**USŁUGI WELLBEING**  
**Prosimy o odpowiedź na wszystkie pytania wskazane w tabeli.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pytanie[[1]](#footnote-1)** | **Uwagi i wskazówki** | **Odpowiedź[[2]](#footnote-2)** | **Komentarz[[3]](#footnote-3)** |
| **1. Czy mają Państwo strategię dotyczącą minimalizacji odpadów związanych z Państwa usługami?** | Przykłady: serwowanie posiłków czy napojów w naczyniach wielorazowego użytku; w innych przypadkach unikanie przedmiotów jednorazowego użytku; odbiór śmieci podczas wycieczek z przewodnikiem.  Strategia obejmuje bieżące zasoby, cele i działania. Nie musi posiadać formy pisemnej. | TAK NIE |  |
| **2. Czy zapewniają Państwo klientom informacje na temat przyjaznych środowisku opcji transportu do Państwa obiektu?** | Przykłady: transport publiczny, możliwość wspólnego korzystania z samochodów lub z przewozów wahadłowych do odległych miejsc na terenach wiejskich. | TAK  NIE |  |
| 3. Czy zapewniają Państwo jasne informacje na temat zdrowia i bezpieczeństwa w Państwa obiekcie? | Wyjaśnienie: zapewnienie klientom poczucia bezpieczeństwa i opieki; dostarczenie informacji o pierwszej pomocy i najbliższej placówce medycznej; podanie numeru telefonu do przychodni i pogotowia ratunkowego; udostępnienie informacji nt. BHP na recepcji oraz we wszystkich miejscach publicznych i prywatnych. symbole wyjścia i mapy są widoczne dla gości; lokalizacja koców gaśniczych i gaśnic jest wyraźnie wskazana. | TAK  NIE |  |
| 4. Czy Państwa pracownicy otrzymują godziwe płace oparte na przepisach prawa oraz kwalifikacjach personelu, niezależnie od płci i pochodzenia etnicznego? | Wyjaśnienie: godziwe wynagrodzenie; przejrzystość wynagrodzeń; ścieżki rozwoju dla pracowników; działania, które sprawiają, że pracownicy odczuwają szczerą troskę i uwagę pracodawcy. | TAK  NIE  NIE DOTYCZY\*  \* nie zatrudniam pracowników |  |
| 5. Czy oferują Państwo przynajmniej niektóre usługi obiekt w sezonie przejściowym lub zimą? | Wyjaśnienie: każde zobowiązanie do wydłużenia czasu otwarcia poza głównym sezonem letnim jest korzystne dla zwiększenia zrównoważonego rozwoju.  Jako sezon przejściowy przyjmujemy okres od kwietnia do maja i od września do października; sezon zimowy - od listopada do marca. | TAK  NIE |  |
| 6. Czy mają Państwo strategię zapewnienia pozytywnych interakcji między pracownikami? | Przykłady: ocenianie satysfakcji pracowników; używanie pozytywnego języka; zachowanie pozytywnego nastawienia; prowadzenie z pracownikami dyskusji związanych z pracą na specjalnych spotkaniach; włączenie pracowników w procesy organizacyjne; szkolenia personelu.  Strategia obejmuje bieżące zasoby, cele i działania. Nie musi posiadać formy pisemnej. | TAK  NIE  NIE DOTYCZY\*  \* nie zatrudniam pracowników |  |
| **7. Czy opracowali Państwo wytyczne dotyczące gościnności, zapewniające pozytywne interakcje z gośćmi?** | Przykłady: firma posiada wdrożone zasady obsługi klienta, promujące zapraszającą i skoncentrowaną na pozytywnej interakcji z klientem postawę; współuczestniczenie z gośćmi w różnych zajęciach; udzielanie gościom wsparcia i pomocy; wsłuchiwanie się w potrzeby klientów, okazywanie uznania. | TAK  NIE |  |
