Autodeclaração

Gestão e Comunicação – Secção 1 de 10

1.1 Pontuação máxima: 30

A empresa elaborou uma declaração de princípios (política empresarial) para uma gestão empresarial sustentável e responsável

- [ ] Sim 30P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

1.2 Pontuação máxima: 30

A declaração de princípios (política empresarial) tem em conta, pelo menos em 50%, os seguintes critérios relativos a uma atuação responsável

- [ ] Direitos humanos 3P
- [ ] Normas e condições de trabalho 3P
- [ ] Proteção ambiental 3P
- [ ] Compras mais ecológicas e sustentáveis em todas as áreas 3P
- [ ] Sistema de gestão de riscos e crises 3P
- [ ] Envolvimento social 3P
- [ ] Aspectos socioculturais da cadeia de valor do turismo 3P
- [ ] Rentabilidade/Empenho na melhoria contínua 3P
- [ ] Gestão da qualidade 3P
- [ ] Medidas para garantir um ambiente de trabalho saudável e seguro 3P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

1.3 Pontuação máxima: 10

A declaração de missão (política da empresa) está publicada no site e está acessível a todos os interessados

- [ ] Sim 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

1.4 Pontuação máxima: 40

A empresa nomeou um responsável pela sustentabilidade, ambiente e RSE e documentou essa nomeação

- [ ] Sim 25P
- ◯ Como função principal 15P

◯ A função é exercida em conjunto por um dirigente/especialista 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

1.5 Pontuação máxima: 20

O responsável pela RSE* e pela qualidade da empresa supervisiona e lança processos e medidas de melhoria na área da sustentabilidade e apresenta relatórios regulares sobre o assunto nas reuniões

☐ Sim 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

1.6 Pontuação máxima: 40

A empresa dispõe de um programa de sustentabilidade que inclui objetivos definidos, com áreas de atuação devidamente priorizadas, metas correspondentes, medidas e responsabilidades.

◯ Sim 25P

◯ Sim, para a instituição/organização ou para o grupo de instituições/entidade responsável 25P

☐ É realizada uma revisão anual e, se necessário, um ajustamento do programa de sustentabilidade 15P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

1.7 Pontuação máxima: 10

O pessoal está envolvido no desenvolvimento e na implementação do programa de sustentabilidade

☐ Sim, durante o desenvolvimento 5P

☐ Sim, na implementação 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

1.8 Pontuação máxima: 20

A empresa informa as partes interessadas, através do seu site, sobre as atividades de sustentabilidade, podendo também fazê-lo através de uma secção específica do menu

☐ Sim 10P

☐ No site oficial da empresa existe uma secção dedicada às atividades de sustentabilidade 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

1.9 Pontuação máxima: 30

A empresa elabora um relatório de sustentabilidade, ambiental ou de RSE

◯ Sim 30P

☐ Foi implementada na empresa uma identidade visual corporativa uniforme 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

1.10 Pontuação máxima: 10

Foi implementada na empresa uma identidade visual corporativa uniforme

- [ ] Sim 5P
- [ ] A sustentabilidade torna-se visível através de parcerias sustentáveis 5P

Comprovativo(s):

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

1.11 Pontuação máxima: 10

O material publicitário e a comunicação de marketing são precisos e transparentes no que diz respeito à sustentabilidade

- [ ] As imagens apresentadas no material publicitário correspondem às atividades efetivamente oferecidas 5P
- [ ] A publicidade que promove experiências na natureza ou eventos culturais é verdadeira 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

1.12 Pontuação máxima: 30

A empresa integra as suas principais partes interessadas nas operações na sua estratégia de sustentabilidade e tomou as medidas necessárias

Colaboradores

	5P
	5P
	5P

Convidados

	5P
	5P
	5P

Parceiros/Fornecedores

	5P
	5P
	5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

Ambiente: Energia - Secção 2 de 10

2.1 Pontuação máxima: 30

A empresa regista e controla regular e sistematicamente os consumos de energia, sempre que a energia seja adquirida pela própria empresa (e não seja faturada de forma global pelo proprietário do edifício).

- [ ] Sim 5P
- ◯ Mensalmente 10P
- ◯ Anualmente 5P

Indique (consumo anual em kWh)

Energia elétrica total		5P

Relacionar o consumo de eletricidade com indicadores significativos, tais como o consumo de eletricidade por cliente, por mesa ocupada, por metro quadrado, etc. 5P

Aquecimento total 5P

Relacionar os custos de aquecimento com parâmetros de referência significativos, tais como o consumo de eletricidade por cliente, por mesa ocupada, por metro quadrado, etc. 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.2 Pontuação máxima: 30

A empresa regista e avalia os seus fornecedores de energia, desde que a energia seja adquirida pela própria empresa (e não seja faturada de forma global pelo proprietário do edifício).

- [ ] Sim 20P
- [ ] Os colaboradores estão informados e podem, quando solicitado, fornecer informações sobre os fornecedores de energia 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.3 Pontuação máxima: 20

A empresa assegura que, aquando da aquisição de novos equipamentos eletrónicos, sejam utilizadas alternativas energeticamente eficientes

- [ ] Sim 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.4 Pontuação máxima: 60

O edifício é uma construção nova (com menos de cinco anos) e foi construído de acordo com critérios de eficiência energética

- [ ] Sim 10P

Ano de fabrico

- [ ] O novo edifício foi construído de acordo com as normas DGNB, LEED ou outra certificação de edifícios reconhecida semelhante 20P
- [ ] O novo edifício foi construído de acordo com princípios de sustentabilidade 30P

Se a resposta for «Não», nos últimos 10 anos:

- [ ] Uma reabilitação energética da envolvente do edifício 15P
- [ ] Uma reabilitação energética no interior do edifício 15P
- [ ] Isolamento do telhado 15P
- [ ] Isolamento da cave 15P
- [ ] Um vidro isolante com um valor de UV de $\leq 1{,}3$ W/(m²K)) 15P
- [ ] Todos os materiais de isolamento são ecológicos e recicláveis 15P
- [ ] Outros: 15P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.5 Pontuação máxima: 30

A empresa assegura que todas as instalações elétricas sejam sujeitas a manutenção e reparação regulares

- [ ] Sim 20P
- [ ] A manutenção e a conservação são garantidas através de um registo digital 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.6 Pontuação máxima: 60

A empresa obtém eletricidade a partir de fontes renováveis para melhorar a sua pegada carbónica

- ◯ com uma percentagem mínima de 75% na matriz energética 30P
- ◯ na matriz energética a 100% 60P

