

DECÁLOGO DO PRODUTO TURÍSTICO “CAMIÑOS DOS SABORES DE GALICIA”

Introdución

O obxecto do presente documento é establecer os criterios que se deben de cumprir para adherirse aos “Camiños dos Sabores de Galicia”.

Beneficios:

- a) **Para o territorio.-** Facilitar un desenvolvemento turístico sostible, ademais dunha mellor comercialización pola proxección que poda ter rutas agroalimentarias no mercado.
- b) **Para o turista.-** asegurar que o deseño do produto turístico e a prestación dos servizos que implica responderá satisfactoriamente as súas necesidades.
- c) **Para quen se adhira.-** que obterá unha guía para definir ou adaptar as súas instalación e servizos aos requisitos de competitividade establecidos polos clientes e o entorno.
- d) **Para o residente.-** posto que o desenvolvemento e xestión do produto turístico terá unha repercusión positiva sobre a poboación local.

O concepto de produto turístico “Camiños dos Sabores de Galicia”

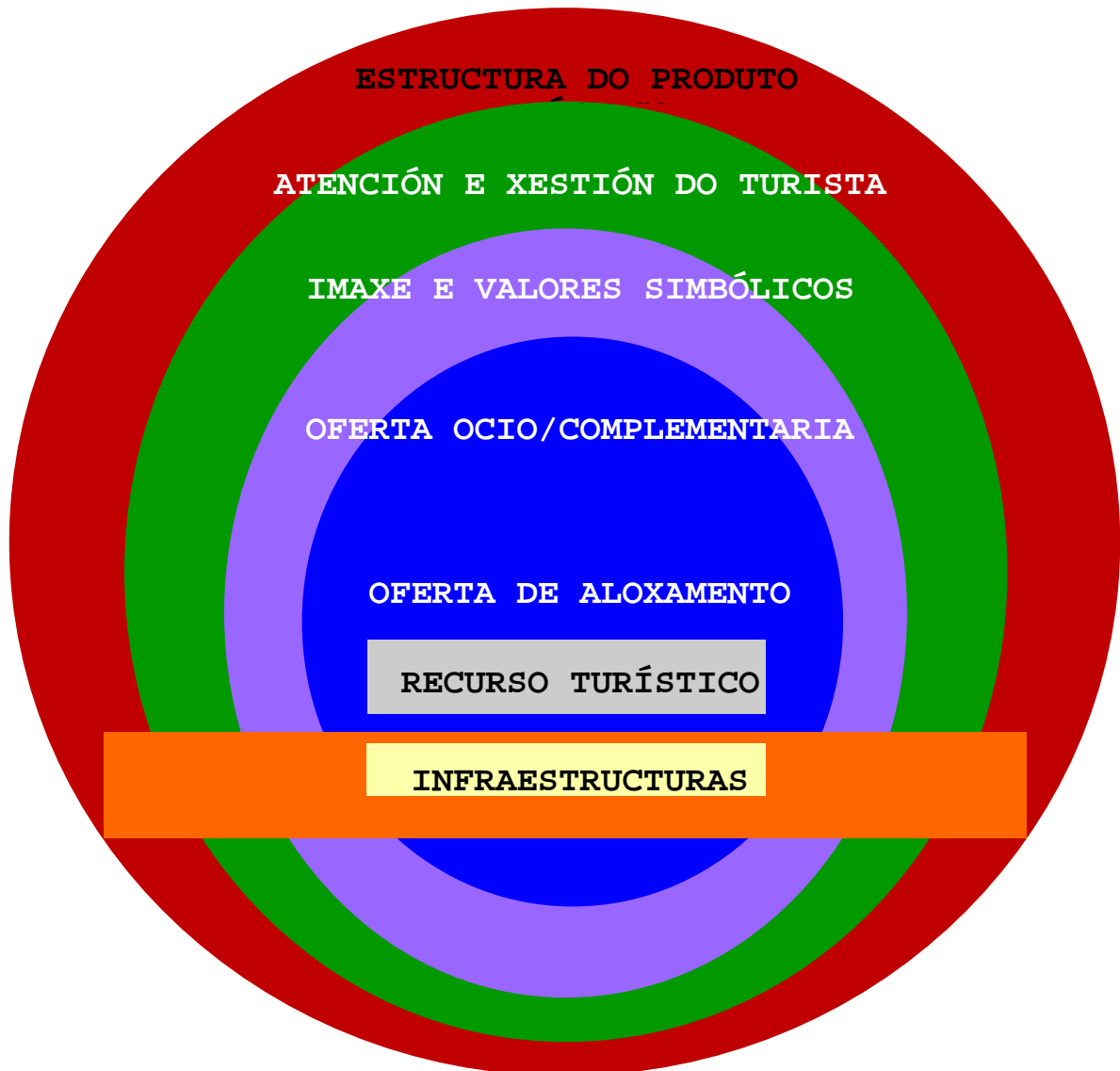
A satisfacción de calquera destes segmentos depende do cumprimento das condicións:

