:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dostatečná znalost personálu jednoho světového jazyku;</li> </ul>	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zahrádka pro hosty s krytými stoly;</li> </ul>	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vlastní sklep, vinotéka nebo prodejna vín a místních produktů.</li> </ul>	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
e. Nabídka jídel a nápojů:	
e.1. zařízení nabízí min. 70% vín z hroznů s původem v České republice a současně min. 30 % vín z hroznů vyrobených dané podoblasti;	Uvedení do CD. Kopie vinného lístku a kontakty na dodavatele vín bude přílohou k CP.
e.2. zařízení zpracovává čerstvé výrobky a potraviny dle roční doby;	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě.
e.3. min. 50 % jídel každé kategorie jsou tradiční domácí jídla; z jídelničky je zřetelné, že se jedná o moravskou, resp. českou kuchyni; k jídlům je uvedené doporučené víno;	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě.
e.4. zařízení nabízí na přání i malé/dětské porce;	Uvedení do CD. Vyznačení v jídelním lístku. Fyzická kontrola na místě.
e.5. zařízení nabízí min. 40 druhů jakostních lahvových vín 0,75 l, alespoň 20 druhů vín z místní podoblasti a dostatečnou nabídku rozlévaných vín, jak bílých, tak červených;	Uvedení do CD. Kopie vinného lístku a kontakty na dodavatele vín bude přílohou k CP.
e.6. min. 4 druhy vín z láhve se rovněž rozlévají po sklenkách.	Uvedení do CD. Kopie vinného lístku a kontakty na dodavatele vín bude přílohou k CP.
<b>Doplňková kritéria:</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ v jídelníčku je údaj o místě původu zemědělských výrobků;</li> </ul>	Uvedení do CD. Kopie jídelníčku bude přílohou k CP.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ existence jídelníčku s denní nabídkou – menu;</li> </ul>	Uvedení do CD. Kopie jídelníčku bude přílohou k CP.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nabídka sezónně se měnících jídel s odpovídající a vhodnou nabídkou vín;</li> </ul>	Uvedení do CD. Kopie jídelníčku bude přílohou k CP.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zařízení zpracovává/vaří domácí výrobky podle tradičních receptů;</li> </ul>	Uvedení do CD. Kopie jídelníčku bude přílohou k CP.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zařízení disponuje vlastním malým hospodářstvím; používá domácí výpěstky (např. špek, marmelády, kompoty, šťávy, koření, domácí pálenku atd.), hrozny a vína z vlastní vinice;</li> </ul>	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nabídka malých jídel/minutek s celodenním podáváním;</li> </ul>	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nabídka rovněž obsahuje nápoje typické pro region a roční období jako je svařené víno nebo burčák či mošty;</li> </ul>	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zařízení nabízí i destiláty z místního ovoce nebo českých značkových destilátů;</li> </ul>	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vedle běžných bezalkoholových nápojů nabízí zařízení i šťávy z přírodních odrůd ovoce (např. jablečnou, hruškovou, rybízovou atd.).</li> </ul>	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
<b>Celkové hodnocení</b>	

## 5. Ubytování s vinařskou tematikou (ubytování ve vinařských oblastech)

<b>Povinná kritéria:</b>	
a. písemně zpracovaná nabídka garantovaných služeb a produktů formou certifikačního dotazníku a textů pro webovou prezentaci (především: kontakty, provozní doba, rozsah služeb, nabídka vín, doplňkové služby);	Vyplněný certifikační dotazník - CD (bude přílohou smlouvy o certifikaci – SOC)
b. zařízení je provozované jako ubytovací zařízení, případně spojeno s dalšími slučitelnými provozami;	Kopie živnostenského listu, kopie výpisu z Obchodního rejstříku (bude přílohou SOC)

c. spojitost s vinařstvím a vinařskými produkty v regionu je zřetelné; ubytovací zařízení je přímo spojené s provozem nebo objektem sklepa, vinařství, vinotéky nebo restaurace s vínem;	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
d. nabídka snídaní formou bufetů s rozšířenou dobou servírování a donáškou na pokoj;	Uvedení do CD. Zápis do CP.
e. poskytování informací o vinařství a vínech v regionu a přehled hlavních turistických, zejména vinařských, stravovacích a ubytovacích služeb v regionu, informační materiály;	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
f. celkový ráz objektu zapadá do tradiční architektury vinařských staveb, objekt a okolí jsou ve vhodném prostředí, čistě a vkusně upraveny, s dekorací typickou pro místní domy a vinařské objekty.	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
g. poskytování informací, map a propagačních materiálů NVC a Moravských vinařských stezek (Nadace Partnerství).	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
h. předepsané označení logem certifikace	Fyzická kontrola na místě, zápis do CP.
<b>Doplňková kritéria:</b>	
i. komunikace v jednom světovém jazyce;	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
j. nabídka minimálně tří jednodenních výletů do okolí v mapách pro pěší a cyklo turistiku;	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
k. vkusná květinová výzdoba;	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
l. informační materiály o historii místa, tradici vinařství a místních zajímavostech;	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
m. dětská hřiště se skluzavkou, houpačkou a pískovištěm s okruhu do 100m.	Uvedení do CD. Fyzická kontrola na místě. Zápis do CP.
<b>Celkové hodnocení</b>	