Gestión y comunicación - Sección 1 de 10.

Una buena gestión y una comunicación transparente son componentes centrales de una orientación empresarial sostenible. Representan un sistema de valores y una configuración responsable del futuro en diálogo con las partes interesadas (por ejemplo, empleados, clientes, proveedores). El compromiso con la igualdad de género y la igualdad de oportunidades, así como con el trabajo digno y un crecimiento amplio y sostenible, son las señas de identidad de una política empresarial sostenible y ejemplar.

ODS 3
Salud y bienestar
ODS 5
Igualdad de género
ODS 8
Trabajo decente y crecimiento económico

1.1 Puntuación máxima: 30

La empresa ha elaborado una declaración de principios (política corporativa) para una gobernanza corporativa sostenible y responsable

- [ ] Sí — 10P

La declaración de objetivos hace referencia a los siguientes aspectos para una actuación responsable:

- [ ] Orientación hacia los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) — 5P
- [ ] Derechos humanos (protección, respeto y promoción de los derechos humanos internacionales) — 5P
- [ ] Normas y condiciones laborales (cumplimiento de las normas fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT*): Libertad de asociación, derecho a la negociación colectiva, abolición del trabajo infantil y forzoso, gestión de la diversidad* para la igualdad de oportunidades, antirracismo, antidiscriminación, aplicación de medidas de promoción de la salud en el lugar de trabajo, refuerzo de los conocimientos sanitarios). — 5P
- [ ] La estacionalidad y la regionalidad de los alimentos utilizados deben aumentar continuamente y son de gran importancia para la empresa. — 5P
- [ ] Existe un compromiso activo contra el despilfarro de alimentos, así como contra el despilfarro de recursos en general, y se trabaja continuamente para introducir mejoras. — 5P
- [ ] La empresa está claramente en contra de los envases y productos desechables y está mejorando en lo que respecta a la reducción del desgaste innecesario. — 5P

- [ ] Protección del medio ambiente (fomento y apoyo de iniciativas para aumentar la concienciación medioambiental, uso de tecnologías respetuosas con el medio ambiente, medidas para proteger la biodiversidad). 5P
- [ ] Compromiso social (apoyo a iniciativas de desarrollo social/sostenible) 5P
- [ ] Aspectos socioculturales de la cadena de valor gastronómica (proporcionar/integrar información sobre el entorno natural, la cultura y el patrimonio locales, integrar elementos locales de arte, arquitectura, decoración, oferta, preservar la tradición local). 5P
- [ ] Eficiencia económica y búsqueda de la mejora continua (posición en el mercado, diálogo con las partes interesadas, procesos de garantía de calidad y desarrollo sostenible). 5P

La declaración de objetivos se publica (área de personal e invitados) y es accesible a todas las partes interesadas.

- [ ] Sí 5P

* **OIT La Organización Internacional del Trabajo** es un organismo especializado de las Naciones Unidas encargado de promover la justicia social y los derechos humanos y laborales.

1.2 Puntuación máxima: 40

La empresa ha nombrado a un responsable de sostenibilidad/medio ambiente/RSE* y lo ha documentado (por ejemplo, organigrama, descripción del puesto).

- [ ] Sí, como función principal 40P
- [ ] Sí, la función también la desempeña un directivo/experto 10P

1.3 Puntuación máxima: 20

El responsable de RSC/Calidad de la empresa supervisa e inicia procesos y medidas de mejora en el ámbito de la sostenibilidad e informa periódicamente sobre ellos en reuniones.

- [ ] Sí 20P

1.4 Puntuación máxima: 40

La empresa cuenta con un programa de sostenibilidad con ámbitos de actuación/aspectos medioambientales prioritarios, objetivos asociados, medidas y responsabilidades.

- [ ] Sí, para la operación 20P
- [ ] Sí, por grupo operativo (10P) 10P
- [ ] Existe una evaluación anual por escrito de los aspectos de sostenibilidad (por ejemplo, evaluación de la gestión). 10P

El personal participa en el desarrollo y la aplicación del programa de sostenibilidad

- [ ] Sí, en el desarrollo 5P
- [ ] Sí, en la aplicación 5P

Programa de sostenibilidad

No se transmite ningún archivo

Aquí puede descargar una plantilla para su programa de sostenibilidad. En este PDF, que se puede escribir, puede insertar sus propias tareas para cada una de las áreas principales y volver a cargarlas aquí antes de enviar el catálogo.

Plantilla del programa de sostenibilidad (PDF)

1.5 Puntuación máxima: 20

La empresa informa a las partes interesadas sobre las actividades de sostenibilidad (por ejemplo, a través de la página web, el boletín, las redes sociales, el menú, etc.).

- [ ] Sí, en el sitio web hay un menú específico para las actividades de sostenibilidad. 10P
- [ ] Sí, transmitiendo información a GreenSign para actividades de comunicación (por ejemplo, sitio web). 5P
- [ ] Sí, la disposición del menú favorece la elección de la oferta de alimentos sostenibles 5P
- [ ] 5P

1.6 Puntuación máxima: 30

La empresa elabora un informe de sostenibilidad, medio ambiente o RSE (ya disponible/futuro).

- [ ] Sí 30P

1.7 Puntuación máxima: 10

La sostenibilidad contribuye a la identidad corporativa y es visible a través de asociaciones/compromisos sostenibles (huella ecológica, elección de proveedores, etc.)

- [ ] Sí 10P

1.8 Puntuación máxima: 10

El material promocional y la comunicación comercial son precisos y transparentes

- [ ] Las representaciones e imágenes del material publicitario corresponden a los productos y servicios ofrecidos en la realidad 10P

1.9 Puntuación máxima: 30

La empresa promueve la concienciación para una actuación sostenible y ha puesto en marcha medidas con este fin (por ejemplo, información en el edificio de la empresa, información de la A a la Z, etc.).

Los ejemplos pueden sobrescribirse

Empleados

5P

5P

5P

Invitados

5P

5P

5P

Socios/Proveedores

5P

5P

5P

1.10

Puntuación máxima: 10

La dirección garantiza el cumplimiento de las obligaciones/reglamentos legales y la evaluación de los permisos o aprobaciones aplicables (por ejemplo, higiene alimentaria, sistema APPCC, etiquetado de alérgenos, designación de aditivos, separación de residuos, etc.).)

- [ ] Sí, se dispone de los certificados apropiados u otras pruebas documentales del cumplimiento de todos los requisitos legales aplicables — 10P

Medio ambiente - Energía - Sección 2 de 10.

El ámbito del medio ambiente incluye numerosos componentes de la estructura y los procesos de la empresa. La energía, el agua y los residuos tienen un gran impacto en la huella ecológica de una empresa. En consecuencia, son necesarias estrategias y medidas para reducir el consumo de recursos. A largo plazo, éstas conducen a una reducción de los costes y, por tanto, pueden considerarse una inversión rentable.

ODS 6

Agua limpia y saneamiento

ODS 7

Energía asequible y limpia

ODS 12

Consumo y producción sostenibles

ODS 13

Medidas de protección del clima

2.1

La empresa registra regular y sistemáticamente el consumo de energía (por ejemplo, electricidad, gasóleo de calefacción, gas natural).

Puntuación máxima: 30

- [ ] Sí, mensualmente — 10P
- [ ] Sí, anualmente — 5P

Especifíquelo:

Electricidad total — 5P

Calefacción total — 5P

- [ ] Complemento: La explotación utiliza para ello una herramienta de control digital. — 10P

2.2

La operación registra y evalúa a todos los proveedores de energía

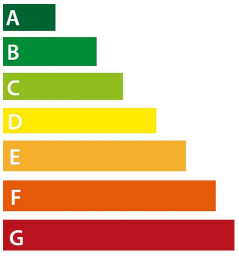
Puntuación máxima: 30

- [ ] Sí — 20P
- [ ] Los empleados están informados y pueden informar sobre los proveedores de energía si así lo solicitan — 10P

2.3

La empresa se asegura de que se utilicen alternativas que ahorren energía en las nuevas adquisiciones (por ejemplo, lavavajillas o frigoríficos).