QUÉ: O contido que ofrece o produto é atractivo e interesante.

CÓMO: Os diferentes contidos responden aos niveis de calidade esperados.

Podemos considerar que un produto turístico é un conxunto de prestacións e elementos tanxibles e intanxibles - que inclúen recursos e atractivos, equipamentos e infraestruturas, servizos, actividades recreativas, imaxes e valores simbólicos- que ofrecen uns beneficios capaces de atraer a grupos determinados de consumidores, porque satisfagan as motivacións e expectativas relacionadas co tempo de lecer. Desde este punto de vista, o produto turístico supón a integración de diversos compoñentes da oferta, controlados por diferentes organismos da administración pública e por unha variedade de operadores privados, ningún dos cales exerce un control efectivo sobre o resultado final.

Un aspecto fundamental é partir da premisa de que o produto turístico é algo máis que soamente os recursos turísticos ou a oferta de aloxamento, tal e como queda reflectido no seguinte gráfico.



Defínense a continuación os diferentes puntos do “Decálogo de Camiños dos Sabores de Galicia”, documento destinado a servir de guía para a implantación e funcionamento do produto turístico.

O concepto “Camiños dos Sabores de Galicia” e as rutas agroalimentarias”

O produto turístico “Camiños dos Sabores de Galicia” consiste na integración baixo un mesmo concepto temático dos recursos e servizos turísticos de interese, existentes e potenciais, dunha zona de produción agroalimentaria, expostos desde a autenticidade e a vocación vivencial, en definitiva as rutas agroalimentarias de Galicia. A finalidade é construír un produto desde a identidade propia do destino, de facilitar a comercialización conxunta dos nodos propostos e de garantir o nivel de satisfacción da demanda, impulsando así o desenvolvemento económico - social integral do territorio.

Defínese a ruta agroalimentaria como un itinerario que permite coñecer e gozar, de forma organizada, do proceso produtivo agropecuario e industrial e da degustación da cociña local. Con este obxectivo, as rutas agroalimentarias organízanse en torno aos produtos agroalimentarios de calidade, configurando unha imaxe de marca común baseada na tradicións e valores simbólicos dos territorios pilotos.

Así entendida, a ruta agroalimentaria supón a creación dunha marca identificadora, unha estratexia de calidade e unha organización dos axentes que a compoñen, permitindo crear un espazo de cooperación para as empresas da zona e unha garantía de sustentabilidade das actividades agroalimentarias e turísticas.

Desde o punto de vista da oferta, integrar os servizos turísticos de interese existentes nunha ruta agroalimentaria tradúcese en crear unha rede de cooperación empresarial e de cooperación público -privada na que participan o sector agroalimentario (actividades produtivas, de recolección, agroindustriais, comerciais...) xunto co turístico (aloxamento, restauración, empresas de actividades complementarias, etc.). Por outra banda, desde o punto de vista da demanda, a pertenza á ruta agroalimentaria ofrece certas garantías de calidade de servizo que asegura a satisfacción do cliente, garantindo así vantaxes mutuas para todos os entes que interactúan no mercado turístico.

Nas rutas agroalimentarias danse cita actividades, organizacións do territorio e establecementos de diverso tipo que engloban a todos os elementos da cadea produtiva e comercial dos produtos propios de cada zona, co obxectivo de levar a cabo accións en común baixo unha política definida, como poñer ao alcance dos usuarios produtos e servizos, realizar unha promoción

integrada e contribuír á mellora do coñecemento e comercialización dos produtos agroalimentarios de calidade e o territorio.

