

DISCIPLINARE DEL CLUB DI PRODOTTO “EAT JESOLO”

1. OGGETTO DEL DISCIPLINARE

Il presente disciplinare ha come oggetto la creazione del Club di Prodotto “EAT JESOLO” (d’ora in avanti “EJE”) dedicato al prodotto turistico enogastronomico di Jesolo e Eraclea (“area jesolana”) e dell’entroterra (sandonatese), quale aggregazione di operatori che compongono l’offerta enogastronomica locale. Il presente disciplinare norma tutti gli obblighi ed i diritti conseguenti all’adesione al Club di Prodotto “EJE”, nonché la gestione dei rapporti tra ente gestore e imprese aderenti.

2. SOGGETTI PROMOTORI

Il Club di Prodotto “EJE” è promosso dalla Confcommercio San Donà-Jesolo e dalla OGD Jesolo-Eraclea ed è gestito dalla RETE di imprese “JESOLO CHEFS”.

3. OBIETTIVI E FINALITÀ

La finalità del Club di Prodotto “EJE” è incrementare la competitività e l’attrattività dell’offerta turistica enogastronomica del territorio di competenza della OGD e dei territori limitrofi per potenziare il contributo del turismo all’economia del territorio attraverso lo sviluppo e la qualificazione dei flussi turistici verso la destinazione balneare Jesolo-Eraclea.

L’obiettivo del Club di Prodotto “EJE” è creare una rete orizzontale e verticale di operatori delle filiere turistiche e agroalimentari in grado di costituire e costruire un prodotto turistico enogastronomico competitivo e in linea con la domanda del mercato turistico attuale. Il Club di Prodotto “EJE” mira alla diffusione verso il mercato turistico locale, nazionale e internazionale delle informazioni e delle proposte turistiche degli operatori aderenti, valorizzando imprese e prodotti, immettendo nel mercato proposte tangibili e concrete e contestualmente un vero e proprio prodotto turistico di utilizzo occasionale, complementare od esclusivo.

4. CONCEPT DEL CLUB DI PRODOTTO

Il Veneto oltre ad essere la Regione leader del turismo è anche terra di grandi eccellenze enogastronomiche, sia produttive (460 specialità alimentari certificate o riconosciute, 4 marchi collettivi di qualità) che ristorative (oltre 9000 tra ristoranti, trattorie e osterie, 35 dei quali con almeno una stella Michelin (terza regione dopo Lombardia e Piemonte)). Un grande patrimonio di sapori e saperi che il Club di Prodotto “EJE” intende trasformare in motivazioni ed esperienze di vacanza attraverso la costruzione del prodotto turistico enogastronomico. Il Club di Prodotto “EJE” mira a mettere a sistema l’offerta enogastronomica di alta qualità nella città di Jesolo e dei territori limitrofi. Le risorse sono tante e frammentate e i turisti oggi non riescono a riconoscere tale ricchezza. Il Club di Prodotto “EJE” punta a rispondere proprio a questa esigenza del mercato, strutturando un’offerta integrata e presentandola sul mercato in modo univoco e omnicomprensivo.

5. VALORI VEICOLATI

I valori veicolati dall’adesione al Club di Prodotto “EJE” sono i valori di qualità, genuinità, professionalità, cordialità e unicità dei prodotti che tutti gli aderenti devono rispettare, saper raccontare e strutturare in un’offerta in grado di garantirli.

6. PROMESSA AL CLIENTE

Il Club di Prodotto “EJE” garantisce al cliente di vivere un’esperienza di vacanza profonda, immersiva e memorabile nell’enogastronomia veneta con particolare riguardo a quella locale di terra e di mare, come un estratto del gusto “made in Italy” genuino, originale e di qualità, realizzato ad arte con ricette rispettose dei grandi prodotti utilizzati e capaci di ibridare tradizioni e innovazioni esaltandone i sapori.

