

Sono 27 le imprese del territorio che quest'anno potranno fregiarsi del marchio di Qualità ISNART per le imprese turistiche

Sono 27 le imprese del territorio pratese che quest'anno potranno fregiarsi del marchio di qualità ISNART, un importante riconoscimento teso a valorizzare la qualità del servizio offerto ai propri clienti. La Camera di Commercio di Prato ha sostenuto i costi del percorso di accreditamento delle imprese che si sono dichiarate interessate ad ottenere il marchio, stimolando in questo modo il miglioramento dei servizi offerti.

Nell'elenco delle imprese ci sono molte riconferme e anche alcune "new entry": Il Palazzolo, Valentino, Cavallino Rosso, Hostaria, Agriturismo Il Ponticello hanno infatti superato la selezione e ottenuto il marchio per la prima volta.

Tra le imprese che hanno ottenuto il rinnovo del marchio c'è anche il Ristorante Ghirighio di Migliana, reduce dall'incoronazione come miglior "ristorante gourmet" tra tutti quelli a marchio ISNART, avvenuta un paio di settimane fa a Napoli.

"Il successo ottenuto dai giovani gestori del Ghirighio è un segnale importante per il territorio – ha commentato Maurizio Fantini, componente della giunta camerale, alla cerimonia di consegna degli attestati – Si può emergere anche a livello nazionale lavorando sulla qualità. Le imprese che ogni anno aderiscono al Marchio ISNART hanno voglia di mettersi in gioco, di migliorare il proprio servizio e questo è il primo passo per raggiungere l'eccellenza".

Categoria Hotel

Hotel Datini – Prato
Hotel Le Fontanelle – Prato
Residence Manassei – Prato
Hotel Hermitage – Poggio a Caiano
Hotel San Marco – Prato
Piaggeria Medicea – Poggio a Caiano
Hotel President
Agriturismo Il Ponticello - Vaiano

Categoria Ristoranti

Il Ghirighio – Migliana (Cantagallo)
Il Cantuccio Srl – Prato
Il Palazzolo – Prato
Ristorante Pizzeria La Furba – Poggio a Caiano
Ristorante La Taverna della Rocca – Montemurlo
Osteria Enoteca Su pe' i' canto – Carmignano
Ristorante La Veranda – Prato
Ristorante Le Fontanelle - Prato
Ristorante Il Valentino – Prato
Trattoria La Tignamica – Vaiano
Il Pirana – Prato
Ristorante Baghino – Prato
Ristorante Biagio Pignatta – Carmignano
Ristorante Pizzeria da Giovanni Cavallino Rosso – Prato
Il Falcone – Poggio a Caiano
L'Hostaria – Vaiano
Ristorante Tonio - Prato

Cos'è il Marchio di Qualità ISNART

Il Marchio di Qualità è una certificazione promossa dalle Camere di Commercio per stimolare l'offerta di qualità in Italia. È costituito da un gruppo virtuoso di aziende che hanno scelto la qualità come obiettivo da perseguire e che ogni anno, decidono di mettersi in discussione sottoponendosi a delle valutazioni. Questo può avvenire attraverso un riconoscimento, una certificazione della qualità che rispetti la condivisione del sistema dei valori tra chi offre e chi compra. Riunirsi sotto un logo comune risponde all'esigenza di comunicare al potenziale cliente gli sforzi dell'impresa verso la qualità. Questa scelta (e con essa il concetto di tutela dell'ospite) rappresenta un'opportunità e una sfida per il sistema turistico italiano.

Il Marchio di qualità fornisce ai clienti attuali e potenziali una valutazione obiettiva del livello di servizio offerto. Il Marchio di qualità, rappresenta una garanzia per il turista ed offre una serie di indubbi vantaggi sia per gli esercenti che per i turisti: visibilità, chiarezza di immagine, garanzie di qualità, facilità di scelta per il turista. Nonostante molte imprese visitate ed analizzate avessero votazioni buone o sufficienti, solo coloro che hanno ottenuto un punteggio da 150 a 200 hanno ricevuto il Marchio di qualità, perché il marchio viene assegnato solo a quegli esercizi che hanno un'offerta di eccellenza.

Nei Quality Hotels si valutano tutti gli aspetti dell'ospitalità. Il Marchio di Qualità viene assegnato solo a quegli alberghi che hanno una offerta di eccellenza.

I Quality Restaurants in partnership con la Fipe, sono nati per migliorare la qualità del servizio in Italia. I ristoranti che ottengono il Marchio di Qualità, devono condividere una politica di accoglienza e offrire un giusto rapporto qualità prezzo nella ristorazione.

Il Marchio di Qualità degli Agriturismi vuole essere un raggio guida teso ad illuminare le migliori strutture italiane. È un marchio a tutela dell'ospite che garantisce, nelle strutture selezionate, una permanenza piena di soddisfazioni.

Decalogo Qualità Restaurant

1. Il ristorante è ben segnalato e in ottime condizioni generali.
2. Il menù, con i prezzi, è esposto all'esterno del locale, presenta prodotti di autenticità garantita ed è messo a disposizione dei clienti insieme alla carta dei vini.
3. Il personale addetto al servizio è professionale, cordiale ed efficiente.
4. Le proposte enogastronomiche del ristorante sono coerenti con la categoria di appartenenza e garantiscono una varietà di portate.
5. La sala ristorante è pulita, ordinata e ben illuminata.
6. Le toilette sono pulite e in perfetto stato di manutenzione.
7. Nella cucina sono rispettate le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.
8. Gli ambienti sono accoglienti e confortevoli sia in termini di qualità dell'aria che di acustica.
9. Il conto è articolato in voci di spesa facilmente comprensibili e può essere saldato con i principali mezzi di pagamento.
10. La gestione del ristorante è attenta alla tutela ambientale.