Fornecedor de eletricidade

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.7 Pontuação máxima: 60

A empresa produz energia a partir de fontes renováveis

- [ ] Central de cogeração (BHKW) 30P
- [ ] Energia solar 30P
- [ ] Energia fotovoltaica 30P
- [ ] Energia hidráulica 30P
- [ ] Energia eólica 30P
- [ ] Bioenergia 30P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.8 Pontuação máxima: 60

A empresa utiliza energia de aquecimento proveniente de fontes que poupam recursos para melhorar a pegada carbónica

- [ ] Central de cogeração (BHKW) 30P
- [ ] Permutador de calor 30P
- [ ] Sistema de pellets de madeira ou de aparas de madeira 30P
- [ ] Biogás 30P
- [ ] Aquecimento urbano proveniente da incineração de resíduos 30P
- [ ] Recuperação centralizada a partir de águas residuais 30P
- [ ] Recuperação descentralizada a partir de águas residuais 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.9 Pontuação máxima: 60

A empresa dispõe de equipamentos sustentáveis em todas as suas instalações

Equipamento para o tratamento de energia primária, incluindo aquecimento e distribuição de calor

- [ ] Tubos isolados no distribuidor de aquecimento 10P
- [ ] Caldeiras modernas de condensação com recuperação de calor dos gases de combustão e do condensado 10P
- [ ] Várias caldeiras ligadas em cascata para uma adaptação ideal às flutuações na procura 10P
- [ ] Em alternativa: aquecimento por sondas geotérmicas com bomba de calor 10P

Tratamento do ar

- [ ] Sistema de tratamento de ar com recuperação de calor 10P
- [ ] Sistema de tratamento de ar com unidades de compressão 10P

Refrigeração para ar condicionado

- [ ] Gestão da refrigeração para a utilização simultânea das tubagens correspondentes como bomba de calor e para o abastecimento de água quente 10P
- [ ] Aproveitamento total do calor residual do ar condicionado 10P
- [ ] Máquina de refrigeração combinada com um acumulador de gelo para compensar as flutuações na procura 10P

Produção de eletricidade

- [ ] Instalação de cogeração com recuperação de calor e injeção na rede 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.10 Pontuação máxima: 60

Para aumentar a eficiência energética, foram implementadas as seguintes medidas na cozinha

---

Cozinha

- [ ] Utilização de aparelhos de osmose para prolongar a vida útil dos equipamentos (prevenção de depósitos de calcário) 5P
- [ ] Pelo menos 80 % dos equipamentos de produção apresentam uma classificação de eficiência energética A ou B 5P
- [ ] Escolha do local de instalação de frigoríficos e congeladores (por exemplo, não junto a aquecedores ou fogões, em divisões bem ventiladas) 5P
- [ ] Os aparelhos só são ligados pouco antes de serem utilizados 5P
- [ ] Desligamento dos equipamentos de produção após o processo de produção 5P
- [ ] Existência e utilização de tampas adequadas para todas as panelas e frigideiras 5P
- [ ] Desligar os equipamentos de produção e de lavagem após o término do trabalho 5P
- [ ] Estão definidas e são respeitadas as normas relativas à utilização de equipamentos de manutenção de temperatura (por exemplo, banhos-maria, carrinhos térmicos, Thermoporten) (enchimento adequado com água, horários e temperaturas definidos para o pré-aquecimento e a manutenção da temperatura, enchimento completo, cobertura total com tampas) 5P

Aparelhos de cozinha

- [ ] Os aparelhos só são ligados pouco antes de serem utilizados 5P
- [ ] Os aparelhos de cozinha estão a funcionar a plena capacidade quando estão a ser utilizados 5P
- [ ] Limpeza e remoção regular do pó dos aparelhos de cozinha 5P
- [ ] Verificação regular das juntas dos aparelhos de cozinha 5P

Área de lavagem

- [ ] Pelo menos 80% dos aparelhos de lavagem de louça apresentam uma classificação de eficiência energética A ou B 5P
- [ ] A técnica de lavagem é adequada ao volume de lavagem 5P
- [ ] Ligar o sistema de lavagem com a devida antecedência em relação ao processo de lavagem 5P
- [ ] Só utilizar a máquina de lavar louça quando estiver completamente cheia 5P
- [ ] Desligar o sistema de lavagem após o fim do trabalho 5P
- [ ] Lavar previamente apenas com água fria 5P
- [ ] Os horários de lavagem estão definidos e são respeitados 5P
- [ ] A louça é agrupada e lavada já pré-selecionada 5P
- [ ] Para a lavagem da louça de produção, existe uma máquina de lavar panelas 5P

- [ ] Descalcificação regular da(s) máquina(s) de lavar louça 5P
- [ ] O calor residual é aproveitado de forma ativa 5P

Gestão de armazéns

- [ ] Pelo menos 80 % dos equipamentos de refrigeração e congelação apresentam uma classificação de eficiência energética A ou B 5P
- [ ] Dimensões e volume adequados dos aparelhos de refrigeração/congelação e das salas de armazenamento 5P
- [ ] Existem medidas para evitar a perda de calor quando a porta é aberta (vedante de borracha) 5P
- [ ] Regulação da temperatura de refrigeração correta (por exemplo, temperatura do congelador -18 graus, temperatura do frigorífico 2-7 graus) 5P
- [ ] Os frigoríficos e os congeladores não devem ser colocados junto ao aquecimento ou ao fogão, mas sim em divisões bem ventiladas 5P
- [ ] Os aparelhos de refrigeração e congelação e as câmaras frigoríficas são descongelados regularmente 5P
- [ ] As aletas de refrigeração dos aparelhos de refrigeração ou de congelação, bem como dos agregados, são limpas e desempoeiradas regularmente 5P
- [ ] Os aparelhos de refrigeração e congelação e as câmaras frigoríficas são preenchidos de forma adequada 5P
- [ ] Os aparelhos de refrigeração e congelação, bem como as câmaras frigoríficas que não sejam necessários, são desligados 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.11 Pontuação máxima: 60

Com vista a uma maior eficiência energética, foram implementadas as seguintes medidas nas áreas a seguir indicadas

Avaliação energética/Gestão energética

- [ ] Já foi realizada uma avaliação energética com um consultor especializado (determinação das necessidades e do consumo de energia, descrição e análise dos pontos fracos, sugestões de medidas de poupança já apresentadas) 10P
- [ ] Foi implementado um sistema de gestão de energia de acordo com a norma ISO 50001 (ou, em alternativa, o EMAS) 10P
- [ ] Foi nomeado um responsável pela energia na empresa 10P