7. CARATTERIZZAZIONE DEL CLUB DI PRODOTTO

Il Club di Prodotto "EJE" mette a sistema tutti gli aspetti e gli elementi della fruizione turistico-enogastronomica del territorio considerato. Esso, a partire dai prodotti enogastronomici certificati, struttura un'offerta turistica complessiva generale che funge da posizionamento strategico univoco verso il mercato, ovvero il Club di Prodotto oggetto del presente disciplinare. L'offerta turistica enogastronomica del Club di Prodotto si caratterizza in esperienze turistiche tematizzate indirizzate a potenziali utenti quali : i foodies (ai quali piace sperimentare e imparare degustando i piatti e guardando le ricette), gli enogastronomici (amano scoprire nuovi sapori e piatti, soprattutto se tipici e caratteristici della zona), gli enogastro-culturali (prediligono il cibo abbinato alla cultura del luogo, partecipando volentieri agli eventi che enfatizzano la cultura tradizionale), i lifestyle-enogastronomici (apprezzano la qualità del cibo della tradizione da condividere con la famiglia e prediligono i luoghi frequentati dagli abitanti locali), i lover-della cucina sana (amano i cibi di stagione e bio, freschi e genuini, pongono attenzione alle quantità, si documentano sulla tracciabilità dei cibi), i lover-della cucina responsabile (vogliono trovare anche nel cibo il concetto della sostenibilità, attraverso il rispetto delle cultura locale, e della salvaguardia dell'ambiente), gli enologici (sono incuriositi dai processi della produzione e dalle degustazioni, amano andare per cantine e vigne), consumer con bisogni speciali (amano l'esperienza enogastronomica ma devono fare i conti con alcuni problemi legati alla salute, causa allergie alimentari e/o anzianità), i gastronomi/foodtrotter (amano recarsi nei luoghi per degustare un piatti tipico e visitare i luoghi e le risorse dove i piatti sono cucinati).

I vari tematismi saranno oggetto di iniziative di comunicazione e promozione dedicate.

8. CONTENUTI DEL PRODOTTO

Il Club di Prodotto "EJE" mira alla costruzione del prodotto turistico enogastronomico secondo la struttura dettagliata a seguire.

8.1. Risorse Core

Sono in primo luogo i prodotti agroalimentari locali (del Veneto Orientale) con denominazione di origine (Dop) e/o riconosciuti dalla Regione Veneto e inseriti nell'Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali approvato con Decreto Ministeriale 23 maggio 2016 e successive modifiche e/o integrazioni. A questi si aggiungono anche i "prodotti a Qualità Verificata" di cui alla l.r. 12/2001, i "BIO" prodotti nel territorio del Veneto Orientale e "altri prodotti" che, seppur privi di certificazione e/o marchi di qualità, fanno parte dei costumi alimentari del Veneto orientale (Fonte: Parco alimentare Venezia Orientale). A titolo esemplificativo ma non esaustivo:

8.1.1 PRODOTTI DOP:

- Carne : salamino italiano alla cacciatora (DOP)
- Formaggi : Grana Padano (DOP), Montasio (DOP)
- Vini: Lison (DOCG), Lison-Pramaggiore (DOC), Piave (DOC), Prosecco (DOC), Venezia (DOC), delle Venezie (IGT), Veneto Orientale (IGT)
-

8.1.2 PRODOTTI TRADIZIONALI:

- Ortaggi : Asparago bianco di Palazzetto, Asparago verde amaro Montine, Carciofo violetto di Sant'Erasmus, Cren, Fagiolino meraviglia di Venezia, Pomodoro del Cavallino
- Frutta: Giuggiolo del Cavallino, Pere del veneziano, Pesca bianca di Venezia, Susina gialla di Lio Piccolo
- Frutta in guscio : Noce dei Grandi fiumi
- Formaggi : formaggio Imbriago
- Miele: Miele di barena
- Cereali: Fraina di mais biancoperla
- Prodotti ittici : Gambero di fiume della Venezia Orientale, Prodotti ittici delle valli da pesca , Schie della laguna di Venezia, Moeche-Masanete, Anguilla del Livenno
- Carni: Coniglio veneto, Vitellone padano, Lengual
- Panetteria/pasticceria: Biscotti bussolai, Frittelle veneziane, Galani e Crostoli, San Martino, Torta Pinza, Zaletti
-

8.1.3 ALTRI PRODOTTI SENZA MARCHIO DI ORIGINE E/O DI QUALITA'

- Ortaggi: Asparago violetto amaro di Montine, Fagiolo Verdon, Insalatina da taglio, Bruscardoli
- Frutta: Mela Abbondanza, Mela Campanino, Mela dall'Olio, Pera Moscatella
- Cereali: Riso "Carnaroli"

- Carni : Brasiola
- Panetteria e Dolci: Dolce di Sant'Andrea

Detti prodotti, per i quali è prevista la possibilità di renderli tracciabili per il consumatore, saranno oggetto di comunicazione e promozione da parte del Club di Prodotto "EJE".

8.2. Risorse Aggiuntive

Si affiancano a quelli sopra elencati i prodotti DOP, tradizionali, a Qualità Verificata e i "BIO" prodotti nel resto del Veneto. Anche per detti prodotti il Club di Prodotto garantirà comunicazione e promozione.

