

**RESERVA DE BIOSFERA LANZAROTE****RESTAURANTE**

[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 del restaurante:	
Número de Registro:	Año de apertura:
Tipo de restaurante:	
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**

<b>REQUISITOS DE LOS RESTAURANTES</b>						
Nº	REQUISITOS	DIAGNÓSTICO		PLAN DE MEJORA		
		Obli	Recom	2016	2017	2018
<b>1</b>	<b>Requisitos de apertura y funcionamiento</b>					
1.1	Estar registrado en el Registro Oficial de Empresas y Actividades Turísticas de Canarias					
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	Tener la licencia municipal de apertura vigente					
<b>2</b>	<b>Localización geográfica</b>					
2.1	El restaurante está dentro de un municipio incluido en la RB					
<b>3</b>	<b>Sistemas de Calidad</b>					
3.1	Contar con una o varias certificaciones de Calidad (Q calidad, ISO 9001, SICTED, MACT, Marcas autonómicas) o está en clubes de producto que incorporen requisitos de calidad					
<b>4</b>	<b>Señalización, acceso y accesibilidad</b>					
4.1	Dispone de acceso rodado hasta el establecimiento					
4.2	Dispone de señalización indicadora del restaurante visible en el propio edificio					
4.3	Señalización orientativa de acceso al establecimiento					
4.4	Existe espacio público en las inmediaciones con facilidad para aparcar vehículos					
4.5	Dispone de aparcamiento propio cerrado o aparcamiento concertado cercano.					
4.6	Dispone de aparcamientos para bicicletas					
4.7	Se permite aparcar guaguas (autocares) en las proximidades					
4.8	Establecimiento adaptado a personas con discapacidad					
<b>5</b>	<b>Edificio</b>					
5.1	Existen elementos decorativos relacionados con la RB					
5.2	Edificio bien conservado y en condiciones de limpieza, tanto interiores como exteriores					
5.3	La edificación se adecua a la arquitectura de la zona, o bien está integrada en el paisaje					

Nº	REQUISITOS	DIAGNÓSTICO		PLAN DE MEJORA		
		Obli	Recom	2016	2017	2018
<b>6</b>	<b>Espacios para los clientes</b>					
6.1	El comedor es amplio, bien ventilado, sin olores ni humos de la cocina. Un sistema de ventilación evita la concentración de humo y olores					
6.2	La decoración es adecuada, homogénea y cuidada e incorpora elementos decorativos relacionados con la RB.					
6.3	Dispone de espacio de recepción cómodo y previo al acceso al comedor, con las instalaciones mínimas para atender al cliente					
6.4	Dispone de materiales editados por la RB en el espacio para los clientes					
6.5	Si dispone de bar, éste se encuentra separado físicamente del comedor					
6.6	Dispone de sistemas para garantizar el bienestar térmico en todas las dependencias del restaurante					
6.7	Puede acoger al menos a 5 comensales con gran discapacidad					
6.8	Dispone de terraza adaptada a comedor					
<b>7</b>	<b>Servicio de restauración</b>					
7.1	El restaurante dispone de carta en la que se incluyen los platos, los precios, el menú y la carta de vinos					
7.2	La carta incluye productos locales, menú Reserva de la Biosfera con productos de agricultura ecológica o Km 0					
7.3	La carta incluye información sobre productos de agricultura ecológica					
7.4	La carta informa de la finca o granja de procedencia del producto local (nombre de la finca, persona, datos de contacto, etc.)					
7.5	Incluye recetas de gastronomía tradicional					
7.6	Carta disponible en castellano y, al menos, en otro idioma					
7.7	Se facilita información verbal al cliente sobre los platos y las recetas					
7.8	Se procura despertar el interés al cliente en los platos y las recetas donde se incluya productos locales.					
<b>8</b>	<b>Gestión ambiental del establecimiento</b>					
8.1	Realiza seguimiento sobre el consumo de energía: electricidad, gas, gasoil...					
8.2	Utiliza equipos de cogeneración o sistemas de aprovechamiento de energías renovables					
8.3	Reemplaza aparatos antiguos por nuevos de mayor eficiencia energética					

