

REQUISITOS DE LOS RESTAURANTES			
Nº	REQUISITOS	DIAGNÓSTICO	
		Obligatorio	Recomendado
1	Requisitos de apertura y funcionamiento		
1.1	Estar registrado en el Registro Oficial de Empresas y Actividades Turísticas de Canarias	X	
1.2	Disponer de las correspondientes altas en los epígrafes adecuados en Hacienda estatal y canaria	X	
1.3	Estar al corriente de sus obligaciones tributarias	X	
1.4	Tener la licencia municipal de apertura vigente	X	
2	Localización geográfica		
2.1	El restaurante está dentro de un municipio incluido en la RB	X	
3	Sistemas de Calidad		
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.		X
4	Señalización, acceso y accesibilidad		
4.1	Dispone de acceso rodado hasta el establecimiento	X	
4.2	Dispone de señalización indicadora del restaurante visible en el propio edificio	X	
4.3	Señalización orientativa de acceso al establecimiento		X
4.4	Existe espacio público en las inmediaciones con facilidad para aparcar vehículos		X
4.5	Dispone de aparcamiento propio cerrado o aparcamiento concertado cercano		X
4.6	Dispone de aparcamiento para bicicletas		X
4.7	Se permite aparcar guaguas (autocares) en las proximidades		X
4.8	Establecimiento adaptado a personas con discapacidad		X
5	Edificio		
5.1	Existen elementos decorativos relacionados con la RB		X
5.2	Edificio bien conservado, y en buenas condiciones de limpieza, tanto interiores como exteriores	X	
5.3	La edificación se adecua a la arquitectura de la zona, o bien está integrada en el paisaje		X
6	Espacios para los clientes		
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	X	
6.2	La decoración es adecuada, homogénea y cuidada, e incorpora elementos decorativos relacionados con la RB		X
6.3	Dispone de espacio de recepción cómodo y previo al acceso al comedor, con las instalaciones mínimas para atender al cliente		X
6.4	Dispone de materiales editados por la RB en el espacio para los clientes	X	
6.5	Si dispone de bar, éste se encuentra separado físicamente del comedor		X
6.6	Dispone de sistemas para garantizar el bienestar térmico en todas las dependencias del restaurante		X
6.7	Puede acoger al menos a 5 comensales con gran discapacidad		X
6.8	Dispone de terraza adaptada a comedor		X
7	Servicio de restauración		
7.1	El restaurante dispone de carta en la que se incluyen los platos, los precios, el menú y la carta de vinos	X	
7.2	La carta incluye productos locales, menú Reserva de la Biosfera con productos de agricultura ecológica o kilómetro cero.	X	
7.3	La carta incluye información sobre productos de agricultura ecológica.		X
7.4	La carta informa de la finca o granja de procedencia del producto local (nombre de la finca, persona, datos de contacto, etc.)	X	
7.4	Incluye recetas de gastronomía tradicional		X
7.5	Carta disponible en castellano y, al menos, en otro idioma	X	
7.6	Se facilita información verbal al cliente sobre los platos y las recetas		X
7.7	Se procura despertar el interés al cliente en los platos y las recetas donde se incluya productos locales		X
8	Gestión ambiental del establecimiento		
8.1	Realiza seguimiento sobre el consumo de energía : electricidad, gas, gasoil...	X	
8.2	Utiliza equipos de cogeneración o sistemas de aprovechamiento de energías renovables		X
8.3	Reemplaza aparatos antiguos por nuevos de mayor eficiencia energética		X
8.4	Reemplaza las lámparas incandescentes y halógenos por otras de bajo consumo o LED	X	
8.5	Adopta medidas para el ahorro de luz: instalación de interruptores temporizados en zonas de paso, células de iluminación automática, etc.	X	
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.		X
8.7	Dispone de un sistema de climatización por zonas independientes y se programa a temperaturas adecuadas		X
8.8	Realiza seguimiento sobre el consumo de agua	X	
8.9	Dispone de protocolo para detectar y solucionar fallos en el funcionamiento de las instalaciones (agua, luz, calefacción, ...)	X	
8.10	Dispone de un dispositivo para el almacenamiento de agua de lluvia y su posterior reutilización		X
