



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 zařídění od SZPI nebo splňující podmínky apelačního systému VOC, nabízí maloobchod vlastní 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 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 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.



Certifikační dotazník a Protokol o certifikaci Kategorie UBYTOVÁNÍ



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

5. Ubytování (hotely, pensiony apod. ve vinařských oblastech)

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 části 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.

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 provozované jako ubytovací zařízení, případně spojeno s dalšími slučitelnými provozu.	Jako přílohu č. 2 přikládám: - kopii ŽL - kopii Výpisu z OR - Výpis z Registru ekonomických subjektů ČSÚ v ARES (Nehodící se škrtněte.)	<i>Kopie živnostenského listu nebo výpisu z Obchodního rejstříku, postačuje i e-výpis z ARES.</i> <i>Povinná příloha certifikačního dotazníku (dále jen CD).</i>	

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.		<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
d. Poskytování informací o vinařství, vínech v regionu a přehledu hlavních turistických, zejména vinařských, stravovacích a ubytovacích služeb v regionu, k dispozici informační materiály.		<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
e. 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.		<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
f. Možnost zajištění snídaně.		<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
g. Poskytování informací, map a propagačních materiálů NVC nebo VF.	Prohlašuji, že všechny poskytnuté materiály budou v nabídce hostům.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
h. Hygiena a celková čistota na toaletách, čistě a vkusně oblečený personál, ubrusy, povlečení a dekorace v bezvadném stavu.		<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	

i. Certifikát v provozu a předepsané označení (smaltovaná tabulka) logem certifikace na fasádě.	Prohlašuji, že označení a certifikát umístím dle pokynů.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
j. Popis zařízení s upozorněním na zvláštnosti a exkluzivitu zařízení.	Text bude používán k nadstandardní propagaci v elektronických i tištěných materiálech.	<i>Zápis na www.vinazmoravyvinazcech.cz pole „Popis firmy“.</i>	
k. Zařízení má vlastní webové stránky a buď profil na Facebooku nebo na Instagramu.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
Doplňková kritéria (povinnost splnit alespoň 2 z níže uvedených doplňkových kritérií), nehodící se škrtně.			
l. Komunikace v jednom světovém jazyce.	Splňuji. Provozovna je řádně označena. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
m. Nabídka minimálně tří jednodenních výletů do okolí v mapách pro pěší a cyklo turistiku.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
n. Vkusná květinová výzdoba a dekorace tradičními materiály.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
o. K dispozici hostům jsou Informační materiály o historii místa, tradici vinařství a místních zajímavostech.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
p. Dětská hřiště se skluzavkou, houpačkou a pískovištěm v okruhu do 100 m.	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	
q. Možnost servírování snídaně na pokoji (do postele).	Splňuji. Nesplňuji.	<i>Fyzická kontrola na místě.</i>	

<p>Zástupce žadatele (čitelně jméno a příjmení):</p> <p>Podpis:</p> <p>Razítko:</p>	<p>Místo a datum:</p>	<p>Hodnotitel:</p> <p>Datum:</p> <p>1. kontrola</p> <p>2. kontrola</p> <p>3. kontrola</p>
--	------------------------------	--

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).

<p>Závěrečné hodnocení:</p>	
	<p style="text-align: center;"> <input type="button" value="Vyhovuje"/> <input type="button" value="Nevyhovuje"/> </p>
<p>Hodnotitel:</p>	
<p>Datum:</p>	<p>Podpis:</p>