

Lo que no se mide no existe

¿QUÉ NIVEL DE **SOSTENIBILIDAD** TIENE TU RESTAURANTE?

Mídalo ya con nuestra herramienta de autodiagnóstico

- Jornada 2 de noviembre 2023



TURISME
COMUNITAT VALENCIANA



econ
Consejo d
de la

La sostenibilidad en un simple test



BLOQUE I - PROCEDENCIA DE LAS MATERIAS PRIMAS

La materia prima es uno de los pilares básicos de la gastronomía. ¿Podrías indicarnos qué porcentaje representa las materias primas siguientes?

Porcentaje de productos que provienen de km0



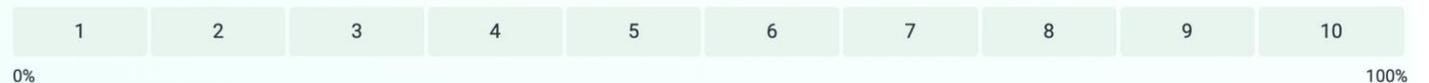
Porcentaje de productos de origen nacional



Y de la carne que se consume en tu negocio cuánta es de procedencia sostenible (ecológica, extensivo...)



Y del pescado, cuanto proviene de pesca sostenible (acuicultura con sello, pesca de anzuelo, por estación...)



Qué porcentaje de frutas y verduras que consumis son de agricultura sostenible* (certificado ecológico, pesticidas solo si plagas, pequeños productores de proximidad)



Origen de las materias primas

Del resto de productos que se consumen ¿qué porcentaje son ecológicos?

1	2	3	4	5	6	7	
---	---	---	---	---	---	---	--

0%

Indique el porcentaje de productos de origen vegetal se ofrecen en la carta del restaurante

1	2	3	4	5	6	7	
---	---	---	---	---	---	---	--

0%

Indique de las siguientes afirmaciones cuáles se aplican a su negocio:

- Nuestro menú está muy basado en la dieta mediterránea en cuanto a los porcentajes de frutas y verduras, legum...
- Nuestro menú varía según la estacionalidad.
- Tenemos huerta propia
- Evitamos el uso de alimentos procesados
- Incluimos productos DOP, IGP
- Procuramos que los productos internacionales, especialmente café o cacao tengan el sello de Comercio Justo.
- Nos preocupamos por la dieta saludable. En especial, preparamos platos que limiten las grasas saturadas, la sal...
- Tengo en cuenta el impacto en la biodiversidad cuando escojo las materias primas (razas autóctonas de carne, p...
- Trabajo con proveedores que llevan a cabo proyectos de impacto social.

La sostenibilidad de
a un solo pa.

Los recursos

- El origen de la energía , el cuidado de los envases

Diagnóstico de sostenibilidad

BLOQUE 2 - USO EFICIENTE DE LOS RECURSOS

En relación con el desperdicio de alimentos y la economía circular indica las respuestas que se aplique:

- Tengo un plan de prevención del desperdicio de alimentos
- Llevo un inventario y seguimiento de la compras para optimizarlo y reducir el desperdicio.
- Dono los excedentes a bancos de alimentos
- Tengo política de residuo cero: intento aprovechar o reutilizar todas las partes de las materias
- Cedo los residuos para que se utilicen como alimentación animal o como subproductos en
- Reciclo los residuos orgánicos para la obtención de compost para uso en suelos o bio
- Permito a mis clientes llevarse los excedentes y lo comunico de forma clara e
- Oferto los tamaños de los menús para que el cliente pueda elegir

La sostenibilidad de tu restaurante a un solo paso

Diagnóstico de sostenibilidad

BLOQUE 3 - IMPACTO SOCIAL POSITIVO

En relación con la cultura del restaurante en materia de sostenibilidad, indique las respuestas que se apliquen en su negocio:

- Realizo formación específica para integrar la sostenibilidad en mi establecimiento.
- Promuevo una concienciación medioambiental entre mi personal, por medio de formación en materias como la prevención del desperdicio de alimentos, reciclaje, uso energético...
- Promuevo la concienciación a mis clientes mediante, por ejemplo, el material promocional, la realización de actividades relacionadas...
- Promuevo la transparencia con mis clientes: información de la carta, transparencia en las cocinas y en la procedencia de los productos.