8.3. Offerta basica di servizi

Ricettività alberghiera ed extralberghiera, ristoranti, osterie con cucina e trattorie, produttori, unioni e consorzi di produttori (agricoltori, allevatori, ecc.), allevatori, macelli, caseifici, panifici, cantine, aziende agricole, rivenditori di prodotti tipici, strade di prodotti tipici, associazioni di categoria. Questi soggetti rappresentano la base dell'offerta di prodotto turistico ma solo alcuni sono ammissibili per l'adesione al Club di Prodotto "EJE" come specificato all'art. 10 del presente disciplinare.

8.4. Offerta complementare di servizi

Agenzie di viaggio incoming e tour operator che propongono soggiorni enogastronomici nel territorio jesolano, associazioni di guide turistiche o singole guide, fornitori di servizi di trasporto, accompagnatori turistici, musei, fondazioni, associazioni turistiche, ecc.. Questi soggetti rappresentano l'offerta complementare di prodotto turistico ma solo alcuni sono ammissibili per l'adesione al Club di Prodotto "EJE" come specificato all'art. 10 del presente disciplinare.

8.5. Valore aggiunto al cliente

Il valore aggiunto offerto al cliente deriva dalla messa a sistema dei soggetti territoriali più importanti collegati alle specificità e unicità enogastronomiche locali. Dallo sforzo di ogni singolo aderente al Club di Prodotto "EJE", facilitato dall'appartenenza al Club stesso, è creato il valore aggiunto che distingue l'offerta turistica enogastronomica dell'area jesolana rispetto a qualsiasi altra destinazione.

9. TARGET E MERCATI OBIETTIVO

I target principali ai quali si dirige l'offerta turistica enogastronomica del Club di Prodotto "JFXP" sono gli amanti del cibo e del turismo enogastronomico (foodies, turisti enogastronomici, turisti enogastro-culturali, turisti lifestyle enogastronomico, della cucina sana e della cucina responsabile, gli enologici, quelli con bisogni speciali, i gastronomi e foodtrotter), italiani e stranieri, di età compresa dai 18 anni in su che rappresentano mediamente il 5 % dei turisti complessivi. I mercati principali ai quali si dirige l'offerta turistica enogastronomica del Club di Prodotto "JFXP" sono quelli tradizionali dell'area jesolana. L'offerta è primariamente diretta al mercato locale del Triveneto e a quello tedesco e austriaco, secondariamente al mercato del Nord Italia, di Svizzera, Francia e Regno Unito e, infine, al resto d'Italia, all'Ungheria e alla Russia Europea. Il Club di Prodotto "EJE" raggiunge target e mercati più specifici attraverso la tematizzazione del prodotto descritta all'art. 7 del presente disciplinare. In funzione dei risultati che raggiungerà, il Club di Prodotto si riserva di modificare/ampliare i mercati individuati.

10. SOGGETTI AMMISSIBILI

Possono presentare la domanda di adesione al Club di Prodotto "EJE" tutte le imprese e le Organizzazioni appartenenti alle categorie sotto indicate che sottoscrivono il seguente disciplinare impegnandosi al rispetto e al mantenimento delle regole e dei requisiti in esso indicati.

10.1. Strutture ricettive

Sono ammissibili tutte le categorie di strutture ricettive, sia alberghiere sia extralberghiere, in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare.

10.2. Ristoranti, trattorie e osterie con cucina

Sono ammissibili tutti i ristoranti, trattorie e osterie con cucina in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare.

10.3. Produttori

Sono ammissibili tutti i produttori singoli in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare. L'oggetto della produzione deve essere uno o più prodotti core elencati all'art. 8.1 del presente disciplinare. Sono ammissibili anche i panifici, le pasticcerie, i caseifici, le imprese della pesca comprese le O.P. in possesso dei requisiti obbligatori all'art. 15 del disciplinare.

10.4. Rivenditori di prodotti tipici

Sono ammissibili gli esercizi commerciali e artigianali specializzati in prodotti tipici e/o piatti tipici (inclusi gastronomia e pasta fresca) purché non industriali in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare. Non sono ammissibili supermercati o esercizi a questi assimilabili.

10.5. Cantine

Sono ammissibili tutte le cantine in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente regolamento.

10.6. Strade dei vini e dei sapori tipici

Sono ammissibili tutte le Strade enogastronomiche presenti nel Veneto in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare.

10.7. Musei

Sono ammissibili tutti i musei, sia del gusto sia generici (artistici, storici, archeologici, ecc.), in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare.

