Autoevaluación

Gestión y comunicación - Sección 1 de 10.

1.1 Puntuación máxima: 30

La empresa ha elaborado una declaración de principios (política empresarial) para una gestión empresarial sostenible y responsable.

- [ ] Sí 30P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

1.2 Puntuación máxima: 30

La declaración de principios (política empresarial) hace referencia, como mínimo, al 50 % de los siguientes criterios que definen una actuación responsable

- [ ] Derechos humanos 3P
- [ ] Normas y condiciones laborales 3P
- [ ] Protección del medio ambiente 3P
- [ ] Compras respetuosas con el medio ambiente y sostenibles en todos los ámbitos 3P
- [ ] Sistema de gestión de riesgos y crisis 3P
- [ ] Compromiso social 3P
- [ ] Aspectos socioculturales de la cadena de valor del turismo 3P
- [ ] Rentabilidad/Compromiso con la mejora continua 3P
- [ ] Gestión de la calidad 3P
- [ ] Medidas para garantizar un entorno de trabajo saludable y seguro 3P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

1.3 Puntuación máxima: 10

La declaración de principios (política empresarial) está publicada en la página web y es accesible para todas las personas interesadas.

- [ ] Sí 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

1.4 Puntuación máxima: 40

La empresa ha designado a un responsable de sostenibilidad, medio ambiente y RSE, y lo ha documentado.

- [ ] Sí 25P
- ◯ Como función principal 15P

◯ La función la desempeña un directivo o un especialista 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

1.5 Puntuación máxima: 20

El responsable de RSE* y calidad de la empresa supervisa y pone en marcha procesos y medidas de mejora en el ámbito de la sostenibilidad, e informa al respecto periódicamente en las reuniones.

☐ Sí 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

1.6 Puntuación máxima: 40

La empresa cuenta con un programa de sostenibilidad que incluye objetivos definidos, con áreas de actuación priorizadas, metas correspondientes, medidas y responsabilidades.

◯ Sí 25P

◯ Sí, para el centro o la entidad, o bien para el grupo de centros o la entidad responsable 25P

☐ Se lleva a cabo una revisión anual y, en su caso, un ajuste del programa de sostenibilidad. 15P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

1.7 Puntuación máxima: 10

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

☐ Sí, durante el desarrollo 5P

☐ Sí, en la puesta en práctica 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

1.8 Puntuación máxima: 20

La empresa informa a las partes interesadas a través de su página web sobre sus actividades de sostenibilidad; opcionalmente, también puede hacerlo mediante una opción de menú específica.

☐ Sí 10P

☐ En la página web oficial de la empresa hay una sección dedicada específicamente a las actividades de sostenibilidad. 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

1.9 Puntuación máxima: 30

La empresa elabora un informe de sostenibilidad, medioambiental o de RSE.

◯ Sí 30P

☐ Se ha implantado en la empresa una identidad visual corporativa uniforme. 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

1.10 Puntuación máxima: 10

Se ha implantado en la empresa una identidad visual corporativa uniforme.

- [ ] Sí — 5P
- [ ] La sostenibilidad se hace patente a través de colaboraciones sostenibles — 5P

Justificante(s):

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

1.11 Puntuación máxima: 10

El material publicitario y la comunicación de marketing son precisos y transparentes en lo que respecta a la sostenibilidad.

- [ ] Las imágenes del material publicitario se corresponden con las actividades que se ofrecen realmente. — 5P
- [ ] La publicidad sobre experiencias en la naturaleza o eventos culturales es veraz — 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

1.12 Puntuación máxima: 30

La empresa integra a sus principales partes interesadas en el ámbito operativo en su estrategia de sostenibilidad y ha adoptado las medidas correspondientes.

Empleados

	5P
	5P
	5P

Invitados

	5P
	5P
	5P

Socios/Proveedores

	5P
	5P
	5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

Medio ambiente: Energía – Sección 2 de 10.

2.1 Puntuación máxima: 30

La empresa recopila y controla de forma periódica y sistemática el consumo de energía, siempre que dicha energía sea suministrada por la propia empresa (y no se facture a tanto alzado por parte del propietario del edificio).

- [ ] Sí — 5P
- ◯ Mensual — 10P
- ◯ Anualmente — 5P

Indique (consumo anual en kWh)

Electricidad total		5P

Expresar el consumo de electricidad en unidades de referencia significativas, como el consumo por comensal, por mesa ocupada, por metro cuadrado, etc. 5P

Calefacción total 5P

Calcular los gastos de calefacción en función de parámetros de referencia adecuados, como el consumo eléctrico por comensal, por mesa ocupada, por metro cuadrado, etc. 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.2 Puntuación máxima: 30

La empresa registra y evalúa a sus proveedores de energía, siempre que la energía sea adquirida por la propia empresa (y no se facture de forma global por parte del propietario del edificio).

- [ ] Sí 20P
- [ ] Los empleados están informados y pueden facilitar información sobre los proveedores de energía cuando se les solicite. 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.3 Puntuación máxima: 20

La empresa se asegura de que, a la hora de adquirir nuevos dispositivos electrónicos, se opte por alternativas de bajo consumo energético.

- [ ] Sí 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.4 Puntuación máxima: 60

El edificio es de nueva construcción (no tiene más de cinco años) y se ha construido teniendo en cuenta criterios de eficiencia energética.

- [ ] Sí 10P

Año de fabricación

- [ ] El nuevo edificio se construyó según las normas DGNB, LEED o cualquier otra certificación de edificios reconocida similar. 20P
- [ ] El nuevo edificio se ha construido teniendo en cuenta criterios de sostenibilidad. 30P

Si la respuesta es «no», en los últimos 10 años se ha producido:

- [ ] Una mejora energética de la envolvente del edificio 15P
- [ ] Una rehabilitación energética en el interior 15P
- [ ] El aislamiento del tejado 15P
- [ ] El aislamiento del sótano 15P
- [ ] Un acristalamiento aislante con un valor UV de $\leq 1{,}3$ W/(m²K) 15P
- [ ] Todos los materiales de aislamiento son respetuosos con el medio ambiente y reciclables. 15P

Otros: 15P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.5 Puntuación máxima: 30

La empresa se asegura de que todas las instalaciones eléctricas reciban un mantenimiento y una revisión periódicos.

- [ ] Sí 20P
- [ ] El mantenimiento y la conservación quedan garantizados mediante un registro digital 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.6 Puntuación máxima: 60

La empresa obtiene electricidad de fuentes renovables para mejorar su huella de carbono.