Puntuación máxima: 20



Nivel de energía de los aparatos eléctricos. Especifíquelo:

- ○ A — 20P
- ○ B — 10P
- ○ C a D — 5P

2.4

La granja es un edificio nuevo (no más de cinco años) y construido bajo aspectos de eficiencia energética

Puntuación máxima: 60

- [ ] Sí — 10P

Año de fabricación

- [ ] El nuevo edificio se ha construido de acuerdo con las normas DGNB, LEED o una certificación de construcción similar reconocida. — 20P
- [ ] El nuevo edificio se construye de acuerdo con aspectos sostenibles (por ejemplo, casa de bajo consumo energético, casa de ahorro energético) — 30P

Si no, se ha hecho en los últimos diez años:

- [ ] Una rehabilitación energética de la envolvente del edificio — 15P
- [ ] Una renovación energética en el interior (por ejemplo, puertas, ventanas, paredes) — 15P
- [ ] Aislamiento del tejado (por ejemplo, aislamiento entre vigas y/o sobre vigas, aislamiento del tejado plano) — 15P
- [ ] Un aislamiento del sótano (por ejemplo, por el lado calefactado o por el lado no calefactado) — 15P
- [ ] Un acristalamiento aislante con un valor UV bajo (requisito mínimo: UV $\leq$ 1,3 W/(m²K). — 15P
- [ ] Todos los aislantes y materiales aislantes son respetuosos con el medio ambiente y reciclables — 15P

Otros — 15P

2.5 La empresa se asegurará de que todas las instalaciones eléctricas (por ejemplo, los sistemas de ventilación) se revisen y mantengan periódicamente.

Puntuación máxima: 30

- [ ] Sí — 20P
- [ ] El mantenimiento y las revisiones están garantizados mediante un registro digital — 10P

2.6 La empresa obtiene electricidad de fuentes regenerativas/renovables para mejorar su huella climática

Puntuación máxima: 60

- [ ] en el mix eléctrico en al menos un 75%. — 30P
- [ ] en el mix eléctrico al 100 — 60P

Proveedor de electricidad

La explotación ha conseguido aumentar el uso de energías renovables en los últimos tres años

- [ ] Sí — 20P

2.7

Puntuación máxima: 60

La granja produce electricidad a partir de fuentes regenerativas/renovables

- [ ] Unidad combinada de calor y electricidad (CHP) 30P
- [ ] Energía solar (térmica) 30P
- [ ] Fotovoltaica 30P
- [ ] Energía hidroeléctrica 30P
- [ ] Energía eólica 30P
- [ ] Bioenergía 30P
- [ ] Otros 30P

2.8

Puntuación máxima: 60

La empresa utiliza energía calorífica procedente de fuentes que ahorran recursos para mejorar su huella de carbono.

- [ ] Unidad combinada de calor y electricidad (CHP) 30P
- [ ] Intercambiador de calor 30P
- [ ] Planta de pellets o astillas de madera 30P
- [ ] Biogás 30P
- [ ] Calefacción urbana a partir de la incineración de residuos 30P
- [ ] Extracción central de aguas residuales 30P
- [ ] Extracción descentralizada a partir de aguas residuales 20P

30P

2.9

Puntuación máxima: 60

La explotación cuenta con equipos de construcción sostenible en todas las áreas

Equipo de planta de tratamiento de energía primaria con calefacción/distribución de calor

- [ ] Conductos aislados en el colector de calefacción 10P
- [ ] Calderas de condensación modernas con recuperación de calor de los gases de escape y el condensado 10P

- [ ] Varias calderas en conexión en cascada para optim. Amortiguación de la demanda fluctuante 10P
- [ ] Alternativa: Calefacción por sonda de suelo con bomba de calor 10P

Tratamiento del aire

- [ ] Sistema de tratamiento del aire con recuperación de calor 10P
- [ ] Tratamiento del aire con compresores 10P

Frío para el aire acondicionado

- [ ] Gestión de la refrigeración para el uso simultáneo como bomba de calor de las tuberías correspondientes, extracción de agua caliente 10P
- [ ] Pleno aprovechamiento del calor residual del sistema de aire acondicionado 10P
- [ ] Refrigerador combinado con almacenamiento de hielo para compensar las fluctuaciones de la demanda 10P

Producción de electricidad

- [ ] Sistema de acoplamiento electricidad/calor con recuperación de calor y alimentación a la red 10P

2.10 Puntuación máxima: 60

Para aumentar la eficiencia energética, se han aplicado las siguientes medidas en la cocina

Cocina

- [ ] Utilización de aparatos de ósmosis para favorecer la longevidad de los aparatos (evitar los depósitos de cal). 10P
- [ ] Elección de la ubicación de los frigoríficos y congeladores (por ejemplo, no junto a la calefacción o la cocina, en habitaciones bien ventiladas). 10P
- [ ] Concepto de refrigeración (por ejemplo, llenado correcto, descongelación periódica de los frigoríficos). 10P
- [ ] Tamaño y volumen adecuados de las unidades de refrigeración/cámaras de almacenamiento 10P
- [ ] Ajustar la temperatura de refrigeración correcta (por ejemplo, temperatura del congelador -18 grados, temperatura de refrigeración 2-7 grados). 10P
- [ ] Limpieza periódica de las aletas de refrigeración de frigoríficos, agregados, etc. 10P
- [ ] El calor residual se utiliza activamente 10P
- [ ] Desconexión de la producción y enjuague de la tecnología una vez finalizado el trabajo 10P
- [ ] Utilización del lavavajillas sólo cuando esté completamente lleno 10P
- [ ] Presencia y uso de tapas adecuadas para todas las ollas y sartenes 10P

- [ ] Descalcificación periódica de los lavavajillas 10P

Aparatos de cocina

- [ ] Los aparatos de cocina sólo se encienden cerca del momento de su uso 10P
- [ ] Los aparatos de cocina se utilizan plenamente cuando están en uso 10P
- [ ] Limpieza periódica de los aparatos de cocina 10P
- [ ] Inspección periódica de las juntas de los aparatos de cocina 10P

2.11 Puntuación máxima: 60

Para aumentar la eficiencia energética, se han aplicado las siguientes medidas en los siguientes ámbitos

Comprobación energética/sistema de gestión energética

- [ ] Se ha realizado una comprobación energética con un consultor experto (determinación de la demanda y el consumo de energía, descripción y análisis de los puntos débiles, propuestas de medidas de ahorro). 10P
- [ ] Implantación de un sistema de gestión de la energía conforme a la norma ISO 50001 (o EMAS). 10P
- [ ] Se nombra a un responsable de energía en la empresa 10P

Otros

- [ ] Uso de rollos de toalla de tela reemplazables en zonas públicas 10P
- [ ] Uso de papel reciclado para secarse las manos en los aseos públicos/zona de personal 10P
- [ ] Apagar los ordenadores, pantallas e impresoras al finalizar el trabajo (por ejemplo, en las salas de administración). 10P
- [ ] Información para sensibilizar a los empleados sobre el tema de la eficiencia energética en la cocina. 10P
- [ ] Uso de sistemas de sombreado (por ejemplo, cortinas, persianas) 10P
- [ ] Información para concienciar a los huéspedes sobre la eficiencia energética 10P

2.12 Puntuación máxima: 30

La empresa apuesta por un concepto de iluminación energéticamente eficiente

- [ ] Temporizadores y/o detectores de movimiento en la zona exterior (por ejemplo, en el aparcamiento) 5P
- [ ] Temporizadores y/o detectores de movimiento en interiores (por ejemplo, aseos/pasillos) 5P
- [ ] Uso de la luz natural en la ordenación del territorio 5P

La empresa utiliza LED de bajo consumo para su iluminación:

- [ ] 30% a 60%. 5P
- [ ] 60% a 90%. 10P
- [ ] más del 90 15P

2.13 Puntuación máxima: 20

El establecimiento ofrece un plato* climatizado en el menú

- [ ] Sí 10P
- [ ] La placa climática está claramente marcada como tal 5P
- [ ] El Klimateller se anuncia explícitamente 5P

* Un plato **respetuoso con el clima** es aquel que produce al menos un 50% menos de CO_2 que la media de platos comparables.

2.14 Puntuación máxima: 20

La empresa toma medidas adicionales para analizar el consumo de energía y reducir continuamente las emisiones.

Medida 10P

Medida 10P

Medida 10P

Medio ambiente - Agua - Sección 3 de 10.