En relación con el ahorro en el consumo de agua, indica las respuestas que se apliquen a su negocio:

- Monitorizamos el consumo de agua y buscamos su reducción con objetivos cuantificados (por comidas...)
- Los grifos de los lavabos disponen de un cierre automático temporizado o de sensor de presión.
- El caudal de los grifos de los lavabos es inferior a 8 l /min.

En relación con el reciclaje, indique las afirmaciones que se aplican a su restaurante:

- Realizamos separación y reciclaje del plástico, papel y cartón y vidrio.
- Reciclamos el aceite que utilizamos.
- Separamos y reciclamos de forma adecuada a la normativa otros materiales como los textiles, pinturas, toners, pilas...

[Start over](#)

[Previous](#)

[Next](#)



¿Que visibilidad tiene?

Impacto social



Fomenta la **conciliación laboral** justa entre los trabajadores de tu negocio.

Si te sobra comida, repartela entre tus **trabajadores** o llévala a algún **comedor social**.

¿Quieres seguir mejorando tu sostenibilidad?



Contacta con nosotras y haremos un **estudio personalizado** de tu negocio.

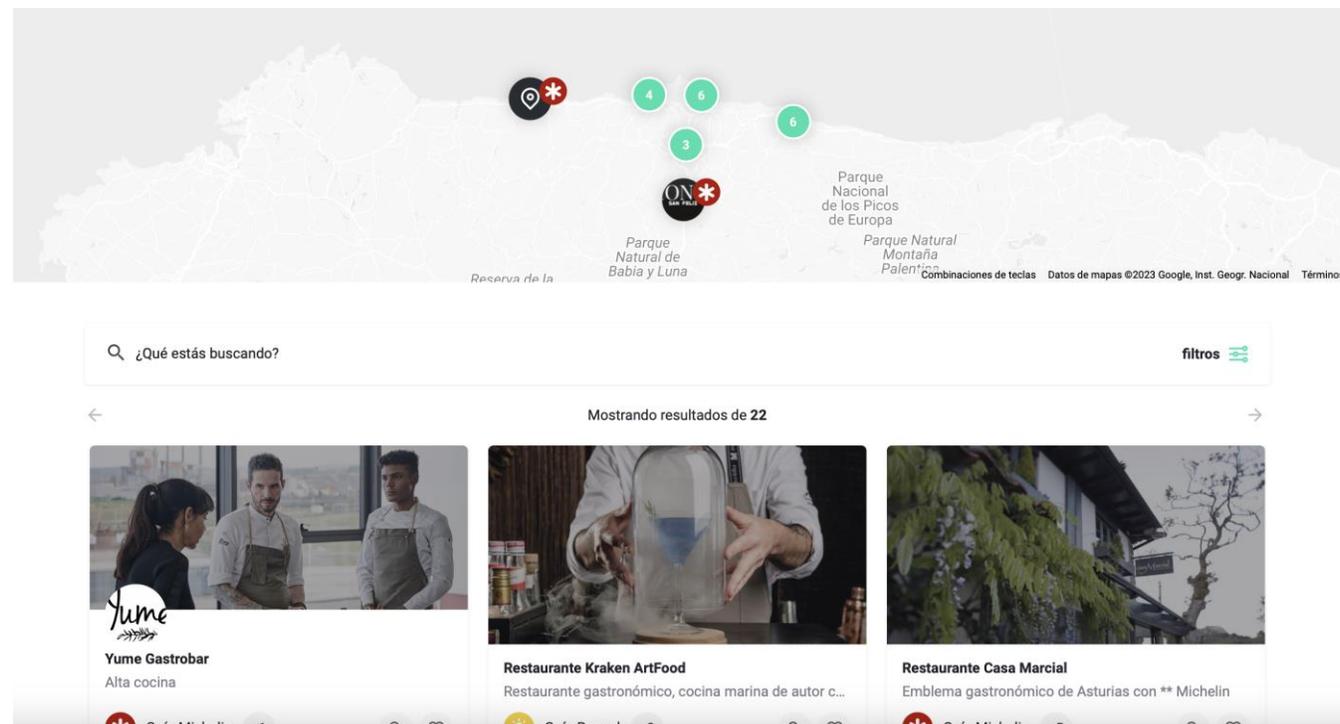


Te propondremos una **hoja de ruta** para mejorar la sostenibilidad de tu restaurante.

- ¿Cual esa mi público?

¿Dónde encontrar los restaurantes?

- Localización en plano
- Descripción completa
- Valoración





¿Qué estás buscando? filtros

Mostrando resultados de 19

- No visitas**
Agromar
Conservas y Precocinados Artesanales
Pesca sostenible +3
- Organiza visitas**
Fungi natur
Hongos y Setas con Pasión
Biodiversidad +5
- Organiza visitas**
Finca el Ribeiro
Faba asturiana IGP, Arandanos variedad Centralblue y...
Medio rural +3

Los productores

Apoyo a lo del territorio



1. Productos selectos y sostenibles

Seleccionamos pequeños productores sostenibles en toda España. Conoce nuestros productores premiados, el catálogo bio, y los productos para dietas específicas.



2. De los productores a tu casa

Cada productor te envía tu compra directamente a donde quieras, sin mínimos. A partir de 25€ de compra en cada productor el envío te sale gratis. [Ver condiciones](#)



3. Disfruta de tu compra sostenible

Con tu compra estás apoyando a los pequeños productores españoles, y contribuyes a un modelo de consumo local, sostenible y transparente.