- ◯ con una proporción mínima del 75 % en la combinación energética 30P
- ◯ en la combinación energética al 100 % 60P

Proveedores de electricidad

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.7 Puntuación máxima: 60

La empresa produce energía a partir de fuentes renovables.

- [ ] Planta de cogeneración (BHKW) 30P
- [ ] Energía solar 30P
- [ ] Energía fotovoltaica 30P
- [ ] Energía hidroeléctrica 30P
- [ ] Energía eólica 30P
- [ ] Bioenergía 30P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.8 Puntuación máxima: 60

La empresa utiliza energía térmica procedente de fuentes que preservan los recursos para mejorar su huella de carbono.

- [ ] Planta de cogeneración (BHKW) 30P
- [ ] Intercambiador de calor 30P
- [ ] Instalación de pellets de madera o astillas de madera 30P
- [ ] Biogás 30P
- [ ] Calefacción urbana procedente de la incineración de residuos 30P
- [ ] Recuperación centralizada a partir de aguas residuales 30P
- [ ] Recuperación descentralizada a partir de aguas residuales 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.9 Puntuación máxima: 60

La empresa cuenta con un equipamiento sostenible en todas sus instalaciones.

Instalaciones para el tratamiento de la energía primaria con calefacción y distribución de calor

- [ ] Tuberías aisladas en el repartidor de calefacción 10P

- [ ] Calderas modernas de condensación con recuperación de calor de los gases de combustión y del condensado 10P
- [ ] Varias calderas conectadas en cascada para una adaptación óptima a las fluctuaciones de la demanda 10P
- [ ] Alternativa: calefacción geotérmica con bomba de calor 10P

Tratamiento del aire

- [ ] Sistema de tratamiento de aire con recuperación de calor 10P
- [ ] Instalación de tratamiento de aire con sistemas de compresión 10P

Refrigerante para el aire acondicionado

- [ ] Gestión de la refrigeración para el uso simultáneo como bomba de calor de las tuberías correspondientes y el suministro de agua caliente 10P
- [ ] Aprovechamiento total del calor residual del sistema de aire acondicionado 10P
- [ ] Máquina frigorífica combinada con un acumulador de hielo para compensar las fluctuaciones en la demanda 10P

Generación de electricidad

- [ ] Planta de cogeneración con recuperación de calor y inyección a la red 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.10 Puntuación máxima: 60

Para mejorar aún más la eficiencia energética, se han aplicado las siguientes medidas en la cocina:

Cocina

- [ ] Uso de sistemas de ósmosis para prolongar la vida útil de los aparatos (prevención de los depósitos de cal) 5P
- [ ] Al menos el 80 % de la tecnología de producción tiene una eficiencia energética de clase A o B. 5P
- [ ] Elección de la ubicación de los frigoríficos y congeladores (por ejemplo, no junto a la calefacción ni a la cocina, en estancias bien ventiladas) 5P
- [ ] Los aparatos se encienden justo antes de utilizarlos 5P
- [ ] Parada de los equipos de producción según el proceso de producción 5P
- [ ] Disponibilidad y uso de tapas adecuadas para todas las ollas y sartenes 5P
- [ ] Apagado de los equipos de producción y lavado al finalizar la jornada laboral 5P
- [ ] Se han definido y se respetan las normas para el manejo de los aparatos de mantenimiento del calor (por ejemplo, baños maría, carros térmicos, Thermoporten) (llenado suficiente con agua, horarios y temperaturas definidos para el precalentamiento y el mantenimiento del calor, carga completa, cobertura total con tapas). 5P

Aparatos de cocción

- [ ] Los aparatos se encienden justo antes de utilizarlos 5P
- [ ] Los aparatos de cocina funcionan a plena capacidad cuando se utilizan 5P
- [ ] Limpieza y eliminación del polvo periódicas de los aparatos de cocción 5P
- [ ] Revisión periódica de las juntas de los aparatos de cocción 5P

Zona de lavado

- [ ] Al menos el 80 % de los lavavajillas tiene una eficiencia energética de clase A o B. 5P
- [ ] La técnica de lavado se adapta al volumen de lavado 5P
- [ ] Poner en marcha el sistema de lavado con la antelación adecuada antes del proceso de lavado 5P
- [ ] No utilices el lavavajillas hasta que esté completamente lleno 5P
- [ ] Apagado del sistema de lavado al finalizar la jornada 5P
- [ ] Enjuagar previamente solo con agua fría 5P
- [ ] Los horarios de lavado están fijados y se respetan 5P
- [ ] La vajilla se agrupa y se lava ya clasificada 5P
- [ ] Para el lavado de la vajilla de producción se dispone de un lavavajillas para ollas. 5P
- [ ] Descalcificación periódica del lavavajillas (o lavavajillas) 5P
- [ ] El calor residual se aprovecha de forma activa 5P

Gestión de existencias

- [ ] Al menos el 80 % de los equipos de refrigeración y congelación tienen una eficiencia energética de clase A o B. 5P
- [ ] Tamaño y volumen adecuados de los aparatos de refrigeración y congelación y de las cámaras frigoríficas 5P
- [ ] Se han instalado medidas para evitar la pérdida de calor al abrir la puerta (burletes o juntas de goma) 5P
- [ ] Ajuste de la temperatura de refrigeración adecuada (por ejemplo, temperatura del congelador: -18 grados; temperatura del frigorífico: 2-7 grados) 5P
- [ ] Los frigoríficos y los congeladores no deben colocarse junto a la calefacción o la cocina, sino en estancias bien ventiladas 5P
- [ ] Los aparatos de refrigeración y congelación, así como las cámaras frigoríficas, se descongelan periódicamente 5P
- [ ] Las aletas de refrigeración de los frigoríficos, los congeladores y los grupos frigoríficos se limpian y se desempolvan periódicamente. 5P
- [ ] Los aparatos de refrigeración y congelación, así como las cámaras frigoríficas, se llenan de forma adecuada 5P
- [ ] Se desconectan los aparatos de refrigeración y congelación, así como los almacenes frigoríficos, que no sean necesarios. 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.11 Puntuación máxima: 60

Para mejorar aún más la eficiencia energética, se han aplicado las siguientes medidas en los ámbitos que se indican a continuación:

