

 **Eftirfarandi gæðaviðmið eru fyllt út af fulltrúa fyrirtækisins. Nauðsynlegt er að gefa greinagóðar upplýsingar um það hvernig hvert og eitt viðmið, sem á við starfsemi fyrirtækisins, er uppfyllt t.d. með tilvísun í gæðahandbók, öryggisáætlanir, myndir eða önnur innsend gögn. Í vettvangsheimsókn sannreynir úttektaraðili upplýsingarnar.**

 Gæða- og umhverfisvottun ferðaþjónustunnar

Á leið til sjálfbærrar ferðaþjónustu

Sértæk gæðaviðmið nr. 230

1. útgáfa 2022

**Ráðstefnu og samkomustaðir**

vakinn.is

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***230-1*** | ***Aðkoma og almenn rými***  | ***Já*** | ***Á ekki við*** | ***Hvernig uppfyllt/skýringar*** |
| *230-1.1* | Öll skilti, merki og fánar líta vel út og eru í góðu ásigkomulagi. |  |  |  |
| *230-1.2* | Skýrar merkingar eru innanhúss sem vísa á hin ýmsu rými hússins. |  |  |  |
| *230-1.3* | Hugað er að aðgengi og aðstöðu fyrir alla (t.d. mismunandi aldurshópa, hreyfihamlaða, sjónskerta, heyrnalausa, o.fl.). |  |  |  |
| *230-1.4* | Reglulega er farið yfir eftirfarandi:1. Innkeyrsla, tröppur og gangstéttar eru öruggar.
2. Lýsing innan og utandyra er fullnægjandi og öll ljós í lagi.
3. Aðgengi að neyðarútgöngum er í lagi og merkingar skýrar.

Ábyrgðaraðili er skilgreindur. |  |  |  |
| *230-1.5* | Móttaka/þjónustuborð er merkt og mannað þegar viðburðir eru í húsinu. |  |  |  |
| *230-1.6* | Hjartastuðtæki er til staðar í húsinu.  |  |  |  |
| *230-1.7* | Sæti eru fyrir gesti í almennu rými. |  |  |  |
| *230-1.8* | Snyrtingar eru merktar og í óaðfinnanlegu ástandi. Í þrifaáætlun, sbr. viðmið nr. *200-3.9,* er sérstaklega tilgreint verklag um þrif og sótthreinsun á snyrtingum þegar viðburðir eru í húsinu. |  |  |  |
| *230-1.9* | Þráðlaus nettenging er til staðar í almennum rýmum. |  |  |  |
| *230-1.10* | Farið hefur verið yfir húsnæði og aðstöðu hjá fyrirtækinu með tilliti til aðgengis fyrir alla t.d. mismunandi aldurshópa, hreyfihamlaða, sjónskerta, heyrnalausa, o.fl. |  |  |  |
| ***230-2*** | ***Aðbúnaður og þjónusta í ráðstefnu- og fundaaðstöðu***  | ***Já*** | ***Á ekki við*** | ***Hvernig uppfyllt/skýringar*** |
| *230-2.1* | Húsvörður/umsjónarmaður er í húsinu á meðan á viðburði stendur sem auðvelt er að ná í. |  |  |  |
| *230-2.2* | Boðið er upp á þjónustu tæknimanns á meðan á viðburði stendur. |  |  |  |
| *230-2.3* | Myrkvunargluggatjöld eru til staðar þar sem þörf krefur. |  |  |  |
| *230-2.4* | Loftræstikerfi er án truflandi hávaða. Til eru skriflegar verklagsreglur um notkun og stýringu kerfisins. Ábyrgðaraðili skilgreindur. |  |  |  |
| *230-2.5* | Auðvelt er að stýra hitastigi í hverju rými. |  |  |  |
| *230-2.6* | Lýsing er að lágmarki 200 lux.  |  |  |  |
| *230-2.7* | Örugg og góð nettenging er til staðar. |  |  |  |
| *230-2.8* | Stólar, borð og annar húsbúnaður eru í góðu ásigkomulagi, lítilummerki um notkun og slit. |  |  |  |
| *230-2.9* | Búnaður, m.a. hljóðkerfi, skjávarpi, flettitafla, innstungur og framlengingarsnúrur, eru í fullkomnu lagi og skriflegt verklag varðandi umgengni er til staðar. |  |  |  |
| *230-2.10* | Veitingaþjónusta er á staðnum eða hægt að panta veitingar. |  |  |  |
| *230-2.11* | Leirtau, glös og annar borðbúnaður er af góðum gæðum og í góðu ásigkomulagi. |  |  |  |
| *230-2.12* | Ef notaðar eru einnota umbúðir utan um matvæli eru þær endurvinnanlegar. |  |  |  |
| *230-2.13* | Boðið er upp á kranavatn í stað vatns í einnota drykkjarumbúðum. |  |  |  |
| *230-2.14* | Fyrirtækið leggur áherslu á að eiga viðskipti við birgja og samstarfsaðila sem eru með gæða- og/eða umhverfisvottun. |  |  |  |
| ***230-3*** | **Menntun og þjálfun** | ***Já*** | ***Á ekki við*** |  |
| *230-3.1*  | Starfsfólk í veitingaþjónustu fær kennslu og þjálfun í meðhöndlun matvæla í samræmi við námskeiðslýsingar Vakans eða sambærilegt. Til er skrifleg lýsing á því hvernig þetta er framkvæmt og hvaða efnisþætti er farið yfir.\* |  |  |  |
| *230-3.2*  | Starfsfólk í veitingaþjónustu fær kennslu um mikilvægi hreinlætis, þrif og frágang í samræmi við námskeiðslýsingar Vakans eða sambærilegt. Til er skrifleg lýsing á því hvernig þetta er framkvæmt og hvaða efnisþætti er farið yfir.\* |  |  |  |

\*Ef annar rekstraraðili sér um veitingaþjónustu þarf að liggja fyrir staðfesting á eftirfarandi:

1. Að starfsfólk fyrirtækisins hafi fengið viðeigandi kennslu og þjálfun.
2. Að fyrirtækið uppfylli að lágmarki sambærilegar kröfur og umhverfisviðmið Vakans fyrir bronsmerki.