Outros

- [ ] Utilização de rolos de toalhas de pano substituíveis nas áreas públicas 10P
- [ ] Utilização de papel reciclado para secar as mãos em casas de banho públicas/área do pessoal 10P
- [ ] Desligar computadores, ecrãs e impressoras após o término do trabalho (por exemplo, em salas administrativas) 10P
- [ ] Informação destinada a sensibilizar os colaboradores para a questão da eficiência energética na cozinha 10P
- [ ] Utilização de sistemas de sombreamento (por exemplo, cortinas, persianas) 10P
- [ ] Informações destinadas a sensibilizar os hóspedes para a questão da eficiência energética) 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.12 Pontuação máxima: 30

A empresa aposta num conceito de iluminação energeticamente eficiente

- [ ] Temporizadores e/ou detetores de movimento em áreas exteriores 15P
- [ ] Temporizadores e/ou detetores de movimento em espaços interiores 15P
- [ ] Aproveitamento da luz natural no planeamento de espaços 10P
- [ ] Outros 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.13 Pontuação máxima: 20

O estabelecimento oferece diariamente um prato «respeitador do clima*»

- [ ] Sim 10P
- [ ] Este prato amigo do ambiente está claramente identificado como tal 5P
- [ ] Este prato amigo do clima é explicitamente promovido 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

2.14 Pontuação máxima: 20

A empresa está a tomar (mais) medidas para a redução contínua e a conservação dos recursos energéticos

Medida		10P
Medida		10P
Medida		10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

Ambiente: Água - Secção 3 de 10

3.1 Pontuação máxima: 30

A empresa regista regular e sistematicamente o consumo de água por tipo, desde que a água seja adquirida pela própria empresa (e não seja faturada de forma global pelo proprietário do edifício). Opcionalmente, isto pode ser feito através de uma ferramenta de monitorização digital.

- [ ] Sim 5P
- ◯ Mensalmente 10P
- ◯ Anualmente 5P

Indique:

Consumo total de água		5P
Relacionar o consumo de água com indicadores significativos, tais como o consumo de água por hóspede, por mesa ocupada, por metro quadrado, etc.		5P

- [ ] Adenda: a empresa utiliza uma ferramenta de monitorização digital para este efeito 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

3.2 Pontuação máxima: 30

A empresa assegura que as instalações e os equipamentos hidráulicos sejam sujeitos a manutenção e reparação regulares

- [ ] Sim 30P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

3.3 Pontuação máxima: 60

Foram implementadas na empresa as seguintes medidas de poupança e conservação de água

- [ ] Torneiras (máx. 8 litros/min.) 10P
- [ ] Caudal limitado da descarga da sanita/do urinol através da função de descarga com bloqueio/botão de poupança (máx. 5 litros/minuto) 10P
- [ ] Utilização de torneiras com tecnologia de sensores em espaços públicos 10P
- [ ] Existe um sistema central de descalcificação 10P
- [ ] Utilização segura de águas cinzentas ou pluviais, sem causar danos à população e ao ambiente 10P
- [ ] As águas residuais resultantes da atividade da empresa são eliminadas em sistemas de tratamento reconhecidos pela autarquia ou pelo governo, sempre que disponíveis 10P
- [ ] Caso não exista no local um sistema adequado de tratamento de águas residuais, será utilizado um sistema alternativo que não tenha impactos negativos na população local nem no ambiente e que cumpra os requisitos de qualidade das águas residuais 10P
- [ ] Estão instalados e em bom estado de funcionamento separadores de amido e de gordura 10P
- [ ] Os alimentos não devem ser descongelados nem arrefecidos sob água corrente 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

3.4 Pontuação máxima: 60

Foram implementadas outras medidas na empresa com vista à poupança e à conservação dos recursos hídricos

Limpeza

- [ ] Utilização de produtos de limpeza/produtos químicos ecológicos 20P

Sensibilização

- [ ] Informação destinada a sensibilizar os hóspedes para a questão da poupança de água 10P
- [ ] Informações destinadas a sensibilizar os colaboradores para a questão da poupança de água (por exemplo, dicas ambientais no local de trabalho) 10P

Outros

- [ ] Dispõe de um sistema próprio de reciclagem de água 20P
- [ ] Estação de tratamento biológico própria 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

3.5 Pontuação máxima: 20

A empresa está a tomar novas medidas para a redução contínua do consumo de água e a preservação dos recursos hídricos

Medida 10P

Medida 10P

Medida 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

Ambiente: Resíduos - Secção 4 de 10

4.1 Pontuação máxima: 30

A empresa recolhe e verifica, de forma regular e sistemática, dados relativos à produção de resíduos. Opcionalmente, isto é feito através de uma ferramenta de monitorização digital.

- [ ] Sim 10P
- ◯ Mensalmente 10P
- ◯ Anualmente 5P
- [ ] A empresa utiliza uma ferramenta de monitorização digital para esse efeito. 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.2 Pontuação máxima: 30

O lixo é separado por tipo de material reciclável nas instalações da empresa

- [ ] Sim 30P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.3 Pontuação máxima: 30

Os materiais recicláveis são reintroduzidos no ciclo após a sua utilização

- [ ] Sim 30P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.4 Pontuação máxima: 30

A empresa aborda a questão do desperdício alimentar de forma separada

- [ ] A empresa mantém um registo estatístico dos resíduos húmidos 10P
- [ ] A empresa mantém uma taxa de desperdício alimentar e de restos de comida* (%) 10P
- [ ] As causas são analisadas e são definidas e implementadas medidas destinadas a reduzir a taxa de desperdício alimentar e de refeições* 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.5 Pontuação máxima: 60

A empresa aplica normas junto dos fornecedores e no departamento de compras com vista à redução/prevenção da produção de resíduos.