Evaluación energética/Gestión energética

- [ ] Se ha realizado una evaluación energética con un asesor especializado (se han determinado las necesidades y el consumo de energía, se han descrito y analizado los puntos débiles y se han presentado propuestas de medidas de ahorro) 10P
- [ ] Se ha implantado un sistema de gestión energética conforme a la norma ISO 50001 (o, alternativamente, EMAS) 10P
- [ ] Se ha nombrado a un responsable de energía en la empresa 10P

Varios

- [ ] Uso de rollos de toallas de tela recambiables en las zonas comunes 10P
- [ ] Uso de papel reciclado para secarse las manos en los aseos públicos y en las zonas reservadas al personal 10P
- [ ] Apagar los ordenadores, las pantallas y las impresoras al terminar la jornada laboral (por ejemplo, en las oficinas administrativas) 10P
- [ ] Información para sensibilizar a los empleados sobre la eficiencia energética en la cocina 10P
- [ ] Uso de sistemas de sombreado (por ejemplo, cortinas, persianas) 10P
- [ ] Información para sensibilizar a los huéspedes sobre el tema de la eficiencia energética) 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.12 Puntuación máxima: 30

La empresa apuesta por un sistema de iluminación energéticamente eficiente

- [ ] Temporizadores y/o detectores de movimiento en el exterior 15P
- [ ] Temporizadores y/o detectores de movimiento para interiores 15P
- [ ] Aprovechamiento de la luz natural en la planificación de espacios 10P

Varios 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.13 Puntuación máxima: 20

El establecimiento ofrece cada día un plato «respetuoso con el clima*»

- [ ] Sí 10P
- [ ] Este plato respetuoso con el clima está claramente identificado como tal 5P

☐ Se promociona explícitamente este plato respetuoso con el clima 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

2.14 Puntuación máxima: 20

La empresa adopta (nuevas) medidas para reducir de forma continua el consumo de energía y preservar los recursos energéticos.

Medida		10P
Medida		10P
Medida		10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

Medio ambiente: Agua – Sección 3 de 10.

3.1 Puntuación máxima: 30

La empresa registra de forma periódica y sistemática el consumo de agua por tipo, siempre que el agua se adquiera a través de la empresa (y no se facture a tanto alzado por parte del propietario del edificio). Opcionalmente, esto se lleva a cabo mediante una herramienta de monitorización digital.

☐ Sí 5P

◯ Mensual 10P

◯ Anualmente 5P

Indique lo siguiente:

Consumo total de agua		5P
Expresar el consumo de agua en términos de referencia significativos, como el consumo de agua por comensal, por mesa ocupada, por metro cuadrado, etc.		5P

☐ Nota: la empresa utiliza una herramienta de monitorización digital para ello. 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

3.2 Puntuación máxima: 30

La empresa se asegura de que las instalaciones y los sistemas de agua se sometan a un mantenimiento y una revisión periódicos

☐ Sí 30P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

3.3 Puntuación máxima: 60

En la empresa se han puesto en práctica las siguientes medidas para ahorrar agua y preservar los recursos hídricos

☐ Grifos (máx. 8 litros/min.) 10P

☐ Caudal limitado de la descarga del inodoro/urinario mediante la función de descarga intermitente o el botón de ahorro (máx. 5 litros/minuto) 10P

- [ ] Uso de grifería con tecnología de sensores en espacios públicos 10P
- [ ] Se dispone de un sistema central de descalcificación 10P
- [ ] Uso seguro del agua gris o pluvial sin que ello suponga un riesgo para la población ni para el medio ambiente 10P
- [ ] Las aguas residuales generadas por el funcionamiento de la empresa se eliminan en sistemas de tratamiento homologados por el ayuntamiento o las autoridades, siempre que estén disponibles. 10P
- [ ] Si no se dispone de un sistema adecuado de tratamiento de aguas residuales en el lugar, se utilizará un sistema alternativo que no tenga repercusiones negativas para la población local ni para el medio ambiente y que cumpla con los requisitos de calidad de las aguas residuales. 10P
- [ ] Los separadores de almidón y grasa están instalados y en buen estado de funcionamiento 10P
- [ ] Los alimentos no se descongelan ni se enfrían bajo el grifo 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

3.4 Puntuación máxima: 60

Se han aplicado otras medidas en la empresa para ahorrar agua y preservar los recursos hídricos

Limpieza

- [ ] Uso de productos de limpieza y sustancias químicas respetuosos con el medio ambiente 20P

Sensibilización

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

Varios

- [ ] Dispone de su propio sistema de reciclaje de agua 20P
- [ ] Planta depuradora biológica propia 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

3.5 Puntuación máxima: 20

La empresa está adoptando nuevas medidas para reducir de forma continua el consumo de agua y preservar este recurso.

Medida 10P

Medida 10P

Medida 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

Medio ambiente: Residuos - Sección 4 de 10.

4.1 Puntuación máxima: 30

La empresa recopila y controla de forma periódica y sistemática los datos sobre la generación de residuos. Opcionalmente, esto se lleva a cabo mediante una herramienta de seguimiento digital.

- [ ] Sí 10P
- ◯ Mensual 10P
- ◯ Anualmente 5P
- [ ] La empresa utiliza una herramienta de seguimiento digital para ello. 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.2 Puntuación máxima: 30

En la empresa, los residuos se separan por tipos de materiales reciclables.

- [ ] Sí 30P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.3 Puntuación máxima: 30

Los materiales reciclables se reincorporan al ciclo tras su uso.

- [ ] Sí 30P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.4 Puntuación máxima: 30

La empresa aborda el tema del desperdicio alimentario por separado

- [ ] La empresa lleva un registro estadístico de los residuos húmedos 10P
- [ ] La empresa mantiene un índice de residuos alimentarios y de comida* (%) 10P
- [ ] Se analizan las causas y se definen y aplican medidas para reducir la tasa de desperdicio de alimentos y de comida* 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.5 Puntuación máxima: 60

La empresa aplica normas a los proveedores y en el departamento de compras para reducir o evitar la generación de residuos.

Proveedores

- [ ] El proveedor utiliza sistemas de valor añadido 10P
- [ ] El proveedor recoge los envases 10P

Compras

- [ ] Compras adaptadas a las necesidades 10P
- [ ] Uso de sistemas de dosificación para jabón, productos de limpieza y desinfectantes 10P
- [ ] Evitar los productos envasados en porciones que no sean reciclables 10P
- [ ] Los productos en porciones cuentan con certificación de sostenibilidad 10P
- [ ] Compra principalmente de envases a granel o de gran tamaño 10P

Porcentaje de los productos en porciones respecto al total de las compras de mercancías

- ◯ menos del 10 % 15P
- ◯ menos del 15 % 10P
- ◯ menos del 20 % 5P

Sensibilización

- [ ] Información para sensibilizar a los huéspedes sobre la prevención y la reducción de residuos 10P
- [ ] Información para sensibilizar a los empleados sobre la prevención y la reducción de residuos 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.6 Puntuación máxima: 20

Para evitar los residuos de envases, se ofrecen comidas «cero residuos».