| 8. Czy oferują Państwo gościom wartość dodaną bez dodatkowych opłat? | Przykłady: budowanie pozytywnej interakcji np. poprzez zaangażowaną obsługę, opowiadanie zabawnych i zapadających w pamięć historii, oferowanie powitalnego drobiazgu lub podarunku na koniec pobytu; oferowanie rabatów / kuponów na kolejną usługę i / lub usługę partnera. | TAK  NIE |  |
| 9. Czy są Państwo serdeczni i uprzejmi wobec wszystkich gości? | Przykłady: okazywanie akceptacji osobom różnej płci, w różnym wieku, odmiennej orientacji seksualnej, o różnym pochodzeniu etnicznym i przekonaniach religijnych. | TAK  NIE |  |
| 10. Czy Państwa usługi obejmują aktywność fizyczną lub zachęcają do niej? | Przykłady: ustne i / lub pisemne informacje zachęcające gości do korzystania ze schodów, wypożyczania rowerów, udziału w zajęciach fitness lub odwiedzania miejsc w pobliżu; oferowanie (lub wskazywanie ofert) wycieczek pieszych / rowerowych / spływów kajakowych z przewodnikiem. | TAK  NIE |  |
| **11. Czy Państwa usługi są związane z przyrodą lub są świadczone na świeżym powietrzu w otoczeniu przyrody?** | Wyjaśnienie: usługi są świadczone na świeżym powietrzu w otoczeniu przyrody; w przypadku obiektów, które nie mają bezpośredniego połączenia z naturą, należy zaprojektować przestrzeń, w której gość może poczuć bliskość przyrody (np. rośliny doniczkowe, świeże kwiaty itp.). | TAK  NIE |  |
| 12. Czy starają się Państwo powiązać świadczone usługi z lokalnym dziedzictwem przyrody lub kultury? | Przykłady: współpraca z lokalnymi stowarzyszeniami i wspólna organizacja wydarzeń kulturalnych / historycznych; serwowanie lokalnych tradycyjnych potraw zgodnych z koncepcją wellbeing; zatrudnianie przewodników, którzy mają specjalistyczną wiedzę na temat lokalnej historii / kultury / przyrody i dobrze opowiadają historie; autentyczne zainteresowanie tym, aby usługi chroniły lokalne dziedzictwo i/lub służyły jego rozwojowi, a także rozwojowi okolicy. | TAK  NIE |  |
| **13. Czy współpracują Państwo z lokalnymi podmiotami, jak MŚP, organizacje pozarządowe, lokalne organizacje turystyczne lub inne?** | Przykłady: doradzanie gościom w sprawie innych lokalnych atrakcji, usług i produktów; informowanie gości o koncepcji wellbeing we współpracy ze społecznością i lokalną organizacją turystyczną; korzystanie z usług lokalnych dostawców i firm transportowych, gdy tylko jest to możliwe. | TAK  NIE |  |
| 14. Czy angażują się Państwo w inicjatywy na rzecz tworzenia wspólnego dobra Państwa regionu? | Przykłady: dzielenie się wiedzą np. ze szkołami, osobami starszymi, startupami, grupami młodzieżowymi (bezpłatnie); zatrudnienie lokalnych talentów oraz młodzieży w firmie; przekazanie darowizny lub zainwestowanie części swoich obrotów w lokalne projekty społeczne; przekazanie produktów organizacjom pozarządowym pracującym z ludźmi, którzy znaleźli się w trudnej sytuacji; współpraca lub partnerstwo z parkiem narodowym, innymi obszarami chronionymi lub miejscami dziedzictwa kultury. | TAK  NIE |  |