3.1 Puntuación máxima: 30

La explotación realiza encuestas periódicas y sistemáticas sobre el consumo de agua

- [ ] Sí, mensualmente 10P
- [ ] Sí, anualmente 5P

Especifíquelo:

Consumo total de agua (m³): 5P

Consumo de agua (m³) de la cocina: 5P

- [ ] Complemento: La explotación utiliza para ello una herramienta de control digital. 10P

3.2

Puntuación máxima: 20

La explotación cumple la normativa local e internacional sobre eliminación de aguas residuales para que puedan ser tratadas y reutilizadas.

- [ ] Sí — 20P

3.3

Puntuación máxima: 20

Se evalúan y documentan los riesgos relacionados con el agua (por ejemplo, escasez de agua/contaminación). Se consideran las posibles influencias acumulativas de la gastronomía en los recursos hídricos regionales.

- [ ] Sí — 20P

3.4

Puntuación máxima: 20

El agua procede de fuentes legales y sostenibles que no afectarán al medio ambiente en el futuro. Estas fuentes están documentadas en la explotación.

Sí: — 20P

3.5

Puntuación máxima: 30

La empresa garantizará que todas las instalaciones y sistemas de agua (por ejemplo, grifería, refrigeración) se revisen y mantengan periódicamente.

- [ ] Sí — 30P

3.6

Puntuación máxima: 60

En la empresa se han aplicado las siguientes medidas técnicas para ahorrar agua y conservar los recursos

Tecnología/Normas

- [ ] Utilización de limitadores/perlizadores de caudal en las duchas lavavajillas — 10P
- [ ] Uso de limitadores/perlizadores de caudal en los grifos (máx. 4-6 litros/min.) — 10P
- [ ] Uso de limitadores/perlizadores de caudal para las cisternas de los inodoros (máx. 6,5 litros por cisterna). — 10P
- [ ] Uso de limitadores/perlizadores de caudal en los urinarios (máx. 2 litros por descarga) — 10P
- [ ] Existen normas de limpieza: Los equipos de limpieza utilizan la cisterna del inodoro durante la limpieza (por ejemplo, de las zonas públicas) un máximo de 3 veces. — 10P
- [ ] Uso correcto de los accesorios con tecnología de sensores — 10P

- [ ] Cisterna de inodoro con función de parada de cisterna/botón de ahorro — 10P
- [ ] Sistema central de descalcificación disponible — 10P
- [ ] Utilización de aguas grises o pluviales — 10P
- [ ] El agua sucia procedente del funcionamiento de la empresa se desecha en un sistema de tratamiento aprobado por la comunidad o el gobierno, siempre que esté disponible. — 10P
- [ ] Si no se dispone de un tratamiento adecuado de las aguas residuales in situ, se utiliza un sistema alternativo sin impacto negativo en la población local o el medio ambiente (y de acuerdo con los requisitos de calidad de las aguas residuales). — 10P

3.7

Puntuación máxima: 60

En la empresa se han aplicado otras medidas para ahorrar agua y conservar los recursos.

Limpieza

- [ ] Uso de productos de limpieza respetuosos con el medio ambiente (por ejemplo, productos biodegradables con la etiqueta ecológica de la UE o el premio Ángel Azul). — 20P

Sensibilización

- [ ] Información para concienciar a los huéspedes sobre la conservación del agua — 10P
- [ ] Información para concienciar a los empleados sobre el tema de la conservación del agua (por ejemplo, consejos medioambientales en el lugar de trabajo). — 10P

Otros

- [ ] Sistema propio de reciclado de agua disponible — 20P
- [ ] Depuradora biológica propia — 20P

3.8

Puntuación máxima: 20

La empresa toma medidas adicionales para analizar y reducir continuamente el consumo de agua.

Medida — 10P

Medida — 10P

Medida — 10P

Medio ambiente - Residuos - Sección 4 de 10.

4.1

La explotación recoge de forma periódica y sistemática datos sobre la generación de residuos

Puntuación máxima: 30

- [ ] Sí, mensualmente — 10P
- [ ] Sí, anualmente — 5P
- [ ] Complemento: La explotación utiliza para ello una herramienta de control digital. — 20P

4.2

La separación de residuos en la explotación se lleva a cabo de acuerdo con las directrices de las autoridades locales

Puntuación máxima: 20

- [ ] Sí — 20P

4.3

Existen sistemas de separación de residuos (por ejemplo, zona de separación de residuos con señalización clara de, por ejemplo, contenedores de reciclables, contenedores de reciclaje, papel, residuos orgánicos).

Puntuación máxima: 60

Sí, en:

- [ ] Cocina — 10P
- [ ] Aseos — 10P
- [ ] Área de personal (por ejemplo, oficina) — 10P
- [ ] Punto de recogida de residuos — 10P

También disponible:

- [ ] Compactador de residuos para latas — 10P
- [ ] Compactador de residuos de cartón — 10P
- [ ] Unidad de deshidratación de residuos húmedos*. — 10P

*** Los residuos húmedos** describen los residuos orgánicos de cocina que se producen tanto durante la preparación como después del consumo.

4.4

La explotación considera la cuestión de los residuos alimentarios por separado

Puntuación máxima: 30

- [ ] La explotación mantiene estadísticas de residuos húmedos — 10P

- [ ] La explotación mantiene una tasa de desperdicio de alimentos* (%) 10P
- [ ] El índice de residuos alimentarios se controla y evalúa para una mejora continua. 10P

*** tasa de desperdicio alimentario** ((restos de comida en kg/comida ofrecida en kg)*100)

4.5

Puntuación máxima: 60

Se han aplicado las siguientes medidas para reducir y/o evitar la generación de residuos en la empresa

Proveedores

- [ ] El proveedor utiliza sistemas reutilizables (por ejemplo, botellas de PET, botellas de vidrio) 10P
- [ ] El proveedor recupera los envases 10P

Compras y planificación de menús

- [ ] Comprar en función de las necesidades 10P
- [ ] Priorización de alimentos y bebidas con fecha de consumo preferente en la producción alimentaria 10P
- [ ] Uso de dispensadores de jabón 10P
- [ ] Evitar los artículos de la parte no reciclable 10P
- [ ] Los artículos en porciones tienen certificación sostenible 10P
- [ ] Compra predominante de grandes contenedores/envases a granel 10P

Porcentaje de bienes en porción del total de bienes adquiridos

- [ ] < 10% 15P
- [ ] < 15% 10P
- [ ] < 20% 5P

Sensibilización

- [ ] Información para sensibilizar a los huéspedes sobre la prevención y reducción de residuos 10P
- [ ] Información para concienciar al personal sobre la prevención/reducción de residuos (por ejemplo, consejos medioambientales para las cocinas). 10P

4.6

Puntuación máxima: 20

Se ofrecen comidas Zero Waste* para evitar residuos de envases

- [ ] Sí 20P

* **Comida de residuo cero** describe una comida que no genera ningún residuo adicional. En concreto, esto significa prescindir de lo que no se necesita, reutilizar cuando sea posible, reciclar cuando sea necesario y compostar lo que no se pueda utilizar.

4.7

Puntuación máxima: 60

El principio "de la cuna a la cuna "* se aplica de la siguiente manera:

- [ ] Al menos el 10% de las compras de la empresa consiste en productos con el certificado C2CPII (Cradle to Cradle Products Innovation Institute). 20P
- [ ] El equipo técnico se devuelve al fabricante una vez solucionado el problema. 20P
- [ ] Se dispone de compostador propio 20P

Otros 20P

* Cradle **to Cradle (de la cuna a la cuna**) describe un concepto desarrollado en los años 90 para una economía circular continua. Según este principio "de la cuna a la cuna", los nutrientes biológicos y técnicos se realimentan en el ciclo respectivo para un uso más responsable de los recursos.

4.8

Puntuación máxima: 40

En la granja se aplica el principio de la raíz al tallo* o de la nariz a la cola* para los siguientes alimentos:

10P

10P

10P

10P

10P

* De la **raíz al tallo** describe esencialmente el uso holístico y el procesamiento de frutas y verduras en la producción de alimentos.

* El término **"de la nariz a la cola** " describe el uso del animal entero en la cocina, es decir, la utilización del mayor número posible de partes comestibles de un animal sacrificado.