- [ ] Sí 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.7 Puntuación máxima: 60

En la empresa, el principio «Cradle to Cradle»* se aplica de la siguiente manera:

- [ ] Al menos el 10 % del volumen monetario de compras de la empresa corresponde a productos de la categoría «Mobiliario, equipamiento y aparatos» que cuentan con el certificado C2CPII (Cradle to Cradle Products Innovation Institute). 20P
- [ ] Los aparatos técnicos se devuelven al fabricante tras su uso. 20P
- [ ] Disponemos de nuestro propio montón de compost 20P
- [ ] Los materiales reciclables se recogen y se reincorporan al ciclo de reciclaje. 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.8 Puntuación máxima: 40

En la empresa se aplica el principio «de la raíz al tallo»* o «de la nariz a la cola»* a los siguientes alimentos:

Alimentación		10P
Alimentación		10P
Alimentación		10P
Alimentación		10P
Alimentación		10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.9 Puntuación máxima: 40

La empresa adopta medidas para evitar el desperdicio de alimentos

- [ ] En la cadena de proceso alimentaria (por ejemplo, compra óptima, almacenamiento, respeto de la fecha de caducidad) 5P
- [ ] Llevar un «registro de corredores y vagabundos»* 5P
- [ ] Tener en cuenta los deseos y las preferencias de los comensales a la hora de planificar los menús 5P
- [ ] Cálculo previo y posterior del menú y de los volúmenes de producción 5P
- [ ] Comprobación periódica de las fechas de caducidad 5P
- [ ] Uso preferente de alimentos y bebidas con un plazo de consumo recomendado (MHD) corto en la elaboración de comidas 5P
- [ ] Se dispone de recetas para todos los platos y componentes 5P
- [ ] Se han establecido raciones adecuadas a las necesidades para todos los platos y componentes. 5P
- [ ] Elaboración de comidas adaptadas a las necesidades 5P
- [ ] Aprovechamiento de los excedentes de producción en la oferta gastronómica actual 5P
- [ ] Servicio de comida mediante el servicio de platos, según las necesidades o el pedido 5P
- [ ] En el sistema de bufé, el suministro y el racionamiento se realizan de forma específica y adaptada a las necesidades por parte de personal cualificado. 5P
- [ ] En las empresas de restauración colectiva se lleva a cabo de forma periódica y sistemática un registro de las preferencias de menú. 5P
- [ ] En los servicios de restauración a gran escala, en cada zona de reparto se dispone de planes de raciones y de los dispositivos de reparto adecuados. 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.10 Puntuación máxima: 20

El establecimiento ofrece de forma activa la posibilidad de llevarse a casa la comida que sobra

- [ ] Sí 10P
- [ ] Se dispone de contenedores de transporte reutilizables 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.11 Puntuación máxima: 20

La empresa fomenta las alianzas y la colaboración para evitar o aprovechar los residuos alimentarios y de comida.

- [ ] Sí 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.12 Puntuación máxima: 40

El establecimiento utiliza envases y/o opciones sostenibles para la entrega de comida y/o cuando los clientes vienen a recogerla por su cuenta.

- [ ] Envases reutilizables 20P
- [ ] Envases reciclables 10P
- [ ] Envases compostables 10P
- [ ] Se difunde activamente la importancia de evitar los residuos de envases de esta manera 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.13 Puntuación máxima: 20

En el restaurante, las cartas están hechas de los siguientes materiales:

- [ ] Papel reciclado 10P
- [ ] Los menús del día o los platos del día se anuncian en una pizarra. 10P
- [ ] Exclusivamente digital 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.14 Puntuación máxima: 30

La empresa utiliza productos de papel reciclado procedente de la gestión forestal sostenible en las siguientes áreas

- [ ] Toda la empresa 30P
- [ ] Menús y carteles 10P
- [ ] Aseos 10P
- [ ] Cocina 10P
- [ ] Oficina 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.15 Puntuación máxima: 50

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

- [ ] La empresa apuesta por procesos sin papel en todas sus operaciones 50P
- [ ] Se dispone de un programa informático para la gestión de comidas y se utiliza de forma exhaustiva 10P
- [ ] Las compras se realizan exclusivamente de forma digital. 10P
- [ ] Se insta a los proveedores a que envíen sus ofertas promocionales exclusivamente por Internet. 5P
- [ ] Las ofertas se envían por Internet 5P
- [ ] Las confirmaciones de reserva se envían por Internet. 5P
- [ ] Las facturas se envían por Internet 5P
- [ ] Se lleva a cabo un archivo electrónico de los expedientes 5P
- [ ] Todos los empleados tienen acceso a la información digital que les concierne. 5P
- [ ] Los materiales impresos (por ejemplo, las cartas de menú) están disponibles en línea. 5P
- [ ] Se insta a los empleados a imprimir lo menos posible 5P
- [ ] Se ha configurado una firma de correo electrónico con, por ejemplo, «Thinking before printing» 5P
- [ ] A nivel interno, se da preferencia al papel de borrador y al papel reciclado 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.16 Puntuación máxima: 40

Cuando sea necesario utilizar sustancias que contengan sustancias nocivas (pesticidas, productos químicos), se documenta su manipulación y se almacenan por separado.

- [ ] Se ha realizado un inventario de sustancias contaminantes 10P
- [ ] Los productos químicos que no se pueden evitar se almacenan y manipulan adecuadamente 10P
- [ ] Se utilizan productos que contienen sustancias naturales (vegetales), ecológicas y biodegradables. 10P
- [ ] Un empleado es responsable del uso, la manipulación y la eliminación adecuados de los productos químicos. 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.17 Puntuación máxima: 30

La empresa adopta medidas para minimizar la contaminación acústica, lumínica, por vertidos, por erosión, por sustancias que agotan la capa de ozono, así como la contaminación del aire, del agua y del suelo.