A ruta agroalimentaria constituirase como produto turístico entorno a zonas xeográficas definidas previamente (nodos) que abarcan varios concellos dunha Denominación de Orixe Protexida ou Indicación Xeográfica Protexida determinada e outros cuxa forma de produción sexa tradicional, de forma que o turista poda viaxar polo destino dun compoñente da ruta a outro, gozando do noso patrimonio natural, cultural, histórico e gastronómico.

CRITERIOS A ADHESIÓN DE ENTIDADES OU ESTABLECEMENTOS A “CAMIÑOS DOS SABORES DE GALICIA”.

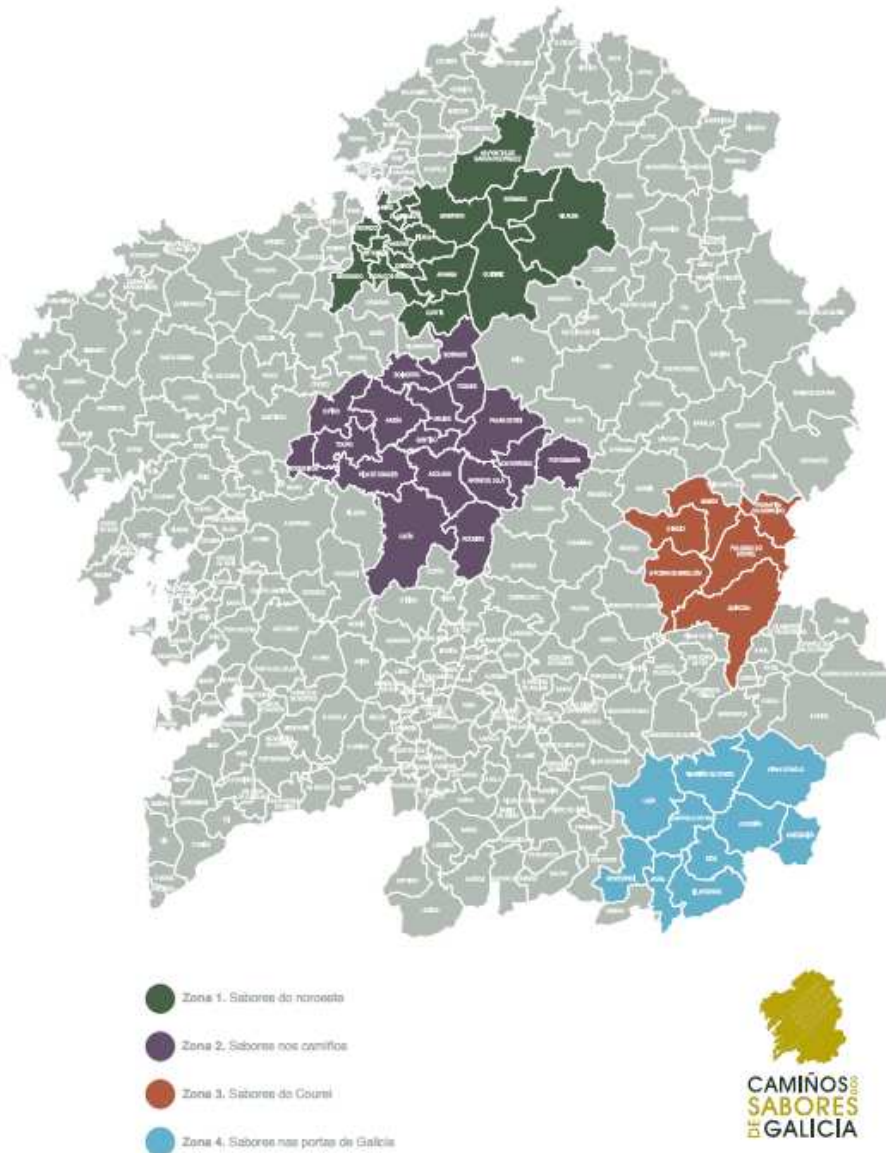
Fundamentos

Establécense dous niveis de criterios, uns de carácter obrigatorio e que se poden evidenciar e relacionados con permisos, pertenza a unha D.O.P. ou I.X.P. ou nodos, seguros, etc. e outros de carácter complementarios que se relacionan con aspectos que se poderán cumprir de forma voluntaria, aínda que é aconsellable o seu seguimento xa que así ofrecerase valor engadido ao produto turístico e daráselle continuidade a un produto de calidade.

A entidade ou establecemento terá a obriga de asinar un compromiso de adhesión á ruta agroalimentaria.