4.9

Puntuación máxima: 60

La explotación toma medidas para evitar el desperdicio de alimentos

- [ ] En la cadena del proceso alimentario (por ejemplo, compra óptima, almacenamiento, respeto de la vida útil). 20P
- [ ] Afiliación/apoyo a una asociación como Unidos contra el despilfarro 20P
- [ ] Apoyo a campañas y actos como "La comida sobrante, ¡demasiado buena para tirarla a la basura! 20P
- [ ] Los resultados de la evaluación de las cantidades devueltas pasan a la planificación de la oferta alimentaria 20P

- [ ] Realización del "análisis Renner-Penner "*. 20P

Otros 20P

*** El análisis Renner-Penner** ofrece una visión general de la popularidad de los respectivos productos. Ayuda a decidir la mejor manera de surtir el surtido en función del margen de contribución para lograr la mayor rentabilidad.

4.10 Puntuación máxima: 20

En la empresa, los menús se elaboran con los siguientes materiales

- [ ] Papel reciclado 10P
- [ ] Los menús diarios o los platos del día se exponen en una pizarra de tiza 10P
- [ ] Exclusivamente digital 20P

Otros 10P

4.11 Puntuación máxima: 30

La empresa utiliza productos fabricados con papel reciclado procedente de silvicultura sostenible (por ejemplo, FSC - Forest Stewardship Council o "Ángel Azul") en los siguientes ámbitos

- [ ] Operación total 30P
- [ ] Menús y avisos 10P
- [ ] Sanitarios 10P
- [ ] Cocina 10P
- [ ] Oficina 10P

4.12 Puntuación máxima: 50

La empresa aplica las siguientes medidas para reducir el consumo de papel

- [ ] La empresa confía en los procesos sin papel en toda la empresa en al menos un 90%. 50P
- [ ] Las compras se realizan exclusivamente de forma digitalizada 10P
- [ ] Las ofertas se envían por Internet 10P
- [ ] Las confirmaciones de reserva se envían por Internet 5P
- [ ] Las facturas se envían en línea 5P
- [ ] Presentación electrónica de las transacciones 5P

- [ ] Firma de correo electrónico con, por ejemplo, "Pensar antes de imprimir". 5P
- [ ] Los productos impresos (por ejemplo, el menú) están disponibles en línea 10P
- [ ] Se anima a los empleados a imprimir lo menos posible 5P
- [ ] Internamente, se prefiere el papel lubricante / papel reciclado 5P

4.13 Puntuación máxima: 40

Los contaminantes (pesticidas, pintura, productos químicos) se reducen al mínimo en la explotación siempre que es posible.

- [ ] Inventario de contaminantes realizado 20P
- [ ] Los productos químicos que no pueden evitarse se almacenan, manipulan y eliminan adecuadamente. 20P

4.14 Puntuación máxima: 30

La empresa toma medidas para minimizar la contaminación acústica, lumínica, de aguas residuales, de sustancias que agotan la capa de ozono y la contaminación del aire, el agua y el suelo.

- [ ] La explotación adopta prácticas para minimizar la contaminación acústica 10P
- [ ] La explotación aplica prácticas para minimizar la contaminación lumínica 10P
- [ ] La explotación aplica prácticas para minimizar la contaminación por aguas residuales 10P
- [ ] La explotación aplica prácticas para reducir al mínimo la contaminación por sustancias que agotan la capa de ozono. 10P
- [ ] La explotación aplica prácticas para minimizar la contaminación atmosférica 10P

4.15 Puntuación máxima: 20

El establecimiento ofrece activamente al cliente llevarse la comida sobrante

- [ ] Sí 10P
- [ ] Existen contenedores de transporte reutilizables. 20P

Mención del proveedor/material:

4.16 Puntuación máxima: 20

La explotación toma medidas adicionales para analizar y reducir continuamente la generación de residuos

Medida 10P

Medida 10P

Medida 10P

Biodiversidad y patrimonio cultural - Sección 5 de 10.

La biodiversidad y el bienestar de los ecosistemas vitales son parte esencial de una explotación agraria sostenible. Una explotación biodiversa se responsabiliza de la flora y la fauna de su entorno y contribuye a su protección y crecimiento. El mantenimiento del patrimonio cultural consolida las ideas, los valores y los logros del pasado y refuerza la identidad social.

ODS 13
Acción por el clima
ODS 14
La vida bajo el agua
ODS 15
Vida en la tierra

5.1 Puntuación máxima: 30

La explotación apoya la biodiversidad y contribuye a ella

- [ ] Sí 30P

5.2 Puntuación máxima: 30

La explotación no está situada en una reserva natural

- [ ] Sí 30P

5.3 Puntuación máxima: 60

En la explotación se aplican las siguientes medidas en aras de la biodiversidad

- [ ] Los platos típicos de la región forman parte de la oferta 5P
- [ ] Huerto propio de hierbas aromáticas o de aperitivos 5P
- [ ] Uso de hierbas propias en la gastronomía 5P
- [ ] Disponemos de hoteles para abejas y ayudas para la nidificación 10P
- [ ] Producción propia de miel (con apicultor regional) 10P
- [ ] Plantación de franjas floridas alrededor de la granja 10P
- [ ] Muro plantado rico en especies en una de las zonas (zona de entrada, zona de servicio, invernadero, etc.) 5P

- [ ] Uso de arbustos y árboles domésticos y autóctonos en el jardín 5P
- [ ] La granja tiene su propio huerto de prado 10P
- [ ] El reverdecimiento de los tejados, si existe, favorece la biodiversidad 10P
- [ ] Iluminación exterior respetuosa con los insectos 10P
- [ ] Se prefiere el control natural de plagas 10P
- [ ] Apoyo financiero a zonas protegidas o proyectos de conservación de la naturaleza 10P
- [ ] Diseño casi natural de partes del emplazamiento 5P
- [ ] Preservación o renaturalización de ecosistemas como compensación por la zona sellada 10P
- [ ] Los huéspedes tienen la oportunidad de participar económicamente en iniciativas de biodiversidad (por ejemplo, mediante apadrinamientos de abejas o campañas de plantación de árboles). 10P
- [ ] La compra, cría, alojamiento y cuidado de animales salvajes y domésticos cumplen las normas más estrictas de bienestar animal 10P
- [ ] Colaboración con un parque natural o similar 10P

Otros 5P

5.4 Puntuación máxima: 20

Se respetan todas las leyes relativas al uso del suelo y las actividades en las zonas locales.

- [ ] Sí, todas las licencias y permisos están al día 10P
- [ ] También se cumplen los planes de gestión y las orientaciones no reglamentarias de las divisiones. 10P

5.5 Puntuación máxima: 20

Los empleados reciben información sobre el patrimonio natural y cultural de la zona

- [ ] Sí 20P

5.6 Puntuación máxima: 10

Los huéspedes reciben información sobre el comportamiento adecuado en la zona visitada

- [ ] Sí 10P

5.7 Puntuación máxima: 50

El emplazamiento, el diseño y el acceso de la explotación tienen en cuenta el patrimonio natural y cultural

- [ ] Se midieron, evaluaron y documentaron adecuadamente las repercusiones directas e indirectas sobre la biodiversidad circundante. 20P
- [ ] No se han desplazado especies amenazadas o protegidas y se minimiza y mitiga el impacto sobre cualquier hábitat de vida silvestre. 10P
- [ ] Los cursos de agua, las tomas de agua y los humedales no se han alterado, las aguas residuales se reducen en la medida de lo posible y se recogen o vierten y filtran 10P
- [ ] Se tiene en cuenta la protección de las zonas sensibles y la capacidad de autodepuración de los ecosistemas. 10P
- [ ] Se respetan los derechos de autor y de propiedad intelectual* y se obtienen los permisos necesarios. 5P
- [ ] Se disuade a los visitantes de robar o dañar objetos culturales, así como de dañar la biodiversidad circundante. 5P

5.8 Puntuación máxima: 30

Cumplimiento de los derechos sobre la tierra, el agua y la propiedad

- [ ] La propiedad y la tenencia de todas las tierras que posee, utiliza o sobre las que influye directamente la explotación están totalmente aclaradas y documentadas. 10P
- [ ] Los derechos de acceso y uso están documentados para todos los recursos, incluidos la tierra y el agua, cuando proceda. 10P
- [ ] La comunicación, la consulta y el compromiso con las comunidades locales e indígenas están documentados. 10P
- [ ] Cuando proceda, se documentará el consentimiento libre, previo y preinformado de la comunidad local (no habrá reasentamientos involuntarios ni ventas de tierras). 10P

5.9 Puntuación máxima: 20

La granja apoya a los empresarios locales en el desarrollo de productos y servicios sostenibles basados en la naturaleza, la historia y la cultura de la región.