Nº	REQUISITOS	DIAGNÓSTICO		PLAN DE MEJORA		
		Obli	Recom	2016	2017	2018
8.4	Reemplaza las lámparas incandescentes y halógenos por otras de bajo consumo o LED					
8.5	Adopta medidas para el ahorro de luz: instalación de interruptores temporizador en zonas de paso, células de iluminación automática, etc.					
8.6	Adopta medidas para la reducción de la contaminación lumínica: reducción de la iluminación exterior, luces solares, temporizadores, sensores de movimiento en el exterior, etc.					
8.7	Dispone de un sistema de climatización por zonas independientes y se programa a temperaturas adecuadas					
8.8	Realiza seguimiento sobre el consumo de agua					
8.9	Dispone de protocolo para detectar y solucionar fallos en el funcionamiento de las instalaciones (agua, luz, calefacción, etc.)					
8.10	Dispone de un dispositivo para el almacenamiento de agua de lluvia y su posterior reutilización					
8.11	Utiliza especies autóctonas en su jardín y aplica medidas para reducir el consumo de agua: sistema de riego de bajo consumo (goteo, exudación, etc.), temporizadores, picón, etc.					
8.12	Instala dispositivos de ahorro de agua: grifos monomando, filtros de aire, cisternas de doble descarga o descarga interrumpida, etc.					
8.13	Utiliza sistema de depuración adecuado o está conectado la red de saneamiento municipal					
8.14	Reducción de residuos: Prioriza los productos a granel frente a los envases individuales					
8.15	Prioriza materiales reciclados, reutilizase y/o reciclables frente a los de un solo uso (mantel, servilletas, etc.)					
8.16	Reutiliza los restos de materia orgánica para la producción de compost, alimentación de animales, etc.					
8.17	Reciclaje de residuos: Utiliza contenedores para cada tipo de residuos, a disposición del personal y los clientes para su adecuado tratamiento (envases, restos, papel, vidrio, orgánico...)					
8.18	Gestiona eficientemente el aceite de cocina					
8.19	Destina el aceite de cocina a un gestor autorizado que lo recicla en la RB					
8.20	Instruye a su personal sobre buenas prácticas ambientales					
8.21	Informa a sus clientes y empleados sobre los datos relativos al consumo de energía, aguas y generación de residuos					
8.22	Aplica Sistemas de Gestión Ambiental: EMAS, ISO 14001					
8.23	Tiene sellos de sostenibilidad: CETS, RSC, marcas de sostenibilidad canarias.					
8.24	Tiene una política de compras verdes (materiales, productos, proveedores)					

Nº	REQUISITOS	DIAGNÓSTICO		PLAN DE MEJORA		
		Obli	Recom	2016	2017	2018
<b>9</b>	<b>Sistema de contacto y reservas</b>					
9.1	Adecuado sistema de atención telefónica. Al menos en horario laboral, por una persona autorizada para informar y formalizar una reserva					
9.2	Admite pago con tarjeta					
<b>10</b>	<b>Formación del personal</b>					
10.1	Tiene un nivel de formación adecuado para su función en el restaurante					
10.2	El personal tiene formación y conocimientos específicos sobre la RB para informar adecuadamente a los clientes					
10.3	Personal que habla correctamente dos o más idiomas					
<b>11</b>	<b>Promoción / comercialización</b>					
11.1	Dispone de elementos de promoción propios y de calidad (folletos, tarjetas, página web, blogs, redes sociales, etc.)					
11.2	El restaurante figura en guías o espacios web ajenos					
11.3	Utiliza el recurso de la Reserva de la Biosfera en sus materiales promocionales					
11.4	Pertenece a algún Club de producto y/o dispone de algún sistema de fidelización					
11.5	Organiza y/o participa en eventos de promoción relacionados con la RB					
11.6	Ofrece información sobre las actividades que realizan otros miembros del Club					
<b>12</b>	<b>Relación con su Reserva de la Biosfera</b>					
12.1	Informa a los clientes y facilita material informativo impreso sobre el patrimonio de la RB, visitas o actividades relacionadas con la RB.					
12.2	El personal del establecimiento está formado sobre la RB					
<b>13</b>	<b>Apoyo al desarrollo local</b>					
13.1	Contrata personal local					
13.2	Da información sobre productos y servicios locales de la RB (agricultura, ganadería, artesanía, arte, actos culturales, etc.)					
13.3	Contribuye a proyectos de conservación o restauración del patrimonio natural o cultural					
13.4	Apoya causas locales (donaciones a ONG, programas de voluntariado, cesión de instalaciones para encuentros, actividades, asambleas...)					
13.5	Proporciona información sobre el transporte público en su material promocional e informativo					