Ámbito

O ámbito xeográfico dos “Camiños dos Sabores de Galicia” abarcará as diferentes rutas que se poñan en marcha nos nodos piloto.



Elaboración propia. Agader. Consellería do Medio Rural

Concellos que integran cada un dos nodos piloto:

Sabores do noroeste (Nodo 1)

Abegondo, Aranga, As Pontes de García Rodríguez, Bergondo, Betanzos, Curtis, Coirós, Guitiriz, Irixoa, Miño, Monfero, Oza dos Ríos, Paderne, Vilalba, Vilarmaior e Xermade.

Sabores nos camiños (Nodo 2)

Agolada, Antas de Ulla, Arzúa, Boimorto, Boqueixón, Lalín, Melide, Monterroso, O Pino, Palas de Rei, Portomarín, Rodeiro, Santiso, Sobrado dos Monxes, Toques, Touro e Vila de Cruces.

Sabores do Courel (Nodo 3)

A Pobra de Brollón, Folgoso do Courel, O Inicio, Pedrafita do Cebreiro, Quiroga e Samos.

Sabores nas portas de Galicia (Nodo 4)

A Gudiña, A Mezquita, Castrelo do Val, Laza, Monterrei, Verín, Viana do Bolo, Vilariño de Conso, Vilardevós e Ríos.

A tipoloxía de establecementos ou entidades susceptibles de adhesión ao produto turístico rutas agroalimentarias é a especificada a continuación:

- Empresas de actividades agroalimentarias e relacionadas:
 - Empresas agroalimentarias/produtores, recolección.
 - Recurso agroalimentario (producción, recolección, patrimonio rural).
 - Tendas especializadas (establecementos de venda de produtos agroalimentarios).
- Empresas do sector turístico:
 - Museos e centros de interpretación.
 - Aloxamentos.
 - Hostalería e restauración.
 - Empresas de actividades complementarias (guías turísticos, empresas de tempo libre, turismo deportivo, turismo termal,...).
 - Axencias receptoras (Touroperadores e Axencias de viaxes).
- Administracións Públicas e outras organizacións.

Criterios específicos das empresas de actividades agroalimentarias e relacionadas

As empresas de actividades agroalimentarias e os produtores como eixo de estruturación do produto, terán que facilitar o desenvolvemento de actividades turísticas e garantir a experiencia como factor diferencial.

Dentro destes factores estarán comprendidos:

- Empresas agroalimentarias/ produción ou recolección.
- Recurso agroalimentario (produción, recolección, patrimonio rural).
- Tendas especializadas.

Empresas agroalimentarias/ produción ou recolección

Obxectivo

O obxectivo é definir de forma homoxénea os criterios de calidade e os requisitos de produto aplicables ás empresas agroalimentarias/ produción ou recolección incluídas nas rutas.

Ámbito

Os criterios que se desenvolven neste decálogo refírense á prestación de servizos, organización e xestión xeral do produto nas empresas agroalimentarias/ produción ou recolección.

Criterios

EMPRESAS AGROALIMENTARIAS / PRODUCCIÓN OU RECOLECCIÓN

- Obrigatorio** (O) A empresa sitúase no ámbito territorial dalgún dos nodos pilotos definidos.
- Obrigatorio** (O) A actividade da empresa estará vinculada a produtos eixo das rutas agroalimentarias e aqueles produtos agroalimentarios propios da zona ou con interese especial pola súa forma de produción ou elaboración.
- Obrigatorio** (O) No caso de produtos con denominación de calidade amparados baixo algunha figura de protección, a empresa está inscrita na DOP ou IXP correspondente, no caso das aves de curral criadas tradicionalmente formaran parte dalgunha das asociacións de criadores representativas do sector.
- Obrigatorio** (O) A empresa agroalimentaria terá asinado un seguro de responsabilidade civil segundo esixa a normativa turística.
- Obrigatorio** (O) A empresa posúe as autorizacións e licencias necesarias para o exercicio da súa actividade e cumpre coa normativa vixente reguladora das materias que lle afectan ó correcto desenvolvemento da súa actividade (sanidade, hixiene, seguridade,...).
- Obrigatorio** (O) A empresa está aberta a visitas un mínimo de 8 horas á semana.
- Obrigatorio** (O) A empresa está aberta a visitas un mínimo de 2 días á semana.
- Obrigatorio** (O) O horario de atención o público sitúase entre as 9.00 h e as 20.00 h.
- Obrigatorio** (O) A empresa conta cun número de teléfono ou medio electrónico (e-mail) a través do cal realizar as reservas para visitas.
- Obrigatorio** (O) A visita á empresa inclúe contido formativo específico sobre as particularidades do produto e/ou procesos de elaboración, transformación, extracción: mediante visitas "in situ" ás principais etapas mediante medios deseñados con suficiente atractivo que satisfagan as expectativas da demanda.
- Obrigatorio** (O) A empresa ofrece aos seus visitantes a posibilidade de degustar polo menos un dos seus produtos ou a venda do mesmo. No caso de venda os prezos dos produtos están expostos nun lugar visible.