10.8. Fornitori di servizi tematici (ttoo, adv, guide turistiche, fornitori di servizi di intrattenimento anche musicale)

Sono ammissibili tutti i fornitori di servizi turistici in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare. Sono ammissibili agenzie di viaggio incoming, tour operator, guide turistiche o associazioni di guide e altri fornitori di servizi di intrattenimento anche musicale purché tematizzati enogastronomicamente. Non sono ammissibili altre categorie di fornitori di servizi.

10.9 Altre imprese e/o Organizzazioni. Sono ammissibili altri soggetti collegati e/o collegabili al turismo e alla promozione del territorio in tutte le sue forme a condizioni che condividano Obiettivi e Finalità del Club di Prodotto (art. 3 disciplinare) e siano in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare.

11. DIRITTI E VANTAGGI DEGLI ADERENTI

I vantaggi saranno garantiti dal fatto che gli aderenti fanno parte di un sistema (sia di prodotti sia di know how) ed alla maggiore possibilità che avranno di ottenere contatti (e possibilmente di convertirli in vendite) e di promuovere i propri prodotti e/o servizi. Le attività informative e promozionali realizzate dalla Rete "EJE", permettono ai singoli aderenti di incrementare la visibilità delle loro attività e della loro offerta, migliorando l'immagine dell'impresa, perché aderente ad un sistema riconosciuto di valore. Diventa in particolare possibile:

- a) avviare strategie di promozione e di marketing di gruppo anche attraverso la presenza nel DMS Veneto e l'adesione al costituendo "Ecosistema Digitale Veneto";
- b) crescere e migliorare le performance degli aderenti;
- c) offrire proposte concrete al mercato in un'ottica di differenziazione e specializzazione di prodotto e di posizionamento.

Gli aderenti al Club di Prodotto "EJE" hanno diritto a servizi di promozione differenziata sia come Club di Prodotto sia come attività aderente e servizi di informazione verso i mercati e target individuati. Gli aderenti hanno diritto all'utilizzo del logo del Club (vietato ai non aderenti), all'applicazione delle vetrofanie distintive del Club, all'inserimento in un minisito/blog dedicato al Club con scheda dedicata, all'inserimento nel sistema di booking integrato del minisito/blog dedicato, all'inserimento nel materiale promozionale e informativo dedicato al Club di Prodotto, alla promozione diversificata nei media e durante le attività promozionali dell'ente (se attinenti) e alla promozione diversificata via web.

12. IMPEGNI DEGLI ADERENTI

Gli aderenti sono tenuti obbligatoriamente a:

1. gestire o proporre almeno due offerte, proposte o convenzioni, correlate con i servizi degli altri aderenti al Club di Prodotto

2. inserire nel proprio sito, nel materiale promozionale e all'ingresso dei locali il marchio del Club di Prodotto in luogo sufficientemente visibile e a evidenziare, a livello comunicazionale, la tematizzazione dell'esercizio
3. partecipare ai corsi di formazione organizzati dal Club di Prodotto almeno una volta all'anno.

Gli aderenti devono altresì obbligatoriamente fornire all'Organo Comune della Rete "JESOLO CHEFS" (o a soggetto da essa indicato) che gestisce il Club di Prodotto tutte le informazioni e i materiali richiesti (testi, foto, video o altro materiale necessario per le attività del Club) nel formato richiesto. Tutte le informazioni e i materiali forniti al Club di Prodotto da parte dell'aderente devono essere aggiornati e di buona qualità, non vincolati da diritti d'uso o soggetti a limitazioni di alcun genere.

Gli aderenti che, al momento dell'adesione non sono in possesso dei requisiti obbligatori devono necessariamente provvedere a implementarli entro e non oltre trenta giorni dalla data di conferma di ammissione al Club di Prodotto "EJE".

Gli aderenti sono obbligati a segnalare all'Organo Comune della Rete "Jesolo chefs" la presenza dei requisiti non obbligatori riferibili alla categoria di appartenenza indicati all'art. 15 del presente disciplinare.

13. MODALITÀ DI ADESIONE

L'adesione al Club di Prodotto "EJE" avviene per il tramite di richiesta scritta del titolare rappresentante dell'impresa e/o dell'Organizzazione interessata che intende aderire su apposito modulo predisposto dal Club di Prodotto, da inviarsi via mail, via posta o presenzialmente presso la sede della Rete "JESOLO CHEFS"

L'adesione al Club prevede una quota annua di iscrizione definita dalla Rete "JESOLO CHEFS" e non comporta nessun altro onere per gli aderenti, se non quanto specificato all'art. 12 del presente disciplinare.