- [ ] La empresa aplica prácticas destinadas a minimizar las molestias por ruido en sus instalaciones. 10P
- [ ] La empresa aplica prácticas destinadas a minimizar la contaminación lumínica en sus instalaciones 10P
- [ ] La empresa aplica prácticas destinadas a minimizar la contaminación provocada por las aguas residuales en sus instalaciones. 10P
- [ ] La empresa aplica prácticas destinadas a minimizar la contaminación por sustancias que agotan la capa de ozono 10P
- [ ] La empresa aplica prácticas destinadas a minimizar la contaminación atmosférica 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

4.18 Puntuación máxima: 20

La empresa está adoptando nuevas medidas para reducir de forma continua la generación de residuos.

Medida		10P
Medida		10P
Medida		10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

Diversidad y patrimonio cultural - Sección 5 de 10.

5.1 Puntuación máxima: 20

La empresa aplica las siguientes medidas en favor de la biodiversidad en la adquisición de productos y en la oferta gastronómica:

- [ ] Los platos típicos de la región forman parte de la oferta 5P
- [ ] Hay un jardín de hierbas aromáticas o un huerto de frutas para picar propio 5P
- [ ] Uso de las propias hierbas aromáticas en la elaboración de platos 5P
- [ ] La explotación cuenta con su propio huerto de árboles frutales dispersos 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

5.2 Puntuación máxima: 20

La explotación aplica las siguientes medidas para fomentar un entorno favorable a los insectos, en aras de la biodiversidad:

- [ ] Se dispone de colmenas propias y refugios para abejas. 5P
- [ ] Apoyo a un apicultor de la región 5P
- [ ] Creación de franjas de flores alrededor de la explotación 5P
- [ ] Uso de arbustos y árboles autóctonos y locales en el jardín 5P
- [ ] Iluminación exterior respetuosa con los insectos 5P
- [ ] Se da preferencia al control natural de plagas 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

5.3 Puntuación máxima: 20

La empresa ha puesto en práctica las siguientes medidas generales en favor de la biodiversidad

- [ ] Pared con una gran variedad de plantas en una de las zonas (zona de entrada, comedor, etc.), 5P
- [ ] La vegetación de los tejados, en caso de que la haya, favorece la biodiversidad. 5P
- [ ] Apoyo financiero a espacios protegidos o proyectos de conservación de la naturaleza 5P
- [ ] Diseño respetuoso con la naturaleza de algunas zonas del recinto 5P
- [ ] Conservación o restauración de ecosistemas como compensación por la superficie impermeabilizada 5P
- [ ] Las personas interesadas tienen la posibilidad de colaborar económicamente en iniciativas relacionadas con la biodiversidad (por ejemplo, mediante apadrinamientos de abejas o campañas de plantación de árboles). 5P
- [ ] Colaboración con un parque natural o una entidad similar 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

5.4 Puntuación máxima: 20

Se informa a los empleados sobre cómo actuar ante las circunstancias locales, en los espacios públicos y/o en relación con las normas sociales del entorno.

- [ ] Sí 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

5.5 Puntuación máxima: 20

La empresa ayuda a las empresas locales a desarrollar productos y servicios sostenibles basados en la naturaleza, la historia y la cultura de la región.

- [ ] Sí 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

Compras - Sección 6 de 10.

6.1 Puntuación máxima: 100

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

- [ ] Sí 40P
- [ ] La política de compras abarca tanto los consumibles como el mobiliario, la comida y las bebidas. 20P

La política de compras se rige por los siguientes principios

- [ ] Compras con criterios ecológicos 10P
- [ ] Compras de productos de origen vegetal 10P
- [ ] Tener en cuenta a los productores y proveedores regionales (en un radio de ≤ 100 km de la sede) 10P
- [ ] Inclusión de productos de temporada (también de cultivos protegidos, pero sin calefacción) 10P
- [ ] Compra de productos de comercio justo 10P
- [ ] Cumplimiento de la Ley de diligencia debida en la cadena de suministro (LkSG) 10P
- [ ] Compras sin aceite de palma ni de coco. Compras sin productos transgénicos. 10P
- [ ] Compra de grasas, en su mayoría no hidrogenadas 10P
- [ ] Compras sin productos transgénicos 10P
- [ ] Compras orientadas al bienestar animal 10P
- [ ] Prevención de residuos de envases 10P
- [ ] Otros 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.2 Puntuación máxima: 60

Los alimentos se adquieren de cultivos y producciones regionales (en un radio de ≤ 100 km de la sede).

Sí, concretamente a:

- ◯ del 30 % al 60 % 20P
- ◯ Del 60 % al 90 % 40P
- ◯ >90 % 60P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.3 Puntuación máxima: 60

Todos los alimentos que compramos proceden de la agricultura ecológica.

Sí, concretamente a:

- ◯ del 30 % al 60 % 20P
- ◯ Del 60 % al 90 % 40P
- ◯ >90 % 60P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.4 Puntuación máxima: 40

La explotación se abastece de fruta procedente de huertos tradicionales.

Sí, concretamente a:

- ◯ del 30 % al 60 % 10P
- ◯ Del 60 % al 90 % 25P
- ◯ >90 % 40P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.5 Puntuación máxima: 60

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

Agua regional:		20P
Zumos regionales:		20P
Cerveza regional:		20P
Vino regional:		20P
Bebidas espirituosas regionales:		20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.6 Puntuación máxima: 30

El establecimiento ofrece agua del grifo gratuita.

- ☐ Sí 20P
- ☐ Hay dispensadores de agua a disposición de los usuarios 10P
- ☐ Se hace referencia explícita a la oferta 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.7 Puntuación máxima: 60

El establecimiento ofrece platos y bebidas veganos en todas las comidas.

- ☐ Sí 60P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.8 Puntuación máxima: 40

El establecimiento ofrece platos vegetarianos en todas las comidas.

- ☐ Sí 40P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.9 Puntuación máxima: 50

El establecimiento ofrece platos de temporada en todas las comidas.

- ☐ Sí 50P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.10 Puntuación máxima: 60

La empresa compra los siguientes productos con certificación ecológica/biológica

Producto con certificación ecológica/orgánica		10P
Producto con certificación ecológica/orgánica		10P
Producto con certificación ecológica/orgánica		10P
Producto con certificación ecológica/orgánica		10P
Producto con certificación ecológica/orgánica		10P
Producto con certificación ecológica/orgánica		10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.11 Puntuación máxima: 60

La empresa da prioridad a los productos de comercio justo y adquiere los siguientes:

Producto de comercio justo		10P
Producto de comercio justo		10P
Producto de comercio justo		10P
Producto de comercio justo		10P
Producto de comercio justo		10P
Producto de comercio justo		10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.12 Puntuación máxima: 60

La empresa compra los siguientes productos veganos como alternativa a los productos de origen animal

Legumbres (guisantes, alubias, soja, lentejas)		10P
Cereales y pseudocereales (quinoa, mijo, alforfón, amaranto)		10P
Quorn		10P
Bebidas vegetales		10P
Varios		10P
Varios		10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.13 Puntuación máxima: 60

La empresa se abastece de pescado procedente de criaderos ecológicos y de métodos de pesca respetuosos con el medio ambiente.