- Proporciona vestimentas axeitadas (elementos de protección dun solo uso, como guantes, gorros, máscaras ou calzas cando sexa necesario)
- A decoración do establecemento inclúe elementos que fan referencia o mundo dos produtos agroalimentarios (cadros, antigos instrumentos relacionados co mundo agrícola, etc.).
- A empresa dispón dunha pequena tenda ou zona acondicionada para a venda de produtos.
- O establecemento conta cun aparcadoiro propio ou no seu defecto, indica a dispoñibilidade de zonas de aparcamento nas proximidades.
- O establecemento dispón de aseos para o uso dos visitantes.
- A empresa levará a cabo prácticas respectuosas có medio ambiente no desempeño da súa actividades.
- A empresa apoiarase para promoción e comercialización co uso das novas tecnoloxías (sitio web, correo electrónico, TPV, etcétera.).

Recurso agroalimentario (producción, recolección, patrimonio rural).

Obxectivo

O obxectivo deste decálogo é definir de forma homoxénea os criterios de calidade e os requisitos de destino aplicables ós recursos agroalimentarios das rutas.

Ámbito

O ámbito de aplicación refírese explicitamente aos recursos agroalimentarios destacados da ruta.

Criterios

RECURSOS AGROALIMENTARIOS (PRODUCCIÓN OU RECOLECCIÓN, PATRIMONIO RURAL)	
Obrigatorio	(O) O recurso sitúase dentro do ámbito territorial dalgún dos nodos pilotos definidos.
Obrigatorio	(O) O recurso forma parte da identidade cultural do territorio.
Obrigatorio	(O) O recurso permite realizar actividades turísticas de xeito que se asegura o correcto desenvolvemento das actividades (consumo, sanidade, hixiene, seguridade,...).
Obrigatorio	(O) Existen profesionais que coñecen o recurso para a súa posta en valor
Obrigatorio	(O) O recurso poderase visitar un mínimo de 8 horas á semana.
Obrigatorio	(O) O horario de atención o público sitúase entre as 9.00 h e as 20.00 h.
Obrigatorio	(O) Existe un medio para realizar reservas para poder participar nas actividades relacionadas co recurso (visitas, talleres, etc.): número de teléfono ou medio electrónico (e-mail).
Obrigatorio	(O) O recurso está relacionado con algún dos produtos eixo de Rutas agroalimentarias ou ben é un recurso representativo de produtos agroalimentarios que se producen na zona.
Obrigatorio	(O) O persoal que o explota está familiarizado cos distintos produtos que están amparados por unha figura de calidade (D.O., D.O.P., I.X.P...) galegas.
	<ul style="list-style-type: none"> • As actividades levaranse a cabo de forma respectuosa có medio ambiente.

Tendas especializadas

Obxectivo

O obxectivo deste decálogo é definir de forma homoxénea os criterios de calidade e os requisitos de destino aplicables ás tendas especializadas dunha ruta agroalimentaria.

Ámbito

O ámbito de aplicación refírese explicitamente a tendas especializadas nos produtos destacados da ruta.

