Certifikace služeb vinařské turistiky

Přehled kategorií

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

Kategorie a poslání certifikace služeb vinařské turistiky ve vinařských oblastech ČR

Posláním certifikace služeb vinařské turistiky je označit skupinu zařízení, která kvalitou poskytovaných služeb, ale i historickou nebo architektonickou hodnotou objektů, spojitostí s tradičním prostředím a celkovým výrazem nejvyšší péče o zákazníka reprezentují typické nebo výjimečné služby vinařské turistiky ve vinařských oblastech Morava a Čechy.

Základním cílem certifikace je prostřednictvím kritérií vybrat zařízení, která splňují nároky na turistické služby v dané kategorii a současně posoudit výjimečnou kvalitu a jedinečnost celého zařízení ve srovnání s obdobnými službami na území vinařských podoblastí.

Splnění certifikačních kritérií posuzuje osoba k tomu písemně oprávněná Národním vinařským centrem. O následném udělení známky pak definitivně rozhoduje kolegium oprávněných hodnotitelů.

I. Vinařství

Producent vína registrovaný na VF a ÚKZÚZ, který prodává alespoň 3 vína s rozhodnutím o zatřídění od SZPI nebo splňující podmínky apelačního systému VOC, nabízí maloprodej vlastního vína přímo ze sklepa, firemní prodejny nebo jiného vhodného objektu. Vína v nabídce musí pocházet z hroznů vypěstovaných v ČR. Případnému návštěvníkovi zaručí certifikace zejména možnost prohlídky technologie výroby nebo vinic, ochutnání vyráběných vín a koupi kvalitních lahvových vín.

II. Vinný sklep

Provozovatel nabízí posezení ve vinném sklepě či nadsklepí 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 nebo teplá kuchyně. Vinný sklep nabízí řízené degustace a další programy.
Stavební část sklepu včetně fasády, povrchových úprav a výplně otvorů není znehodnocena nevhodnými prvky a materiály, sklep je možné označit za dobrý příklad historicky dochované stavby, citlivé rekonstrukce nebo kvalitní moderní architektury.

III. Vinotéka, vinný bar

Vinotéka je specializovaný obchod s vínem. Vinotéka nabízí především prodej lahvového vína s převahou vín od výrobců z ČR. Dále nabízí řízené degustace pro veřejnost (pravidelně nebo na objednávku předem), případně další programy a poskytuje svým návštěvníkům informace související s vínem, vinařstvím a vinařskou turistikou. Vinotéka má samostatný a ucelený provozní prostor, není průchozí nebo jinak nevhodně propojená s funkčně výrazně odlišnými prostory.

IV. Restaurace s vínem

Restaurace nebo vinárna nabízí sortiment kvalitních jídel a dostatečně rozsáhlý výběr vín vyrobených domácími výrobci ze surovin z ČR. Provozovatel garantuje kvalifikovanou obsluhu a vhodné vybavení pro kultivovanou konzumaci vín.
Kuchyňský provoz je po dobu podávání teplých jídel v plném provozu bez omezení, umožňuje podávání jídel z menu i na objednávku v obvyklé době (do 40 min.).

V. Ubytování s vinařskou tématikou

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 turistice v regionu.
Pokoje ubytovací částí jsou nanejvýš čtyřlůžkové. Hygienické zázemí (min. sprchový kout, záchod a umyvadlo) je společné max. pro dva pokoje. Kapacita jednotlivého objektu ubytovacího zařízení je max. 50 lůžek.

Vydávání definitivního verdiktu

Kolegium hodnotitelů vydá závěrečný verdikt o certifikaci, který obsahuje zdůvodnění při zamítnutí udělení certifikace a doporučení k odstranění nedostatků. Úspěšně certifikovaným zařízením může doporučit další zlepšení prostředí a služeb.

2. Vinný sklep (vinné sklepy ve vinařských oblastech)

Definice vinného sklepu: Provozovatel nabízí posezení ve vinném sklepě či nadsklepí 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 nebo teplá kuchyně. Vinný sklep nabízí řízené degustace nebo další programy.

Povinná kritéria	Zápis žadatele	Způsob dokladování	Zápis hodnotitele
a. Písemně zpracovaný přehled veškerých údajů o žadateli (především: kontakty, provozní doba, rozsah služeb, vína z vlastní produkce, celková nabídka vín, doplňkové služby, logo, fotografie), a to formou zápisu na www.vinazmoravyvinazcech.cz	Mám vyplněnou registraci na webových stránkách www.vinazmoravyvinazcech.cz údaje jsou úplné a pravdivé.	*Zápis na www.vinazmoravyvinazcech.cz*	
b. Zařízení je řádně provozované jako vinný sklep nebo jiný vhodný provoz.	Jako přílohu č. 2 přikládám: - kopii ŽL - kopii Výpisu z OR - výpis z Registru ekonomických subjektů ČSÚ v ARES (Nehodící se škrtněte.)	*Kopie živnostenského listu nebo výpisu z Obchodního rejstříku, postačuje i e-výpis z ARES.* *Povinná příloha certifikačního dotazníku (dále jen CD).*	