Fornecedores

- [ ] O fornecedor utiliza sistemas de valor acrescentado 10P
- [ ] O fornecedor aceita a devolução das embalagens 10P

Compras

- [ ] Compras de acordo com as necessidades 10P
- [ ] Utilização de sistemas de dosagem para sabão, produtos de limpeza e desinfetantes 10P
- [ ] Prevenção da utilização de artigos individuais não recicláveis 10P
- [ ] Os produtos em porções têm certificação de sustentabilidade 10P
- [ ] Compra principalmente de embalagens de grande capacidade/embalagens de grande formato 10P

Percentagem dos produtos em porções no total das compras de mercadorias

- ◯ menos de 10% 15P
- ◯ menos de 15% 10P

- ◯ menos de 20% 5P

Sensibilização

- ☐ Informação destinada a sensibilizar os hóspedes para a prevenção e redução de resíduos 10P
- ☐ Informação sobre a sensibilização dos colaboradores para a prevenção e redução de resíduos 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.6 Pontuação máxima: 20

Para evitar o desperdício de embalagens, são oferecidas refeições «zero desperdício»

- ☐ Sim 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.7 Pontuação máxima: 60

Na empresa, o princípio «Cradle to Cradle»* é aplicado da seguinte forma

- ☐ Pelo menos 10% do volume monetário de compras da empresa é constituído por produtos da categoria «mobiliário, equipamento e aparelhos» com o certificado C2CPII (Cradle to Cradle Products Innovation Institute) 20P
- ☐ Os equipamentos técnicos são devolvidos ao fabricante após a utilização 20P
- ☐ Existe uma pilha de composto própria 20P
- ☐ Os materiais recicláveis são recolhidos e devolvidos ao ciclo de reciclagem 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.8 Pontuação máxima: 40

Na empresa, o princípio «Root-to-Stem*» ou «Nose-to-Tail*» é aplicado aos seguintes alimentos:

Alimentos		10P
Alimentos		10P
Alimentos		10P
Alimentos		10P
Alimentos		10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.9 Pontuação máxima: 40

A empresa está a tomar medidas para prevenir o desperdício alimentar

- ☐ Na cadeia de processos alimentares (por exemplo, compras otimizadas, armazenamento, respeito pelos prazos de validade) 5P
- ☐ Manutenção de uma «estatística dos corredores e dos sem-abrigo»* 5P
- ☐ Consideração dos desejos e preferências dos hóspedes na planificação das refeições 5P
- ☐ Cálculo prévio e posterior do plano alimentar e dos volumes de produção 5P
- ☐ Verificação regular das datas de validade 5P
- ☐ Utilização preferencial de alimentos e bebidas com prazo de validade curto (MHD) na produção de refeições 5P
- ☐ Estão disponíveis as receitas para todos os pratos e componentes 5P
- ☐ Foram definidas porções adequadas às necessidades para todos os pratos e componentes 5P

- [ ] Produção de refeições adaptada às necessidades 5P
- [ ] Utilização dos excedentes de produção na oferta atual de refeições 5P
- [ ] Serviço de refeições com pratos, de acordo com o pedido ou a encomenda 5P
- [ ] No sistema de buffet, o abastecimento e o porcionamento são feitos de forma específica e de acordo com as necessidades por colaboradores com formação adequada 5P
- [ ] Nas empresas de restauração coletiva, é realizada de forma regular e sistemática a recolha de preferências de ementa 5P
- [ ] Nos serviços de restauração em grande escala, existem planos de distribuição por concha e equipamentos de distribuição adequados em cada zona de distribuição 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.10 Pontuação máxima: 20

O estabelecimento promove ativamente a possibilidade de levar para casa as sobras de comida

- [ ] Sim 10P
- [ ] Estão disponíveis contentores de transporte reutilizáveis 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.11 Pontuação máxima: 20

A empresa promove parcerias e colaborações com vista a evitar ou reaproveitar os resíduos alimentares e de refeições

- [ ] Sim 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.12 Pontuação máxima: 40

A empresa utiliza embalagens/opções sustentáveis para a entrega de refeições e/ou para o levantamento por conta própria pelos clientes

- [ ] Embalagens reutilizáveis 20P
- [ ] Embalagens recicláveis 10P
- [ ] Embalagens compostáveis 10P
- [ ] A redução do lixo de embalagens desta forma é ativamente divulgada 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.13 Pontuação máxima: 20

No restaurante, os menus são feitos dos seguintes materiais

- [ ] Papel reciclado 10P
- [ ] Os menus do dia ou os pratos do dia são apresentados num quadro de giz 10P
- [ ] Exclusivamente digital 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.14 Pontuação máxima: 30

A empresa utiliza produtos de papel reciclado proveniente de silvicultura sustentável nas seguintes áreas

- [ ] Toda a empresa 30P

- [ ] Ementas e avisos afixados 10P
- [ ] Sanitários 10P
- [ ] Cozinha 10P
- [ ] Escritório 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.15 Pontuação máxima: 50

A empresa está a implementar as seguintes medidas para reduzir o consumo de papel

- [ ] A empresa aposta em processos sem papel em todas as suas operações 50P
- [ ] Existe software de gestão de refeições, que é amplamente utilizado 10P
- [ ] As compras são efetuadas exclusivamente de forma digital 10P
- [ ] Os fornecedores são instados a enviar as suas ofertas promocionais exclusivamente por via eletrónica 5P
- [ ] As ofertas são enviadas online 5P
- [ ] As confirmações de reserva são enviadas online 5P
- [ ] As faturas são enviadas online 5P
- [ ] É efetuado o arquivo eletrónico dos processos 5P
- [ ] Todos os colaboradores têm acesso às informações digitais que lhes dizem respeito 5P
- [ ] Os materiais impressos (por exemplo, ementas) estão disponíveis online 5P
- [ ] Os colaboradores são encorajados a imprimir o mínimo possível 5P
- [ ] A assinatura de e-mail com, por exemplo, «Thinking before printing» está configurada 5P
- [ ] A nível interno, dá-se preferência ao papel de rascunho / papel reciclado 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.16 Pontuação máxima: 40

Caso seja necessário utilizar substâncias que contenham substâncias nocivas (pesticidas, produtos químicos), o seu manuseamento é documentado e estas são armazenadas separadamente.

- [ ] Foi realizado um levantamento das substâncias poluentes 10P
- [ ] Os produtos químicos inevitáveis são armazenados e manuseados de forma adequada 10P
- [ ] São utilizados produtos que contêm substâncias naturais (vegetais), biológicas e biodegradáveis. 10P
- [ ] Um colaborador é responsável pela utilização, manuseamento e eliminação adequados dos produtos químicos 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.17 Pontuação máxima: 30

A empresa toma medidas para minimizar a poluição sonora, luminosa, de escoamento, de erosão, causada por substâncias que destroem a camada de ozono, bem como a poluição do ar, da água e do solo

- [ ] A empresa aplica práticas destinadas a minimizar o incómodo sonoro nas suas instalações 10P
- [ ] A empresa aplica práticas destinadas a minimizar a poluição luminosa nas suas instalações 10P
- [ ] A empresa aplica práticas destinadas a minimizar a poluição causada pelas águas residuais nas suas instalações 10P
- [ ] A empresa aplica práticas destinadas a minimizar a poluição causada por substâncias que destroem a camada de ozono 10P
- [ ] A empresa aplica práticas destinadas a minimizar a poluição atmosférica 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

