

RESERVA DE BIOSFERA LANZAROTE**INDUSTRIA AGROALIMENTARIA**

[Nombre de la empresa]

INFORME PARA LA ADHESIÓN AL CLUB DE PRODUCTO TURÍSTICO**RESERVAS DE BIOSFERA ESPAÑOLAS****VISITAS TÉCNICAS**

- Fecha y hora de la visita de Diagnóstico:
- Fecha y hora de la visita de Verificación:
- Persona de la empresa que atiende las visitas:
- Técnico/a de la Reserva de la Biosfera de Lanzarote que realiza las visitas:

DATOS BÁSICOS DE LA EMPRESA

Razón social de la empresa:	
Nombre de la industria:	
Número de Registro:	Año de apertura:
Tipo de industria:	
Dirección:	
Localidad:	Código Postal:
Persona de contacto:	Cargo:
Teléfono:	
Correo electrónico:	Página web:
Blog:	Redes sociales:
Nº personas empleadas fijas:	Nº personas empleadas temporales:
Breve descripción de la empresa:	

CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS

REQUISITOS DE LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS						
Nº	REQUISITOS	DIAGNÓSTICO		PLAN DE MEJORA		
		Obli	Recom	2016	2017	2018
1	Requisitos de apertura y funcionamiento					
1.1	Estar registrado en el Registro de Industrias agroalimentarias					
1.2	Disponer de las correspondientes altas en los epígrafes adecuados en Hacienda estatal y canaria					
1.3	Estar al corriente de sus obligaciones tributarias					
1.4	Licencia de apertura (si la empresa dispone de oficina abierta al público).					
2	Abierto al público					
2.1	Ser visitado en un horario concreto					
3	Sistemas de control de la Calidad del producto					
3.1	Sistema de inspección certificada					
3.2	Acogido a la normativa de cualquiera de las Denominaciones de Origen correspondientes en el caso de estar en alguna (valen también las de Identificación Geográfica Protegida).					
4	Calidad ecológica certificada					
4.1	Certificado de producción ecológica					
5	Prevención de riesgos sanitarios					
5.1	Recorrido con exposición mínima de los visitantes a riesgos					
5.2	Vestimentas especiales para los visitantes					
6	Prevención de accidentes					
6.1	Sistema certificado de Prevención de Riesgos Laborales					
6.2	Sistema de prevención de accidentes para visitantes					
6.3	Existencia de suelos antideslizantes					
7	Sistemas de Calidad certificada					
7.1	Calidad ISO 9000					
7.2	Calidad ISO 14000					

Nº	REQUISITOS	DIAGNÓSTICO		PLAN DE MEJORA		
		Obli	Recom	2016	2017	2018
8	Ubicación y accesos					
8.1	Señalización indicadora en la industria (Cartel en fachada, señalética, etc.)					
8.2	Espacio de aparcamiento para visitas					
8.3	Permite aparcar guaguas (autocares) en las proximidades					
8.4	Sistema de accesos al establecimiento accesibles					
9	Espacios para uso de visitantes					
9.1	Se encuentra perfectamente limpio					
9.2	Dispone de espacio de recepción					
9.3	Dispone de servicios sanitarios de uso común o uso exclusivo para visitantes					
9.4	Dispone de servicios sanitarios adaptados a personas con discapacidad					
9.5	Sistemas de acceso visual a diferentes espacios donde se procesa el producto					
9.6	Dispone de paneles informativos/descriptivos del proceso de producción					
10	Gestión ambiental de la Industria agroalimentaria					
10.1	Implanta medidas de ahorro energético					
10.2	Implanta medidas de ahorro de agua					
10.3	Realiza la recogida selectiva de residuos					
10.4	Prioriza materiales reciclados, reutilizables y/o reciclajes frente a los de un solo uso.					
10.5	Reutiliza los restos de materia orgánica para la producción de compost, alimentación de animales, etc.					
10.6	Informa a sus clientes y empleados sobre los datos relativos al consumo de energía, aguas y residuos.					
11	Sistema de contacto, reservas y compra de productos					
11.1	Adecuado sistema de atención telefónica.					
11.2	Dispone de página web y/o blog					
11.3	Sistema de reserva a partir de Internet					
11.4	Cuenta con tienda y degustación					
11.5	Admite pago con tarjeta					
11.6	Personal con idiomas					
11.7	Dispone de protocolo para la recepción de visitantes					

