



Sezione Enogastronomia

disciplinare di autoregolamentazione

Possono aderire tutti gli hotels di Riccione che garantiscono i seguenti standard di servizio:

- 1- La ristorazione prevede ogni giorno menu locali e nazionali di carne e di pesce e buffet di verdura e frutta di stagione, con prodotti genuini, sempre freschi e di alta qualità e un'ampia scelta di etichette locali e nazionali.
- 2- Sono previsti, menu vegetariani e, periodicamente, menu a tema e degustazione di prodotti tipici in occasione di feste/cene in hotel.
- 3- L'hotel organizza almeno una volta alla settimana escursioni in località dell'entroterra e visite a cantine e aziende agricole locali.
- 4- Tali attività, così come le degustazioni e le serate a tema, devono essere opportunamente pubblicizzate nella hall (al ricevimento) con locandine e depliant.
- 5- L'hotel dispone di depliant e informazioni su sagre ed eventi del territorio, sui prodotti tipici locali (soprattutto quelli con indicazione dei marchi DOP, IGP, DOGP ecc.) e sulle aziende agricole dove acquistarli, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare le tipicità della zona.
- 6- Il materiale informativo deve essere anche in lingua estera, così come il personale deve conoscere almeno una lingua, per soddisfare esigenze e curiosità del turista straniero che desidera conoscere usi e costumi del territorio.
- 7- La struttura dispone di biglietteria per il trasporto pubblico e privato di collegamento con l'entroterra. In alternativa l'albergo si rende disponibile a fornire informazioni sul punto vendita più vicino.

Io sottoscritto....., in qualità di.....
dell'hotel.....,
sottoscrivo questo regolamento e mi impegno a rispettarlo.

Riccione, li

In fede (firma)

.....