

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
(ΠΑΑ) 2007-2013**

**ΑΞΟΝΑΣ 4
ΤΟΠΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗΣ LEADER
ΤΗΣ Ο.Τ.Δ. «ΑΝ.ΗΜΑ. Α.Ε.»**



Ευρωπαϊκό Γεωργικό
Ταμείο Αγροτικής
Ανάπτυξης

*Η Ευρώπη επενδύει
στις αγροτικές
περιοχές*



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ &
ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΠΑΑ 2007-2013



LEADER



Αναπτυξιακή Ημαθίας - ΑΝ. ΗΜΑ. Α.Ε.
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΝΟΜΟΥ ΗΜΑΘΙΑΣ Α.Ε.
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ
Ο.Τ.Α.

Παράρτημα VI

ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΗΜΑΘΙΑΣ

Προδιαγραφές

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στο παρόν τεύχος παρουσιάζονται Προδιαγραφές Ποιότητας του Τοπικού Συμφώνου Ποιότητας Ημαθίας, οι οποίες είναι **Υποχρεωτικές** για όλους τους επενδυτές που εντάσσονται στις Δράσεις L311-1, L311-2, L311-3, L311-4, L313-5, L313-6, L313-8 του τοπικού προγράμματος.

Ο έλεγχος της τήρησης των προδιαγραφών ποιότητας θα γίνεται από την Επιτροπή Αξιολόγησης κατά την ένταξη στο πρόγραμμα και από την Επιτροπή Πιστοποίησης Έργων κατά τη διάρκεια υλοποίησης του έργου.

ΟΔΗΓΙΑ 1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΣΠ ΗΜΑΘΙΑΣ

2.1 ΒΑΣΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΑΣ

Το σύνολο των δομικών κατασκευών, συμπεριλαμβανομένων των αρχιτεκτονικών χαρακτηριστικών και της αρχιτεκτονικής σύνθεσης, των υλικών κατασκευής και τον εξοπλισμό θα πρέπει να εναρμονίζεται με το φυσικό περιβάλλον, την αρχιτεκτονική κληρονομιά και τις παραδοσιακές τεχνικές και χρήσεις που επικρατούσαν στην περιοχή.

2.2 ΒΑΣΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

1. Οι κτιριακές υποδομές, σε ότι αφορά παλαιά αλλά και νεο-ανεγειρόμενα κτίσματα, πρωτίστως θα πρέπει να κατασκευάζονται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα, από τη νόμιμη διαδικασία έκδοσης οικοδομικής άδειας και άδειας ίδρυσης και λειτουργίας.
2. Σε όλες τις κατασκευές και ανάλογα με τις χρήσεις τηρούνται τα παραδοσιακά αρχιτεκτονικά και αισθητικά πρότυπα της περιοχής και η ένταξή τους στο δομημένο περιβάλλον (η χρήση των προβλεπόμενων υλικών στα κτιριακά και τον περιβάλλοντα χώρο).
3. Ειδικότερα, στις κατασκευές που σχετίζονται με τον τουρισμό, στη κατασκευή του εξοπλισμού, τόσο του κύριου όσο και του βοηθητικού, τηρούνται, κατά το δυνατό, οι φόρμες και χρησιμοποιούνται υλικά, που χρησιμοποιούνταν παραδοσιακά στην εγγύτερη περιοχή.
4. Τόσο οι ιδιοκτήτες όσο και οι μηχανικοί και κατασκευαστές δέχονται ανεπιφύλακτα τις επιθεωρήσεις των αρμόδιων οργάνων του Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.

2.3 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι προδιαγραφές που αναφέρονται στη συνέχεια υπό μορφή απαγορεύσεων ή δεσμεύσεων ισχύουν κατά τον σχεδιασμό και κυρίως κατά την κατασκευή και τις γενικότερες διαμορφώσεις, τόσο για νέες όσο και για υπάρχουσες κατασκευές, προκειμένου να ενταχθούν στο πρόγραμμα.

α) "Μη συμβατά" υλικά (και μορφές) θεωρούνται τα παρακάτω αναφερόμενα, των οποίων η χρήση απαγορεύεται σε όλες τις κατασκευές, τις νέες και τις υπάρχουσες που εκσυγχρονίζονται, εξωτερικά και εσωτερικά, σε όλες τις χρήσεις και σε όλη την περιοχή παρέμβασης. Οι μελετητές και περισσότερο οι επενδυτές με ενυπόγραφη δήλωσή τους δεσμεύονται να μη χρησιμοποιήσουν τα κάτωθι υλικά:

5. Προκατασκευές όλων των τύπων, πλην των ξύλινων σε λίθινη βάση και εφόσον η μορφή τους τεκμηριώνεται ανάλογα με την θέση του οικοπέδου (π.χ. εκτός σχεδίου ορεινές περιοχές). Θα αποφεύγονται όμως και οι κατασκευές που η μορφή τους (χαρακτηριστικές λεπτομέρειες) είναι δηλωτική του τόπου προέλευσης (π.χ. Φινλανδία κλπ).
6. Όλες οι κατασκευές μιμούμενες ξένα προς τα τοπικά αρχιτεκτονικά πρότυπα ακόμα και εκεί που δεν επιβάλλεται η χρήση τοπικού αρχιτεκτονικού μοντέλου. ("Πηλιορείτικης", "Χαλκιδικιώτικης", "νησιώτικης", "εξωτικής" κλπ νοοτροπίας.)

7. Τόξα, καμάρες και άλλα ξενικά επί μέρους μορφολογικά στοιχεία, που δεν τεκμηριώνονται από τα τοπικά αρχιτεκτονικά πρότυπα, ακόμα και εκεί που δεν επιβάλλεται η χρήση τοπικού αρχιτεκτονικού μοντέλου.
8. Τυποποιημένες λεπτομέρειες ξυλοκατασκευών, όπως καμπύλα φουρούσια, "κιονόκρανα" και άλλη επεξεργασία (διακοσμήσεις όπως "στρογγύλια" κλπ) με μηχανήματα ρούτερ κλπ.
9. Τυποποιημένα ραμποτέ σανίδια διαφόρων σχεδίων σε οποιαδήποτε εξωτερική επένδυση.
10. Πλαστικά και αλουμινένια συρόμενα ή ανοιγόμενα παντζούρια και ρολά. (για τα ρολά: πλην όπου από τα προηγούμενα επιτρέπεται η ελεύθερη σύνθεση).
11. Πόρτες "πάνελ" αλουμινίου κλπ, απλές είτε διακοσμημένες.
12. Αλουμινοκατασκευές, (πλην ορισμένων τύπων κουφωμάτων, παρομοίως κατά τα άλλα με τις σιδηροκατασκευές και με επιπλέον τεκμηρίωση ως προς τη μορφή και χρωματισμό αυτών, καθώς και στις κατασκευές βιοτεχνικών εγκαταστάσεων).
13. Σιδηροκατασκευές από σωλήνες οποιασδήποτε μορφής, εκτός εάν τεκμηριώνεται σχεδιαστικά η χρήση τους σε ιδιαίτερες αρχιτεκτονικές κατασκευές (και μόνο στις εκτός σχεδίου περιοχές και στους μεταγενέστερους του 1923 οικισμούς - εντός σχεδίου και εντός ζώνης αυτών, καθώς και στις κατασκευές βιοτεχνικών εγκαταστάσεων).
14. Προϊόντα αμιάντου, σε επικαλύψεις, καμινάδες κλπ.
15. Τα χρυσά, νίκελ, λευκά καίτια στους υαλοπίνακες όλων των κουφωμάτων.
16. Προϊόντα όλων των τύπων PVC και άλλα πλαστικά, σε κουφώματα και λοιπές κατασκευές (πλην αποχετεύσεων κλπ).
17. Ορισμένα έτοιμα είδη "κιγκαλερίας" όπως, οι γνωστές μαύρες βάσεις "έδρασης" για ξύλινους ορθοστάτες ("ποτήρια"). Θα πρέπει να αναζητούνται απλούστερα και πιο "συνεπή" εξαρτήματα έδρασης και σύνδεσης από το εμπόριο (προτιμότερα τα γαλβανιζέ), είτε να κατασκευάζονται κατά παραγγελία, θα πρέπει δε να μη προεξέχει ο κορμός της βάσης αυτής από το οποιοδήποτε δάπεδο, για να αποφεύγεται η εντύπωση ότι οι ορθοστάτες αιωρούνται.
18. Η χρήση πέτρας άλλου είδους από την τοπική.
19. Εξώστες από μπετόν ή άλλο, που "τρέχουν" στις όψεις και γενικότερα που η θέση και το μέγεθός τους δεν δικαιολογείται από την χρήση.
20. Εξώστες από μπετόν οποιουδήποτε σχήματος και περίτεχνης διακόσμησης, πλην των καθαρών γενικά γεωμετρικών σχημάτων: ορθογωνίων κλπ.
21. Υλικά απομιμήσεις, όπως τα "κεραμιδόφυλλα" πετρελισμένης λαμαρίνας κλπ. Συνθετικές πέτρες, τούβλα και όλες οι τιμντοειδείς απομιμήσεις υλικών σε τοιχοποιίες, πλην ίσως μόνο ορισμένων τύπων με σχεδιαστική και χρωματική τεκμηρίωση. (και μόνο στις εκτός σχεδίου πεδινές περιοχές και στους μεταγενέστερους του 1923 οικισμούς - εντός σχεδίου και εντός ζώνης αυτών).
22. Κατασκευές απομιμήσεις (έτοιμες) όπως προκατασκευασμένα κάγκελα, στηθαία, κιάσκια, βρύσες, φούρνοι, ψησταριές, σιντριβάνια, πλην όσων κατασκευάζονται επί τόπου και κατά τα τοπικά πρότυπα.