Sí, concretamente a:

- ◯ del 30 % al 60 % 20P
- ◯ Del 60 % al 90 % 40P
- ◯ >90 % 60P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.14 Puntuación máxima: 60

La empresa se abastece de carne y productos cárnicos procedentes de ganadería ecológica o de cría respetuosa con el bienestar animal.

Sí, concretamente a:

- ◯ del 30 % al 60 % 20P
- ◯ Del 60 % al 90 % 40P
- ◯ >90 % 60P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.15 Puntuación máxima: 60

La empresa se abastece de productos lácteos procedentes de ganadería ecológica o respetuosa con el bienestar animal.

Sí, concretamente a:

- ◯ del 30 % al 60 % 20P
- ◯ Del 60 % al 90 % 40P
- ◯ >90 % 60P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.16 Puntuación máxima: 30

La explotación se abastece de leche de pastoreo

Sí, concretamente a:

- ◯ del 30 % al 60 % 10P
- ◯ Del 60 % al 90 % 20P
- ◯ >90 % 30P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.17 Puntuación máxima: 30

A la hora de adquirir los siguientes productos, la empresa presta atención al contenido en grasa según la norma de la DGE.

	10P
	10P
	10P

10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.18 Puntuación máxima: 60

La empresa solo compra huevos que cumplan los siguientes criterios

- [ ] Con certificación ecológica 40P
- [ ] Gallos hermanos 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.19 Puntuación máxima: 20

La cocina utiliza ingredientes frescos y prescinde de alimentos que contengan potenciadores del sabor, colorantes, conservantes, aditivos artificiales y números E.

Sí, concretamente a:

- ◯ del 30 % al 60 % 10P
- ◯ Del 60 % al 90 % 15P
- ◯ >90 % 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.20 Puntuación máxima: 30

La proporción de comida preparada en el establecimiento no supera el 30 %.

- [ ] Sí 30P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.21 Puntuación máxima: 20

En los platos que se ofrecen se utilizan o se incluyen productos integrales o de grano entero.

Sí, concretamente a:

Grupo de productos «Frutas y verduras» respecto al volumen total del grupo de surtido correspondiente

- ◯ Del 60 % al 90 % 10P
- ◯ más del 90 % 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.22 Puntuación máxima: 20

Se utilizan o se ofrecen variedades antiguas (por ejemplo, acelgas) como ingrediente de los platos que se sirven.

Sí, concretamente a:

Grupo de productos «Fruta y verdura» respecto al volumen total del grupo de surtido correspondiente

- ◯ Del 60 % al 90 % 10P
- ◯ más del 90 % 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.23 Puntuación máxima: 30

La empresa ha designado y documentado (por ejemplo, mediante un organigrama o una descripción del puesto) a un responsable de compras, que se encarga de aplicar la política de compras

- [ ] Sí 10P
- ◯ Como función principal 20P
- ◯ La función la desempeña un directivo o un especialista 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.24 Puntuación máxima: 40

La compra de otros productos de consumo (por ejemplo, servilletas, cubertería, productos de limpieza) se realiza a proveedores situados en un radio de ≤ 100 km de la sede.

Sí, concretamente a:

- ◯ del 30 % al 60 % 20P
- ◯ Del 60 % al 90 % 30P
- ◯ más del 90 % 40P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.25 Puntuación máxima: 40

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

- ◯ Lavandería propia 40P
- ◯ 10 km 30P
- ◯ 20 km 20P
- ◯ 30 km 10P
- [ ] La lavandería cuenta con certificación de sostenibilidad 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.26 Puntuación máxima: 40

La empresa se asegura de que los textiles que adquiere, alquila o toma en leasing se hayan fabricado de forma sostenible.

- [ ] Manteles 10P
- [ ] Cortinas 10P
- [ ] Ropa de trabajo 10P
- [ ] Servilletas de tela 10P
- [ ] Utensilios de limpieza 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.27 Puntuación máxima: 20

A la hora de adquirir materiales de cocina, la empresa presta atención al tipo de materias primas utilizadas en su fabricación.

Producto 10P

Producto		10P
Producto		10P
Producto		10P
Producto		10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.28 Puntuación máxima: 40

La adquisición de productos con certificación sostenible en diversas categorías de productos se lleva a cabo

Sí, concretamente a:

- ◯ del 30 % al 60 % 20P
- ◯ Del 60 % al 90 % 30P
- ◯ más del 90 % 40P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

6.29 Puntuación máxima: 20

La empresa está adoptando (nuevas) medidas para optimizar los procesos de compra, reforzar la cadena de valor sostenible o adquirir productos sostenibles y veganos.

Medida		10P
Medida		10P
Medida		10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

Regionalidad y movilidad – Sección 7 de 10.

7.1 Puntuación máxima: 10

El establecimiento indica e informa sobre el origen de los productos que figuran en la carta o en el menú.

- ☐ Sí 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

7.2 Puntuación máxima: 20

Los visitantes pueden adquirir en la explotación productos regionales o de elaboración propia, inspirados en la cultura, la historia y el entorno natural de la misma.

Producto regional/de elaboración propia		5P
Producto regional/de elaboración propia		5P
Producto regional/de elaboración propia		5P

Producto regional/de elaboración propia		5P
Producto regional/de elaboración propia		5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

7.3 Puntuación máxima: 10

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

- [ ] Sí 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

7.4 Puntuación máxima: 30

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

- ◯ 10 km 30P
- ◯ 20 km 20P
- ◯ 30 km 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

7.5 Puntuación máxima: 40

Datos sobre la movilidad de los empleados de la empresa

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

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

7.6 Puntuación máxima: 50

La empresa apuesta por la accesibilidad física y por facilitar el acceso tanto a personas con movilidad reducida como a aquellas sin ella.

- [ ] Plazas de aparcamiento 10P
- [ ] Acceso a las zonas comunes 20P
- [ ] La información clara y precisa está disponible para todos en todo momento. 10P
- [ ] La accesibilidad ha sido certificada o confirmada por los grupos de usuarios y expertos pertinentes. 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

7.7 Puntuación máxima: 30

La empresa utiliza medios de transporte sostenibles para la entrega de comida.