- [ ] Sí 20P

Compras y oferta alimentaria - Sección 6 de 10.

Las compras son un órgano central de control, especialmente en el sector de la restauración, y por tanto un indicador de responsabilidad sostenible. La selección estratégica y consciente de los productos apoya la protección del clima y los recursos, el bienestar de los animales y unas condiciones laborales humanas. Al seleccionar los productos, debe prestarse especial atención a la calidad y a las características de sostenibilidad.

ODS 3

Salud y bienestar

ODS 6

Agua limpia y saneamiento

ODS 8

Trabajo decente y crecimiento económico

ODS 12

Consumo y producción sostenibles

ODS 13

Acción por el clima

6.1 Puntuación máxima: 50

La empresa tiene una política de compras que da preferencia a los proveedores y productos ecológicamente sostenibles.

Sí, y para:

- [ ] Tecnología de cocina 10P
- [ ] Alimentación 10P
- [ ] Bebidas 10P
- [ ] Muebles 10P
- [ ] Servicios 10P
- [ ] Recursos auxiliares y de funcionamiento 10P
- [ ] La política de compras es accesible a todos los empleados 5P

6.2 Puntuación máxima: 50

La política de compras hace referencia a los siguientes principios

- [ ] Compras ecológicas 10P
- [ ] Compra a base de plantas 10P
- [ ] Consideración de los productores y proveedores regionales 10P
- [ ] Consideración de los productos regionales 10P
- [ ] Compras sin OMG 10P
- [ ] Compras orientadas al bienestar animal 10P
- [ ] Compras sin aceite de palma 10P
- [ ] Evitar residuos de envases 10P

Otros 10P

6.3 Puntuación máxima: 60

Los alimentos (por ejemplo, fruta, verdura, productos de panadería, carne, productos lácteos, etc.) se adquieren de cultivos y producciones regionales (en un radio de ≤ 100 km desde la ubicación).

Sí, y a:

- ◯ 30% a 60%. 20P
- ◯ 60% a 90%. 40P
- ◯ más del 90 60P

6.4 Puntuación máxima: 60

La compra de todos los alimentos procede de la agricultura ecológica

Sí, y a:

- ◯ 30% a 60%. 20P
- ◯ 60% a 90%. 40P
- ◯ más del 90 60P

6.5 Puntuación máxima: 40

La explotación obtiene fruta de huertos de prado

Sí, y a:

- ◯ 30% a 60%. 10P
- ◯ 60% a 90%. 25P
- ☐ más del 90 40P

6.6 Puntuación máxima: 60

La empresa ofrece las siguientes bebidas regionales (en un radio de ≤ 100 km)

Agua 20P

Zumos 20P

Cerveza 20P

Vino 20P

Espíritus 20P

6.7 Puntuación máxima: 30

La granja ofrece agua del grifo gratuita

- [ ] Sí 20P
- [ ] Se hace referencia explícita a la oferta 10P

6.8 Puntuación máxima: 60

La granja compra, utiliza y procesa exclusivamente alimentos veganos

- [ ] Sí 60P

6.9 Puntuación máxima: 40

La granja sólo compra y utiliza consumibles veganos

- [ ] Sí 40P

6.10 Puntuación máxima: 60

El establecimiento ofrece comida y bebidas veganas en el menú

Sí, y a:

- ◯ 30% a 60%. 40P
- ◯ 60% a 90%. 50P
- ◯ más del 90 60P

6.11 Puntuación máxima: 40

La oferta vegana / vegetariana / justa / respetuosa con el clima es más barata o, como mucho, igual de cara que la oferta convencional.

- [ ] Sí 40P

6.12 Puntuación máxima: 50

El menú se actualiza periódicamente, en función de la disponibilidad de alimentos de temporada.

- ◯ Semanal 50P
- ◯ Mensualmente 35P

◯ Trimestral 15P

6.13 Puntuación máxima: 50

La granja ofrece ingredientes de temporada en el menú

Sí, y a:

◯ 30% a 60%. 20P

◯ 60% a 90%. 35P

◯ más del 90 50P

6.14 Puntuación máxima: 60

La explotación compra los siguientes productos ecológicos (etiquetado según el Reglamento ecológico de la CE)

☐ 10P

☐ 10P

☐ 10P

☐ 10P

☐ 10P

☐ 10P

6.15 Puntuación máxima: 60

La explotación compra los siguientes productos de comercio justo (por ejemplo, sello "Fairtrade", certificación GEPA o UTZ)

☐ 10P

☐ 10P

☐ 10P

☐ 10P

☐ 10P

☐ 10P

6.16

Puntuación máxima: 60

La granja compra los siguientes productos veganos específicamente como alternativas animales (por ejemplo, legumbres, proteína de guisante)

	10P
	10P
	10P
	10P
	10P
	10P

6.17

Puntuación máxima: 60

La piscifactoría se abastece de pescado procedente de piscifactorías ecológicas o adaptadas a la especie y de métodos de pesca respetuosos con el medio ambiente (según la Guía de Compra de Pescado del WWF - MSC, ASC, Bioland, Naturland).

Sí, y a;

- ◯ 30% a 60%. 20P
- ◯ 60% a 90%. 40P
- ◯ más del 90 60P

6.18

Puntuación máxima: 60

La explotación se abastece de carne y productos cárnicos procedentes de ganadería ecológica o adaptada a la especie (sello ecológico de la UE, Naturland, Bioland, Demeter, Neuland, Sello de Bienestar Animal).

Sí, y a:

- ◯ 30% a 60%. 20P
- ◯ 60% a 90%. 40P
- ◯ más del 90 60P

6.19

Puntuación máxima: 60

La explotación adquiere productos lácteos procedentes de ganaderías ecológicas o adaptadas a las especies (sello ecológico de la UE, Naturland, Bioland, Demeter, Neuland, Sello de Bienestar Animal).

Sí, y a:

- ◯ 30% a 60%. 20P
- ◯ 60% a 90%. 40P
- ◯ más del 90 60P

6.20

Puntuación máxima: 30

La explotación obtiene leche de pasto*.

Sí, y a:

- ◯ 30% a 60%. 10P
- ◯ 60% a 90%. 20P
- ◯ más del 90 30P

* La **leche de pasto** procede de vacas que pueden pastar al menos 120 días al año.

6.21

Puntuación máxima: 30

La explotación presta atención al bajo contenido de grasa en la compra de los siguientes productos

- ☐ Leche 10P
- ☐ Yogur 10P
- ☐ Quark 10P
- ☐ Queso 10P

6.22

Puntuación máxima: 60

La granja sólo compra huevos que cumplan los siguientes criterios

- ☐ Certificado ecológico 40P
- ☐ Brother Cocks* (Afiliación a Brudertier Initiative Deutschland e.V.) 20P

* Se denomina **gallos hermanos** a los pollitos machos procedentes de incubadoras de gallinas ponedoras que se crían totalmente en régimen de cría conjunta a pesar de que los rendimientos económicos son menores.

6.23

Puntuación máxima: 20

La granja cocina con ingredientes frescos y no utiliza alimentos con potenciadores del sabor, colorantes, conservantes, aditivos artificiales ni números E.

Sí, y a:

- ◯ 30% a 60%. 10P
- ◯ 60% a 90%. 15P
- ◯ más del 90 20P

6.24

Puntuación máxima: 30

Cuando se utilizan productos precocinados* La explotación sólo utiliza productos precocinados de nivel 1* (por ejemplo, hortalizas limpias, patatas prepeladas) y de nivel 2* (por ejemplo, hortalizas congeladas, panecillos horneados, fideos, carne adobada).

