

*Disciplinare per il marchio “Quality Restaurant”
valido anche per l’ottenimento della licenza d’uso marchio Tuscia Viterbese*

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI VITERBO

ALLEGATO A) ALLA DELIBERA N. 11/73 DEL 17/11/2006



**QUALITY RESTAURANT TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Il presente Disciplinare riporta i requisiti che le strutture del settore della ristorazione devono soddisfare per acquisire il marchio “Quality Restaurant”. Il marchio “Quality Restaurant” ha l’obiettivo di qualificare le strutture di ristorazione rispetto a requisiti di qualità del servizio e delle strutture. Si specifica che la mancanza di alcuni dei requisiti di seguito indicati, non è vincolante ai fini dell’adesione. Le strutture di ristorazione che acquisiscono il marchio saranno inserite in un catalogo nazionale, diffuso a cura di ISNART, che permette al consumatore una scelta mirata e consapevole.

I requisiti riguardano i seguenti aspetti:

1. Accessibilità
2. Menù
3. Personale
4. Proposta enogastronomia
5. Sala ristorante
6. Bagni
7. Cucina
8. Comfort
9. Trasparenza
10. Attenzione all’ambiente

La verifica del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare viene fatta, sulla base delle risultanze di una visita ispettiva effettuata da un tecnico appositamente incaricato, da una apposita Commissione, composta da rappresentanti della Camera di commercio, dell’ISNART, del settore turistico e della ristorazione e dei consumatori ed utenti, ed insediata dal Direttore del Ce.F.A.S..

A ciascuna struttura sottoposta a verifica la suddetta Commissione attribuisce un punteggio, sulla base del quale viene rilasciato il marchio.

Validità e Mantenimento dei Marchi

Il marchio “Quality Restaurant” è annuale. Onde garantire la credibilità del livello qualitativo attestato dal marchio le strutture accreditate possono essere soggette a visite ed azioni di controllo a campione.

I controlli potranno essere effettuati sia da tecnici incaricati dall’ISNART che dal Comitato di gestione e controllo del marchio Tuscia Viterbese, anche attraverso tecnici delegati.

Le strutture della ristorazione che hanno ottenuto il marchio sono tenute:

- rispettare quanto previsto nel Disciplinare per l’applicazione del marchio;
- esporre l’Attestato e la Vetrofania rispettivamente all’interno del locale e sulla porta d’ingresso principale della struttura;

- rispettare il “Regolamento per l’accesso all’uso e per l’uso del marchio collettivo Tuscia Viterbese”.

Il mancato rispetto di quanto sopra potrà essere causa di ritiro di entrambi i marchi.

La durata della licenza d’uso del marchio Tuscia Viterbese permane finché viene mantenuto il marchio Quality Restaurant. Per effetto della reciprocità della validità dei requisiti per entrambi i marchi, nel momento in cui dovesse essere revocata la licenza d’uso del marchio Tuscia Viterbese, la struttura di ristorazione perderebbe qualsiasi diritto al mantenimento del marchio Quality Restaurant.

Le sanzioni a carico delle strutture di ristorazione, che risultano essere inadempienti nel corso di controlli, sono quelle previste dai regolamenti generali dei rispettivi marchi.

Accessibilità

Il Ristorante deve essere ben segnalato da insegne o cartelli che facilitino l’arrivo del cliente.

Tutte le informazioni pubblicitarie sul Ristorante devono essere veritiere e trovare riscontro nella struttura.

Le aree esterne al Ristorante devono essere pulite, curate, ben illuminate e presentare elementi di arredo gradevoli e ben tenuti.

I Ristoranti che offrono servizi di banchettistica, devono avere un parcheggio con posti auto adeguati al numero dei coperti.

Menù

Il menù deve essere esposto all’esterno del Ristorante in posizione ben visibile e riportare le offerte del locale con chiara esposizione dei prezzi.

Il menù e la carte dei vini devono essere presentati separatamente, devono essere scritti anche nella lingua della clientela principale e senza cancellature.

La carta dei vini, deve indicare le provenienze e le etichette, con possibilità di ordinare consumazioni al bicchiere.

Il vino deve essere fatto assaggiare e servito in appositi bicchieri.

Personale

Il personale addetto al servizio deve essere professionale, cordiale, efficiente, in perfetto ordine e deve indossare una divisa o abbigliamento che lo identifichi.

Il personale deve essere in grado di descrivere i piatti della casa anche in altre lingue, se il ristorante ha clientela straniera.

Il numero del personale deve essere proporzionato ai coperti.

Il cliente deve essere subito accolto e accompagnato al tavolo.

Il servizio deve essere rapido e discreto.

Proposta enogastronomica

Le proposte enogastronomiche del ristorante devono essere coerenti con la categoria di appartenenza e garantire una varietà di portate. Per tutte le tipologie di ristoranti elencate di seguito, la carta dei vini deve contenere almeno una etichetta per ogni D.O.C. o I.G.P. riconosciuta nella provincia di Viterbo. I suddetti vini devono essere raggruppati sotto la stessa dizione “Vini della Tuscia viterbese”.

Gli oli di condimento al tavolo devono essere presentati in contenitori che mostrano chiaramente l’etichetta, con la presenza di almeno un olio della D.O.P. Canino o della D.O.P. Tuscia.

Ristorante Tipico

Le principali materie prime utilizzate che provengono dalla provincia di Viterbo o che si fregiano del marchio collettivo Tuscia Viterbese, possono essere evidenziati nel menù.

La loro origine deve essere garantita e verificabile.

I prodotti agroalimentari tradizionali della provincia di Viterbo sono riportati nel D.M. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 22 luglio 2004 "Quarta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" e nei successivi decreti di aggiornamento, in conformità con il D.M. 8 settembre 1999, n.350.