- [ ] Sí 30P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

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

8.1 Puntuación máxima: 50

Se ha implantado un sistema de gestión de la calidad en la empresa

- [ ] Se cuenta con la certificación de calidad según la norma ISO 45001 20P
- [ ] Los procesos empresariales (por ejemplo, las instrucciones de trabajo) y la estructura organizativa de la empresa están documentados en un manual de calidad y sostenibilidad. 10P
- [ ] Se cuenta con la certificación de calidad según la norma ISO 9001 20P
- [ ] Se cuenta con la certificación de gestión medioambiental según la norma ISO 14001 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.2 Puntuación máxima: 30

La empresa ha identificado y documentado los siguientes puestos

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

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.3 Puntuación máxima: 30

La empresa lleva a cabo, al menos una vez al año, una evaluación de proveedores basada en los criterios fundamentales de calidad, origen regional y sostenibilidad.

- [ ] Sí, al menos el 50 % de los proveedores son regionales 10P
- [ ] Sí, al menos el 50 % de los proveedores trabajan según un plan de sostenibilidad 10P
- [ ] Sí, al menos el 50 % de los proveedores cuentan con una certificación de sostenibilidad. 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.4 Puntuación máxima: 10

Se informa a los proveedores sobre la política de compras, que da preferencia a los proveedores y productos ecológicamente sostenibles.

- [ ] Sí 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.5 Puntuación máxima: 10

Los proveedores cumplen las normas de la política de la empresa en materia de estándares sociales, medioambientales y éticos

- [ ] Sí 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.6 Puntuación máxima: 20

El tema de la sostenibilidad se considera un proceso de mejora continua en la empresa.

- [ ] La empresa cuenta con un grupo de trabajo sobre sostenibilidad que se ocupa activamente de diversos proyectos. 10P
- [ ] Periódicamente se acuerdan condiciones de decoración con los plazos correspondientes. 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.7 Puntuación máxima: 20

Los empleados y los nuevos empleados reciben de la empresa información por escrito sobre comportamientos sostenibles en diferentes ámbitos laborales.

- [ ] Sí 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.8 Puntuación máxima: 10

La empresa utiliza productos de limpieza de forma controlada y, cuando es necesario, lleva a cabo medidas preventivas de control de plagas.

- [ ] Control de los productos de limpieza utilizados 5P
- [ ] En caso necesario, se llevan a cabo medidas preventivas de control de plagas. 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.9 Puntuación máxima: 30

Se ha implantado un sistema de almacenamiento* en la empresa

- [ ] Las existencias se comprueban periódicamente en cuanto a las fechas de consumo preferente. 20P
- [ ] Tras la entrega de alimentos, los productos que deben conservarse en frío se guardan inmediatamente 10P
- [ ] Se aplica el principio FeFo* 10P
- [ ] Existen lugares fijos para almacenar alimentos y bebidas 10P
- [ ] Existen zonas de almacenamiento fijas para artículos no alimentarios 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.10 Puntuación máxima: 20

La empresa recopila y evalúa periódicamente el grado de satisfacción de los clientes.

- [ ] El proceso de medición de la satisfacción está documentado 10P
- [ ] El proceso (de reclamaciones) está regulado y documentado 10P
- [ ] El establecimiento cuenta con un servicio de valoraciones de los huéspedes 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.11 Puntuación máxima: 20

La empresa evalúa periódicamente el grado de satisfacción de los empleados.

- [ ] Sí 5P
- [ ] El proceso (de reclamaciones) está regulado y documentado 10P

Indique lo siguiente:

Satisfacción de los empleados en porcentaje 5P

Antigüedad media en la empresa, en años | 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.12 Puntuación máxima: 10

Los empleados pueden presentar propuestas de mejora en la empresa mediante un proceso establecido. Además, existe un sistema de incentivos opcional para ello.

- [ ] Hay un proceso en curso 5P
- [ ] Para ello existe un sistema de incentivos (económicos, materiales e inmateriales) 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.13 Puntuación máxima: 60

La empresa ha realizado un cálculo de las emisiones de CO_2.

- [ ] Cálculo de las emisiones de CO_2 20P
- [ ] Cálculo de las emisiones de CO_2 según el Protocolo de Gases de Efecto Invernadero (GHG) completo 20P
- [ ] Cálculo de las emisiones de CO_2 de la oferta gastronómica 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.14 Puntuación máxima: 50

La empresa lleva a cabo una compensación de las emisiones de CO_2

- [ ] Sí 50P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

8.15 Puntuación máxima: 40

El establecimiento cuenta con unas instalaciones sostenibles y orientadas a la salud, que se inspiran en la cultura local.

- [ ] Todos los materiales de construcción, mobiliario y equipamiento son respetuosos con el medio ambiente, reciclados o reciclables. 10P
- [ ] En las reformas o en las nuevas construcciones se da prioridad a los métodos de construcción y materiales sostenibles, a ser posible con la certificación correspondiente. 10P
- [ ] Para la decoración del local se utilizan materiales naturales. 10P
- [ ] Siempre que sea posible, se recurre a materiales, prácticas y artesanía locales. 10P
- [ ] El arte y la artesanía locales se integran en el diseño y el mobiliario 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

Responsabilidad social – Sección 9 de 10.

9.1 Puntuación máxima: 20

La empresa establece unos principios para tratar de forma justa a todas las partes interesadas

- [ ] Sí 20P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

9.2 Puntuación máxima: 40

La empresa apoya iniciativas o proyectos destinados a promover la comunidad local o el patrimonio cultural.

- [ ] Sí 40P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

9.3 Puntuación máxima: 30

La empresa ofrece formación

- [ ] Aprendices 20P
- [ ] Becarios 5P
- [ ] Estudiantes que trabajan 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

9.4 Puntuación máxima: 50

La empresa cuenta con normas documentadas por escrito sobre horarios de trabajo, horas extras, vacaciones, propinas y remuneración.