23. Η κατασκευαστική απομίμηση λιθοδομών με επικολλημένες σχιστόπλακες, οπουδήποτε σε κτίρια, περιτοιχίσεις κ.λπ.
24. Δάπεδα από ρετάλια μαρμάρων κ.λπ.
25. Δάπεδα από βιομηχανοποιημένες πλάκες πεζοδρομίου (τσιμεντοειδή), πλην ορισμένων τύπων βοτσαλόπλακας, όταν τεκμηριώνεται η χρήση σχεδιαστικά και υπάρχει έλλειψη τοπικού φυσικού υλικού.
26. Τσιμεντόλιθοι σε κτίρια και περιφράξεις (πλην περιτοιχίσεων, επιχρισμένων με δυο χέρια, στέψη κλπ).
27. Ακροκέραμα και άλλα "διακοσμητικά" στις στέγες και τις καμινάδες.
28. Λούστρα και βερνίκια, σε όλα τα υλικά και σε οποιαδήποτε θέση, στέγης, τοίχων και δαπέδων (κεραμίδια, τούβλα, πέτρες, ξύλα κ.λπ).
29. Συντηρητικά ξύλου με σύνθεση πενταχλωροφαινόλης , φωσφίνης, αλάτων χρωμίου – χαλκού – αρσενικού (CCA), χρωμίου – χαλκού – βορίου (CCB).
30. Χρωματισμοί και αποχρώσεις επιχρισμάτων και υλικών, "ανύπαρκτες" για τα τοπικά πρότυπα. (Υποχρεωτική και η χρωματική τεκμηρίωση όψεων, με χρησιμοποιούμενους κωδικούς χρωμάτων -είδος και εταιρία).
31. Φωτιστικά τύπου "μανιτάρια" και λοιπά παράταιρα φωτιστικά, σε ελεύθερους χώρους και κτίρια, ως προς το σχήμα, το υλικό και τον αποδιδόμενο φωτισμό, ανάλογα και με την χρήση και τον τόπο που πραγματοποιείται η επένδυση.
32. Κεραίες τηλεόρασης, δορυφορικές κ.α. σε εμφανή σημεία (θα πρέπει να επιβάλλεται από τον Δήμο η εγκατάσταση συλλογικής κεραίας ανά γειτονιά, τουλάχιστον για τους διατηρητέους οικισμούς).
33. Ηλιακοί θερμοσίφωνες, φωτοβολταϊκές πλάκες, οπουδήποτε στα κτίρια (στέγες, εξώστες κλπ) εκτός εάν προσαρμόζονται οι συλλέκτες (και κρύβεται το μπόιλερ) στην κλίση της στέγης, του κυρίως κτιρίου ή των βοηθητικών κτιρίων, άλλως θα τοποθετούνται στο έδαφος. (σε μικρή απλή ορθογώνια ξυλοκατασκευή προσανατολισμένη στο νότο, μέσα στην οποία θα ενσωματώνεται το μπόιλερ κ.λπ, με οροφή κεκλιμένη όπου θα εδράζεται ο συλλέκτης).
34. Φωτεινές - αυτοφωτιζόμενες επιγραφές. Επιτρέπονται μη τυποποιημένες καλαίσθητες πινακίδες (χειροποίητες και μη) με ανεξάρτητο φωτισμό (προβολάκι ή άλλο).
35. Τυποποιημένες διαφημιστικές τέντες κλπ.
36. Πλαστικά τραπεζοκαθίσματα κλπ.
37. Τοιχία αντιστήριξης από μπετόν, σε εκτεταμένη χρήση χωρίς αιτιολόγηση (π.χ. έντονες κλίσεις). Θα πρέπει να υπάρξει εδώ δέσμευση είτε για την λιθόκτιστη επένδυση (κατά τα τοπικά πρότυπα) ή την κάλυψη με ενδημικά αναρριχόμενα αειθαλή φυτά (π.χ. κισσός), πριν από την έναρξη λειτουργίας.

β) Για τους εσωτερικούς χώρους, συμπληρωματικά των παραπάνω απαγορεύονται:

1. Ξύλα τροπικά κ.λπ. πλην των τοπικών, σε οποιαδήποτε χρήση (δάπεδα κλπ).

2. Παρκέ στενών σανίδων σε ξύλινα πατώματα (στις παραδοσιακές κατασκευές).
3. Λούστρα και βερνίκια, σε όλα τα υλικά, (τούβλα, πέτρες, κουφώματα, έπιπλα) πλην μόνο σε ξύλινα δάπεδα (ματ - σατινέ όψη) και λοιπές ξυλοκατασκευές με προτιμότερη τη χρήση κεριού.
4. Επικαλύψεις δαπέδων με συνθετικά υλικά (μουσαμάδες κλπ).
5. Γυψοκατασκευές άσχετες με τα παραδοσιακά πρότυπα (στις παραδοσιακές κατασκευές).
6. Χρωματισμοί και αποχρώσεις επιχρισμάτων και υλικών, "ανύπαρκτες" για τα τοπικά πρότυπα.
7. Επιπλοκατασκευές μορφών μη εναρμονιζόμενων με τα παραδοσιακά πρότυπα (στις παραδοσιακές κατασκευές).
8. Επιπλοκατασκευές γενικά (εμφανείς) "μελαμίνης", MDF ή "γιασενίτ" κ.λπ.
9. Φωτιστικά παράταιρα, (βλέπε παρακάτω), ως προς το σχήμα, το υλικό και τον αποδιδόμενο φωτισμό, ανάλογα και με την χρήση. Κρυφός φωτισμός, σποτάκια κ.λπ. (στις παραδοσιακές κατασκευές).

γ) "Μορφολογικές λεπτομέρειες" Επισημαίνονται οι μορφολογικές λεπτομέρειες των κατασκευών και δίνονται σχετικές οδηγίες, για όλες τις κατασκευές, όλων των χρήσεων και όλων των περιοχών. Εννοείται ότι για τις πόλεις, τους οικισμούς και τις περιοχές στις οποίες επιβάλλεται ή γίνεται (προαιρετικά) η χρήση αρχιτεκτονικών μοντέλων, ισχύουν τα "τοπικά πρότυπα" που έχουν καταγραφεί.

Τα παρακάτω αποτελούν ενδεικτικά, την ανακεφαλαίωση των γενικά αποδεκτών επιλογών, για όλες τις περιπτώσεις:

1. Μορφή στέγης: Τετράριχτη, δίριχτη και μονόριχτη.
2. Επικάλυψη στέγης: σχιστόπλακες, κεραμίδια βυζαντινού και γαλλικού τύπου, και στραντζαριστά φύλλα γαλβανισμένης λαμαρίνας ή χαλκού, σε περιοχές που χαρακτηρίζονται από χιονοπτώσεις.
3. Καμινάδες: Επιχρισμένες ή από συμπαγές τούβλο απλές ή και επεξεργασμένες κατά τα τοπικά πρότυπα, με πρισματοειδή στέψη (τσιμεντοκονία).
4. Μαρκίζες: Ξύλινα άκρα ελκυστήρων της στέγης, διπλή ζώνη από σχιστόπλακες ή συμπαγές τούβλο, απλών ή επεξεργασμένων κατά τα τοπικά πρότυπα μορφών, τραβηχτός σοβάς (κορνίζα) και από εμφανές μπετόν (max 30 cm) απλή ή κλιμακωτή.
5. Λούκια (όταν τοποθετούνται): Κοίλα γαλβανιζέ απλά ή χρωματιστά, ορθογώνια τρέχοντος μέτρου γαλβανιζέ ή χρωματιστά (χρωματική τεκμηρίωση).
6. Χαγιάτι: Αποκλειστικά ξυλοκατασκευή κάτω από την ενιαία στέγη του κτιρίου: (πλατυμέτωπος τύπος σε ισόγειο και όροφο, ή κεντρικός τύπος μόνο στον όροφο): ορθοστάτες ισογείου, πάτωμα ορόφου, σκάλα, ορθοστάτες ορόφου, στηθαίο και εμφανής στέγη. Οι κλάπες ("κιονόκρανα") των ορθοστατών, υποχρεωτικά επεξεργασμένες κατά τα τοπικά πρότυπα.
7. Εξώστες χαγιατιού: Η απόληξη του κεντρικού χαγιατιού στον όροφο (συγκεκριμένος τύπος) ή απλή τμηματική προεξοχή στον όροφο του πλατυμέτωπου χαγιατιού. Στεγάζονται από τρίριχτη

ή δίριχτη συνέχεια της ενιαίας στέγης, ή αντίστοιχα με απλή προέκταση της στέγης. Υλικά κ.λπ. όπως στο χαγιάτι.

8. Σαχνισιά ή έρκερ: Κλειστή προεξοχή του ορόφου: Κεντρικά στην πρόσοψη με ορθογώνιο σχήμα που στεγάζεται από τρίριχτη ή δίριχτη συνέχεια της ενιαίας στέγης. "Δίδυμα" σαχνισιά αξονικά στην πρόσοψη. Επίσης, ελεύθερα στην όψη σαν τμηματική γεωμετρική επέκταση του ορόφου και μόνο όταν το κτίριο είναι σε επαφή με μη ευθύγραμμη οικοδομική γραμμή (το ισόγειο παρακολουθεί την οικοδομική γραμμή). Οι επιφάνειες πάντοτε επιχρισμένες με ξύλινες κορνίζες, τοποθετημένες πριν το επίχρισμα, στις κάθετες και οριζόντιες ακμές του. Δάπεδο ξύλινο (προεξοχή δοκών ορόφου) ή από μπετόν απλά ή με λοξές ξύλινες αντηρίδες κλπ ή με καμπύλα φουρούσια.
9. Εξώστες μικροί, ορθογώνιοι (1:2), αστέγαστοι με δάπεδο από μπετόν και κιγκλίδωμα σιδερένιο μασίφ, απλό ή περίτεχνο ή όπως τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο.
10. Εξώστες μικροί, ορθογώνιοι (1:2) στεγασμένοι με δίριχτη στέγη, ξύλινο αέτωμα και οροφή, ξύλινους ορθοστάτες, με δάπεδο ξύλινο (προεξοχή ξύλινων δοκών ορόφου απλών ή επεξεργασμένων, ή σιδηροδοκών "μπουτρέλια") και κιγκλίδωμα σιδερένιο μασίφ, απλό ή περίτεχνο, μόνο κατά τα τοπικά πρότυπα.
11. Εξώστες ξύλινοι, μεταλλικοί και από μπετόν, απλών γεωμετρικών σχημάτων, οριακών λειτουργικών και χρηστικών διαστάσεων, στεγασμένοι ή αστέγαστοι.

δ) Όψεις

Οι παρακάτω περιπτώσεις τοιχοποιιών, είτε κατασκευασμένες σαν φέρουσες κατά τον παραδοσιακό τρόπο, είτε σαν λιθόκτιστη επένδυση σε εξωτερικές τοιχοποιίες πλήρωσης, του σκελετού από οπλισμένο σκυρόδεμα. Θα πρέπει όμως να αφήνεται το απαραίτητο περιθώριο: υποχώρηση σκελετού (δηλαδή τα περιμετρικά υποστυλώματα κλπ) εσώτερα κατά 15 εκ. - 25 εκ. (ανάλογα και με το είδος της τοπικής πέτρας), από τη τελική θέση του εξωτερικού τοίχου, ώστε να εξασφαλίζεται η λιθόκτιστη επένδυση.

1. Τοιχοποιίες επιχρισμένες (οπτοπλινθοδομή): Κατά τα τοπικά πρότυπα (εκλεκτικισμός), με τραβηχτές κορνίζες, όχι όμως ανταγωνιστικές των αρχιτεκτονικών μοντέλων. Βάση λίθινη αρμολογημένη ή επιχρισμένη (πεταχτή ή πατητή τσιμεντοκονία).
2. Τοιχοποιίες από εμφανές συμπαγές τούβλο, σύμφωνα με αρχιτεκτονικό μοντέλο, με ιδιαίτερη προσοχή στις κατασκευαστικές λεπτομέρειες: επεξεργασία ακμών, συμπαγείς γωνίες (όχι "φλούδες"), αρμοί κλπ.
3. Τοιχοποιίες από λιθοδομή και πλινθοδομή ή οπτοπλινθοδομή (επίχρισμα): Αποκλειστικά κατά τα τοπικά πρότυπα, δηλαδή για το τμήμα με λιθοδομή, το απόλυτα τοπικό είδος πέτρας, η επεξεργασία και ο τρόπος δόμησης, αρμολογημένες ή όχι, με εμφανείς ή όχι ξυλοδεσιές ή σενάζ από μπετόν όπου επιτρέπεται και πλήρης απόκρυψη της τυχόν από μπετόν βάσης. (κάτω από την στάθμη του διαμορφωμένου τελικά εδάφους). Μεταξύ της λιθοδομής και του επιχρισμένου τμήματος (πλινθοδομής) θα πρέπει να εξασφαλίζεται σαφής διαχωρισμός, δηλαδή ξυλοδεσιά ή απλή κορνίζα επιχρίσματος.