Gourmet

Despensa

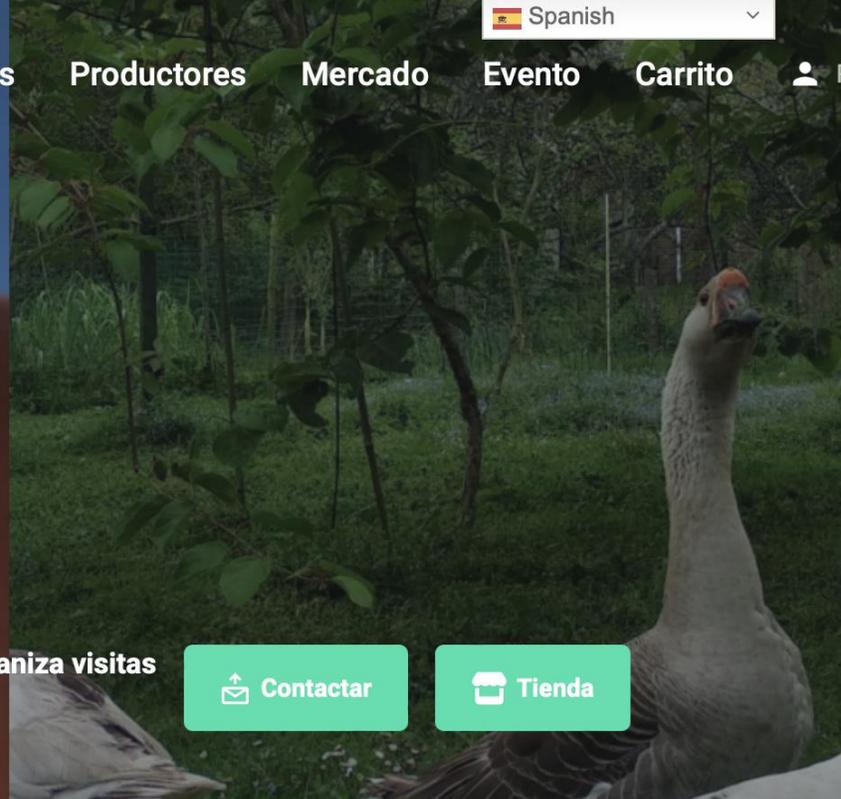
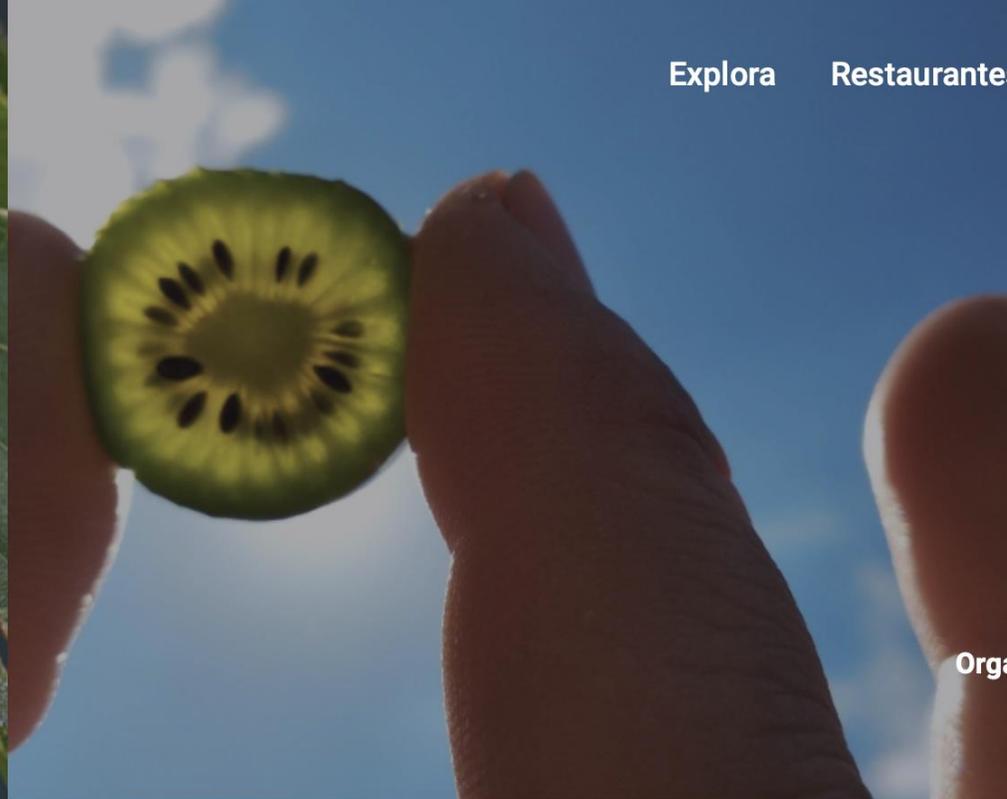
Frescos



Apoya con tu compra a productores

Descubre quién está detrás de cada producto y cómo lo realizan. E por qué son sostenibles, videos, fotos y ¡mucho más!

[Ver productores](#)



Kiwin Bio

Finca de cultivo de minikiwis y manzanas de mesa

Organiza visitas

Contactar

Tienda

Detalles

Comentarios 0

Dirección

Llamar

Tienda

Comentar

Descripción del productor

Kiwin bio nace en 1977, una finca de un total de 1 hectárea en la que se cultivan principalmente minikiwis variados y manzanas de mesa, incluyendo variedades autóctonas asturianas. Se va complementando con parte de huerta y otros cultivos para su máximo aprovechamiento. También, se ha comenzado a hacer las primeras pruebas con mermeladas, deshidratados y bombones.

Gallery





¿Qué estás buscando?