4.18 Pontuação máxima: 20

A empresa está a tomar novas medidas para reduzir continuamente a produção de resíduos

Medida		10P
Medida		10P
Medida		10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

Diversidade e património cultural - Secção 5 de 10

5.1 Pontuação máxima: 20

No âmbito da biodiversidade, a empresa implementa as seguintes medidas na aquisição de produtos e na oferta de refeições

- [ ] Os pratos típicos da região fazem parte da oferta 5P
- [ ] Existe um jardim de ervas aromáticas ou um jardim de frutas para petiscar 5P
- [ ] Utilização das próprias ervas aromáticas na confeção de pratos 5P
- [ ] A exploração dispõe de um pomar tradicional próprio 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

5.2 Pontuação máxima: 20

A exploração implementa as seguintes medidas para promover um ambiente favorável aos insetos, em prol da biodiversidade

- [ ] Existem colmeias próprias e estruturas de nidificação 5P
- [ ] Apoio a um apicultor regional 5P
- [ ] Criação de faixas de flores em redor da exploração 5P
- [ ] Utilização de arbustos e árvores nacionais e autóctones no jardim 5P
- [ ] Iluminação exterior amiga dos insetos 5P
- [ ] Dá-se preferência ao controlo natural de pragas 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

5.3 Pontuação máxima: 20

A exploração implementou as seguintes medidas gerais em prol da biodiversidade

- [ ] Parede com uma vegetação rica em espécies numa das áreas (área de entrada, sala de jantar, etc.), 5P
- [ ] A vegetação nos telhados, quando existente, é favorável à biodiversidade 5P
- [ ] Apoio financeiro a áreas protegidas ou a projetos de conservação da natureza 5P
- [ ] Amenajamento de partes do terreno de forma a respeitar a natureza 5P
- [ ] Preservação ou renaturalização de ecossistemas como compensação pela área impermeabilizada 5P
- [ ] Os interessados têm a possibilidade de contribuir financeiramente para iniciativas relacionadas com a biodiversidade (por exemplo, através de apadrinhamentos de abelhas ou de ações de plantação de árvores) 5P
- [ ] Parceria com um parque natural ou uma entidade semelhante 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

5.4 Pontuação máxima: 20

Os colaboradores são informados sobre como lidar com as particularidades locais, os espaços públicos e/ou as normas sociais do contexto.

- [ ] Sim 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

5.5 Pontuação máxima: 20

A empresa apoia as empresas locais no desenvolvimento de produtos e serviços sustentáveis, baseados na natureza, na história e na cultura da região

- [ ] Sim 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

Compras - Secção 6 de 10

6.1 Pontuação máxima: 100

A empresa tem uma política de compras que dá preferência a fornecedores e produtos ecologicamente sustentáveis

- [ ] Sim 40P
- [ ] A política de compras abrange tanto os consumíveis como o mobiliário, as refeições e as bebidas 20P

A política de compras aborda os seguintes princípios

- [ ] Compras com orientação ecológica 10P
- [ ] Compras de produtos à base de plantas 10P
- [ ] Consideração dos produtores e fornecedores regionais (raio ≤ 100 km em relação à localização) 10P
- [ ] Consideração de produtos sazonais (incluindo os provenientes de cultivo protegido, mas sem aquecimento) 10P
- [ ] Compra de produtos de comércio justo 10P
- [ ] Cumprimento da Lei relativa aos Deveres de Diligência na Cadeia de Abastecimento (LkSG) 10P
- [ ] Compras sem óleo de palma nem óleo de coco Compras sem OGM 10P
- [ ] Aquisição de gorduras, na sua maioria não hidrogenadas 10P
- [ ] Compras sem OGM 10P
- [ ] Compras orientadas para o bem-estar animal 10P
- [ ] Prevenção de resíduos de embalagens 10P
- [ ] Outros 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.2 Pontuação máxima: 60

A aquisição de produtos alimentares é feita a partir de culturas e produção regionais (num raio ≤ 100 km da localização)

Sim, e mais precisamente:

- ◯ 30% a 60% 20P
- ◯ 60 % a 90 % 40P
- ◯ >90% 60P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.3 Pontuação máxima: 60

Todos os alimentos adquiridos provêm da agricultura biológica

Sim, e mais precisamente sobre:

- ◯ 30% a 60% 20P
- ◯ 60 % a 90 % 40P
- ◯ >90% 60P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.4 Pontuação máxima: 40

A exploração adquire fruta de pomares tradicionais

Sim, e mais precisamente a:

- ◯ 30 % a 60 % 10P
- ◯ 60 % a 90 % 25P
- ◯ >90% 40P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.5 Pontuação máxima: 60

A empresa disponibiliza as seguintes bebidas regionais (produzidas num raio de ≤ 100 km)

Água regional:		20P
Sumos regionais:		20P
Cerveja regional:		20P
Vinho regional:		20P
Bebidas espirituosas regionais:		20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.6 Pontuação máxima: 30

O estabelecimento oferece água da torneira gratuita

- ☐ Sim 20P
- ☐ Estão disponíveis bebedouros 10P
- ☐ É feita referência explícita à oferta 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.7 Pontuação máxima: 60

O estabelecimento oferece pratos e bebidas veganos em todas as refeições

- ☐ Sim 60P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.8 Pontuação máxima: 40

O estabelecimento oferece pratos vegetarianos em todas as refeições

☐ Sim 40P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.9 Pontuação máxima: 50

O estabelecimento oferece pratos sazonais em todas as refeições

☐ Sim 50P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.10 Pontuação máxima: 60

A empresa adquire os seguintes produtos com certificação ecológica/biológica

Produto com certificação ecológica/biológica		10P
Produto com certificação ecológica/biológica		10P
Produto com certificação ecológica/biológica		10P
Produto com certificação ecológica/biológica		10P
Produto com certificação ecológica/biológica		10P
Produto com certificação ecológica/biológica		10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.11 Pontuação máxima: 60

A empresa dá preferência a produtos de comércio justo e adquire os seguintes

Produto de comércio justo		10P
Produto de comércio justo		10P
Produto de comércio justo		10P
Produto de comércio justo		10P
Produto de comércio justo		10P
Produto de comércio justo		10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.12 Pontuação máxima: 60

A empresa adquire os seguintes produtos veganos como alternativa aos produtos de origem animal

Leguminosas (ervilhas, feijões, soja, lentilhas)		10P
Cereais e pseudocereais (quinoa, milho-miúdo, trigo sarraceno, amaranto)		10P