4. Τοιχοποιίες από λιθοδομή¹ αποκλειστικά κατά τα τοπικά πρότυπα, δηλαδή το απόλυτα τοπικό είδος πέτρας, η επεξεργασία και ο τρόπος δόμησης, αρμολογημένες ή όχι, με εμφανείς ή όχι ξυλοδεσιές ή σενάζ από μπετόν όπου επιτρέπεται και πλήρη απόκρυψη της τυχόν από μπετόν βάσης (κάτω από την στάθμη του διαμορφωμένου τελικά εδάφους).
5. Κυρίως είσοδοι, (πλην του τύπου του χαγιατιού που δεν έχει και του έκκεντρου σαχισιού που τοποθετείται ελεύθερα με είσοδο συνήθως από αυλόθυρα), τοποθετούνται κυρίως αξονικά στην πρόσοψη. Καρφωτές, ψευδοταμπλαδωτές ή ταμπλαδωτές, πάντα όμως δίφυλλες και ξύλινες, όπως τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο. (Πόρτες αλουμινίου, μόνο ορισμένοι τύποι και μόνο στις εκτός σχεδίου πεδινές περιοχές και στους μεταγενέστερους του 1923 οικισμούς - εντός σχεδίου και εντός ζώνης αυτών και επιπλέον με τεκμηρίωση ως προς την μορφή και χρωματισμό αυτών).
6. Μπαλκονόπορτες ψευδοταμπλαδωτές ή ταμπλαδωτές, μονόφυλλες ή δίφυλλες, με τζαμιλί ή χωρίς, πάντα όμως ξύλινες, όπως τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο. (Μπαλκονόπορτες αλουμινίου, μόνο όπως παραπάνω για τις κύριες εισόδους).
7. Παράθυρα κατά τα τοπικά πρότυπα. Ξύλινα και τοποθετημένα στην εξωτερική περασιά των τοίχων (πεζούλι εσωτερικά), μόλις μέσα από την κάσα ή την τουβλόκτιστη κορνίζα, στα λιθόκτιστα και μικτά κτίρια. Ξύλινα και εσώτερα από την εξωτερική περασιά των τοίχων στα μεσοπολεμικά κτίρια (εκλεκτικισμός).
8. Παράθυρα τετράγωνων ή ορθογωνίων σχημάτων (με αναλογίες $\frac{1}{2}$), απλά ή με ελαφρά τοξωτό πρέκι, ξύλινα (ή και αλουμινίου ορισμένων τύπων και μόνο στις εκτός σχεδίου περιοχές και στους μεταγενέστερους του 1923 οικισμούς - εντός σχεδίου και εντός ζώνης αυτών και επιπλέον με τεκμηρίωση ως προς την μορφή και χρωματισμό αυτών).
9. Παντζούρια (ξύλινα). Εξωτερικά παντζούρια δεν παρατηρούνται στα κουφώματα των λιθόκτιστων και μικτών κτιρίων, παρά μόνο εσωτερικά, (σκούρα) απλά καρφωτά ή ταμπλαδωτά. Αντίθετα στα μεσοπολεμικά (εκλεκτικισμός) τοποθετούνται εξωτερικά, γαλλικού τύπου παντζούρια (στενά πολύφυλλα, αναδιπλούμενα με φυλλαράκια) που μαζεύουν στην εσοχή των κουφωμάτων. Δεν παρατηρούνται δίφυλλα γερμανικού τύπου.
10. "Κεπέγκια" καταστημάτων, (όταν τοποθετούνται) όπως τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο.
11. Τζαμαρίες ξύλινες καταστημάτων, όπως τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο. (Τζαμαρίες αλουμινίου, μόνο όπως παραπάνω για τις κύριες εισόδους).
12. Τζαμαρίες ξύλινες κτιρίων, μόνο εφόσον τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο.
13. Κιγκλιδώματα - στηθαία: Κιγκλίδωμα με ξύλινα απλά κάγκελα ή σιδερένιο μασίφ, απλό ή περίτεχνο, με δαχτυλίδια στις ενώσεις, όπως τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο. Σιδερένια απλών μορφών, (σωλήνων και μόνο στις εκτός σχεδίου πεδινές περιοχές και στους μεταγενέστερους του 1923 οικισμούς - εντός σχεδίου και εντός

¹ Το πάχος της εξωτερικής λιθοδομής, εάν είναι υπερβάλλον, τότε έχουμε πρόσθετη δόμηση, σύμφωνα με νέο κανονισμό του ΓΟΚ.

ζώνης αυτών, με σχεδιαστική τεκμηρίωση). Στηθαία συμπαγή ή με "μπαλαούστρα" όπως τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο.

ε) Χρωματισμοί

1. Χρωματισμοί ξυλοκατασκευών: όπως τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο. Φυσικό χρώμα (άχρωμο λάδι - συντηρητικό), κάσια ή άλλο, σε καμία περίπτωση λουστραρισμένες ή βερνικωμένες. Λαδομπογιές ή ακρυλικές βαφές ξύλου και χρωματισμοί αυτών, επίσης όπως τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο. Παρομοίως και για τις λοιπές περιοχές.
2. Χρωματισμοί επιχρισμένων επιφανειών²: Είτε πρόκειται για χρώμα στα επιχρισμένα τμήματα των λιθόκτιστων και μικτών κτιρίων (τοιχοποιία χαγιατιού στον όροφο, σαχνισί, τοιχοποιία ορόφου) είτε στα επιχρισμένα κτίρια (εκλεκτικισμός) αλλά και αυτών που κατασκευάζονται με ελεύθερη σύνθεση, θα πρέπει να τεκμηριώνονται οι χρωματικές επιλογές (χρωματική πρόταση όψεων, κωδικός κ.λπ). Χρωματισμοί που θα "αστοχήσουν" θα πρέπει να αποκατασταθούν πριν την έναρξη λειτουργίας και με την τελική υπόδειξη της επιτροπής παραλαβής.
3. Χρωματισμοί αλουμινοκατασκευών: Λόγω της διαδικασίας παραγωγής και επειδή δεν είναι αναστρέψιμη η βαφή στο τελειωμένο κούφωμα, θα πρέπει να υπάρχει εξαρχής χρωματική τεκμηρίωση και δέσμευση από τον μελετητή και τον επενδυτή για το τελικό χρώμα, εκτός από τις κατασκευές βιοτεχνικών εγκαταστάσεων.
4. Χρωματισμοί σιδηροκατασκευών: Αντισκωριακό λάδι, λαδομπογιά ή όπως τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο, εκτός από τις κατασκευές βιοτεχνικών εγκαταστάσεων.

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί οποιαδήποτε αστοχία λόγω χρήσης κάποιων από τα παραπάνω "μη συμβατά υλικών" ή αλλαγή των "μορφολογικών λεπτομερειών" από την Επ.Ε.Π. κατά τα διάφορα στάδια των κατασκευών θα γίνεται αποκατάστασή της και με την υπόδειξη της επιτροπής παραλαβής και οπωσδήποτε πριν την έναρξη λειτουργίας ή επαναλειτουργίας της επένδυσης.

στ) Περιβάλλον χώρος

1. Περίφραξη εντός πόλεων και οικισμών, όπως τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο. Κατά τα τοπικά πρότυπα για τις λοιπές εντός σχεδίου περιοχές.
2. Περίφραξη εκτός σχεδίου: Εφόσον ακολουθείται αρχιτεκτονικό μοντέλο για τα κτίρια, η "συνοδευτική" τους περίφραξη είναι προαιρετική, όμως εάν γίνεται θα κατασκευάζεται στην άμεση περίμετρο των κτιρίων ή και σε επαφή με αυτά και όχι στα όρια του οικοπέδου (για οικόπεδα μεγαλύτερα των δυο στρεμμάτων). Σε κάθε άλλη περίπτωση πάντως, στην περίφραξη στα όρια του οικοπέδου θα χρησιμοποιούνται, στις δε ορεινές και ημιορεινές περιοχές, ξύλινοι εμποτισμένοι πάσσαλοι (καστανιάς, ακακίας κλπ) και στις λοιπές περιοχές, ανάλογα της θέσης τους, το ίδιο ή εναλλακτικά σιδηροπάσσαλοι, τσιμεντοπάσσαλοι με σύρμα

² Στον υποφάκελο της τεκμηρίωσης (προκαταρκτική αρχιτεκτονική μελέτη) θα παρουσιάζεται και η χρωματική πρόταση των όψεων, με παραπομπές στους σχετικούς κωδικούς συγκεκριμένης εταιρίας χρωμάτων κλπ.

αγκαθωτό ή πλεκτό. Στην περίμετρο, σε ρόλο περίφραξης, θα μπορούσαν να φυτευτούν και θάμνοι. (π.χ. αγριοτριανταφυλλιά κλπ).

3. Διαμορφώσεις ελεύθερων χώρων (αυλών): Διευθέτηση προσπελάσεων, πρασίνου, υπαίθριων δραστηριοτήτων κλπ ανάλογα του τόπου της επένδυσης, της χρήσης των κτιρίων και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του οικοπέδου. (κλίσεις, γεινίαση με υγρό στοιχείο κλπ) Δάπεδα λιθόστρωτα (καλντερίμια) ή πλακόστρωτα από τοπικά υλικά (πέτρα) κατά τα τοπικά πρότυπα. Στις λοιπές περιπτώσεις και χρήση βοτσαλόπλακας, επεξεργασμένης επιφάνειας μπετόν (εμφανή αδρανή ή άλλο) και ξύλου. (π.χ. κατάστρωμα από ξυλεία καστανιάς).
4. Κατασκευές ελεύθερων χώρων: Λιθοδομές διαμορφώσεων και αντιστηρίξεων από τοπική πέτρα, χρήση μπετόν μόνο όταν επιβάλλεται και οπωσδήποτε με λιθόκτιστη επένδυση (κατά τα τοπικά πρότυπα) ή την κάλυψη με ενδημικά αναρριχόμενα αειθαλή φυτά (π.χ. κισσός). "Κληματαριές" (ή κρεβατινές ή πέργκολες) αυτοτελείς ή σε επαφή με κτίρια, σε εξώστες κλπ κατά τα τοπικά πρότυπα και με υλικά, ξύλο, σιδηροδοκούς κ.λπ. σε ορθοστάτες από το ίδιο υλικό ή πεσσούς από πέτρα ή τούβλο συμπαγές. Άλλες υπαίθριες κατασκευές όπως βρύσες, φούρνοι, ψησταριές, κλπ κατά τα τοπικά πρότυπα, θα πρέπει δε να εντάσσονται στις κύριες κατασκευές όπως περιτοιχίσεις, υπόστεγα κλπ.
5. Αυλόθυρες: όπως τεκμηριώνεται από το ακολουθούμενο αρχιτεκτονικό μοντέλο. Κατά τα τοπικά πρότυπα για τις λοιπές εντός και εκτός σχεδίου περιοχές.
6. Φωτιστικά εξωτερικών χώρων: Λόγω της έλλειψης ηλεκτροφωτισμού στο παρελθόν (ειδικά στους οικισμούς), απουσιάζουν αντίστοιχα φωτιστικά μοντέλα, με αποτέλεσμα σήμερα να πλασάρονται ως "παραδοσιακά", πλήθος φωτιστικών. Ζητούμενο είναι η επιλογή της συνεπέστερης λύσης, ως προς το σχήμα, το υλικό και τον αποδιδόμενο φωτισμό, ανάλογα και με την χρήση και τον τόπο που πραγματοποιείται η επένδυση.
7. Πράσινο: Τοπικά δένδρα (οπωροφόρα ή και δασικά), θάμνοι απλοί και φρούτων (βατομουριές κλπ), καλλωπιστικά φυτά (τριανταφυλλιάς, τουλίπες, χρυσάνθεμα κλπ), λαχανόκηποι, χορτολίβαδο (αγριάδα κλπ) ανάλογα και με τον τόπο της επένδυσης (αποκλείονται τροπικά, εισαγωγής και από άλλες περιοχές της χώρας).