Sí, y a:

- ◯ ≤10% 30P
- ◯ ≤20% 20P
- ◯ ≤30% 10P

* Los productos de **conveniencia** son alimentos precocinados de los que el fabricante ya se ha hecho cargo de determinadas fases de transformación. Los productos de conveniencia se dividen en cinco niveles diferentes, de los cuales los dos primeros entran en el ámbito de consideración y evaluación de GreenSign. * Fase 1: El producto está listo para cocinar. Por lo tanto, ya no es necesario cortarlo o porcionarlo, sino cocinarlo y prepararlo hasta el final (sazonado, empanado, etc.); * Fase 2: El producto puede cocinarse sin más preparación.

6.25

Puntuación máxima: 20

Se utilizan/ofrecen productos integrales (por ejemplo, productos integrales) o variedades antiguas (por ejemplo, acelgas) como parte de los platos ofrecidos.

Sí, y a:

- ◯ 30% a 60%. 10P
- ◯ 60% a 90%. 15P
- ◯ más del 90 20P

6.26

Puntuación máxima: 30

La empresa ha designado y documentado (por ejemplo, organigrama, descripción de funciones) un responsable de compras encargado de aplicar la política de compras.

- ☐ Sí, como función principal 30P

☐ Sí, la función también la desempeña un directivo/experto 10P

6.27 Puntuación máxima: 40

Las compras de otros consumibles (por ejemplo, servilletas, cubiertos, productos de limpieza) se realizan a proveedores situados en un radio de ≤ 100 km del centro.

Sí, y a:

◯ 30% a 60%. 20P

◯ 60% a 90%. 30P

◯ más del 90 40P

6.28 Puntuación máxima: 40

El lavado de diversos artículos (por ejemplo, servilletas, paños, ropa del personal) se realiza en una lavandería regional.

◯ Lavandería interna 40P

◯ 10 km 30P

◯ 20 km 20P

◯ 30 km 10P

☐ La lavandería está certificada como sostenible 10P

6.29 Puntuación máxima: 40

La empresa presta atención a los textiles producidos de forma sostenible (por ejemplo, GOTS (Global Organic Textile Standard), Comercio Justo, Algodón hecho en África) o materias primas sostenibles como algodón orgánico, poliéster reciclado o Lyocell/Tencel) a la hora de comprar/arrendar/alquilar.

☐ Manteles 10P

☐ Cortinas 10P

☐ Vestuario laboral 10P

☐ Servilletas de tela 10P

☐ Utensilios de limpieza 10P

6.30 Puntuación máxima: 20

La explotación presta atención al tipo de materias primas que se procesan en ella a la hora de comprar el material de cocina

- [ ] Ollas y sartenes de hierro fundido 10P
- [ ] Cacerolas de cerámica 10P

10P

10P

10P

6.31 Puntuación máxima: 40

Se adquieren productos sostenibles en varios grupos de productos (por ejemplo, "Ángel Azul", certificación FSC de silvicultura sostenible, neutralidad climática).

Sí, y a:

- ◯ 30% a 60%. 20P
- ◯ 60% a 90%. 30P
- ◯ más del 90 40P

6.32 Puntuación máxima: 20

La empresa toma medidas adicionales para optimizar los procesos de compra, reforzar la cadena de valor sostenible o adquirir productos sostenibles y veganos.

Medida 10P

Medida 10P

Medida 10P

Regionalidad y transporte - Sección 7 de 10.

La regionalidad y el transporte son indicadores clave de la sostenibilidad. La regionalidad contribuye a la identificación de las empresas, al crecimiento cualitativo y a la reducción de los daños medioambientales. La cuestión de la movilidad requiere enfoques con visión de futuro y respetuosos con el medio ambiente en el sector de la restauración.

ODS 3

Salud y bienestar

ODS 9

Industria, innovación e infraestructuras

ODS 11

Ciudades y comunidades sostenibles

ODS 13

Acción por el clima

7.1 Puntuación máxima: 10

El establecimiento declara e informa sobre el origen de los productos que figuran en la lista de menús/bebidas

☐ Sí 10P

7.2 Puntuación máxima: 20

Los clientes pueden adquirir en el establecimiento productos regionales/de producción propia (reconocibles) no incluidos en el menú.

Producto 5P

Producto 5P

Producto 5P

Producto 5P

Producto 5P

7.3 Puntuación máxima: 10

Los empleados conocen el origen y la calidad de los productos y proveedores de la región

☐ Sí 10P

7.4 Puntuación máxima: 30

Al menos la mitad de los empleados de la explotación viven en un radio máximo de 30 km de la explotación

◯ 10 km 30P

◯ 20 km 20P

◯ 30 km 10P

7.5 Puntuación máxima: 40

Información sobre la movilidad de los empleados de la empresa

- [ ] Al menos el 40% de los empleados acuden al trabajo a pie o en bicicleta 20P
- [ ] Al menos el 40% de los empleados acuden al trabajo en transporte público o compartiendo coche 20P

7.6 Puntuación máxima: 50

La granja se centra en la accesibilidad y el acceso para personas con y sin discapacidad

- [ ] Acceso a todas las zonas operativas accesibles al público (por ejemplo, rampa, ascensor, anchura de la puerta). 20P
- [ ] La accesibilidad ha sido certificada o confirmada por los grupos de usuarios o expertos pertinentes. 15P
- [ ] Información clara y precisa accesible a todos en todo momento (sitio web, in situ y redes sociales cuando proceda). 10P
- [ ] Plazas de aparcamiento 5P

7.7 Puntuación máxima: 30

La explotación utiliza los siguientes tipos de transporte para entregar los alimentos

- [ ] Medios de transporte no motorizados 30P
- [ ] Medios de transporte impulsados por hidrógeno 25P
- [ ] Medios de transporte eléctricos 20P
- [ ] Transporte híbrido 15P

7.8 Puntuación máxima: 20

La empresa utiliza los siguientes envases para la entrega de alimentos

- [ ] Envases reutilizables 20P
- [ ] Envases reciclables 15P
- [ ] Envases compostables 10P

7.9 Puntuación máxima: 10

Durante el reparto, la empresa tiene en cuenta aspectos ecológicos y económicos en la planificación de las rutas.

- [ ] Sí 10P

7.10 Puntuación máxima: 20

El establecimiento ofrece a sus clientes las siguientes opciones para recoger comida de forma independiente

- [ ] Los huéspedes podrán utilizar los recipientes que hayan traído consigo y serán informados de ello con antelación. 10P
- [ ] Los huéspedes pueden alquilar o comprar contenedores reutilizables in situ 10P
- [ ] De este modo, se comunica activamente que se evitan los residuos de envases. 10P

Gestión de la calidad y desarrollo sostenible - Sección 8 de 10.

La garantía de calidad es un proceso fundamental de sostenibilidad y una parte esencial de cada operación. Su desarrollo significa asegurar el futuro mediante la mejora continua de los procesos, una documentación transparente y la optimización de la satisfacción de todas las partes interesadas.

ODS 3

Salud y bienestar

ODS 8

Trabajo decente y crecimiento económico

ODS 17

Asociaciones para alcanzar los objetivos

8.1 Puntuación máxima: 50

La gestión de la calidad se implanta en la empresa

- [ ] Los procesos empresariales (por ejemplo, instrucciones de trabajo) y la estructura organizativa de la empresa están documentados en un manual de calidad/sostenibilidad. 10P
- [ ] Certificación de calidad según la norma ISO 14001 30P
- [ ] Certificación de calidad según ISO 45001 disponible 20P
- [ ] Certificación de calidad según la norma ISO 9001 20P
- [ ] Certificación ecológica disponible 40P

Existen otras certificaciones (SlowFood, Estrella Michelin Verde, Greentable, etc.). 20P

Existen otras certificaciones (SlowFood, Estrella Michelin Verde, Greentable, etc.). 20P

8.2 Puntuación máxima: 30

La empresa ha nombrado y documentado los siguientes puestos (por ejemplo, organigrama, descripción de funciones, descripción de tareas y actividades)

- [ ] Responsable de compras 10P
- [ ] Responsable de RSE 10P

- [ ] Responsable de seguridad laboral 10P
- [ ] Responsable de higiene 10P
- [ ] Responsable de calidad 10P

8.3 Puntuación máxima: 40

La empresa lleva a cabo una evaluación de proveedores al menos una vez al año según los criterios básicos de calidad, regionalidad y sostenibilidad.