<b>14</b>	<b>Comunicación</b>					
14.1	Comunica a sus clientes las medidas acometidas para el turismo sostenible con información oral o impresa, en u web, redes sociales, cartelería, etc.					
<b>15</b>	<b>Asociacionismo</b>					
15.1	Pertenece a alguna asociación turística o a alguna vinculada al desarrollo local.					
<b>16</b>	<b>Imagen del Club de Producto (una vez aprobada su adhesión)</b>					
16.1	Mantiene la placa identificativa de su pertenencia al Club. Plazo 12 meses para instalarla.					
16.2	En su promoción utiliza la imagen del Club de Producto RB. Plazo 12 meses para su inclusión.					
<b>17</b>	<b>Seguimiento y evaluación</b>					
17.1	Realiza seguimiento de sus clientes y coopera en el seguimiento de la afluencia de la RB					
17.2	Realiza seguimiento de sus repercusiones sobre el desarrollo sostenible					
17.3	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)					
<b>Nº TOTAL DE REQUISITOS QUE CUMPLE</b>		<b>0/28</b>	<b>0/45</b> mín (30%) 14/45	<b>0/45</b> más (20%) 23/45		

**RESULTADOS EN EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS Y PLAN DE MEJORA**

**REQUISITOS OBLIGADOS:** La industria cumple con .... de los 28 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 45 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):** El restaurante, 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 Oficial de Empresas y Actividades Turísticas de Canarias.
- 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. Fotocopia de la Licencia de apertura vigente.
- 3.1. **Fotocopia del certificado de Calidad.**
- 4.1. y 4.2. Fotografías del acceso al restaurante y de la fachada.
- 5.2. Fotografías del restaurante tanto interiores como exteriores.
- 6.1. Fotografías del comedor y el sistema de ventilación.
- 6.4. Fotografías de los materiales de la RB en el espacio para los clientes.
- 7. Fotocopias de las cartas.
- 8. Informes de seguimiento de energía aguas y residuos.
- 8. Fotografías de las medidas de adoptadas para el ahorro de energía y agua y las medidas adoptadas en gestión de residuos.
- 8.18. Protocolo de gestión del aceite de cocina.
- 8.20., 12.2. Fotocopias de los certificados de formación del personal.
- 8.24. Fotocopia de la política de compras.
- 9.1. Fotocopia del protocolo de atención telefónica.
- 10.1. Fotocopia del curriculum del personal del restaurante.
- 11.1., 11.6. y 16.2. Fotografías de los elementos de promoción y sobre la información de las actividades que realizan otros miembros del Club.
- 13.2. y 13.5. Fotocopias de la información sobre productos locales y el transporte público de la RB.
- 14.1. Fotocopias de las medidas acometidas para el turismo sostenible.
- 16.1. Fotografías de la placa del Club en el restaurante.
- 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 ..... de ..... de 2015, en horario de ..... a ..... horas, en la que se contó con la participación de ..... personas trabajadoras de esta empresa.

Fdo. D./Dª. ....

Responsable de la Empresa

.....

Fdo. D./Dª. ....

Técnico/a de la RB Lanzarote

Cabildo de Lanzarote