ζ) Οι εσωτερικοί χώροι

Ανάλογη σημασία με την εξωτερική εμφάνιση θα πρέπει να δοθεί και στη διακόσμηση των εσωτερικών χώρων, η οποία δεν χρειάζεται τη δαπανηρή και πολλές φορές αμφιβόλου αποτελέσματος μελέτη των ειδικών αρκεί να εφαρμοστούν ορισμένοι απλοί "κανόνες", ο κυριότερος εκ των οποίων είναι η εύρεση του αντίστοιχου αρχιτεκτονικού μοντέλου.

Ο μελετητής θα πρέπει να "εμβαθύνει" και εδώ αναγνωρίζοντας και καταγράφοντας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και του εσωτερικού χώρου του αντίστοιχου αρχιτεκτονικού μοντέλου και να αναζητήσει και αλλού ίσως, αυθεντικούς χώρους που διατηρούν σε ικανοποιητικό βαθμό και τη γενικότερη επίπλωσή τους και να συγκεντρώσει και άλλα στοιχεία, που θα αντιγράψει ή θα αφομοιώσει ώστε να αποκτήσει καλύτερο κριτήριο επιλογών.

Και στους εσωτερικούς χώρους ισχύουν τα όσα αναφέρθηκαν προηγουμένως για "μη συμβατά υλικά και μορφές".

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Για την αξιολόγηση και ενίσχυση μιας πρότασης που περιλαμβάνει κτιριακές κατασκευές, προβλέπεται ο ακόλουθος μηχανισμός:

3.1 Η ΠΡΟΚΑΤΑΡΤΙΚΗ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

Η εργασία αυτή είναι πρόσθετη της συνηθισμένης έως τώρα αρχιτεκτονικής μελέτης και υποχρεωτικά απαραίτητο προσάρτημα αυτής.

Ο φάκελος της ΠΡΟΚΑΤΑΡΤΙΚΗΣ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ αποτελείται από δυο διακριτά τμήματα- υποφακέλους:

I. ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΟΙΚΙΣΤΙΚΟΥ - ΦΥΣΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ (υποφάκελος αναγνώρισης).

Συμπληρώνεται υποφάκελος -ανάλογα με τη θέση (εντός ή εκτός σχεδίου) που έχουν ή θα έχουν οι κτιριακές εγκαταστάσεις - που θα περιλαμβάνει τα συγκεντρωθέντα στοιχεία αναγνώρισης του τόπου της επένδυσης: τεχνική έκθεση, φωτογραφίες δομημένου περιβάλλοντος, σχέδια, τοπογραφικό διάγραμμα με υψομετρικές καμπύλες, χάρτες κλπ.

II. ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ (υποφάκελος τεκμηρίωσης).

Ο μελετητής προτείνει και δικαιολογεί την επιλογή του κατάλληλου "αρχιτεκτονικού μοντέλου" - ανάλογα με τη θέση (εντός ή εκτός σχεδίου) που έχουν (οι υπάρχουσες εκσυγχρονιζόμενες) ή θα έχουν (οι νέες) κτιριακές εγκαταστάσεις. Ο υποφάκελος θα περιλαμβάνει: Προσχέδια - ευκρινή σκαριφήματα της αρχιτεκτονικής λύσης με παραπομπές στις φωτογραφίες κλπ, των χαρακτηριστικών εφαρμοζόμενων λεπτομερειών του "αρχιτεκτονικού μοντέλου". Πρόκειται ουσιαστικά για την αντιπαραβολή των γενικότερων και ειδικότερων χαρακτηριστικών και μορφολογικών στοιχείων του "αρχιτεκτονικού μοντέλου", με αυτών της προτεινόμενης σύνθεσης. (αρχιτεκτονικό μοντέλο - πρόταση).

Ο μελετητής καλείται να τεκμηριώσει τις μορφολογικές επιλογές του με βάση τα στοιχεία που έχει ήδη συλλέξει για τον τόπο της επένδυσης.

Για τις υπάρχουσες, εκσυγχρονιζόμενες κατασκευές, θα γίνεται αντιπαραβολή και με την υπάρχουσα κατάσταση.(υπάρχουσα κατάσταση - αρχιτεκτονικό μοντέλο - πρόταση)

Όπου από τα προηγούμενα, δεν είναι υποχρεωτικό ή δεν γίνεται χρήση "αρχιτεκτονικού μοντέλου", η αρχιτεκτονική λύση τεκμηριώνεται με βάση την καταγραφή των χαρακτηριστικών του τόπου της επένδυσης (από την φάση αναγνώρισης), τους κατά περίπτωση περιορισμούς - προδιαγραφές και τους γενικούς περιορισμούς ως προς τα χρησιμοποιούμενα υλικά (ΑΣΥΜΒΑΤΑ κλπ).

Προκειμένου για διατηρητέα και "λοιπά" παραδοσιακά κτίρια δίνονται επιπλέον ιδιαίτερες οδηγίες "εξωραϊσμού" και "αποδεκτών" επεμβάσεων.

Ο φάκελος της ΠΡΟΚΑΤΑΡΤΙΚΗΣ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ υπογράφεται από διπλωματούχο Αρχιτέκτονα Μηχανικό.

ΟΔΗΓΙΑ 2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΣΤΟΝ ΤΡΟΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ Τ.Σ.Π. ΗΜΑΘΙΑΣ

2.1 ΒΑΣΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΑΣ

Καταβάλλεται κάθε προσπάθεια για την αναγνώριση προϊόντων, σύμφωνα με το οικείο εθνικό και ευρωπαϊκό πλαίσιο που προαναφέρθηκε. Εφόσον πρόκειται για παραγωγή, μεταποίηση, παρασκευή ή διακίνηση τροφίμων ή ποτών, επιβάλλεται η εγκατάσταση συστήματος HACCP. Επιπρόσθετα οι επιχειρήσεις αναλαμβάνουν την υποχρέωση να αναδείξουν με σύγχρονους και ασφαλείς τρόπους τα προϊόντα που παράγουν.

2.2 ΒΑΣΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

- Η αναβάθμιση και ο έλεγχος των συστημάτων οργάνωσης και παραγωγής των μεταποιητικών κ.α. επιχειρήσεων, με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας.
- Η εφαρμογή συστήματος ποιότητας HACCP, στις επιχειρήσεις του κλάδου τροφίμων - ποτών.
- Η αξιοποίηση των ιδιαιτεροτήτων των επιχειρήσεων, των υπηρεσιών και των προϊόντων που παράγουν.
- Η συμμετοχή σε προγράμματα εκπαίδευσης, επιμόρφωσης και ανταλλαγής εμπειριών που διοργανώνει ο Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.
- Η αποδοχή επιθεωρήσεων από τα αρμόδια όργανα του Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.

2.3 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

1. Η επιχείρηση θα πρέπει να δέχεται πιστωτικές κάρτες για την εξόφληση των λογαριασμών των πελατών.
2. Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει ειδική προθήκη, εφοδιασμένη με πληροφοριακά έντυπα για τον τουρισμό στην περιοχή, έντυπα για τα τοπικά προϊόντα κ.ο.κ., στην ελληνική και σε άλλες γλώσσες, ανάλογα με την προέλευση των τουριστών.
3. Σε ειδική προθήκη επίσης και σε εμφανές μέρος πρέπει να έχει ανηρτημένο το σήμα του ΤΣΠ ΗΜΑΘΙΑΣ, καθώς και τον βαθμό επίδοσής της.
4. Κάθε επιχείρηση διαθέτει κουτί παραπόνων πελατών, του οποίου το κλειδί κατέχει ο Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.

5. Ανεξάρτητα από το σύστημα πυροπροστασίας, που επιβάλλεται από την κείμενη νομοθεσία, κάθε επιχείρηση, στο χώρο υποδοχής κοινού διαθέτει σε πλήρη ετοιμότητα τουλάχιστον έναν ατομικό πυροσβεστήρα ξηράς σκόνης 6 κιλών.

2. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ και ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

1. Οι χώροι και οι μέθοδοι παραγωγής πρέπει να τηρούν όλους τους όρους υγιεινής και ασφάλειας, που ορίζει σε κάθε περίπτωση η νομοθεσία.
2. Πρέπει να υπάρχει και να ονοματίζεται ο υπεύθυνος τόσο για την καθαριότητα, όσο και για την συντήρηση χώρων και εξοπλισμών.
3. Η υγιεινή του προσωπικού περιλαμβάνει τις απαιτούμενες υποχρεώσεις για την κατάλληλη ενδυμασία και εμφάνιση, προστατευτικά γάντια, καπέλα κλπ, καθώς και στην κατάσταση της υγείας του προσωπικού (αναφορά ασθενειών, προβλημάτων υγείας, κλπ.).
4. Απορρίμματα τροφών και άλλα απορρίμματα **απαγορεύεται** να συσσωρεύονται σε χώρους τροφίμων ή σε κοινόχρηστους χώρους. Οι περιέκτες απορριμμάτων πρέπει να κλείνουν.

3. ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. Εφόσον η επιχείρηση διαθέτει χώρο λιανικής πώλησης ή εκθετήριο ή είναι η ίδια κατάσταση πώλησης των προϊόντων που παράγει ή/και άλλων τοπικών προϊόντων, τότε:
 - ◆ Τα τρόφιμα και ποτά πρέπει να εκτίθενται σε διαφορετικές προθήκες ή ράφια από τα οποιαδήποτε άλλα προϊόντα.
 - ◆ Τα ευαλοίωτα ή κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να εκτίθενται σε προθήκες – ψυγεία ή προθήκες – καταψύκτες αντίστοιχα.
 - ◆ Οι φιάλες με κρασιά πρέπει να εκτίθενται σε ξύλινα ράφια με κεκλιμένες βάσεις, έτσι ώστε το κενό αέρος στο εσωτερικό να μην έρχεται σε επαφή με το πώμα.
 - ◆ Προϊόντα χύμα, εκτός των νωπών, πρέπει να εκτίθενται σε ξύλινους ή μεταλλικούς, ανοξειδωτους η γυάλινους περιέκτες, χωρητικότητας ανάλογης με το προϊόν, οι οποίοι φέρουν γυάλινα καλύμματα.
 - ◆ Νωπά χύμα προϊόντα (φρούτα και λαχανικά) πρέπει να εκτίθενται σε ξύλινους ή μεταλλικούς ανοξειδωτους πάγκους, ελαφρώς κεκλιμένους, ύψους περί το 1 μ. από το δάπεδο και με χωρίσματα, ανάλογα με τον αριθμό και τον όγκο των προϊόντων.
 - ◆ Ποτά χύμα διατηρούνται ή εκτίθενται σε δροσερό και σκιερό μέρος και σε γυάλινες φιάλες, περιεκτικότητας ανάλογης με το ποτό και την κατανάλωσή του, οι οποίες φέρουν κάνουλα στο κατώτερο και πώμα στο ανώτερο σημείο τους. Το χρώμα των φιαλών πρέπει να είναι σκούρο, στις περιπτώσεις που το περιεχόμενο είναι ευαίσθητο σε οξειδώσεις.
 - ◆ **Απαγορεύεται** η έκθεση στο «τσιγκέλι» ακέραιων σφαγίων ή τεμαχίων κρέατος ή αλλαντικών. Όλα τα κρεατικά και αλλαντικά πρέπει να εκτίθενται σε προθήκες – ψυγεία και να συντηρούνται σε ψυγιοθαλάμους.