14. PROCEDURA DI AMMISSIONE

L'ammissione al Club di Prodotto "EJE" avviene, previa apposita richiesta dell'impresa e/o dell'Organizzazione interessata, in seguito alle procedure di verifica del rispetto dei requisiti per la categoria di appartenenza. La conferma di accettazione sarà comunicata agli interessati via e-mail. L'ammissione può avvenire anche nel caso in cui l'impresa e/o l'organizzazione non sia in possesso di al massimo due requisiti obbligatori, previo obbligo di implementazione degli stessi entro e non oltre tre mesi dalla data di conferma di ammissione al Club di Prodotto. Nei tre mesi di attesa di implementazione la partecipazione al Club di Prodotto è comunque da ritenersi valida. Tutte le attività promosse dal Club di Prodotto (consulenza, formazione, ecc.) resteranno fruibili da parte dell'impresa. Il referente della Rete "JESOLO CHEFS", al momento dell'invio della richiesta, prenderà contatto il soggetto interessato all'adesione al Club per la verifica del possesso dei requisiti e l'avvio della collaborazione.

15. REQUISITI OBBLIGATORI

Sono requisiti obbligatori per tutti gli aderenti, indipendentemente dal tipo di attività che esercitano. i seguenti:

1. rispettare le norme di legge per ciascuna attività (sicurezza, amministrazione, risorse umane, sanità, ecc.)
2. disporre di unità operative partecipanti al Club di Prodotto localizzate all'interno del territorio veneto con particolare riguardo a quello indicato al precedente art. 1 del presente disciplinare *per le tipologie di cui ai precedenti punti 10.1, 10.2, 10.4 e 10.8 – Servizi di intrattenimento*)
3. garantire la presenza all'interno dell'impresa e/o Organizzazione aderente di almeno una persona in servizio che parli inglese e/o tedesco e di una segnaletica relativa all'impresa adeguata
4. riservare massima cura all'allestimento dei locali a disposizione del pubblico (devono obbligatoriamente essere ben tenuti, accoglienti; le dotazioni devono essere in buono stato, ben tenute e tutte le aree devono vantare una pulizia impeccabile. Deve, inoltre, essere prestata massima attenzione all'accessibilità.

Sono requisiti specifici quelli riferiti alle singole tipologie di attività aderenti di cui ai precedenti punti da 10.1 a 10.6. e 10.8 si distinguono in :

- a) requisiti obbligatori generali (connessi alla qualità del servizio offerto)
- b) requisiti obbligatori tematizzanti (connessi ai fattori di offerta strettamente collegati con una funzione enogastronomica del servizio)
- c) requisiti auspicabili (possono NON sussistere ma sono funzionali a una ulteriore tematizzazione del Club di Prodotto)

I requisiti obbligatori generali sono quelli riferibili alla tipologia di esercizio e alla qualità del servizio. I requisiti obbligatori tematizzanti sono i fattori di offerta direttamente collegati con una fruizione enogastronomica dei servizi; i requisiti auspicabili NON devono necessariamente sussistere ma permettono la tematizzazione ulteriore del Club di Prodotto e, ove presenti, devono pertanto essere segnalati.

15.1. *Requisiti per strutture ricettive*

Requisiti obbligatori generali	Requisiti obbligatori tematizzanti	Requisiti auspicabili
<ul style="list-style-type: none"> • Connessione a internet per i clienti in tutte le aree • Conoscenza di almeno una lingua straniera (inglese/tedesco) del personale presente in reception e, se esiste, in sala ristorante. • Booking online • Sito web aggiornato e disponibilità a inserirvi contenuti di promozione del Club di Prodotto “EJE”, ad aderire al DMSVeneto e a sottoscrivere gratuitamente il protocollo informatico E015. • Pagamenti con carte di credito e bancomat per tutte le attività dove tale modalità di pagamento non sia vietata per legge. • Pagina FB • Almeno servizio colazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Colazione che comprenda prodotti locali di cui al precedente punto 8.1 • Servizio informazioni sulle risorse enogastronomiche dell’area jesolana e del Veneto orientale • Convenzione con ristoranti appartenenti al Club di Prodotto (se non dispone di ristorante proprio) • Materiale informativo in camera sugli itinerari e servizi legati all’enogastronomia • Se con ristorante interno: vedere requisiti obbligatori tematizzanti ristoranti • Offerte alloggio + degustazione – 15%almeno 4 weekend all’anno (due notti). 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali) • Noleggio bici • Car sharing • Baby sitting e/o animazione per bambini