| 15. Czy minimalizują Państwo użycie jednorazowych przedmiotów wykonanych z plastiku? | Przykłady: unikanie jednorazowych zestawów kosmetycznych, plastikowych sztućców, kubków, saszetek z kawą, cukrem czy z ciasteczkami, foliowych opakowań do żywności oraz sztućców.  Nie dotyczy sytuacji, w których jest to wymagane przepisami sanitarnymi lub względami higienicznymi. | TAK  NIE |  |
| 16. Czy korzystają Państwo z organicznej / ekologicznej żywności, przekąsek lub napojów? | Wyjaśnienie: menu zawiera przynajmniej kilka dań w wersji organicznej / ekologicznej. | TAK  NIE |  |
| 17. Czy oferują Państwo dania roślinne (wegetariańskie lub wegańskie)? | Wyjaśnienie: co najmniej kilka opcji różnych dań oferowanych jest w wersji roślinnej i są one oznaczone w menu. | TAK  NIE |  |
| 18. Jeśli w menu oferują Państwo mięso, ryby lub inne produkty pochodzenia zwierzęcego, czy są one pozyskiwane lokalnie i w sposób zrównoważony? | Przykład: ryby pozyskane z naturalnych łowisk mają certyfikat MSC, co oznacza, że pochodzą ze zrównoważonych połowów zgodnie z wytycznymi WWF. Mięso jest pozyskiwane w sposób zrównoważony, jeśli jest ekologiczne lub posiada certyfikat „organiczne”; ma naturalne, lokalne pochodzenie. Dziczyzna pochodzi z lokalnych / regionalnych łowisk w promieniu 250 km, a jej pozyskanie podlega krajowym przepisom łowieckim. | TAK  NIE  NIE DOTYCZY\*  \* nie oferujemy produktów pochodzenia zwierzęcego |  |
| 19. Czy są Państwo świadomi społecznego znaczenia systemu „Fair Trade” („Sprawiedliwy handel”) przy zakupie produktów lub materiałów pochodzących z obszarów wrażliwych etycznie? | Przykłady: zakup kawy, kakao, czekolady, bananów, cukru, herbaty, soku pomarańczowego, przypraw itp. opatrzonych znakiem „Fair Trade” lub od małych spółdzielni posiadających certyfikat „Fair Trade”. | TAK  NIE  NIE DOTYCZY\*  \* nie korzystamy z produktów/materiałów pochodzących z obszarów wrażliwych etycznie |  |
| 20. Czy korzystają Państwo z regionalnych lub lokalnych produktów przy sporządzaniu posiłków? | Przykład: oferowanie lokalnych potraw sezonowych; zaprezentowanie filozofii jedzenia / kuchni na karcie menu.  Lokalny tj. w promieniu 250 km. | TAK  NIE |  |
| 21. Czy mają Państwo strategię minimalizowania zużycia wody i energii oraz zwiększania udziału czystej energii? | Przykłady: zainstalowanie liczników energii; korzystanie z zielonej energii/OZE; zainstalowanie paneli słonecznych; korzystanie z pojazdów i transportu zasilanych biogazem, wodorem lub energią elektryczną; zapewnienie, że oświetlenie, ogrzewanie itp. są włączone tylko w razie potrzeby za pomocą timera lub czujnika ruchu; zainstalowanie wodooszczędnych toalet, niskociśnieniowych kranów; gromadzenie i udostępnianie informacji na temat sposobów oszczędzania wody i energii w realizowanych usługach.  Strategia obejmuje bieżące zasoby, cele i działania. Nie musi posiadać formy pisemnej. | TAK  NIE |  |

………….…………………………………………………

(data i czytelny podpis osoby wypełniającej)

1. Pytania tzw. obowiązkowe dla spełnienia kryteriów produktu/usługi/działalności wellbeing zostały zapisane **wytłuszczoną czcionką**. [↑](#footnote-ref-1)
2. Proszę wskazać właściwą odpowiedź. [↑](#footnote-ref-2)
3. W tej kolumnie mogą Państwo dodać wyjaśnienia/informacje uzupełniające do wskazanej odpowiedzi. Jej wypełnianie **nie jest obowiązkowe.** [↑](#footnote-ref-3)