- [ ] Sí 30P
- [ ] Se supervisa el nivel salarial y se ajusta periódicamente a los estándares de un salario digno en el país de contratación. 10P
- [ ] Los contratos de trabajo incluyen prestaciones de seguro médico y/o de seguridad social. 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

9.5 Puntuación máxima: 60

Los empleados participan regularmente en cursos de formación y perfeccionamiento profesional

- [ ] Sí 60P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

9.6 Puntuación máxima: 30

En estos cursos se abordan los siguientes temas relacionados con la sostenibilidad

- [ ] Prácticas medioambientales 5P
- [ ] Prácticas sociales y culturales 5P
- [ ] Cuestiones económicas y de calidad 5P
- [ ] Cuestiones relacionadas con los derechos humanos 5P
- [ ] Prácticas de salud y seguridad 5P
- [ ] Cocina vegana 5P
- [ ] Productos alimenticios de cultivo ecológico 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

9.7 Puntuación máxima: 40

En la empresa se ha implantado un sistema con medidas para la gestión de la salud en el trabajo

- [ ] Hay una oferta diaria de fruta y verdura disponible en las zonas para empleados 5P
- [ ] Ofertas deportivas, de ocio y de nutrición para los empleados 5P
- [ ] El médico de empresa está a su disposición 5P
- [ ] Se dispone de una evaluación de riesgos físicos y psíquicos en los puestos de trabajo 15P
- [ ] Un puesto de trabajo diseñado de forma óptima para reducir las cargas físicas y psicológicas 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

9.8 Puntuación máxima: 10

La empresa recopila periódicamente datos sobre la estructura del empleo.

- [ ] Sí

Indique lo siguiente:

Número de empleados (equivalentes a tiempo completo)		3P
Número de aprendices		3P
Número de puestos directivos		3P
Porcentaje de mujeres en puestos directivos		3P
Número de trabajadores cualificados		3P
Número de trabajadores temporales/de temporada		3P
Número de empleados locales		3P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

9.9 Puntuación máxima: 60

La empresa es una empresa inclusiva.

- [ ] Sí 60P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

9.10 Puntuación máxima: 60

La empresa cuenta con un sistema de gestión de la igualdad de oportunidades basado en la diversidad.

- [ ] Sí 30P
- [ ] La empresa tiene en cuenta, tanto en la estructura de su plantilla como en el proceso de selección, a los grupos que corren el riesgo de sufrir discriminación. 20P
- [ ] Los ascensos internos incluyen a estos grupos 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

9.11 Puntuación máxima: 30

La empresa cuenta con una política contra la explotación y el acoso, ya sea de carácter comercial, sexual o de cualquier otro tipo.

- [ ] Esta directriz está documentada 20P
- [ ] La directiva se aplica a los niños, los jóvenes, las mujeres, las minorías y otros grupos vulnerables 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

9.12 Puntuación máxima: 60

La empresa ofrece a sus empleados las siguientes ventajas

- [ ] Normativa sobre horas extras 5P
- [ ] Remuneración superior a la establecida en el convenio 5P
- [ ] Participación en la elaboración de los turnos de trabajo 5P
- [ ] Prestaciones sociales voluntarias 5P
- [ ] Pago de la paga extra de Navidad y de vacaciones 5P
- [ ] Abono de transporte para el transporte público 5P
- [ ] Organización de la jornada laboral adaptada a las necesidades de las familias 5P
- [ ] Oferta de trabajo a tiempo parcial 5P
- [ ] Semana laboral de 4 días a tiempo completo 5P
- [ ] Entrevista con el empleado documentada 5P
- [ ] Espacios sociales atractivos 5P
- [ ] Planificación de las vacaciones (≥ 3 semanas) 5P
- [ ] Tarifas y descuentos «Family & Friends» para empleados 5P
- [ ] Traslado de puesto de trabajo dentro de la empresa (por ejemplo, entre centros de un mismo grupo empresarial) 5P
- [ ] Programa de ayudas para aprendices 5P
- [ ] Concesión de permisos de formación 5P
- [ ] Subvención o cobertura de los gastos de formación continua 5P
- [ ] Academia propia (de formación continua) 5P
- [ ] Colaboraciones con proveedores de formación continua compatible con la actividad laboral 5P
- [ ] Programas de desarrollo profesional 5P
- [ ] Incentivos materiales por el cumplimiento de los objetivos 5P
- [ ] Beneficios económicos 5P
- [ ] Equipamiento, como teléfonos móviles u ordenadores portátiles, para los jefes de departamento 5P
- [ ] Comidas para los empleados 5P
- [ ] Platos veganos o ecológicos 5P
- [ ] Guardería propia o ayuda económica para ello 5P
- [ ] Excursión de empresa/Fiesta de empresa 5P
- [ ] Reunión de personal 5P
- [ ] Padrino personal para la incorporación 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

9.13 Puntuación máxima: 20

El establecimiento ofrece a sus clientes las siguientes alternativas saludables en su carta

Alternativa con menos azúcar		3P
Alternativa baja en calorías		3P
Alternativa baja en grasa		3P
Alternativa baja en sal		3P
Alternativa sin gluten		3P

Alternativa sin lactosa		3P
Varios		3P
Varios		3P
Varios		3P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

Responsabilidad económica - Sección 10 de 10.

10.1 Puntuación máxima: 40

La empresa recopila periódicamente datos económicos y financieros y, a partir de ellos, elabora periódicamente indicadores clave de rendimiento (KPI), que se documentan.

- [ ] Sí 40P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

10.2 Puntuación máxima: 30

La empresa cuenta con un plan de inversión a largo plazo

- [ ] Sí 20P
- [ ] En el plan de inversiones se han tenido en cuenta los aspectos medioambientales 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

10.3 Puntuación máxima: 10

Se informa periódicamente a los empleados sobre las cifras clave de la empresa (por ejemplo, en reuniones)

- [ ] Sí 10P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

10.4 Puntuación máxima: 40

La empresa cuenta con un sistema de gestión de riesgos relacionados con los riesgos medioambientales, sociales y económicos de la empresa.

- [ ] Sí 40P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0

10.5 Puntuación máxima: 60

En los últimos tres años, la empresa ha experimentado un desarrollo continuo en las siguientes áreas:

- [ ] Volumen de negocio 5P
- [ ] Rendimiento 5P
- [ ] Inversión 5P
- [ ] Número de invitados 5P

- [ ] Número de empleados 5P
- [ ] Número de plazas de formación 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
- [ ] Utilización de productos procedentes de la agricultura ecológica 5P
- [ ] Productos veganos 5P
- [ ] Productos de comercio justo 5P
- [ ] Productos cuyas emisiones a lo largo de todo su ciclo de vida están totalmente compensadas 5P
- [ ] Indicadores medioambientales 5P

No se transmite ningún archivo

Puntuación obtenida: 0