2. Τα τυποποιημένα προϊόντα πρέπει να διαθέτουν ετικέτες απρόσβλητες από την υγρασία και το νερό, με αναγραφή του είδους τουλάχιστο και σε μία ξένη γλώσσα και πρέπει να φέρουν ηλεκτρονικό κωδικό (code bar). Ανάλογα με την τυποποίηση, θα πρέπει να φέρουν ταινία ασφαλείας και ανάλογα με το προϊόν, πληροφορίες για την χρονική περίοδο ασφαλούς χρήσης ή κατανάλωσης, τα συστατικά του, την προέλευση των πρώτων υλών, την θρεπτική αξία και το βάρος (αν πρόκειται για τρόφιμο) κ.λπ. Αν πρόκειται για εμφιαλωμένα κρασιά, θα πρέπει να τηρείται ο Καν. 753/2002 της Επιτροπής, «σχετικά με την περιγραφή, ονομασία, παρουσίαση και προστασία ορισμένων αμπελο-οινικών προϊόντων».
3. Τα μη τυποποιημένα προϊόντα πρέπει να φέρουν ευανάγνωστες πινακίδες στα Ελληνικά και σε μία τουλάχιστον ξένη γλώσσα, με αναφορά στο είδος και τουλάχιστον την προέλευση και την τιμή.
4. **Υποχρεωτικά** τα υλικά συσκευασίας προς διάθεση στον πελάτη πρέπει να είναι ανακυκλώσιμα (ξύλο, γυαλί, κεραμικό, χαρτί, μέταλλο, προϊόντα από φυτικές ίνες, βιο-αποικοδομήσιμο πλαστικό). **Απαγορεύονται** οι κοινές πλαστικές σακούλες, κουτιά και κάθε είδους πλαστικοί περιέκτες. Κατ' εξαίρεση επιτρέπονται ειδικές αναπνεύουσες μεμβράνες για τη συντήρηση ευπαθών προϊόντων, καθώς και ειδικά πλαστικά για τη συσκευασία κατεψυγμένων προϊόντων.
5. **Προαιρετικά** τα υλικά συσκευασίας μπορεί να προέρχονται από ανακυκλωμένες πρώτες ύλες.

4. ΓΕΝΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

1. **Υποχρεωτικά**, όλοι οι απασχολούμενοι στην επιχείρηση πρέπει να συμπεριφέρονται με συγκατάβαση και ευγένεια και κάθε στιγμή επιβεβαιώνουν τα αισθήματα φιλοξενίας που διαθέτουν οι κάτοικοι της περιοχής.
2. Πρέπει να είναι σε θέση να παρέχουν κάθε πληροφορία που αφορά την επιχείρηση, τα προϊόντα της, τον τρόπο παραγωγής /παρασκευής, τα υλικά, εργαλεία ή σκεύη που χρησιμοποιεί, καθώς και ιστορικά στοιχεία για το αντικείμενό της.
3. Ένας τουλάχιστον από το προσωπικό πρέπει να είναι κάτοχος ξένης γλώσσας, στο βαθμό που επιτρέπει την εξυπηρέτηση ξένων πελατών, καθώς και την παροχή τουριστικών πληροφοριών.
4. Οι επιχειρηματίες ή/και εντεταλμένο προσωπικό οφείλουν να συμμετέχουν σε κάθε εκδήλωση τεχνικής ενημέρωσης, επιμόρφωσης και ανταλλαγής εμπειριών, που διοργανώνει ο Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.
5. Οι επιχειρηματίες ή/και εντεταλμένο προσωπικό επίσης πρέπει να είναι σε θέση να παρέχουν πληροφορίες στους επισκέπτες, για άλλους χώρους που μπορούν να επισκεφθούν.

ΟΔΗΓΙΑ 4. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΤΗΝ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ Τ.Σ.Π. ΗΜΑΘΙΑΣ

ΒΑΣΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΑΣ

Οι επιχειρήσεις που θα ενταχθούν στο ΤΣΠ ΗΜΑΘΙΑΣ πρέπει να προσαρμοσθούν και να υιοθετήσουν σύγχρονα συστήματα οργάνωσης, διοίκησης και λειτουργίας.

Όταν μία επιχείρηση υιοθετεί και εγκαθιστά ένα από τα προαναφερόμενα αναγνωρισμένα προαιρετικά συστήματα και σήματα ποιότητας, θεωρείται ότι εναρμονίζεται κατά 50% με το παρόν Πρωτόκολλο Προδιαγραφών Ποιότητας.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

1. Η αναδιοργάνωση της διαχείρισης και η βελτίωση των παρεχομένων υπηρεσιών.
 - Η αναβάθμιση και ο έλεγχος των συστημάτων οργάνωσης και παραγωγής των μεταποιητικών κ.α. επιχειρήσεων, με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας.
 - Η αξιοποίηση των ιδιαιτεροτήτων των επιχειρήσεων, των υπηρεσιών και των προϊόντων που παράγουν- παρασκευάζουν.
 - Η συμμετοχή σε προγράμματα εκπαίδευσης, επιμόρφωσης και ανταλλαγής εμπειριών που διοργανώνει ο Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.
 - Η αποδοχή επιθεωρήσεων από τις Επ.Ε.Π. του Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

I. ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΑ

1. ΥΠΟΔΟΧΗ ΤΩΝ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ (ΡΕΣΕΨΙΟΝ)

Εφόσον, σύμφωνα με την άδεια η επιχείρηση διαθέτει κατάλληλα διαμορφωμένο χώρο για την υποδοχή και αναμονή των πελατών, πλέον των οριζόμενων υποχρεώσεων, η επιχείρηση θα διαθέτει:

1. Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει ηλεκτρονικό σύστημα κρατήσεων, καταχώρησης αφίξεων και αναχωρήσεων πελατών και έκδοσης λογαριασμών.
2. Εφόσον υπάρχει χώρος υποδοχής, πρέπει να υπάρχει καθιστικό, σαλόνι ή και χώρος τηλεόρασης. Επίσης πρέπει να υπάρχουν κοινόχρηστα WC, χώρος αποθήκευσης, αποσκευών, θυρίδα φύλαξης τιμαλφών και βεστιάριο.

3. Επίσης πρέπει να υπάρχει διαμορφωμένη προθήκη, όπου θα εκτίθενται τοπικά, αυθεντικά προϊόντα, καθώς επίσης και προϊόντα χειροτεχνίας κ.α. Αυτά θα πρέπει να συνοδεύονται από έντυπο στα αγγλικά και σε μία ακόμη γλώσσα, και να δίνουν πληροφορίες για τον παραγωγό, τον τρόπο παραγωγής, διάθεσης, κλπ.
4. **Προαιρετικά** μπορεί η επιχείρηση να παρέχει υπηρεσία μεταφοράς πελατών από και προς συγκοινωνιακό σταθμό με αυτοκίνητο Ι.Χ., κατά την άφιξη και αναχώρηση.
5. **Προαιρετικά** μπορεί να προσφέρει στους πελάτες δώρα ή αναμνηστικά, δηλωτικά της περιοχής.
6. Εγκατάσταση κλιματιστικών για τους θερμούς μήνες του χρόνου.
7. Παροχή υπηρεσιών fax και ηλεκτρονικού ταχυδρομείου.
8. Το προσωπικό που έχει αναλάβει την υποδοχή πρέπει να είναι σε θέση να διεκπεραιώσει και σε μία ξένη γλώσσα (π.χ. στην αγγλική) την καταγραφή των κρατήσεων, την υποδοχή και την τακτοποίηση των πελατών που φτάνουν.

Γενικές απαιτήσεις για την επιχείρηση

1. Η επιχείρηση πρέπει να δέχεται πιστωτικές κάρτες για την εξόφληση των λογαριασμών των πελατών.
2. Σε ειδική προθήκη και σε εμφανές μέρος πρέπει να έχει ανηρτημένο το σήμα του ΤΣΠ ΗΜΑΘΙΑΣ, καθώς και τον βαθμό επίδοσής της.
3. Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει ειδική προθήκη, εφοδιασμένη με πληροφοριακά έντυπα για τον τουρισμό στην περιοχή, έντυπα για τα τοπικά προϊόντα, τους χώρους εστίασης, την παραδοσιακή κουζίνα κ.ο.κ., στην ελληνική και σε άλλες γλώσσες, ανάλογα με την προέλευση των τουριστών.
4. Πρέπει να υπάρχουν ανηρτημένες καλαίσθητες αφίσες με τοπία και αξιόλογα στοιχεία της περιοχής.
5. Κάθε επιχείρηση διαθέτει κουτί παραπόνων πελατών, του οποίου το κλειδί κατέχει ο Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.
6. **Απαγορεύονται** οι αυτόφωτες εξωτερικές πινακίδες, και ιδιαίτερα αυτές που φέρουν διαφημίσεις. Μπορεί να είναι ξύλινες και να φωτίζονται από ανεξάρτητο προβολέα.

2. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΡΩΙΝΟΥ

Το πρωινό μπορεί να είναι υποχρεωτικό ή προαιρετικό για τους πελάτες.

7. Στο πρωινό, **υποχρεωτικά** πρέπει να προσφέρονται διάφορες τοπικές παραδοσιακές κομπόστες, μαρμελάδες από φρούτα της περιοχής (ροδάκινα, κεράσια, κα.), αυγά ελευθέρας βοσκής Α΄ ποιότητας, κλπ.
8. **Δεν επιτρέπεται** το σερβίρισμα συντηρημένων προϊόντων (μαρμελάδες, τυριά ανακατεργασμένα, κονσέρβες, κλπ).
9. **Προαιρετικά** μπορεί να προσφέρεται μία παραδοσιακή πίτα, διαφορετική για κάθε ημέρα.

10. **Απαγορεύεται** η χρήση πλαστικού στα σκεύη, στα τραπεζομάντιλα, στις καρέκλες και στο λοιπό εξοπλισμό.
11. Στο καλάθι του ψωμιού περιλαμβάνονται διάφορα είδη, όπως λευκό, ολικής αλέσεως, κλπ. καθώς και ζυμωτό ψωμί που προτείνεται να παράγεται από την επιχείρηση.
12. Επιπλέον πρέπει να προσφέρονται φρέσκοι χυμοί, φρούτα εποχής ή και ένα τοπικό γλυκό.

Ειδικές υπηρεσίες

1. Θα πρέπει να υπάρχει πάντα ελληνικός καφές φτιαγμένος με τον παραδοσιακό τρόπο / (όχι στον ατμό).
2. **Προαιρετικά** ελληνικός καφές φτιαγμένος στη χόβολη, καθώς επίσης και άλλα είδη καφέ (φίλτρου, στιγμιαίος, κ.α.).
3. Πρέπει να υπάρχει διαθεσιμότητα ενός ατόμου για το σερβίρισμα του πρωινού στο δωμάτιο (room service), εάν αυτό ζητηθεί.

3. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΩΜΑΤΙΟΥ

1. Η καθαριότητα των δωματίων πρέπει να γίνεται καθημερινά, σε όλους τους χώρους, όπως το κυρίως δωμάτιο, το λουτρό, και το μπαλκόνι.
2. Οι πετσέτες και τα σεντόνια πρέπει να αλλάζονται καθημερινά.
3. Σε περίπτωση που ζητηθεί πρέπει να αντικαθίστανται σύμφωνα με την επιθυμία του πελάτη.
4. Ορίζεται ως **υποχρεωτική** η εγκατάσταση κλιματιστικών στα δωμάτια, για τους θερμούς μήνες του χρόνου.
5. Στα δωμάτια υπάρχει πάντα φρέσκο και δροσερό νερό προφυλαγμένο από σκόνες και έντομα για τους φιλοξενούμενους και ανάλογα ποτήρια.
6. Στα δωμάτια διαμονής υπάρχουν φρέσκα λουλούδια ή φρούτα.