Criterios

TENDA ESPECIALIZADA	
Obrigatorio	(O) A tenda sitúase dentro do ámbito territorial dalgún dos nodos pilotos definidos.
Obrigatorio	(O) A tenda posúe as autorizacións e licencias necesarias para o exercicio da súa actividade e cumpre coa normativa vixente reguladora das materias que lle afectan ó correcto desenvolvemento da súa actividade (consumo, sanidade, hixiene, seguridade,...).
Obrigatorio	(O) O establecemento ofrece o cliente unha gama variada e representativa de produtos agroalimentarios que se producen na zona e tamén a ló menos dous dos relativos a Rutas Agroalimentarias de Galicia.
Obrigatorio	(O) O persoal está familiarizado cos distintos produtos que están amparados por unha figura de calidade (D.O., D.O.P., I.X.P...) galegas.
	<ul style="list-style-type: none"> • A empresa levará a cabo prácticas respectuosas có medio ambiente no desempeño da súa actividades. • A empresa apoiárase para promoción e comercialización co uso das novas tecnoloxías (sitio web, correo electrónico, TPV, etcétera.).

Criterios específicos dos servizos turísticos

Preténdese coordinar e adaptar os servizos turísticos existentes ás novas necesidades da demanda dunha ruta agroalimentaria. Estes servizos son:

- Museos e centros de interpretación.
- Aloxamentos.
- Restauración.
- Empresas de servizos complementarios.
- Axencias receptoras.

Museos e centros de interpretación

Obxectivo

O obxectivo deste decálogo é definir de forma homoxénea os criterios de calidade e os requisitos de destino aplicables aos museos e centros de interpretación das Rutas Agroalimentarias de Galicia.

Ámbito

O ámbito de aplicación refírese aos museos e centros de interpretación públicos ou privados que prestan os seus servizos vinculados á imaxe de marca de destino da ruta.

Criterios

MUSEOS E CENTROS DE INTERPRETACION	
Obrigatorio	(O) O museo ou centro sitúase dentro dalgún dos nodos pilotos definidas.
Obrigatorio	(O) A empresa posúe as autorizacións e licencias necesarias para o exercicio da súa actividade e cumpre coa normativa vixente reguladora das materias que lle afectan ó correcto desenvolvemento da súa actividade (sanidade, hixiene, seguridade,...).
Obrigatorio	(O) A empresa agroalimentaria terá asinado un seguro de responsabilidade civil segundo esixa a normativa turística.
Obrigatorio	(O) Cumpre con calquera outra normativa que lle sexa de aplicación, segundo a tipoloxía de establecemento.
Obrigatorio	(O) Aló menos unha parte da exposición permanente está relacionada dalgunha maneira cos produtos agroalimentarios e a súa cultura.
Obrigatorio	(O) A empresa conta cun número de teléfono ou medio electrónico (e-mail) a través do cal realizar as reservas para visitas.
	<ul style="list-style-type: none"> • Existe sinalización direccional na ruta axeitada á normativa reguladora. • O centro conta cun aparcadoiro propio ou no seu defecto, indica a dispoñibilidade de zonas de aparcamento nas proximidades. • En función da tipoloxía de museo, o persoal de atención o público ten os coñecementos necesarios sobre a historia, costumes e recursos da zona, e en concreto sobre a temática que expón. • A empresa levará a cabo prácticas respectuosas có medio ambiente no desempeño da súa actividades. • A empresa apoiárase para promoción e comercialización co uso das novas tecnoloxías (sitio web, correo electrónico, TPV, etcétera).

Aloxamentos

Obxectivo

O obxectivo da regulación dos servizos turísticos de aloxamento é asegurar a continuidade da vivencia dos turistas nos aloxamentos como compoñentes das Rutas Agroalimentarias de Galicia, e garantir uns niveis de servizo homoxéneos en todas elas.

Ámbito

O ámbito da regulación destes servizos turísticos abarca todo tipo de establecementos de aloxamento que desexen incorporarse como compoñentes do produto Rutas Agroalimentarias de Galicia (Hoteis, Paradores Nacionais, Pensións, establecementos de turismo rural de calquera dos grupos, campamentos de turismo, albergues).