Quorn		10P
Bebidas à base de plantas		10P
Outros		10P
Outros		10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.13 Pontuação máxima: 60

A empresa adquire peixe proveniente de criação biológica e de métodos de captura sustentáveis

Sim, e mais precisamente:

- ◯ 30% a 60% 20P
- ◯ 60% a 90% 40P
- ◯ >90% 60P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.14 Pontuação máxima: 60

A empresa adquire carne e produtos à base de carne provenientes de criação biológica ou de criação que respeita o bem-estar animal

Sim, nomeadamente em relação a:

- ◯ 30% a 60% 20P
- ◯ 60 % a 90 % 40P
- ◯ >90% 60P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.15 Pontuação máxima: 60

A empresa adquire produtos lácteos provenientes de criação biológica ou de bem-estar animal

Sim, e mais precisamente:

- ◯ 30% a 60% 20P
- ◯ 60 % a 90 % 40P
- ◯ >90% 60P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.16 Pontuação máxima: 30

A exploração adquire leite de pastagem

Sim, e mais precisamente sobre:

- ◯ 30% a 60% 10P
- ◯ 60 % a 90 % 20P
- ◯ >90% 30P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.17 Pontuação máxima: 30

Na aquisição dos seguintes produtos, a empresa tem em conta o teor de gordura, de acordo com a norma da DGE

	10P
	10P
	10P
	10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.18 Pontuação máxima: 60

A empresa adquire exclusivamente ovos que cumpram os seguintes critérios

- [ ] Com certificação biológica 40P
- [ ] Galinhos irmãos 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.19 Pontuação máxima: 20

A cozinha utiliza ingredientes frescos e evita alimentos com intensificadores de sabor, corantes, conservantes, aditivos artificiais e números «E»

Sim, e mais precisamente sobre:

- ◯ 30% a 60% 10P
- ◯ 60 % a 90 % 15P
- ◯ >90% 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.20 Pontuação máxima: 30

A percentagem de alimentos prontos a consumir no estabelecimento não ultrapassa os 30%

- [ ] Sim 30P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.21 Pontuação máxima: 20

São utilizados/oferecidos produtos integrais como ingrediente dos pratos servidos

Sim, e mais precisamente sobre:

Grupo de produtos «Frutas e Legumes» em relação à quantidade total do respetivo grupo de sortido

- ◯ 60% a 90% 10P
- ◯ mais de 90% 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.22 Pontuação máxima: 20

São utilizadas/oferecidas variedades antigas (por exemplo, acelga) como ingrediente dos pratos servidos

Sim, e mais precisamente sobre:
Grupo de produtos «Frutas e Legumes» em relação à quantidade total do respetivo grupo de sortido

- ◯ 60 % a 90 % 10P
- ◯ mais de 90 % 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.23 Pontuação máxima: 30

A empresa nomeou e documentou (por exemplo, através de um organograma ou descrição de funções) um responsável pelas compras, que é responsável pela implementação da política de compras

- ☐ Sim 10P
- ◯ Como função principal 20P
- ◯ A função é exercida em conjunto por um dirigente/especialista 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.24 Pontuação máxima: 40

A aquisição de outros bens de consumo (por exemplo, guardanapos, talheres, produtos de limpeza) é efetuada junto de fornecedores situados num raio de ≤ 100 km da unidade

Sim, nomeadamente sobre:

- ◯ 30% a 60% 20P
- ◯ 60 % a 90 % 30P
- ◯ mais de 90% 40P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.25 Pontuação máxima: 40

A lavagem de diversos artigos (por exemplo, guardanapos, panos, vestuário dos funcionários) é realizada numa lavandaria regional

- ◯ Lavandaria interna 40P
- ◯ 10 km 30P
- ◯ 20 km 20P
- ◯ 30 km 10P
- ☐ A lavandaria possui certificação de sustentabilidade 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.26 Pontuação máxima: 40

A empresa dá preferência a têxteis produzidos de forma sustentável na compra, leasing ou aluguer

- ☐ Toalhas de mesa 10P
- ☐ Cortinas 10P
- ☐ Vestuário de trabalho 10P
- ☐ Toalhas de pano 10P
- ☐ Utensílios de limpeza 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.27 Pontuação máxima: 20

Na aquisição de materiais de cozinha, a empresa tem em atenção o tipo de matérias-primas utilizadas na sua fabricação

Produto		10P
Produto		10P
Produto		10P
Produto		10P
Produto		10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.28 Pontuação máxima: 40

A aquisição de produtos com certificação sustentável em diversas categorias de produtos é realizada

Sim, e mais precisamente sobre:

- ◯ 30% a 60% 20P
- ◯ 60 % a 90 % 30P
- ◯ mais de 90% 40P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

6.29 Pontuação máxima: 20

A empresa está a tomar (mais) medidas para otimizar os processos de compras, reforçar a cadeia de valor sustentável ou adquirir produtos sustentáveis e veganos

Medida		10P
Medida		10P
Medida		10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

Regionalidade e mobilidade - Secção 7 de 10

7.1 Pontuação máxima: 10

O estabelecimento indica e informa sobre a origem dos produtos no menu/cardápio

- ☐ Sim 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

7.2 Pontuação máxima: 20

Os hóspedes podem adquirir na exploração produtos regionais/de produção própria, que refletem a cultura, a história e o ambiente natural da exploração

Produto regional/de produção própria		5P

Produto regional/de produção própria 5P

Produto regional/de produção própria 5P

Produto regional/de produção própria 5P

Produto regional/de produção própria 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

7.3 Pontuação máxima: 10

Os colaboradores conhecem a origem e a qualidade dos produtos e dos fornecedores da região

- [ ] Sim 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

7.4 Pontuação máxima: 30

Pelo menos metade dos colaboradores da empresa reside num raio máximo de 30 km da empresa

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

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

7.5 Pontuação máxima: 40

Dados relativos à mobilidade dos colaboradores da empresa

- [ ] Pelo menos 40 % dos colaboradores vão para o trabalho a pé ou de bicicleta 20P
- [ ] Pelo menos 40% dos colaboradores vêm para o trabalho em transportes públicos ou através de boleias 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

7.6 Pontuação máxima: 50

A empresa aposta na acessibilidade física e na acessibilidade para pessoas com e sem limitações de mobilidade

- [ ] Lugares de estacionamento 10P
- [ ] Acesso às áreas públicas 20P
- [ ] As informações claras e precisas estão acessíveis a todos, em qualquer momento 10P
- [ ] A acessibilidade foi certificada ou confirmada por grupos de utilizadores/especialistas relevantes 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