Εξοπλισμός δωματίων

1. Τα δωμάτια πρέπει να διαθέτουν mini bar και στεγνωτήρα μαλλιών, που πρέπει να λειτουργούν σωστά και να συντηρούνται.
2. Το mini bar πρέπει να διαθέτει διάφορα είδη ποτών, νερό, χυμούς, κλπ. Μεταξύ των ποτών πρέπει να συμπεριλαμβάνονται τουλάχιστον ένα τοπικό ποτό, π.χ. ρακί, κρασί ή τσίπουρο.
3. Στην περίπτωση των ενοικιαζόμενων επιπλωμένων διαμερισμάτων, πρέπει στην κουζίνα τους να υπάρχει επίσης ηλεκτρική καφετιέρα φίλτρου, ηλεκτρική φρυγανιέρα ή τοστιέρα, πλήρης ηλεκτρική κουζίνα με φούρνο, ηλεκτρικό σίδερο και ταχυβραστήρας νερού.
4. Σε κάθε δωμάτιο πρέπει να υπάρχει συσκευή τηλεφώνου, και η δυνατότητα κλήσης γραμμής εξωτερικής ή εσωτερικής, καθώς και υποδοχή για σύνδεση INTERNET. Για τη λειτουργία του τηλεφώνου θα πρέπει να υπάρχει σχετικό έντυπο σε εμφανές σημείο. Επίσης πρέπει να υπάρχει έντυπο που να περιλαμβάνει τα τηλέφωνα πρώτης ανάγκης σε εμφανές σημείο κοντά στο τηλέφωνο.

5. Σε κάθε δωμάτιο πρέπει να υπάρχουν καλαίσθητα έντυπα με πληροφορίες και οδηγίες για την καλή χρήση του εξοπλισμού, την ορθολογική χρήση του νερού και του ηλεκτρικού ρεύματος, καθώς επίσης και προτροπές, σχετικά με τους τρόπους με τους οποίους αυτά μπορούν να επιτευχθούν.
6. Στο δωμάτιο πρέπει να υπάρχει επιπλέον τραπέζι-γραφείο, καρέκλα ή καναπές, ανάλογα με τον αριθμό των ατόμων που εξυπηρετούνται στο δωμάτιο. Η ντουλάπα πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον τρεις ή τέσσερις κρεμάστρες ανά άτομο.
7. Για την διευκόλυνση των οικογενειών, η επιχείρηση πρέπει να είναι σε θέση να διαθέτει τουλάχιστον ένα παιδικό κρεβάτι και ένα παιδικό κάθισμα.
8. Σε κάθε κρεβάτι πρέπει να υπάρχουν δύο μαξιλάρια.
9. Στην περίπτωση των ενοικιαζόμενων επιπλωμένων διαμερισμάτων υποχρεωτική είναι η χορήγηση ειδών καθαρισμού του διαμερίσματος.
10. **Προαιρετικά** μπορεί να υπάρχει πρίζα ξυριστικής μηχανής. Επίσης προαιρετικά, μπορεί να χορηγείται αφρόλουτρο και σαμπουάν.
11. **Απαγορεύεται** η χρήση πλαστικού στον εξοπλισμό και τον ιματισμό των δωματίων. Ειδικότερα, τα λευκά είδη θα πρέπει να είναι 100% βαμβακερά, τα υλικά των μαξιλαριών από πούπουλο ή βαμβάκι ή φυσικό λάτεξ, οι κουβέρτες από την τοπική βιοτεχνία. Στα στρώματα πρέπει να υπάρχει αδιάβροχη επένδυση.

Ειδικές υπηρεσίες

1. Στα δωμάτια πρέπει να υπάρχουν έντυπα με πληροφορίες για τρέχουσες ανάγκες των επισκεπτών όπως για τράπεζες, για αυτόματα μηχανήματα ανάληψης χρημάτων (ΑΤΜ), τα εμπορικά καταστήματα, τα γραφεία ενημέρωσης των τουριστών, αξιοθέατα, εστιατόρια, τα σημεία όπου παρέχεται ιατρική και φαρμακευτική περίθαλψη, ταξιδιωτικά πρακτορεία της περιοχής, κλπ.
2. Τα έντυπα πρέπει να είναι μεταφρασμένα στα Αγγλικά και σε μία ακόμα γλώσσα, ανάλογα με την τουριστική κίνηση της περιοχής.
3. **Προαιρετικά**, μπορεί να παρέχει ο ιδιοκτήτης και με δική του ευθύνη υπηρεσία καθαρισμού και σιδερώματος ρούχων των πελατών της μονάδας του.

4. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΠΑΡ

1. Τα καταλύματα με μεγαλύτερη δυναμικότητα μπορεί να διαθέτουν μία αίθουσα-μπαρ το οποίο όταν οι κλιματικές συνθήκες το επιτρέπουν μπορεί να λειτουργεί και σε εξωτερικό χώρο.
2. Ο χώρος που βρίσκεται το μπαρ πρέπει να είναι καλαίσθητος και διακοσμημένος σύμφωνα με το ύφος της επιχείρησης και την τοπική παραδοσιακή αρχιτεκτονική.
3. Στον κατάλογο πρέπει να υπάρχουν τοπικά ποτά όπως τσίπουρο, κρασί τα οποία να σερβίρονται με ένα τοπικό κρύο ορεκτικό.
4. Το ωράριο λειτουργίας του μπαρ πρέπει να είναι αναρτημένο στην είσοδο και να μη συμπίπτει με τις ώρες κοινής ησυχίας.

5. Πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα σερβιρίσματος στα δωμάτια αν αυτό ζητηθεί.
6. **Προαιρετικά** μπορεί να προσφέρεται ένα κρύο πιάτο με αλλαντικά ή τυριά, ή μία ζεστή τοπική σπεσιαλιτέ. Αυτά κατά προτίμηση πρέπει να είναι τοπικά προϊόντα ή προϊόντα παραγόμενα σε κοντινές περιοχές.
7. Ως χειρονομία καλής φιλοξενίας **προαιρετικά** μπορεί να προσφέρεται δωρεάν στους πελάτες ένα τοπικό aperitif, ή ένα μικρό ορεκτικό.

5. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ και ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Στην κουζίνα και τραπεζαρία θα πρέπει να τηρούνται οι κανόνες υγιεινής της οδηγίας 93/43/ΕΟΚ. Επιπλέον:

1. Πρέπει να ονοματίζεται ο υπεύθυνος για την καθαριότητα και για την συντήρηση χώρων και εξοπλισμών.
2. Το ωράριο για την καθαριότητα των χώρων πρέπει να είναι συγκεκριμένο (παράδειγμα πρωινές ώρες), για να μην παρεμποδίζεται η διαμονή των επισκεπτών.
3. Η υγιεινή του προσωπικού περιλαμβάνει τις απαιτούμενες προδιαγραφές για την κατάλληλη ενδυμασία και εμφάνιση, προστατευτικά γάντια, καπέλα για το προσωπικό της κουζίνας, καθώς και στην κατάσταση της υγείας του προσωπικού (αναφορά ασθενειών, προβλημάτων υγείας, κλπ.).
4. Πρέπει να υπάρχουν καλαίσθητα δοχεία απορριμμάτων στους εσωτερικούς και εξωτερικούς κοινόχρηστους χώρους τα οποία θα διατηρούνται καθαρά.
5. Απορρίμματα τροφών και άλλα απορρίμματα **απαγορεύεται** να συσσωρεύονται σε χώρους τροφίμων ή σε κοινόχρηστους χώρους. Οι περιέκτες πρέπει να κλείνουν.

6. ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η επιχείρηση πρέπει να τηρεί όλους τους κανόνες ασφάλειας σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Επιπλέον:

1. Στα δωμάτια πρέπει να υπάρχουν ενημερωτικά έντυπα για την αντιμετώπιση πυρκαγιάς ή σεισμού.
2. Στις ορεινές περιοχές για την αντιμετώπιση δύσκολων καιρικών συνθηκών όπως χιόνι η επιχείρηση πρέπει να συνεργάζεται με ιδιοκτήτες εκχιονιστικών μηχανημάτων για την αποφυγή αποκλεισμού από το χιόνι.

7. ΕΙΔΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Τηλεπικοινωνίες

1. Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει ηλεκτρονικό εξοπλισμό, όπως συσκευή fax, τουλάχιστον 1 ηλεκτρονικό υπολογιστή, σύνδεση με το INTERNET, e-mail, ο οποίος να είναι στη διάθεση των πελατών εάν ζητηθεί.

Αίθουσες σεμιναρίων - συνεδρίων

1. Για τα καταλύματα που έχουν δυνατότητα οργάνωσης εκδηλώσεων κοινού θα πρέπει να προβλέπονται τα παρακάτω:
2. Άνετη αίθουσα κλιματιζόμενη.
3. Διάθεση απαραίτητου εξοπλισμού (της επιχείρησης ή ενοικιαζόμενο), όπως overhead projector, slide projector κλπ.
4. Ένα άτομο διαθέσιμο

Υπηρεσίες προβολής και ανάδειξης της περιοχής

1. Δυνατότητα οργάνωσης από την επιχείρηση, σε συνεργασία με συλλόγους της ευρύτερης περιοχής, εναλλακτικών μορφών τουρισμού και αθλητισμού, όπως περιπάτους στις λίμνες ή στο δάσος (οργάνωση ειδικών διαδρομών).
2. Ύπαρξη έντυπου υλικού μεταφρασμένο, με σχετικές πληροφορίες.

Υπηρεσίες πρακτόρευσης

1. Η επιχείρηση πρέπει να εξασφαλίζει τις απαραίτητες συνεργασίες με τουριστικά πρακτορεία.
2. Απαραίτητη είναι και η συμμετοχή της σε τουριστικούς οδηγούς όπου θα δίνονται οι σχετικές πληροφορίες.
3. Πρέπει να συμμετέχει σε ηλεκτρονικούς οδηγούς (Internet) που αφορούν τον αγροτουρισμό.
4. Επιπλέον πρέπει να υπάρχει συνεργασία με τουριστικά γραφεία της περιοχής και έντυπο υλικό μεταφρασμένο στα αγγλικά και σε μία ακόμη γλώσσα για τις υπηρεσίες που προσφέρει.

Ειδικό χώρο

1. Η επιχείρηση, πλέον των υποχρεωτικών ρυθμίσεων για ΑΜΕΑ **υποχρεούται** να διαθέτει τουλάχιστον ένα κοινόχρηστο WC, κατάλληλο για άτομα με κινητικά προβλήματα καθώς και χώρο περιποίησης βρεφών.
2. Μπορεί **προαιρετικά** να διαμορφώσει ένα χώρο, στον οποίο θα μπορούν οι ενήλικες και τα παιδιά να ασχοληθούν δημιουργικά με διάφορες τέχνες (π.χ. πηλός, ζωγραφιστό γυαλί, ψηφιδωτό, ξυλογλυπτική, κα.) ή με επιτραπέζια παιχνίδια (όχι ηλεκτρονικά).

8. ΓΕΝΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

1. **Υποχρεωτικά**, όλοι οι απασχολούμενοι στην επιχείρηση συμπεριφέρονται με συγκατάβαση και ευγένεια και κάθε στιγμή επιβεβαιώνουν τα αισθήματα φιλοξενίας που διαθέτουν οι κάτοικοι της περιοχής.
2. Αν υπάρχει υπαλληλικό προσωπικό, πρέπει να είναι κάτοχοι επαγγελματικού διπλώματος, από αναγνωρισμένες σχολές τουριστικών επαγγελμάτων, να γνωρίζουν μία τουλάχιστον ξένη γλώσσα, ανάλογα με την τουριστική κίνηση της συγκεκριμένης περιοχής που βρίσκεται η επιχείρηση, και να έχουν σχετική επαγγελματική εμπειρία.

3. Πρέπει να είναι κατάλληλα ντυμένο, ανάλογα με τα καθήκοντα που έχει και η εξωτερική τους εμφάνιση να είναι άψογη. Επιπλέον, θα πρέπει να φέρουν καρτελάκι με το όνομα και την αρμοδιότητά τους.
4. Σε περίπτωση που κάποιες δραστηριότητες ασκούνται από τους ιδιοκτήτες του καταλύματος και μέλη της οικογένειάς τους, πρέπει να παρακολουθήσουν ειδικό σεμινάριο κατάρτισης που θα προσδιορισθεί από τον Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.
5. Οι επιχειρηματίες υποχρεωτικά συμμετέχουν σε κάθε εκδήλωση τεχνικής ενημέρωσης, επιμόρφωσης και ανταλλαγής εμπειριών, που διοργανώνει ο Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.

II. ΚΕΝΤΡΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στα θέματα υγιεινής και ασφάλειας των χώρων αλλά και των τροφίμων, σύμφωνα με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ η οποία ενσωματώθηκε στην Ελληνική Νομοθεσία με την ΚΥΑ 487/4-10-2000, που θεσπίζει κανόνες υγιεινής των τροφίμων και υιοθετεί την υποχρεωτική εφαρμογή του συστήματος HACCP για τους χώρους εστίασης.

Οι απαιτήσεις που ακολουθούν είναι επιπλέον των απαιτήσεων που περιέχονται στους Οδηγούς του ΕΦΕΤ (Κεφάλαιο 1.3).

Οι προδιαγραφές ισχύουν για ανεξάρτητα κέντρα εστίασης ή για εστιατόρια εντός ξενώνων και καταλυμάτων. Στην περίπτωση που το εστιατόριο βρίσκεται στο κατάλυμα, το φαγητό θεωρείται προαιρετικό.

1. ΧΩΡΟΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει κατάλληλα διαμορφωμένο χώρο για την αναμονή των πελατών, στην περίπτωση που ο κύριος χώρος εστίασης είναι ιδιαίτερα φορτωμένος. Ο χώρος αυτός πρέπει να είναι διακοσμημένος σύμφωνα με το ύψος της επιχείρησης και την τοπική παραδοσιακή αρχιτεκτονική.

1. Οι ώρες και η περίοδος λειτουργίας πρέπει να είναι αναρτημένες στην είσοδο της επιχείρησης, έτσι ώστε να είναι εύκολα διακριτές.
2. Είδη που χρησιμοποιούνται για τη διακόσμηση της αίθουσας (βάζα, κηροπήγια, κα.) ή ως δοχεία σερβιρίσματος (π.χ. κεραμικά μπολ για σαλάτες, ελιές, κλπ. – ψάθινα καλαθάκια για ψωμί, κλπ.) πρέπει να προέρχονται κυρίως από τοπικά εργαστήρια.
3. Πρέπει να λαμβάνεται φροντίδα για την άμεση εξυπηρέτηση του πελάτη, ώστε το γεύμα να είναι ευχάριστο και να προβάλλεται /αναδεικνύεται η τοπική φιλοξενία.
4. **Προαιρετικά** μπορεί να υπάρχουν προϊόντα χειροτεχνίας όπως κηροπλαστικής, αγγειοπλαστικής, κλπ. Τα προϊόντα θα συνοδεύονται από έντυπο μεταφρασμένο και στα αγγλικά και θα δίνουν πληροφορίες για τον παραγωγό, τους τρόπους παραγωγής & διάθεσης, κλπ.
5. Στο χώρο της τραπεζαρίας, **προαιρετικά** μπορεί να προβλεφθεί ειδικός χώρος – διαμορφωμένη προθήκη, για την έκθεση στο κοινό τοπικών παραδοσιακών προϊόντων διατροφής ή προϊόντων χειροτεχνίας, με ανάλογο πληροφοριακό υλικό.

6. **Προαιρετικά**, ως χειρονομία καλής φιλοξενίας μπορεί να προσφέρεται στους πελάτες ένα τοπικό απεριτίφ, ή ένα μικρό ορεκτικό.
7. Όταν υπάρχει μουσική πρέπει να είναι διακριτική.

Απαιτήσεις για την τραπεζαρία

Η τραπεζαρία που διατίθεται για τα γεύματα πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένη, άνετη και φωτεινή. Επιβάλλεται ο διαχωρισμός σε «καπνίζοντες» και «μη καπνίζοντες».

1. **Απαγορεύεται** η ανάρτηση διαφημιστικών εικόνων στους τοίχους, παρά μόνον εικόνων (πινάκων ζωγραφικής, φωτογραφιών, αφισών) από τα αξιοθέατα της περιοχής, καθώς και παρόμοιων που αναφέρονται στο ΤΣΠ ΗΜΑΘΙΑΣ, την Αναπτυξιακή Ημαθίας κ.α. φορείς της περιοχής.
2. Η επίπλωση θα πρέπει να είναι καλαίσθητη και σε καλή κατάσταση. Επιπλέον να είναι σε αρμονία με το ύφος της επιχείρησης και την τοπική αρχιτεκτονική.
3. Η βιτρίνα πρώτων υλών και των νωπών προϊόντων πρέπει να είναι διαφορετική από αυτή των έτοιμων. Τα ευαλοίωτα προϊόντα θα πρέπει να βρίσκονται σε βιτρίνες - ψυγεία.
4. Οι βιτρίνες όπου εκτίθενται οι πρώτες ύλες και τα έτοιμα φαγητά πρέπει να είναι σε αισθητική αρμονία με τον υπόλοιπο χώρο. Απαγορεύονται οι εμπορικές διαφημίσεις επ' αυτών.

Επίπλωση - διακόσμηση

1. Οι καρέκλες πρέπει να είναι ξύλινες με ή χωρίς φυσική ψάθα και τα τραπέζια από ξύλο ανάλογου χρώματος.
2. Τα τραπέζια πρέπει να είναι στρωμένα με σωστό και ομοιόμορφο τρόπο.
3. **Προαιρετικά** μπορεί να υπάρχει βάζο με λουλούδια της περιοχής σε κάθε τραπέζι.
4. Βιτρίνες, προθήκες, κουφώματα κ.λπ. πρέπει να είναι ξύλινα, στο φυσικό χρώμα ή με απόχρωση κάσσιας ή μεταλλικά σε απομίμηση ξύλου.
5. Τα χρώματα των τοίχων θα είναι διακριτικά και συμβατά με τις παραδοσιακές αποχρώσεις.
6. Στο φωτισμό (οροφής ή επιτοίχιο) **απαγορεύεται** η χρήση φωτιστικών στηλών με «νέον».
7. **Απαγορεύονται** οι αυτόφωτες εξωτερικές πινακίδες, και ιδιαίτερα αυτές που φέρουν διαφημίσεις. Μπορεί να είναι ξύλινες και να φωτίζονται από ανεξάρτητο προβολέα.

Τραπεζομάντιλα

1. Τα τραπεζομάντιλα και οι πετσέτες να είναι καλαίσθητα καθαρά και σε καλή κατάσταση. Προτείνονται υφάσματα λινά ή βαμβακερά, ανοιχτού χρώματος.
2. **Απαγορεύονται** τα πλαστικά.

Σερβίτσια

1. **Απαγορεύονται** πλαστικά πιάτα ή ποτήρια.

2. Τα σερβίτσια θα πρέπει να είναι καθαρά και καλής ποιότητας. Μπορεί να είναι κεραμικά ή από πορσελάνη. Τα ποτήρια μπορεί να είναι κολονάτα, ανάλογα με το ποτό που σερβίρεται.

Ο κατάλογος

1. **Υποχρεωτικά** θα επισημαίνονται τα κατεψυγμένα.
2. **Υποχρεωτικά** θα είναι συνταγμένος και σε μία ξένη γλώσσα
3. Ο κατάλογος (menu) θα πρέπει να είναι αναρτημένος στον εξωτερικό χώρο του εστιατορίου σε προστατευτικό πλαίσιο καθώς και σε κάθε τραπέζι, μέσα σε καλαίσθητη θήκη (όχι πλαστική).
4. Στον κατάλογο πρέπει να φαίνονται χωριστά τα τοπικά παραδοσιακά εδέσματα, τοπικά ποτά, καθώς και προτάσεις του chef.
5. **Προαιρετικά** μπορεί να υπάρχει περιγραφή των τοπικών / παραδοσιακών προϊόντων και συνταγών.

Εδέσματα

1. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των πιάτων όπως ελαιόλαδο, κρέας, τυρί, αλλαντικά, λαχανικά να προέρχονται κατά κύριο λόγο από την περιοχή (ποσοστό 50% τουλάχιστον). Εάν αυτό δεν είναι δυνατό, να προέρχονται από την περιφέρεια και κοντινές περιοχές.
2. Το menu πρέπει να περιλαμβάνει τα τοπικά προϊόντα με σύντομη περιγραφή, τα βιολογικά ή τα ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ, ΠΓΕ, κλπ) καθώς και ορισμένες τοπικές παραδοσιακές συνταγές.
3. Στο κουβέρ πρέπει να συμμετέχουν επίσης τοπικά προϊόντα όπως πάστα ελιάς, ή τοπικό ορεκτικό.
4. Τα βιολογικά προϊόντα όταν υπάρχουν στον κατάλογο, πρέπει να είναι πιστοποιημένα και να αναφέρονται.
5. Πρέπει να βεβαιώνεται ότι τα μεταποιημένα, προ-παρασκευασμένα προϊόντα, που χρησιμοποιεί η επιχείρηση, παράγονται με σύστημα HACCP ή ανάλογο.
6. Στα προσφερόμενα τυροκομικά προϊόντα πρέπει να υπάρχουν τοπικά τυριά, φέτα, κ.α.
7. Στα ζεστά και κρύα πιάτα πρέπει να χρησιμοποιείται καλής ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο.
8. Η ελληνική σαλάτα πρέπει να είναι φρεσκοκομμένη και με άριστης ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο. Επιπλέον στον κατάλογο να περιγράφονται τα λαχανικά και τα προϊόντα που συμμετέχουν σε αυτή.
9. Δεν πρέπει να προσφέρονται πατάτες προτηγανισμένες.
10. Τα αρτοσκευάσματα που προσφέρονται πρέπει να είναι φρέσκα και καλής ποιότητας. Προτείνεται η παρασκευή ενός αρτοσκευάσματος να γίνεται από την ίδια την επιχείρηση.

Ποτά

1. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην θερμοκρασία σερβιρίσματος και στο ποτήρι σερβιρίσματος.
2. Ο κατάλογος των ποτών πρέπει να περιλαμβάνει και τοπικά κρασιά, ή άλλα ποτά (ρακί, τσίπουρο, λικέρ, κ.α.), εάν υπάρχουν με σύντομη περιγραφή των βασικών χαρακτηριστικών (προέλευση, χρονιά, ποικιλία).
3. Επίσης ο κατάλογος μπορεί να περιλαμβάνει επιπλέον και κρασιά και ποτά της ευρύτερης περιοχής (Κ. Μακεδονία) ή / και ειδικά ποτά από άλλες περιοχές της Ελλάδας.

2. ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ

Ειδικές προδιαγραφές για τους χώρους παρασκευής (κουζίνα)

Οι χώροι παρασκευής (κουζίνα) πρέπει να έχουν άψογη καθαριότητα. Συγκεκριμένα ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις των χώρων παρασκευής και αποθήκευσης τροφίμων πρέπει :

1. Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και το σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.
2. Οι οροφές, ψευδοροφές και ότι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε να μην συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η απόπτωση σωματιδίων.
3. Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή / και απολύμανση.
4. Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται. Πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρι ύψους καταλλήλου (1,80μ) ή επιστρωμένες με πλακάκια.
5. Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς την ύπαιθρο πρέπει, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.
6. Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται.
7. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού.
8. Ο χώρος πρέπει να παρέχει τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας για την υγιεινή επεξεργασία των προϊόντων.

9. Οι χώροι παρασκευής πρέπει να παρέχουν άνεση χώρου για τις κινήσεις του προσωπικού καθώς και για την προσωρινή αναμονή ημιέτοιμων προϊόντων.
10. Στο χώρο προετοιμασίας πρέπει να υπάρχει διαχωρισμός χώρων ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των νωπών και ακατέργαστων προϊόντων με τα έτοιμα προϊόντα. Επιπλέον διαχωρισμός του χώρου πλύσεως σκευών από το χώρο προετοιμασίας των εδεσμάτων, όπως και διαχωρισμός των επιφανειών κοπής για κρέατα, ψαρικά, λαχανικά.
11. Τα σκεύη υποχρεωτικά θα είναι σύγχρονα, ανοξειδωτα.

3. ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Αποθήκευση / συντήρηση πρώτων υλών και προϊόντων

1. Η φύλαξη των κρασιών, πρέπει να γίνεται σε χώρους με όσο το δυνατό πιο σταθερή θερμοκρασία, προφυλαγμένους από φως, οσμές, κραδασμούς. Ιδανικοί είναι οι χώροι με 14-16⁰ C και σχετική υγρασία 70-75%.
2. Δίκτυο Εξαερισμού – Θέρμανσης – Κλιματισμού.
3. Τα τρόφιμα πρέπει να φυλάσσονται ανάλογα με την κατηγορία σε ψυκτικούς θαλάμους, κατάψυξη ή ειδικά διαμορφωμένους χώρους για τρόφιμα.
4. Τα παράθυρα τα οποία ανοίγουν προς την ύπαιθρο πρέπει, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν.
5. Η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει δίκτυο θέρμανσης και κλιματισμού (χειμώνα καλοκαίρι).
6. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού.
7. Η κουζίνα πρέπει να διαθέτει μηχανικό εξαερισμό, ώστε οι οσμές κατά το μαγείρεμα να διοχετεύονται προς τα έξω και να μην μολύνουν την τραπεζαρία.

Χώροι υγιεινής.

1. Στους νιπτήρες στα κοινόχρηστα WC πρέπει να υπάρχουν ποδοκίνητοι ή δοσομετρικοί διακόπτες νερού.
2. Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει κατάλληλα διαρρυθμισμένο WC, για άτομα με κινητικά προβλήματα ή για περιποίηση βρεφών.

4. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ CHEF

Ειδικές προδιαγραφές σερβιρίσματος

1. Οι θερμοκρασίες σερβιρίσματος για τα εδέσματα είναι οι παρακάτω:
2. Θερμοκρασία κρύων πιάτων μεταξύ 5-8⁰ C
3. Θερμοκρασία ζεστών πιάτων πάνω από 63⁰ C.

4. Σημειώνεται ότι δεν πρέπει να παραμένουν προϊόντα ευαλοίωτα (τυριά, θαλασσινά, κρεατοσκευάσματα, κ.α.) σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 5⁰ C για χρόνο μεγαλύτερο των τεσσάρων ωρών.
5. Οι παραπάνω τιμές μπορεί να αποκλίνουν κατά +2⁰ C κατά το χρόνο προετοιμασίας και σερβιρίσματος του πιάτου, ή σε περίπτωση βλάβης στον εξοπλισμό προετοιμασίας.
6. Οι θερμοκρασίες σερβιρίσματος για τα κρασιά είναι οι παρακάτω:
7. 16-18⁰ C για ώριμα κόκκινα.
8. 10-14⁰ C για νέα φρουτώδη κόκκινα.
9. 8-12⁰ C για τα λευκά και ροζέ ξηρά.
10. 6-8⁰ C για τα γλυκά και αφρώδη.
11. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στο χρόνο που μεσολαβεί για το σερβίρισμα, μεταξύ των γευμάτων. Συγκεκριμένα πρέπει:
12. να προσφέρονται πρώτα τα ορεκτικά μαζί με τα ποτά
13. στη συνέχεια το κύριο πιάτο
14. να μεσολαβεί κατάλληλο χρονικό περιθώριο μεταξύ των παραπάνω, ώστε το γεύμα να είναι ευχάριστο και να αναδεικνύει τις ιδιαιτερότητες των εδεσμάτων που το αποτελούν.
15. Θα πρέπει να προτείνεται ένα τοπικό γλυκό ή ποτό μετά το τέλος του γεύματος, ή / και η προσφορά ελληνικού καφέ.

Γενικές απαιτήσεις Προσωπικού

1. **Υποχρεωτικά**, όλοι οι απασχολούμενοι στην επιχείρηση συμπεριφέρονται με συγκατάβαση και ευγένεια και κάθε στιγμή επιβεβαιώνουν τα αισθήματα φιλοξενίας που διαθέτουν οι κάτοικοι της περιοχής.
2. Ένας τουλάχιστον από το προσωπικό πρέπει να είναι κάτοχος ξένης γλώσσας, στο βαθμό που επιτρέπει την εξυπηρέτηση ξένων πελατών, καθώς και την παροχή τουριστικών πληροφοριών.
3. Η υγιεινή του προσωπικού περιλαμβάνει τις απαιτούμενες προδιαγραφές για την κατάλληλη ενδυμασία και εμφάνιση, προστατευτικά γάντια, καπέλα για το προσωπικό της κουζίνας, καθαρά ρούχα –κατά προτίμηση λευκά- για τους σερβιτόρους, καθώς και στην κατάσταση της υγείας του προσωπικού (αναφορά ασθενειών, προβλημάτων υγείας, κλπ.).

Γενικές απαιτήσεις για την επιχείρηση

1. Η επιχείρηση πρέπει να δέχεται πιστωτικές κάρτες για την εξόφληση των λογαριασμών των πελατών.
2. Η επιχείρηση διαθέτει ειδική προθήκη, εφοδιασμένη με πληροφοριακά έντυπα για τον τουρισμό στην περιοχή, έντυπα για τα τοπικά προϊόντα κ.ο.κ., στην ελληνική και σε άλλες γλώσσες, ανάλογα με την προέλευση των τουριστών.

3. Σε ειδική προθήκη επίσης και σε εμφανές μέρος έχει ανηρτημένο το σήμα του ΤΣΠ ΗΜΑΘΙΑΣ, καθώς και τον βαθμό επίδοσής της.
4. Κάθε επιχείρηση διαθέτει κουτί παραπόνων πελατών, του οποίου το κλειδί κατέχει ο Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.

III. ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Οι απαιτήσεις διαφοροποιούνται αναλόγως, όταν πρόκειται για επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων και ποτών και για τις λοιπές επιχειρήσεις.

Για τις πρώτες είναι υποχρεωτική η θέσπιση του συστήματος HACCP, σύμφωνα με την περιγραφή του συστήματος στο άρθρο 2.

Για τις δεύτερες, σε ότι αφορά τα θέματα κατασκευών τους, ισχύουν οι προδιαγραφές του άρθρου

1. Ειδικότερα, γι' αυτές που ήδη λειτουργούν προστίθενται οι παρακάτω απαιτήσεις:

Απαιτήσεις για την πρόσβαση, επίπλωση - διακόσμηση

1. Το σύνολο το περιβάλλοντος χώρου, οι χρηστικές εξωτερικές εγκαταστάσεις και η ορατή πλευρά των κυρίως εγκαταστάσεων πρέπει να είναι καλαίσθητα, συντηρημένα και καθαρά.
2. Βιτρίνες, προθήκες, κουφώματα κ.λπ. πρέπει να είναι ξύλινα, στο φυσικό χρώμα ή με απόχρωση κάσσιας ή μεταλλικά σε απομίμηση ξύλου.
3. Τα χρώματα των τοίχων πρέπει να είναι διακριτικά και συμβατά με το είδος της επιχείρησης και τις παραδοσιακές αποχρώσεις.
4. **Απαγορεύονται** οι αυτόφωτες εξωτερικές πινακίδες, και ιδιαίτερα αυτές που φέρουν διαφημίσεις. Μπορεί να είναι ξύλινες και να φωτίζονται από ανεξάρτητο προβολέα.

Γενικές Υποχρεώσεις Προσωπικού

1. **Υποχρεωτικά**, όλοι οι απασχολούμενοι στην επιχείρηση συμπεριφέρονται με συγκατάβαση και ευγένεια και κάθε στιγμή επιβεβαιώνουν τα αισθήματα φιλοξενίας που διαθέτουν οι κάτοικοι της περιοχής.
2. Ένας τουλάχιστον από το προσωπικό πρέπει να είναι κάτοχος ξένης γλώσσας, στο βαθμό που επιτρέπει την εξυπηρέτηση ξένων πελατών, καθώς και την παροχή τουριστικών πληροφοριών.
3. Πρέπει να είναι σε θέση να παρέχουν κάθε πληροφορία που αφορά την επιχείρηση, τα προϊόντα της, τον τρόπο παραγωγής /παρασκευής, τα υλικά, εργαλεία ή σκεύη που χρησιμοποιεί, καθώς και ιστορικά στοιχεία για το αντικείμενό της.
4. Οι επιχειρηματίες ή/και εντεταλμένο προσωπικό υποχρεωτικά συμμετέχουν σε κάθε εκδήλωση τεχνικής ενημέρωσης, επιμόρφωσης και ανταλλαγής εμπειριών, που διοργανώνει ο Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.

Γενικές απαιτήσεις για την επιχείρηση

1. Η επιχείρηση πρέπει να δέχεται πιστωτικές κάρτες για την εξόφληση των λογαριασμών των πελατών.

2. Η επιχείρηση διαθέτει ειδική προθήκη, εφοδιασμένη με πληροφοριακά έντυπα για τον τουρισμό στην περιοχή, έντυπα για τα τοπικά προϊόντα κ.ο.κ., στην ελληνική και σε άλλες γλώσσες, ανάλογα με την προέλευση των τουριστών.
3. Σε ειδική προθήκη επίσης και σε εμφανές μέρος πρέπει να έχει ανηρτημένο το σήμα του ΤΣΠ ΗΜΑΘΙΑΣ, καθώς και τον βαθμό επίδοσής της.
4. Ανεξάρτητα από το σύστημα πυροπροστασίας, που επιβάλλεται από την κείμενη νομοθεσία, κάθε επιχείρηση, στο χώρο υποδοχής κοινού διαθέτει σε πλήρη ετοιμότητα τουλάχιστον έναν ατομικό πυροσβεστήρα ξηράς σκόνης 6 κιλών.
5. Κάθε επιχείρηση διαθέτει κουτί παραπόνων πελατών, του οποίου το κλειδί κατέχει ο Τ.Σ.Ε.Α.Α. ΗΜΑΘΙΑΣ.