Criteriaos

ALOXAMENTOS	
Obrigatorio	(O) O aloxamento sitúase dentro dalgún dos nodos pilotos definidos.
Obrigatorio	(O) A empresa posúe as autorizacións e licencias necesarias para o exercicio da súa actividade e cumpre coa normativa vixente reguladora das materias que lle afectan ó correcto desenvolvemento da súa actividade (sanidade, hixiene, seguridade,...) e está rexistrada como empresa de actividade turística de acordo á lexislación autonómica vixente.
Obrigatorio	(O) A empresa ten asinado un seguro de responsabilidade civil.
Obrigatorio	(O) A empresa conta cun número de teléfono ou medio electrónico (e-mail) a través do cal realizar as reservas para visitas.
Obrigatorio	(O) O establecemento organiza actividades e/ou eventos relacionados coa cultura dos produtos agroalimentarios do seu nodo co fin de incentivar e promocionar de cara aos turistas (xornadas gastronómicas, visitas a empresas agroalimentarias, cursos, obradoiros, catas comentadas, degustacións, concursos gastronómicos, facilita información no aloxamento sobre onde adquirir produtos, etc.).
	<ul style="list-style-type: none"> • A zona de recepción e vestíbulo é acollidora, cálida e de ambiente agradable. • A zona de recepción e vestíbulo e as habitacións manteñen un estilo decorativo, con mobiliario harmonioso que potencien as características do conxunto • As zonas comúns, e en especial a recepción e vestíbulo, e as habitacións están limpas, ordenadas, en bo estado e contan cunha boa ventilación e temperatura axeitada. • Existe sinalización direccional na ruta cara o aloxamento axeitada á normativa reguladora. • O establecemento conta cun aparcadoiro propio ou no seu defecto, indica a dispoñibilidade de zonas de aparcamento nas proximidades • O persoal está familiarizado cos distintos produtos que están amparados por unha figura de calidade (D.O., D.O.P., I.X.P...) galegas. • A empresa levará a cabo prácticas respectuosas có medio ambiente no desempeño da súa actividades. • A empresa apoiárase para promoción e comercialización co uso das novas tecnoloxías (sitio web, correo electrónico, TPV, etcétera.).

Restauración

Obxectivo

O obxectivo da regulación dos servizos turísticos de restauración é asegurar a continuidade da vivencia dos turistas e garantir uns niveis de servizo homoxéneos en todas as Rutas Agroalimentarias de Galicia.

Ámbito

O ámbito da regulación destes servizos turísticos abarca a todo tipo de establecementos de restauración que desexen incorporarse como compoñentes do produto á ruta agroalimentaria.

Criteriaos

RESTAURACIÓN	
Obrigatorio	(O) O restaurante sitúase dentro dalgún dos nodos pilotos definido.
Obrigatorio	(O) A empresa posúe unha licenza de actividade ou de apertura en regra, e está rexistrada como empresa de actividade turística e cumpre con calquera outra lexislación aplicable vixente.
Obrigatorio	(O) A carta inclúe variedade de viños e de licores de diferentes Denominacións de Orixe galegas.
Obrigatorio	(O) O restaurante promociona polo menos dous produtos incluídos nas rutas (queixo, mel, castaña e aves de curral) co respectivo selo que acredite a garantía de calidade no caso de produtos amparados por unha Denominación, ofrecendo estes produtos no almorzo, na comida ou cea.
Obrigatorio	(O) A empresa ten asinado un seguro de responsabilidade civil segundo esixe a normativa reguladora.
Obrigatorio	(O) O restaurante propón de forma permanente ou temporal menús con produtos agroalimentarios producidos na zona.
Obrigatorio	(O) A sala do restaurante está limpa, ordenada, en bo estado e conta cunha boa ventilación e temperatura axeitada.
	<ul style="list-style-type: none"> • O restaurante conta cun aparcadoiro propio ou no seu defecto, indica a dispoñibilidade de zonas de aparcamento nas proximidades. • Existe sinalización direccional na ruta cara o aloxamento axeitada á normativa reguladora. • O persoal está familiarizado cos distintos produtos que están amparados por unha figura de calidade (D.O., D.O.P., I.X.P...) galegas e ofrecerá información sobre os produtos eixo de Rutas agroalimentarias e dos establecementos adheridos. • A empresa levará a cabo prácticas respectuosas có medio ambiente no desempeño da súa actividades. • A empresa apoiárase para promoción e comercialización co uso das novas tecnoloxías (sitio web, correo electrónico, TPV, etcétera).

Criteriaos Administración públicas e outras organizacións

No caso da Administración Local o proceso de adhesión ás Rutas Agroalimentarias de Galicia será mediante Acordo da Xunta de Goberno Local e no caso doutras entidades, organismos, Denominacións de Orixe ou organizacións de produtores, será o que seus regulamentos internos de funcionamento establezan para estes casos.