7.7 Pontuação máxima: 30

A empresa utiliza meios de transporte sustentáveis para a entrega de refeições

- [ ] Sim 30P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

Gestão da qualidade e desenvolvimento sustentável – Secção 8 de 10

8.1 Pontuação máxima: 50

Está implementado um sistema de gestão da qualidade na empresa

- [ ] A certificação de qualidade segundo a norma ISO 45001 já foi obtida 20P
- [ ] Os processos operacionais (por exemplo, instruções de trabalho) e a estrutura organizacional da empresa estão documentados num manual de qualidade/sustentabilidade 10P
- [ ] Possui certificação de qualidade segundo a norma ISO 9001 20P
- [ ] A empresa possui a certificação de gestão ambiental segundo a norma ISO 14001 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.2 Pontuação máxima: 30

A empresa identificou e documentou os seguintes postos de trabalho

- [ ] Responsável pelas compras 10P
- [ ] Responsável pela RSE 10P
- [ ] Responsável pela segurança no trabalho 10P
- [ ] Responsável pela higiene 10P
- [ ] Responsável pela qualidade 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.3 Pontuação máxima: 30

A empresa realiza, pelo menos uma vez por ano, uma avaliação dos fornecedores com base nos critérios fundamentais de qualidade, regionalidade e sustentabilidade

- [ ] Sim, ≥ 50 % dos fornecedores são regionais 10P
- [ ] Sim, ≥ 50 % dos fornecedores trabalham de acordo com um conceito de sustentabilidade 10P
- [ ] Sim, ≥ 50 % dos fornecedores possuem certificação de sustentabilidade 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.4 Pontuação máxima: 10

Os fornecedores são informados sobre a política de compras, que dá preferência a fornecedores e produtos ecologicamente sustentáveis.

- [ ] Sim 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.5 Pontuação máxima: 10

Os fornecedores cumprem as regras da política empresarial, respeitando os padrões sociais, ambientais e éticos da empresa

- [ ] Sim 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.6 Pontuação máxima: 20

A sustentabilidade é encarada como um processo de melhoria contínua na empresa

- [ ] A empresa dispõe de um grupo de trabalho dedicado à sustentabilidade, que desenvolve ativamente projetos 10P
- [ ] São celebrados regularmente acordos de decoração com os prazos correspondentes 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.7 Pontuação máxima: 20

Os colaboradores/novos colaboradores recebem da empresa informações por escrito sobre comportamentos sustentáveis em diversas áreas de trabalho

- [ ] Sim 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.8 Pontuação máxima: 10

A empresa utiliza produtos de limpeza de forma controlada e, sempre que necessário, recorre a medidas preventivas de controlo de pragas.

- [ ] Controlo dos produtos de limpeza utilizados 5P
- [ ] Se necessário, é realizada uma ação preventiva de controlo de pragas 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.9 Pontuação máxima: 30

Foi implementado um sistema de armazenamento* na empresa

- [ ] O stock é verificado regularmente no que diz respeito às datas de validade 20P
- [ ] Após a entrega dos alimentos, os produtos que necessitam de refrigeração são imediatamente guardados 10P
- [ ] É aplicado o princípio FeFo* 10P
- [ ] Existem locais de armazenamento fixos para alimentos e bebidas 10P
- [ ] Existem locais de armazenamento fixos para artigos não alimentares 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.10 Pontuação máxima: 20

A empresa recolhe e analisa regularmente os níveis de satisfação dos hóspedes

- [ ] O processo de avaliação da satisfação está documentado 10P
- [ ] O processo (de reclamações) está regulamentado e documentado 10P
- [ ] O estabelecimento disponibiliza um serviço de avaliações dos hóspedes 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.11 Pontuação máxima: 20

A empresa avalia regularmente o nível de satisfação dos colaboradores

- [ ] Sim 5P
- [ ] O processo (de reclamação) está regulamentado e documentado 10P

Indique, por favor:

Satisfação dos colaboradores em percentagem		5P
Tempo médio de serviço, em anos		5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.12 Pontuação máxima: 10

Os colaboradores podem apresentar sugestões de melhoria na empresa através de um processo definido. Opcionalmente, existe também um sistema de incentivos para o efeito.

- [ ] Existe um processo 5P
- [ ] Existe um sistema de incentivos (monetários/materiais/imateriais) para este efeito 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.13 Pontuação máxima: 60

A empresa realizou um cálculo das emissões de CO_2.

- [ ] Cálculo das emissões de CO_2 20P
- [ ] Cálculo das emissões de CO_2 de acordo com o Protocolo de Gases com Efeito de Estufa (GHG) completo 20P
- [ ] Cálculo das emissões de CO_2 da oferta gastronómica 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.14 Pontuação máxima: 50

A empresa procede à compensação das emissões de CO_2

- [ ] Sim 50P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

8.15 Pontuação máxima: 40

O estabelecimento dispõe de equipamentos sustentáveis e que promovem a saúde, inspirados na cultura local

- [ ] Todos os materiais de construção, de mobiliário e de equipamento são ecológicos, reciclados ou recicláveis 10P
- [ ] Nas remodelações ou na construção de novos edifícios, são privilegiados métodos de construção e materiais sustentáveis, de preferência com a respetiva certificação 10P
- [ ] Para a decoração das instalações, são utilizados materiais naturais 10P
- [ ] Sempre que possível, recorre-se a materiais, práticas e artesanato locais 10P
- [ ] A arte e o artesanato locais são integrados no design e no mobiliário 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

Responsabilidade social - Secção 9 de 10

9.1 Pontuação máxima: 20

A empresa define princípios para uma relação justa com todas as partes interessadas

- [ ] Sim 20P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

9.2 Pontuação máxima: 40

A empresa apoia iniciativas ou projetos destinados a promover a comunidade local ou o património cultural

- [ ] Sim 40P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

9.3 Pontuação máxima: 30

A empresa oferece formação profissional

- [ ] Estagiários 20P
- [ ] Estagiários 5P
- [ ] Estudantes que trabalham enquanto estudam 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

9.4 Pontuação máxima: 50

A empresa dispõe de regras documentadas por escrito relativas aos horários de trabalho, horas extraordinárias, férias, gorjetas e remuneração.