Finca el Ribeiro

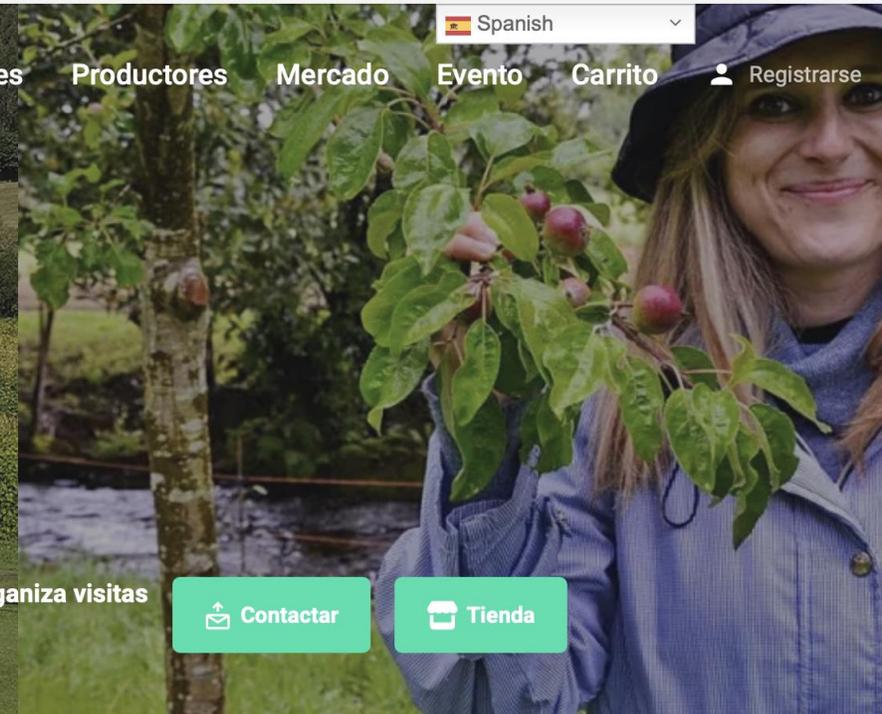
Faba asturiana IGP, Arandanos variedad Centralblue y Manzana de mesa



Organiza visitas

✉ Contactar

🛒 Tienda



Detalles

Comentarios 0

📍 Dirección

☎ Lllamar

🛒 Tienda

💬 Comentar

☰ Descripción del productor

En Finca Ribeiro cultivan faba asturiana (variedad Andecha), arándanos (variedad Central Blue) y diferentes variedades de manzana de mesa. La finca se encuentra ubicada en San Martín de Luiña, Asturias.

La Finca esta llevada por una familia de cinco hermanos que después buscar algo distinto y nuevo, decidieron en el año 2007 adquirir la finca por las posibilidades que aportaba para el disfrute y por la belleza de su valle que desde el primer momento les cautivó.

🔍 Información de la visita

🖼 Gallery





Detalles

Comentarios 0

Dirección

Llamar

Tienda

Comentar

Descripción del productor

El Afuega'l Pitu La Borbolla son unos productores de un queso protegido ineludible para los amantes del queso, creado por los maestros y afinadores de la última generación de uno de los artesanos queseros más importantes del país.

El queso es uno de los mejores quesos de España, de Europa, incluso del mundo es uno de los que ocupa el trono quesero de Asturias, que como muchos saben, es una de las mayores regiones queseras de Europa.

Dentro de sus productos podemos encontrar: Afuega'l Pitu Atroncau Blancu, Afuega'l Pitu Atroncau Roxu, Afuega'l Pitu Trapu Blancu, Afuega'l Pitu Trapu Roxu, Barreña de Mariluz, Queso Fresco, Queso Fresco sin Sal, etc.

Gallery



Tu mercado de productores sostenibles

Descubre nuestro mercado de productos ecológicos y sostenibles.

Compra directamente a productores sostenibles de toda España y disfruta de envíos gratis* [Ver condiciones](#).

Ecológicos

Denominación de origen

zerowaste

Biodiversidad

Rural

Mujeres Productoras

Empieza tu compra