- [ ] Sí, ≥ 50% de los proveedores son regionales 10P
- [ ] Sí, ≥ 50% de los proveedores trabajan según un concepto de sostenibilidad 10P
- [ ] Sí, ≥ 50% de los proveedores tienen certificación sostenible 20P

8.4 Puntuación máxima: 10

La explotación anima a los proveedores a actuar de forma más respetuosa con el medio ambiente y con los recursos

- [ ] Sí 10P

8.5 Puntuación máxima: 10

Los proveedores cumplen las normas de la política de la empresa con normas sociales, medioambientales y éticas de funcionamiento

- [ ] Sí 10P

8.6 Puntuación máxima: 20

La cuestión de la sostenibilidad se considera un proceso de mejora continua

- [ ] La empresa cuenta con un grupo de trabajo para la sostenibilidad, que trabaja activamente en proyectos. 10P
- [ ] Periódicamente se acuerdan objetivos con sus plazos correspondientes. 10P

8.7 Puntuación máxima: 20

Los empleados/nuevos empleados reciben información escrita de la empresa sobre el comportamiento sostenible en los distintos ámbitos de la empresa (por ejemplo, incluida en la carpeta de bienvenida para la contratación, colgada en el muro de información interna, etc.).

- [ ] Sí 20P

8.8 Puntuación máxima: 10

Se garantiza el uso y manejo correctos de los recursos operativos

- [ ] Fichas de datos de seguridad disponibles 5P
- [ ] Se imparte formación sobre los equipos 5P
- [ ] Existen planes de higiene 5P
- [ ] Planes de limpieza disponibles 5P
- [ ] Control preventivo de plagas (medidas químicas, físicas o biológicas para controlar plantas, animales y microorganismos considerados plagas). 5P

Otros: 5P

8.9 Puntuación máxima: 30

Se introduce un sistema de almacenamiento* en la empresa

- [ ] Las existencias se comprueban periódicamente con respecto a las fechas de consumo preferente 20P
- [ ] Tras la entrega de alimentos, los productos que requieren refrigeración se guardan inmediatamente. 10P
- [ ] Se aplica el principio FeFo 10P
- [ ] Hay lugares fijos para guardar alimentos y bebidas 10P
- [ ] Hay almacenes fijos para artículos no alimentarios 10P

* El **sistema de almacenamiento** incluye todos los equipos técnicos e instalaciones de un almacén, así como su organización. Crea un entorno para controlar el flujo de información y garantiza una capacidad de almacenamiento definida.

* **FeFo** (First expired first out) es un principio que garantiza que los productos con la fecha de caducidad más corta se utilicen primero.

8.10 Puntuación máxima: 20

La empresa realiza encuestas periódicas sobre la satisfacción de los clientes

- [ ] El proceso (de reclamaciones) está regulado y documentado 5P
- [ ] Calificación en Google de al menos 4 de 5 estrellas 5P
- [ ] Utilización de una herramienta de valoración (por ejemplo, Resmio.com) 5P

Especifíquelo:

Satisfacción del cliente en porcentaje: 5P

Fidelidad de los clientes en porcentaje (clientes habituales) 5P

- [ ] Los resultados se utilizan para la optimización interempresarial 5P

8.11

La empresa realiza encuestas periódicas sobre el nivel de satisfacción de los empleados

Puntuación máxima: 20

- [ ] El proceso (de reclamaciones) está regulado y documentado — 10P

Especifique

Satisfacción de los empleados en porcentaje: — 5P

Antigüedad media en años — 5P

8.12

Los empleados pueden presentar sugerencias para mejorar la empresa

Puntuación máxima: 10

- [ ] Sí, el proceso está regulado y documentado — 5P
- [ ] Para ello existe un sistema de incentivos (monetarios/materiales/inmateriales) — 5P

8.13

Un balance de CO_2 identifica las emisiones de gases de efecto invernadero de toda la operación.

Puntuación máxima: 60

Sí, nombre del proveedor: — 30P

Emisiones de CO₂ en toneladas anuales: — 30P

8.14

La explotación lleva a cabo la compensación de emisiones de CO2 para las siguientes áreas/productos

Puntuación máxima: 50

- [ ] La explotación es climáticamente neutra — 50P

Nombre del proveedor de compensación:

- [ ] Llegada de los invitados — 10P
- [ ] El alojamiento web funciona con electricidad 100% verde — 10P

Otros — 10P

8.15 Puntuación máxima: 20

Las actividades de la explotación no ponen en peligro el suministro de necesidades básicas como alimentos, agua, electricidad, atención sanitaria y saneamiento a las comunidades vecinas.

- [ ] Sí 20P

8.16 Puntuación máxima: 40

El establecimiento cuenta con un equipamiento sostenible y respetuoso con la salud (por ejemplo, el mobiliario y/o el equipamiento están fabricados predominantemente con materiales de producción sostenible, orgánicos o de madera maciza).

- [ ] Todos los materiales de construcción, mobiliario y equipamiento son respetuosos con el medio ambiente, reciclados o reciclables. 10P
- [ ] Para renovaciones o nuevas construcciones, se prefieren métodos y materiales de construcción sostenibles, a ser posible con certificación asociada. 10P
- [ ] En la granja se utilizan materiales naturales para la decoración 10P
- [ ] En la medida de lo posible, se utilizan materiales, prácticas y técnicas artesanales locales. 10P
- [ ] El arte y la artesanía locales se integran en el diseño y el mobiliario 10P

Responsabilidad social - Sección 9 de 10.

El compromiso social es uno de los pilares del desarrollo sostenible. Representa un sentido de la responsabilidad hacia los empleados, los clientes, los proveedores y la sociedad. Por consiguiente, la inclusión de la responsabilidad social es fundamental para la viabilidad futura de una empresa.

ODS 1
No a la pobreza
ODS 3
Salud y bienestar
ODS 4
Educación de calidad
ODS 5
Igualdad entre hombres y mujeres
ODS 8
Trabajo decente y crecimiento económico
ODS 10
Reducir las desigualdades

9.1 Puntuación máxima: 20

La empresa garantiza un trato justo con todas las partes interesadas (personal, socios proveedores, clientes, etc.).

☐ Sí 20P

9.2 Puntuación máxima: 40

La empresa apoya iniciativas o proyectos en el sentido del desarrollo sostenible o la promoción de la comunidad local.

☐ Sí 25P

Especifíquelo:

Apoyo a proyectos en EUR/año 5P

Apoyo al proyecto en días/año 5P

Apoyo material a los proyectos 5P

9.3 Puntuación máxima: 30

La empresa forma a

☐ Becario 20P

☐ Becarios 5P

☐ Estudiantes que trabajan 5P

9.4 Puntuación máxima: 50

La empresa promueve un trabajo adecuado

☐ Existe un concepto de acogida para los nuevos empleados 10P

☐ Los niveles salariales se controlan y se ajustan periódicamente a los niveles de salario digno del país de empleo. 10P

☐ Los contratos de trabajo apoyan el seguro de enfermedad y la protección social 10P

☐ Los empleados cobran en función de su cualificación 10P

☐ Existe un concepto de distribución equitativa de las propinas 10P

☐ Las tareas de todos los empleados están claramente definidas y documentadas 10P

9.5

La empresa también intenta dar a los residentes locales oportunidades de acceso profesional a su negocio.

Puntuación máxima: 30

- [ ] Sí, la empresa prefiere el mercado regional a la hora de buscar empleados 15P
- [ ] Se ofrecen cursos de formación que aumentan las oportunidades de acceso para quienes cambian de carrera. 15P

9.6

Los empleados reciben formación periódica

Puntuación máxima: 40

- [ ] Formación interna/formación continua 10P
- [ ] Formación externa/formación continua para al menos el 20% de los empleados al año 10P
- [ ] Formación al menos dos veces al año centrada en la sostenibilidad 10P
- [ ] El material de formación y orientación del personal está disponible en varios formatos e idiomas. 10P

9.7

En estas formaciones se abordan los siguientes temas de sostenibilidad

Puntuación máxima: 30

- [ ] Prácticas medioambientales 5P
- [ ] Prácticas sociales y culturales 5P
- [ ] Cuestiones económicas y cualitativas 5P
- [ ] Derechos humanos 5P
- [ ] Prácticas de salud y seguridad 5P
- [ ] Cocina vegana 5P

Otros 5P

9.8

Se establecen ofertas para la gestión de la salud laboral en la empresa

Puntuación máxima: 40

- [ ] Evaluación de los riesgos físicos y psíquicos de los lugares de trabajo 15P
- [ ] Ofertas de deporte/relajación/nutrición para los empleados 5P
- [ ] Médico de empresa disponible 5P

☐ Suministro diario de fruta y verdura 5P

☐ Lugar de trabajo diseñado de forma óptima (siempre que sea posible) para reducir el estrés (por ejemplo, iluminación, ergonomía). 5P

Otros 5P

9.9 Puntuación máxima: 10

La explotación recoge periódicamente datos sobre la estructura del empleo

Especifique

Número de empleados (equivalentes a tiempo completo) 3P

Número de alumnos 3P

Número de puestos directivos 3P

Número de mujeres en puestos directivos 3P

Número de profesionales 3P

Número de agentes temporales/estacionales 3P

Número de empleados locales 3P

9.10 Puntuación máxima: 60

La empresa es inclusiva*.