Criterios

ADMINISTRACIÓNS E ORGANISMOS	
Obrigatorio	(O) Desenvolver unha política de promoción das Rutas Agroalimentarias de Galicia no seu territorio.
Obrigatorio	(O) Facilitar o desenvolvemento do produto turístico Rutas Agroalimentarias de Galicia, con lealdade e actitude de cooperación institucional.
Obrigatorio	(O) Establecer estratexias de colaboración público-privadas no caso de existir programas ou proxectos con sinerxias.
Obrigatorio	(O) Fomentar a adhesión de potenciais novos membros.
Obrigatorio	(O) Atender as demandas en canto a promoción e desenvolvemento das rutas.

Empresas de servicios complementarias

Obxectivo

O obxectivo da regulación dos servizos turísticos das empresas de servizos complementarios é asegurar a continuidade da vivencia dos turistas e garantir uns niveis de servizo homoxéneos en todas as Ruta Agroalimentarias de Galicia..

Ámbito

O ámbito da regulación destes servizos turísticos complementarios abarca a todo tipo de empresas dos diferentes ámbitos do turismo que desexen incorporarse como compoñentes do produto á ruta agroalimentaria (guías de turismo, empresas de tempo libre, turismo activo, turismo termal, turismo activo, deportivo, cultural,..).

SERVIZOS COMPLEMENTARIOS	
Obrigatorio	(O) A empresa sitúase dentro dalgún dos nodos pilotos definidos
Obrigatorio	(O) A empresa posúe unha licenza de actividade ou de apertura en regra, e está rexistrada como empresa de actividade turística de acordo á lexislación autonómica vixente
Obrigatorio	(O) A empresa ten asinado un seguro de responsabilidade civil
Obrigatorio	(O) O compoñente de ocio temático dispón dun listado cos servizos turísticos prestados, os prezos e os horarios
Obrigatorio	(O) Existe un número de teléfono ou enderezo electrónico para facilitar as reservas.
Obrigatorio	(O) O persoal está familiarizado cos distintos produtos que están amparados por unha figura de calidade (D.O., D.O.P., I.X.P...) galegas e ofrecerá información sobre os produtos eixo de Rutas agroalimentarias e dos establecementos adheridos.
Obrigatorio	(O) A empresa ofrece actividades vinculadas coa temática das rutas agroalimentarias (obradoiros, catas comentadas, visita a empresas, cursos de cociña, etc.).
	<ul style="list-style-type: none"> • O establecemento conta cun aparcadoiro propio ou no seu defecto, indica a dispoñibilidade de zonas de aparcamento nas proximidades. • A empresa levará a cabo prácticas respectuosas co medio ambiente no desempeño da súa actividades. • O material promocional da empresa inclúe un mapa coa localización do mesmo ou posibilita a súa localización por algún outro medio • O persoal de atención o público recibiu formación específica para o desenvolvemento das actividades ofertadas pola empresa. • A empresa apoiarase para promoción e comercialización co uso das novas tecnoloxías (sitio web, correo electrónico, TPV, etcétera).

Axencias receptoras

Obxectivo

O obxectivo da regulación dos servizos turísticos das axencias receptoras é asegurar a continuidade da vivencia dos turistas e garantir uns niveis de servizo homoxéneos en todas as Ruta Agroalimentarias de Galicia..

Ámbito

O ámbito da regulación destes servizos turísticos abarca ás axencias de viaxes receptoras que desexen incorporarse como compoñentes do produto á ruta agroalimentaria.

Criterio

AXENCIAS RECEPTIVAS	
Obrigatorio	(O) Seu centro de traballo está situado no ámbito territorial do nodo correspondente ou en núcleos urbanos próximos ou de interese pola súa afluencia turística relevante para o produto turístico.
Obrigatorio	(O) A empresa dispón dun documento oficial que lle faculta para actuar como axencia de receptoro na Comunidade Autónoma de Galicia.
Obrigatorio	(O) Informase sobre os horarios dos servizos e facilítase un medio de contacto telefónico, ademais doutro medio.
Obrigatorio	(O) O compoñente de ocio temático dispón dun listado cos servizos turísticos prestados, os prezos e os horarios.
Obrigatorio	(O) A axencia receptiva comprométese a deseñar e comercializar paquetes turísticos compostos por establecementos asociados ás rutas agroalimentarias.
	<ul style="list-style-type: none"> A axencia receptiva fomenta sinerxias cos principais adheridos da ruta agroalimentaria, fomentando a afluencia de turistas, un maior consumo de servizos e unha maior estancia en destino.