c. Zákazníkovi je k dispozici platný ceník s nabídkou vín podle druhů a ročníků v češtině a jednom světovém jazyce.	Ceník v tištěné/elektronické podobě k nahlédnutí.	*Fyzická kontrola na místě.*	
d. Minimálně 90% podíl vín z hroznů vypěstovaných v ČR, vína jsou zatříděna SZPI jako jakostní (zemská vína) nebo jakostní s přívlastkem nebo splňují podmínky apelačního systému VOC; zároveň z toho 3 typická vína z hroznů vypěstovaných v dané podoblasti nebo bezprostředním okolí.	Jako přílohu č. 4 přikládám Seznam prodávaných vín, s jasným označením vín zatříděných SZPI v kategorii jakostní, přívlastková či zařazená do VOC. Dále jsou označena vína vyhovující podmínce místního původu hroznů z podoblasti nebo bezprostředního okolí.	*Písemný seznam vín nebo platný ceník vín.* *Povinná příloha CD.*	
e. Nabídka minimálně 6 druhů vín.	Ceník v tištěné/elektronické podobě k nahlédnutí.	*Fyzická kontrola na místě.*	
f. Možnost degustace v odpovídajících sklenicích na víno.		*Fyzická kontrola na místě.*	
g. Zařízení nabízí na objednávku řízené degustace nebo jiné programy.	Nabízím řízené degustace Nabízím jiný program.	*Zápis na www.vinazmoravyvinazcech.cz*	
h. Nabídka teplé nebo studené kuchyně, vlastní nebo dodavatelsky zajištěné.	Prohlašuji, že splňuji. V případě externí dodávky uvádím v příloze č. 5 kompletní identifikační údaje dodavatelské firmy včetně kontaktů.	*Příloha CD.*	

i. Jednoduché a čisté vybavení, charakter vinného sklepu musí být ze zařízení a dekorace zřetelný.		*Fyzická kontrola na místě.*	
j. Dostupné, dobře vybavené WC s umyvadlem v objektu nebo do vzdálenosti 50 m od sklepa.		*Fyzická kontrola na místě.*	
k. Poskytování informací, map a propagačních materiálů NVC a VF.	Prohlašuji, že všechny poskytnuté materiály budou v nabídce hostům.	*Fyzická kontrola na místě.*	
l. Certifikát v provozu a předepsané označení (smaltovaná tabulka) logem certifikace na fasádě.	Prohlašuji, že označení a certifikát umístím dle pokynů.	*Fyzická kontrola na místě.*	
m. Popis zařízení s upozorněním na zvláštnosti a exkluzivitu zařízení.	Text bude používán k nadstandardní propagaci v elektronických i tištěných materiálech.	*Zápis na www.vinazmoravyvinazcech.cz pole „Popis firmy“.*	
Doplňková kritéria (povinnost splnit alespoň 2 z níže uvedených doplňkových kritérií), *nehodící se škrtne.*			
n. Komunikace v jednom světovém jazyce.	Splňuji. Nesplňuji.	*Fyzická kontrola na místě.*	
o. Památkově hodnotný, dobře zachovaný či zrekonstruovaný sklep lokálního stavebního typu.	Splňuji. Nesplňuji.	*Fyzická kontrola na místě.*	
p. Informační materiály o historii místa, tradici vinařství a místních zajímavostech.	Splňuji. Nesplňuji.	*Fyzická kontrola na místě.*	
q. Dětské hřiště se skluzavkou,	Splňuji.	*Fyzická kontrola na místě.*	

houpačkou a pískovištěm v okruhu do 100 m.	Nesplňuji.		
r. Zapojuje se do projektu Vinařského fondu „Svatomartinské“	Ano x Ne	*Doklad o zapojení se do projektu – fyzická kontrola na místě.*	
s. Zapojuje se do aktivit místního vinařského spolku.	Ano x Ne	*Fyzická kontrola na místě.*	

Zástupce žadatele (čitelně jméno a příjmení): **Podpis:** **Razítko:**	**Místo a datum:**	Hodnotitel: Datum: 1. kontrola ..... 2. kontrola ..... 3. kontrola .....

Návod na vyplnění pro žadatele:

- seznamte se podrobně s obsahem Certifikačního dotazníku a protokolu o certifikaci u vybrané kategorie a dalšími informacemi k samotné certifikaci na *www.vinazmoravyvinazcech.cz* (zde),
- zašlete žádost (ke stažení zde) o certifikování ve vybrané kategorii na e-mail: certifikace@vinarskecentrum.cz,
- Certifikační dotazník bude vyplňován na první návštěvě společně s hodnotitelem po domluvení termínu návštěvy,
- v tlustě orámovaných buňkách zaškrtnout, co se nehodí,
- připravte si všechny požadované přílohy (stačí kopie bez notářského ověření).

Závěrečné hodnocení:

Vyhovuje **Nevyhovuje**

Hodnotitel:

Datum: **Podpis:**