15.2. *Requisiti per Ristoranti, Osterie con cucina e Trattorie*

Requisiti obbligatori generali	Requisiti obbligatori tematizzanti	Requisiti auspicabili
<ul style="list-style-type: none"> • Apertura domenicale/festiva • Personale competente e formato sulle produzioni enogastronomiche locali • Presenza costante di personale di sala con conoscenza di almeno una lingua/tedesca e/o menù tradotto • Prezzi e menù esposti e visibili • Casella di posta elettronica attiva ▪ Sito web aggiornato e disponibilità a inserirvi contenuti di promozione del Club di Prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo di prodotti locali di cui ai precedenti punti 8.1 e 8.2 con indicazione esplicita nel menu • Almeno quattro piatti da menù (antipasto, primo, secondo, dessert) devono essere piatti tradizionali del Veneto Orientale • Almeno 9 vini (di cui almeno 1 per antipasto, 2 per primo, 2 per secondo e 1 per dessert) dei vini proposti devono essere riconosciuto come produzione locale secondo 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali) • Riconoscimento in guide di settore • Menù per bambini • No menu turistici • Vendita on line

“EJE”, a sottoscrivere gratuitamente il protocollo informatico E015 e ad aderire al DMS Veneto. almeno in inglese
 WiFi free
 Pagina FB

quanto previsto al punto 8 del prodotto (o specificazione in carta).

Almeno un menù degustazione di piatti e prodotti tipici locali con relativi abbinamenti vino.
 Menu degustazione e piatti tipici locali devono essere accompagnati da una breve storia (storytelling) orale e/o scritta e serviti con distintività e in contenitori dedicati.
 Menu degustazione e piatti tipici devono essere ruotati in funzione della stagionalità dei prodotti utilizza

- Indicazione delle aziende di produzione dei prodotti locali in menù (almeno nome del produttore) e/o con protocollo OKKAM(*)

Il tavolo con menu degustazione deve essere adornato con apposito segnaposto
 Accoglienza e commiato devono rappresentare due momenti assolutamente distintivi almeno per la Clientela del CLUB e o della RETE
 (*)Lo chef deve fornire su appositi fogli informatici l'elenco degli ingredienti utilizzati nei piatti in menù con l'indicazione della relativa origine
 Tale indicazione deve essere continuamente aggiornata con la finalità di adempiere agli obblighi di comunicazione degli allergeni e per consentire la scelta del ristorante da parte del cliente in funzione dell'origine qualità dei prodotti e ricette e delle sue eventuali intolleranze o stili alimentari.

parmense tradotto almeno in inglese

15.3. Requisiti per Produttori

agroalimentari e Cantine

Requisiti obbligatori generali

Requisiti obbligatori tematicizzanti

Requisiti auspicabili

- Apertura al pubblico domenicale almeno una volta al mese e sempre nei giorni festivi (salvo Natale, Primo gennaio e Ferragosto)
- Personale competente e formato
- Presenza di personale con conoscenza almeno della lingua inglese/tedesco nei giorni di apertura

- Degustazioni sempre disponibili (gratuite e/o a pagamento)
- Vendita diretta dei prodotti enogastronomici
- Servizio informazioni sulle proprie produzioni e sulle risorse enogastronomiche del suo territorio
- Area espositiva dei prodotti tipici prodotti in quella sede

- Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali)
- Vendita on line
- Visite guidate alla produzione (interno e/o esterno dei locali produttivi o di trasformazione ove concesso)

- Sito web aggiornato e disponibilità a inserivi contenuti di promozione del Club di Prodotto “EJE”, a sottoscrivere gratuitamente il protocollo informatico E015 e ad aderire al DMSVeneto.
- Disponibilità alla tracciabilità degli articoli di propria produzione circolanti nella rete del Club
- Promozione attiva delle imprese ristorative, di vendita e di alloggio del Club di Prodotto “EJE”
- Laboratori e altre iniziative correlate all’enogastronomia

15.4. Requisiti per Rivenditori di prodotti tipici

Requisiti obbligatori generali

- Personale competente e formato
 - Presenza di personale con conoscenza almeno della lingua inglese/tedesco
- Sito web aggiornato e disponibilità a inserivi contenuti di promozione del Club di Prodotto “EJE”, a sottoscrivere gratuitamente il protocollo informatico E015 e ad aderire al DMSVeneto.