Il menù deve contenere almeno il 50% di preparazioni tipiche del territorio, per le quali riferimenti utili per gli ingredienti e le modalità di realizzazione possono essere rinvenute nelle pubblicazioni di seguito elencate:

- *Tuscia a tavola* - Italo Arieti (Primaprint Editori in Viterbo – VI edizione 2006)
- *La Tuscia in Cucina - I legumi e il farro* - AA.VV. (SDeditore – 2006)
- *La Tuscia in Cucina - Gli ortaggi e le erbe di campo* - AA.VV. (SDeditore – 2006)
- *Le sagre nel Lazio - Antonio Castello* (Regione Lazio – Arsial) per la parte inerente la provincia di Viterbo

Altre pubblicazioni che riportano riferimenti simili a quelle sopra citate, potranno essere integrate nell’elenco.

Le suddette pubblicazioni sono disponibili nella biblioteca della C.C.I.A.A. e del Ce.F.A.S., o possono essere acquistate presso le librerie di Viterbo.

Sul menù generale il ristoratore evidenzia graficamente i piatti tipici locali.
Oltre al menù generale il ristorante deve presentare un menù “tipico” a prezzo fisso, contenente una scelta di piatti della cucina tipica locale.
Il menù “tipico” a prezzo fisso deve essere tradotto in una lingua straniera a scelta del ristoratore secondo la provenienza della sua clientela turistica.

Ristorante Gourmet

La caratteristica di questa categoria di Ristoranti, è data dalla presenza di una più ampia offerta di un menù-degustazione. Ciò significa che il ristorante deve presentare anche piatti e ricette rielaborati e personalizzati.

La carta dei vini deve presentare almeno 60 etichette organizzate per territorio di produzione.

Deve essere offerta una carta dei dolci.

L’orario di apertura/chiusura flessibile costituisce un plus qualitativo.

Il menù deve riportare almeno 3 piatti la cui preparazione preveda l’impiego di prodotti tipici contrassegnati dal marchio Tuscia Viterbese o appartenenti agli elenchi speciali dei prodotti agroalimentari tradizionali della provincia di Viterbo contemplati nel D.M. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 22 luglio 2004 "Quarta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" e nei successivi decreti di aggiornamento, in conformità con il D.M. 8 settembre 1999, n.350.

E’ presente un’offerta gastronomica in linea con la tradizione italiana ma senza particolari connotazioni di tipicità.

Nei menù devono essere presenti prodotti italiani delle varie regioni.

Ristorante Internazionale

Devono essere presenti menù in lingua straniera.

Presenza nel menù di piatti “internazionali”, ossia di piatti comuni ai ristoranti di diversi Paesi o di piatti italiani riconosciuti internazionalmente.

Il menù deve riportare almeno 3 piatti la cui preparazione preveda l’impiego di prodotti tipici contrassegnati dal marchio Tuscia Viterbese o appartenenti agli elenchi speciali dei prodotti agroalimentari tradizionali della provincia di Viterbo contemplati nel D.M. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 22 luglio 2004 "Quarta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" e nei successivi decreti di aggiornamento, in conformità con il D.M. 8 settembre 1999, n.350.

Ristorante-Pizzeria

Deve essere presente una proposta gastronomica in linea con la tradizione italiana di pizzeria.

Deve essere presente il forno a legna.

Il menù deve riportare almeno 3 piatti la cui preparazione preveda l'impiego di prodotti tipici contrassegnati dal marchio Tuscia Viterbese o appartenenti agli elenchi speciali dei prodotti agroalimentari tradizionali della provincia di Viterbo contemplati nel D.M. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 22 luglio 2004 "Quarta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" e nei successivi decreti di aggiornamento, in conformità con il D.M. 8 settembre 1999, n.350.

Sala ristorante

La sala ristorante deve essere pulita ed ordinata.

I tavoli e le sedie devono essere puliti, in ottimo stato e confortevoli.

La distanza dei tavoli deve permettere sufficienti movimenti.

Piatti, vasellame, posateria, mise en place devono essere sempre in ordine e puliti.

Non devono esistere elementi acustici e visivi di disturbo.

Bagni

Le toilette devono essere pulite, in perfetto stato di manutenzione e differenziate tra uomini e donne. L'atmosfera complessiva deve essere piacevole e devono essere presenti elementi di decoro.

L'accesso deve essere protetto per impedirne la vista dalla sala ristorante.

Nella toilette deve essere presente un appendiabiti, un cestino igienico, il distributore di sapone, un sistema per asciugare le mani.

Nei lavabi deve esserci l'acqua calda.

Cucina

Il ristorante deve assicurare e dare evidenza del rispetto delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare (D. lgs 155/97 e s.m.i., relativo al sistema HACCP) e di sicurezza sul luogo di lavoro.

La cucina deve essere separata dalla sala ristorante.

L'ambiente deve essere ben curato, i pavimenti e le pareti devono essere perfettamente puliti.

L'attrezzatura della cucina deve essere in buono stato.

Comfort

Gli ambienti devono essere accoglienti e confortevoli sia in termini di qualità dell’aria che di acustica.

Gli ambienti devono essere illuminati adeguatamente ed in linea con l’atmosfera del ristorante.

Trasparenza

Il conto deve essere articolato in voci di spesa facilmente comprensibili.

Il ristorante deve consentire al cliente di saldare il conto attraverso i principali mezzi di pagamento.

Nel costo del menù a “prezzo fisso” deve essere compreso anche il pane e coperto.

Attenzione all’ambiente

La gestione del ristorante deve essere attenta alla tutela ambientale.

Il Ristorante deve porre attenzione ai consumi idrici ed energetici.

Il trattamento dei rifiuti e degli oli usati deve essere fatto nel rispetto dell’ambiente.