8.11	Utiliza especies autóctonas en su jardín y aplica medidas para reducir el consumo de agua: sistemas de riego de bajo consumo (goteo, exudación, etc.), temporizadores, picón, etc.		X
8.12	Instala dispositivos de ahorro de agua: grifos monomando, filtros de aire, cisternas de doble descarga o descarga interrumpida, etc.	X	
8.13	Utiliza sistema de depuración adecuado o está conectado a la red de saneamiento municipal		X
8.14	Reducción de residuos : Prioriza los productos a granel frente a los envases individuales	X	
8.15	Prioriza materiales reciclados, reutilizables y/o reciclables frente a los de un solo uso (manteles, servilletas, etc.).	X	
8.16	Reutiliza los restos de materia orgánica para la producción de compostaje, alimentación de animales, etc.		X
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)	X	
8.18	Gestiona eficientemente el aceite de cocina	X	
8.19	Destina el aceite de cocina a un gestor autorizado que lo recicla en la RB		X
8.20	Instruye a su personal sobre buenas prácticas ambientales	X	
8.21	Informa a sus clientes y empleados sobre los datos relativos al consumo de energía, aguas y generación de residuos		X
8.22	Aplica Sistemas de gestión medioambiental: EMAS, ISO 14001		X
8.23	Tiene sellos de sostenibilidad: CETS, RSC, marcas de sostenibilidad canarias		X
8.24	Tiene una política de compras verdes (equipos de mantenimiento, materiales, productos, proveedores)	X	
9	Sistema de contacto y reservas		
9.1	Adecuado sistema de atención telefónica. Al menos en horario laboral, por una persona autorizada para informar y formalizar una reserva.	X	
9.2	Admite pago con tarjeta		X
10	Formación del personal		
10.1	Tiene un nivel de formación adecuado para su función en el restaurante	X	
10.2	El personal tiene formación y conocimientos específicos sobre la RB para informar adecuadamente a los clientes		X
10.3	Personal que habla correctamente dos o más idiomas		X
11	Promoción / comercialización		
11.1	Dispone de elementos de promoción propios y de calidad (folletos, tarjetas, página web, blogs, redes sociales, etc.)	X	
11.2	El restaurante figura en guías o espacios web ajenos		X
11.3	Utiliza el recurso Reserva de la Biosfera en sus materiales promocionales		X
11.4	Pertenece a algún Club de producto y/o dispone de algún sistema de fidelización		X
11.5	Organiza y/o participa en eventos de promoción relacionados con la RB		X
11.6	Ofrece información sobre las actividades que realizan otros miembros del Club	X	
12	Relación con su Reserva de la Biosfera		
12.1	Informa a los clientes y facilita material informativo impreso sobre el patrimonio de la RB, visitas o actividades relacionadas con la RB.		X
12.2	El personal del establecimiento está formado sobre la RB	X	
13	Apoyo al desarrollo local		
13.1	Contrata personal local		X
13.2	Da información sobre productos y servicios locales de la RB (agricultura, ganadería, artesanía, arte, actos culturales, etc.)	X	
13.3	Contribuye a proyectos de conservación o restauración del patrimonio natural o cultural		X
13.4	Apoya causas locales (donaciones a ONG, programas de voluntariado, cesión de instalaciones para encuentros, actividades, asambleas...)		X
13.5	Proporciona información sobre el transporte público en su material promocional e informativo	X	
14	Comunicación		
14.1	Comunica a sus clientes las medidas acometidas para el turismo sostenible con información oral o impresa, en su web, redes sociales, cartelera, etc.	X	
15	Asociacionismo		
15.1	Pertenece a alguna asociación turística o a alguna vinculada al desarrollo local		X
16	Imagen del Club de Producto Reservas de la Biosfera Españolas (una vez aprobada su adhesión al club)		
16.1	Mantiene la placa identificativa de su pertenencia al Club. Plazo de 12 meses para instalarla	X	
16.2	En su promoción utiliza la imagen del Club de Producto RBE. Plazo de 12 meses para su inclusión	X	
17	Seguimiento y evaluación		
17.1	Realiza seguimiento de sus clientes y coopera en el seguimiento de la afluencia de la RB	X	
17.2	Realiza seguimiento de sus repercusiones sobre el desarrollo sostenible		X
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)		X