Possibilità di pagare con carta di credito e bancomat

Requisiti obbligatori tematizzanti

- Vendita di prodotti tipici di cui al precedenti punti 8.1.e 8.2 per almeno il 40% dei prodotti venduti
 - Descrizione / narrazione dei prodotti acquistati dai clienti o a loro offerti
 - Organizzazione di almeno un evento di degustazione al mese (assaggio di prodotti tipici gratuito o non per i clienti per almeno una giornata intera)
- Promozione attiva delle imprese ristorative, di alloggio e produttive del Club di Prodotto “EJE”

Requisiti auspicabili

- Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali)
 - Vendita on line
- Spedizione dei prodotti per via postale e/o corriere espresso

15.6. Requisiti per Strade dei vini e dei Sapori Tipici

Requisiti obbligatori generali

Requisiti obbligatori tematizzanti

Requisiti auspicabili

Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di

- Professionalità nell'esercizio
 - Indicazioni dei contatti e personale che risponde con conoscenza della lingua inglese/tedesca
 - Disponibilità dei titolari a incontrare e intrattenere i visitatori secondo modalità da definire
 - Sito web aggiornato e disponibilità a inserivi contenuti di promozione del Club di Prodotto "EJE" e a sottoscrivere gratuitamente il protocollo informatico E015 nonché ad aderire A DMS Veneto.
- Mappe online della Strada con indicazioni dei produttori aderenti (preferibilmente interattiva/interattiva/carta) della Strada con mappa della Strada con indicazioni dei produttori aderenti**
- **Segnalazione online e presenziale** dei prodotti aderenti al Club di Prodotto
 - **Mantenimento dei contatti** con i produttori aderenti al Club di Prodotto
- Prodotti di Prodotto** e messa in opera di servizi turistici comuni alla Strada
- Prodotti di Prodotto** (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali) di fornitura o
- **Convenzioni** con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto a altri soggetti territoriali)
 - **Altre iniziative** (degustazioni, corsi, eventi) e/o esterno dei locali
 - **Noleggio** di ciclette
 - **Servizi** turistici comuni (es bus navetta)
 - **Servizi** per famiglie
 - Noleggio biciclette
 - Servizi turistici comuni (es bus navetta)
 - Servizi per famiglie

15.7. Requisiti per Fornitori

Requisiti obbligatori generali

- Personale competente e formato
- Casella di posta elettronica attiva
- Personale che parla almeno inglese/tedesco/francese (per TT.OO. e Adv), anche almeno russo, spagnolo/brasiliiano e una lingua orientale (per le guide), almeno lingua inglese per tutti gli altri
- Attenzione al cliente, in termini di assistenza e responsabilità e di sicurezza per i locali di intrattenimento

di Servizi tematici

Requisiti obbligatori temattizzati

Guide turistiche

- Offerta di visite mono-tematizzate enogastronomiche sempre disponibili anche per piccoli gruppi (da accordare con gestore del Club)

Agenzie di viaggio incoming e tour operator

- Organizzazione di almeno 3 pacchetti per soggiorni enogastronomici validi tutto l'anno (sia short break sia settimanali) che prevedano almeno una notte nel territorio, per soggiorni week end e almeno 2 notti per soggiorni settimanali.
- Organizzazione di almeno 5 tipologie di escursioni giornaliere sui temi del food
- Possibilità di soggiorni taylor made

Requisiti auspicabili

- Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto a altri soggetti territoriali)

Altri fornitori

- Servizi tematizzati a valenza turistica attinenti la fruizione enogastronomica del territorio

16. ANIMAZIONE DELLA RETE DI OPERATORI

La Rete “Jesolo Chefs” in qualità di gestore del Club di Prodotto “EJE” realizza le attività di animazione della rete territoriale sia verso gli aderenti al Club, per creare collaborazione, sia verso l'esterno, al fine di strutturare una rete di contatti trasversali. Le attività di animazione comprendono riunioni e incontri tra e con gli aderenti al Club di Prodotto, riunioni e incontri della RETE con soggetti terzi e incontri e riunioni tra RETE, aderenti e soggetti terzi, sia istituzionali sia privati o associazioni. Gli aderenti possono proporre partnership o specifiche iniziative alla RETE, previa valutazione e accettazione di quest'ultima. A tal fine la Rete “Jesolo Chefs” redige un progetto di attività complessivo con valenza almeno annuale, comprensivo di lancio e promozione del progetto contenente anche eventi enogastronomici di valenza sovra regionale da attuare sul territorio

17. COMUNICAZIONE E PROMOZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto turistico enogastronomico è veicolato attraverso attività di comunicazione e promozione del Club di Prodotto “EJE” in Italia e all'estero. Tali attività sono programmate annualmente dalla RETE “Jesolo Chefs”, attraverso il confronto con i soggetti aderenti. La base minima comunicazionale e promozionale prevede la realizzazione e stampa di una brochure promozionale e un minisito/blog sul Club di Prodotto, ottimizzato e promosso online, comprendenti una scheda di presentazione per ogni aderente, in italiano e in lingua inglese. Le tematizzazioni del Club di Prodotto potranno prevedere azioni di promozione e comunicazione specifiche.