- [ ] Sim 30P
- [ ] O nível salarial é monitorizado e ajustado regularmente às normas relativas a um salário que garanta o sustento no país de contratação 10P
- [ ] Os contratos de trabalho incluem o apoio ao seguro de saúde e/ou à segurança social 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

9.5 Pontuação máxima: 60

Os colaboradores participam regularmente em formações e cursos de aperfeiçoamento

- [ ] Sim 60P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

9.6 Pontuação máxima: 30

Nestas formações são abordados os seguintes temas relacionados com a sustentabilidade

- [ ] Práticas ambientais 5P
- [ ] Práticas sociais e culturais 5P
- [ ] Questões económicas e de qualidade 5P
- [ ] Questões relacionadas com os direitos humanos 5P
- [ ] Práticas de saúde e segurança 5P
- [ ] Cozinha vegana 5P
- [ ] Produtos alimentares de agricultura biológica 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

9.7 Pontuação máxima: 40

Está implementado na empresa um sistema com medidas de gestão da saúde no local de trabalho

- [ ] Disponibilidade diária de fruta e legumes nas áreas reservadas aos colaboradores 5P
- [ ] Ofertas desportivas, de lazer e de alimentação para os colaboradores 5P
- [ ] O médico do trabalho está à disposição 5P
- [ ] Já está disponível a avaliação dos riscos físicos e psicológicos nos locais de trabalho 15P
- [ ] Local de trabalho concebido de forma ideal para a redução do desgaste físico e psíquico 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

9.8 Pontuação máxima: 10

A empresa recolhe regularmente dados sobre a estrutura do emprego

- [ ] Sim

Indique, por favor:

Número de colaboradores (equivalentes a tempo inteiro)		3P
Número de formandos		3P
Número de cargos de direção		3P
Proporção de mulheres em cargos de direção		3P
Número de profissionais qualificados		3P
Número de trabalhadores temporários/sazonais		3P
Número de colaboradores locais		3P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

9.9 Pontuação máxima: 60

A empresa é uma empresa de inclusão

- [ ] Sim 60P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

9.10 Pontuação máxima: 60

A empresa dispõe de um sistema de gestão da igualdade de oportunidades orientado para a diversidade

- [ ] Sim 30P
- [ ] A empresa tem em conta, na estrutura do pessoal e no recrutamento, os grupos que correm o risco de ser vítimas de discriminação 20P
- [ ] As promoções internas incluem estes grupos 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

9.11 Pontuação máxima: 30

A empresa tem uma política contra a exploração e o assédio de natureza comercial, sexual ou de qualquer outro tipo

- [ ] Esta diretriz está documentada 20P
- [ ] A diretiva aplica-se a crianças, jovens, mulheres, minorias e outros grupos vulneráveis 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

9.12 Pontuação máxima: 60

A empresa oferece aos colaboradores os seguintes benefícios

- [ ] Regulamento relativo às horas extraordinárias 5P
- [ ] Remuneração superior à prevista na tabela salarial 5P
- [ ] Participação na elaboração dos horários de serviço 5P
- [ ] Prestações sociais voluntárias 5P
- [ ] Pagamento do subsídio de Natal e de férias 5P
- [ ] Bilhete de trabalho para os transportes públicos 5P
- [ ] Organização do horário de trabalho que concilia a vida familiar 5P
- [ ] Oferta de trabalho a tempo parcial 5P
- [ ] Semana de 4 dias em regime de tempo inteiro 5P
- [ ] Reunião de avaliação de desempenho documentada 5P
- [ ] Espaços sociais convidativos 5P
- [ ] Planeamento de férias (≥ 3 semanas) 5P
- [ ] Tarifas «Family & Friends»/descontos para colaboradores 5P
- [ ] Transferência de postos de trabalho no seio da empresa (por exemplo, entre unidades de um grupo de unidades) 5P
- [ ] Programa de apoio a estagiários 5P
- [ ] Concessão de licença para formação 5P
- [ ] Subsídio/assunção de custos para formação contínua 5P
- [ ] Academia própria (de formação contínua) 5P
- [ ] Parcerias com prestadores de formação contínua em paralelo com a atividade profissional 5P
- [ ] Programas de desenvolvimento de carreira 5P
- [ ] Incentivos materiais para a consecução de objetivos 5P
- [ ] Benefícios monetários 5P
- [ ] Equipamento, como telemóveis/computadores portáteis, para chefes de departamento 5P
- [ ] Refeições para os colaboradores 5P
- [ ] Pratos veganos ou biológicos 5P
- [ ] Jardim de infância/creche própria ou apoio financeiro para tal 5P
- [ ] Passeio da empresa/Festa da empresa 5P
- [ ] Reunião de colaboradores 5P
- [ ] Mentor pessoal para a integração 5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

9.13 Pontuação máxima: 20

O estabelecimento oferece aos seus clientes as seguintes alternativas saudáveis no menu

Alternativa com menos açúcar 3P

Alternativa com baixo teor calórico		3P
Alternativa com baixo teor de gordura		3P
Alternativa com baixo teor de sal		3P
Alternativa sem glúten		3P
Alternativa sem lactose		3P
Outros		3P
Outros		3P
Outros		3P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

Responsabilidade económica - Secção 10 de 10

10.1 Pontuação máxima: 40

A empresa recolhe regularmente dados económicos e financeiros e, a partir deles, calcula regularmente indicadores-chave de desempenho (KPI), que são documentados.

- [ ] Sim 40P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

10.2 Pontuação máxima: 30

A empresa dispõe de um plano de investimento a longo prazo

- [ ] Sim 20P
- [ ] O plano de investimento tem em conta os aspetos ambientais 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

10.3 Pontuação máxima: 10

Os colaboradores são informados regularmente sobre os indicadores operacionais (por exemplo, em reuniões)

- [ ] Sim 10P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

10.4 Pontuação máxima: 40

A empresa dispõe de um sistema de gestão de riscos no que diz respeito aos riscos ambientais, sociais e económicos da empresa

- [ ] Sim 40P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0

10.5 Pontuação máxima: 60

Nos últimos 3 anos, a empresa registou um desenvolvimento contínuo nas seguintes áreas

☐ Volume de negócios	5P
☐ Rendimento	5P
☐ Investimento	5P
☐ Número de convidados	5P
☐ Número de colaboradores	5P
☐ Número de vagas de formação	5P
☐ Satisfação do cliente	5P
☐ Satisfação dos colaboradores	5P
☐ Formação de colaboradores	5P
☐ Nível de inovação	5P
☐ Redes de qualidade	5P
☐ Envolvimento social	5P
☐ Fornecedores regionais	5P
☐ Utilização de produtos provenientes da agricultura/produção biológica	5P
☐ Produtos veganos	5P
☐ Produtos Fairtrade	5P
☐ Produtos com emissões do ciclo de vida totalmente compensadas	5P
☐ Indicadores ambientais	5P

Nenhum ficheiro enviado

Pontuação alcançada: 0