Nº	REQUISITOS	DIAGNÓSTICO		PLAN DE MEJORA		
		Obli	Recom	2016	2017	2018
12	Servicios de las visitas					
12.1	Personal específico que tenga asignada la función de guía de los visitantes					
7.26	Especialidad del personal asignado					
7.27	Nivel de formación sobre guía de grupos, interpretación, Reservas de la Biosfera					
13	Promoción / Comercialización					
13.1	Dispone de elementos propios para la promoción (cartelería, folletos, web, redes sociales, etc.)					
13.2	Figura la industria en Guías o espacios webs especializados					
13.3	Mantiene en un lugar visible la placa identificativa de pertenencia al Club de Producto					
13.4	Utiliza el recurso Reserva de la Biosfera para la promoción de sus producciones					
13.5	Ofrece información sobre las actividades que realizan otros miembros del Club					
14	Equipamiento					
14.1	Existen elementos decorativos relacionados con la Reserva de la Biosfera					
14.2	Está el espacio acondicionado para actividades (catas, degustaciones, cursos) relacionadas con la RB					
15	Personal					
15.1	Formación y conocimientos específicos sobre las Reservas de la Biosfera					
16	Asociacionismo					
16.1	Pertenece a alguna asociación turística o a alguna vinculada al desarrollo local					
17	Comunicación					
17.1	Comunica a sus clientes las medidas adoptadas a favor de la sostenibilidad (oralmente, por escrito, carteles, en su web, en redes sociales, etc.)					
17.2	Envía informes de consumo de energía, aguas y gestión de residuos para el seguimiento del Plan de Acción Insular de Sostenibilidad de Lanzarote (Estrategia 2020)					
Nº TOTAL DE REQUISITOS QUE CUMPLE		0/19	0/32 mín (30%) 10/32	0/32 más (20%) 17/32		

RESULTADOS EN EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS Y PLAN DE MEJORA

REQUISITOS OBLIGADOS: La industria cumple con de los 19 requisitos obligados. Se indican a continuación los requisitos obligatorios que no se cumplen y la causa:

-
-
-

REQUISITOS RECOMENDADOS: La industria, tras el proceso de verificación, cumple con ... requisitos recomendados de los 32 totales, por lo que supera el 30% recomendado para optar a su adhesión al Club.

PLAN DE MEJORA (cumplimiento del 20% de los requisitos recomendados): La industria, tal y como establece el Club, se ha comprometido a cumplir, además, con otros requisitos en los 3 años siguientes a su adhesión al Club (2016 – 2018).

En función de las características de la actividad, el tipo de negocio y los aspectos que se considera necesario mejorar, el Plan de Mejora establece los siguientes compromisos:

-
-
-

DOCUMENTACIÓN ANEJA: Se aportan documentos anejos probatorios del cumplimiento de requisitos en formato digital.

- 1.1. Fotocopia del Registro de Industrias agroalimentarias.
- 1.2. Fotocopia de los modelos de Hacienda estatal y canaria.
- 1.3. Fotocopia certificado de estar al corriente de sus obligaciones tributarias con Hacienda Estatal.
- 1.4. Licencia de apertura.
- 2.1. **Horario de apertura al público.**
- 3.1. Fotocopia del certificado del control de Calidad del producto.
- 6.1. **Fotocopia del certificado de Prevención de Riesgos Laborales.**
- 8.1. **Fotografías de la señalización indicadora en el establecimiento.**
- 9.1. Fotocopia del Protocolo de limpieza.
- 10.1. y 10.2. Fotografías de las medidas de adoptadas para el ahorro de energía y agua.
- 10.3. Fotografías de los contenedores de residuos.
- 11.1. Protocolo de atención telefónica.
- 12.1. Informe de las funciones de la persona asignada como guía de visitantes.
- 13.1. Fotografías de los elementos de promoción y material informativo.
- 13.3. Fotografía de la placa identificativa del Club.
- 14.1. Fotografías de los elementos decorativos relacionados con la RB.

- 15.1. Fotocopias de los certificados de formación del personal.
- 17.1. Protocolo de información sobre medidas de sostenibilidad a los clientes
- 17.2. Informes anuales de energía, aguas y gestión de residuos.

ASISTENCIA A LAS JORNADAS FORMATIVAS SOBRE LA RB

El Manual del Club de Producto Reservas de Biosfera Españolas, establece que los establecimientos y servicios adheridos al Club deben participar en la formación específica para conocer en profundidad la Reserva de Biosfera Lanzarote y cómo transmitirla a sus clientes.

Se desarrolló una jornada de formación sobre la Reserva de la Biosfera de LANZAROTE, el día, en horario de a horas, en la que se contó con la participación de personas trabajadoras de esta industria agroalimentaria.

Fdo. D./Dª.

Fdo. D./Dª.

Responsable de la Empresa

Técnico/a de la RB Lanzarote

.....

Cabildo de Lanzarote