18. CONTROLLI

La Rete come gestore del Club di Prodotto si riserva la facoltà di effettuare, nelle imprese facenti parte del Club di Prodotto, i sopralluoghi previsti per attestarne la veridicità delle informazioni date, anche senza preavviso, e anche in seguito alla conferma di adesione.

19. CAUSE DI ESPULSIONE

L'impresa aderente si impegna a mantenere lo standard dichiarato al fine di garantire al cliente la piena soddisfazione, nonché si impegna a mantenere le dotazioni indicate nella scheda di adesione. La sospensione momentanea di alcuni servizi non pregiudica la de-categorizzazione dell'impresa se la sospensione non supera la durata di 30 gg. e se i servizi sospesi non si considerano essenziali, previa tempestiva comunicazione alla RETE “Jesolo Chefs” e valutazione da parte di questa.

20. CLAUSOLA DI SOSPENSIONE

La RETE come gestore del Club di Prodotto, nell'assumersi il ruolo e le funzioni di garante della qualità e dei requisiti richiesti per l'adesione di cui trattasi, si ritiene esonerata da ogni e qualsiasi responsabilità derivante da eventuali inadempimenti da parte degli aderenti e si riserva, nel caso in cui si venga meno a quanto dichiarato, di sospendere o cancellare l'impresa dall'adesione al Club di Prodotto.

21. SOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra la RETE nel ruolo di gestore del Club di Prodotto e uno o più aderenti al Club di Prodotto relativamente all'interpretazione ed all'esecuzione dell'instaurato rapporto di adesione, saranno devolute, ove permanga impossibilità di accordo e dialogo, al foro di Venezia, il quale giudicherà ritualmente secondo equità.

22. GESTIONE DEI RECLAMI

La risoluzione di controversie che dovessero insorgere tra gli aderenti al Club ed i loro ospiti, relativamente alle condizioni di offerta ed ai requisiti obbligatori richiesti dall'art. 15 del presente disciplinare, è demandata alla proposta conciliativa

dell'incaricato della RETE "Jesolo Chefs" in qualità di gestore del Club di Prodotto al quale dovrà pervenire il reclamo motivato dell'ospite. Al riguardo, la procedura seguita sarà la seguente:

- a) convocazione – anche immediata nei casi urgenti – delle parti;
- b) chiusura della controversia in caso di raggiungimento di un accordo tra le parti o di accettazione di una proposta conciliativa formulata dall'incaricato dell'ente gestore del Club di Prodotto;
- c) in caso di non accettazione della proposta di conciliazione da parte dell'aderente, l'incaricato della RETE "Jesolo Chefs" adotta una decisione inappellabile sulla controversia alla quale l'aderente dovrà obbligatoriamente conformarsi. In caso di inottemperanza da parte dell'aderente, l'incaricato della RTE redige e consegna all'ospite un verbale dell'incontro, segnala l'accaduto alla categoria di appartenenza e predispone, a titolo di sanzione, un richiamo scritto e, nei casi più gravi dispone, l'esclusione dell'aderente dal Club di Prodotto.

23. RINUNCIA

L'impresa o l'Organizzazione ha diritto di rinunciare all'adesione al Club di Prodotto "EJE" in qualsiasi momento. In questo caso l'impresa (o l'Organizzazione) deve darne comunicazione, tramite raccomandata con ricevuta di ritorno o e-mail. La rinuncia comporta la cancellazione dell'impresa (o dell'Organizzazione) dal minisito/blog dedicato al progetto e il divieto di utilizzare il marchio nei locali e sul materiale informativo/promozionale dell'impresa.

24. REVOCA

La revoca è predisposta, con comunicazione all'interessato tramite raccomandata con ricevuta di ritorno o e-mail certificata, nel caso in cui si verifichi la perdita dei requisiti obbligatori indicati nel presente disciplinare per la categoria di appartenenza. Il controllo della perdita dei requisiti viene effettuato secondo quanto stabilito dall'art. 19 del presente disciplinare.

25. VALIDITÀ

Il presente disciplinare ha validità fino al 31.12.2020. Il rinnovo senza modifiche è automatico e non comporta nuova sottoscrizione. Il presente disciplinare può essere rinnovato con modifiche previa nuova sottoscrizione per presa visione e accettazione da parte degli aderenti al Club di Prodotto.

26. NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto si rinvia alle norme del codice civile e alle disposizioni delle leggi di settore.