☐ Sí 60P

*** Empresa de inclusión** es una empresa jurídica y económicamente independiente que emplea al menos a un 30% de personas con discapacidad grave en el sentido del artículo 215 del Libro Noveno del Código Social (SGB IX).

9.11 Puntuación máxima: 60

La dirección defiende los principios de igualdad de oportunidades y diversidad (gestión de la diversidad*)

☐ Sí 30P

- [ ] La empresa tiene en cuenta a los grupos con riesgo de discriminación en la estructura de personal y en el proceso de contratación. 20P
- [ ] Las promociones internas incluyen estos grupos 10P

* La **gestión de la diversidad** significa el reconocimiento y la valoración que merecen todas las personas por igual, independientemente de su origen social y étnico, género, afiliación religiosa, orientación sexual, visión del mundo o características mentales y físicas. Dentro de una empresa, esto significa renunciar a las barreras sociales, promover la igualdad de trato, abolir la discriminación y aprovechar la diversidad en términos personales y sociales.

9.12

Puntuación máxima: 30

La empresa tiene una política contra la explotación y el acoso comercial, sexual o de otro tipo.

- [ ] Esta política está documentada y es seguida por la explotación 20P
- [ ] La Directiva se aplica a niños, jóvenes, mujeres, minorías y otros grupos vulnerables 10P

9.13

Puntuación máxima: 60

La empresa ofrece a sus empleados las siguientes prestaciones

- [ ] Normativa sobre las horas extraordinarias (por ejemplo, tiempo libre compensatorio, remuneración) 5P
- [ ] remuneración por encima de la escala salarial 5P
- [ ] Participar en la programación de las tareas 5P
- [ ] Prestaciones sociales voluntarias (por ejemplo, subsidio VWL) 5P
- [ ] Pago de la paga extra de Navidad y/o vacaciones 5P
- [ ] Billete de trabajo para el transporte público 5P
- [ ] Horario de trabajo favorable a la familia 5P
- [ ] Ofrecer trabajo a tiempo parcial 5P
- [ ] entrevista de evaluación documentada 5P
- [ ] atractivos salones sociales 5P
- [ ] Planificación de las vacaciones (≥ 3 semanas) 5P
- [ ] Tarifas/descuentos Family & Friends para empleados 5P
- [ ] Traslado de puesto, por ejemplo, dentro de un grupo de empresas 5P
- [ ] Programa de apoyo a los aprendices 5P
- [ ] Concesión de permisos de formación (por ejemplo, 5 días al año) 5P

- [ ] Subvención/absorción de costes para formación continua 5P
- [ ] Academia propia (de formación continua) 5P
- [ ] Cooperación con proveedores de formación continua 5P
- [ ] Programas de desarrollo profesional 5P
- [ ] Incentivos materiales por cumplimiento de objetivos 5P
- [ ] Equipamiento como teléfonos móviles para los jefes de departamento 5P
- [ ] Restauración del personal 5P
- [ ] platos veganos o ecológicos 5P
- [ ] Jardín de infancia/KITA propio o ayuda económica para ello 5P
- [ ] Salida de empresa/fiesta de empresa 5P
- [ ] Reunión de personal 5P
- [ ] Mentor personal para la iniciación 5P

Otros 5P

9.14 Puntuación máxima: 20

El establecimiento ofrece a sus clientes las siguientes alternativas saludables en el menú

- [ ] Alternativa con azúcar reducido 3P
- [ ] Alternativa baja en calorías 3P
- [ ] alternativa reducida en grasas 3P
- [ ] Alternativa baja en sal 3P
- [ ] alternativa sin gluten 3P
- [ ] alternativa sin lactosa 3P

Otros 3P

Otros 3P

Otros 3P

Responsabilidad económica - Sección 10 de 10.

La estabilidad económica de las empresas es un pilar fundamental y garantiza el crecimiento cualitativo y cuantitativo. La recopilación, evaluación y gestión de datos financieros y económicos son esenciales y representan un sentido de la responsabilidad para satisfacer las demandas externas y las expectativas de invitados, inversores o medios de comunicación.

ODS 8

Trabajo decente y crecimiento económico

ODS 9

Industria, innovación e infraestructuras

ODS 11

Ciudades y comunidades sostenibles

ODS 17

Asociaciones para alcanzar los objetivos

10.1 Puntuación máxima: 40

La explotación recopila periódicamente datos económicos y financieros

- [ ] Estructura del volumen de negocios 10P
- [ ] Ratio de coste de ventas* 10P
- [ ] Facturación por empleado 5P
- [ ] Facturación por empleado del servicio 5P

Porcentaje medio de ocupación 5P

Facturación media por visita en EUR 5P

- [ ] Rotación de personal 5P
- [ ] Ratio de gastos de personal* 5P
- [ ] Tasa de enfermedad* 5P
- [ ] Ratio de inversión* 5P

* **La estructura** del volumen de negocio describe la división y, en consecuencia, la presentación del volumen de negocio según las distintas áreas de la empresa. En gastronomía, las áreas suelen separarse de la siguiente manera: Desayuno, comida, cena, entrega a domicilio.

* **Ratio de coste de ventas** ((coste de ventas / ingresos por ventas)*100)

* **Rotación de** personal (bajas de personal/número medio de empleados)

* **Ratio de gastos de personal** ((gastos de personal/producción total)*100)

* **Tasa de enfermedad** ((absentismo/tiempo de trabajo objetivo)*100)

* **ratio de inversión** ((inversiones/activo fijo)*100)

10.2 Puntuación máxima: 20

La cuota de capital/propiedad de los bienes en explotación en la región es superior al 50

- [ ] Sí 20P

10.3 Puntuación máxima: 40

La explotación tiene un plan de inversión a largo plazo

- [ ] Sí 20P
- [ ] Los aspectos ecológicos se tienen en cuenta en el plan de inversión 20P

10.4 Puntuación máxima: 10

Se informa regularmente a los empleados sobre las cifras clave (por ejemplo, en las reuniones).

- [ ] Sí 10P

10.5 Puntuación máxima: 40

La empresa cuenta con un sistema de gestión de riesgos* en relación con los riesgos empresariales medioambientales, sociales y económicos

- [ ] Sí 40P

* La **gestión de riesgos** incluye todas las medidas para la identificación sistemática, el análisis, la evaluación, la minimización y el control de los riesgos a lo largo de la cadena de valor en el restaurante (por ejemplo, la existencia de un concepto de emergencia en caso de fallo de los sistemas de refrigeración).

10.6 Puntuación máxima: 60

En los últimos 3 años, el negocio ha experimentado un crecimiento continuo

- [ ] Facturación 5P
- [ ] Rendimiento 5P
- [ ] Inversiones 5P
- [ ] Utilización de la capacidad 5P

- [ ] Número de empleados 5P
- [ ] Número de aprendizajes 5P
- [ ] Satisfacción del cliente 5P
- [ ] Satisfacción de los empleados 5P
- [ ] Formación del personal 5P
- [ ] Grado de innovación 5P
- [ ] redes cualitativas 5P
- [ ] compromiso social 5P
- [ ] proveedores regionales 5P
- [ ] productos de comercio justo 5P
- [ ] productos neutros para el clima 5P
- [ ] productos vegetales 5P
- [ ] Otros productos certificados 5P
- [ ] Indicadores medioambientales 5P