



REQUISITOS DE ADHESIÓN RESTAURANTES

REQUISITOS DE SOSTENIBILIDAD PARA RESTAURANTES

Ámbito / Área	Requisito	Habilitante	Obligado	Valorable
Sostenibilidad	Seguimiento de consumos (agua, energía...)		X	
	Realiza inversiones en eficiencia energética y/o ahorro de agua de un importe de, al menos, 1.000 €			X
	Realiza actividades orientadas a reducción de consumos (inversiones en eficiencia energética, geotermia, etc.)			X
	Gestión de residuos		X	
	Aplica medidas de bienestar animal (si aplica)			X
	Existencia de políticas de selección de proveedores, de compras o de inventario responsables, etc.			X
	Dispone de sistemas de generación energética sostenible (eólica, solar, etc.)			X
	Cuenta con un sistema de indicadores de mejora de la sostenibilidad			X
	Integración de políticas de economía circular			X
	Utiliza papel reciclado, o con certificación ambiental para los materiales impresos y/o promociona materiales en formato digital			
	Elabora productos o experiencias basadas en elementos propios de la identidad local (manifestaciones culturales, elementos etnográficos, etc.)			
	Aplica Sistemas de medición de huella de carbono o hídrica y Sistemas de compensación	X		
	Tiene sellos de sostenibilidad: CETS ¹ , ITR ² , GSTC ³ ,...	X		
Cuenta con la Estrella Verde de la Guía MICHELIN	X			

1 Carta Europea de Turismo Sostenible

2 Instituto de Turismo Responsable

3 Global Sustainable Tourism Council

Para poder llevar a cabo los requisitos obligatorios, se exponen iniciativas concretas a modo de ejemplo:

Ahorro de agua:

- Los WC y/o lavavajillas usan poca agua
- Para los WC y/o el riego de los jardines se emplea agua reciclada
- Se fomenta el uso responsable del agua entre los clientes con carteles en los baños

Eficiencia energética:

- La mayoría de las luces del restaurante usan bombillas LED (de bajo consumo)
- Las ventanas son de doble acristalamiento para mejorar el aislamiento térmico
- La electricidad consumida procede de energías renovables

Gestión de residuos:

- Se facilita la recogida selectiva de basuras
- El restaurante trata de reducir el desperdicio alimentario

OTROS REQUISITOS PARA RESTAURANTES				
Ámbito / Área	Requisito	Habilitante	Obligado	Valorable
Localización geográfica	El restaurante debe localizarse en Galicia		X	
Sistema de Q de Calidad, MACT, SICTED	El establecimiento cuenta con el certificado de Q de Calidad o del Modelo de Aproximación a la calidad turística (MACT o SICTED)			X
Ubicación y accesos	Dispone de acceso rodado hasta el establecimiento		X	
	Dispone de señalización indicadora			X Dispone de identificativo del establecimiento visible en fachada
	Dispone de espacio de aparcamiento			X Dispone de espacio público en las inmediaciones con facilidad para poder estacionar vehículos Dispone de aparcamiento propio (o concertado si es inmediato) y cerrado
	El aparcamiento dispone de punto de recarga de vehículos eléctricos			X
	Dispone de sistemas de acceso al establecimiento para personas con movilidad reducida			X

Espacios para los clientes	El comedor es amplio, bien ventilado, sin olores ni humos		X Se considera así cuando un sistema de ventilación evita la concentración de humo y olores	
	Dispone de sistemas para garantizar el confort térmico en todas las dependencias del restaurante			X
Sistema de contacto y reservas	Cuenta con un adecuado sistema de recepción de reservas telefónicas		X Al menos en horario laboral, por una persona autorizada para informar y formalizar una reserva	
	Admite pago con tarjeta		X	
	La carta está disponible en gallego, castellano y, al menos, otro idioma			X
	Existe personal que habla correctamente uno o más idiomas extranjeros			X
Personal	El personal dispone de formación y conocimientos específicos sobre el Club de Producto			X
Promoción/comercialización	El establecimiento dispone de elementos de promoción propios			X Se valorará existencia/calidad de material impreso y de página web
	En el material o espacio de promoción del establecimiento alberga el logotipo identificativo de su pertenencia al Club de Producto			X
	La comunicación de la empresa hace referencia a aspectos de sostenibilidad			X
	Pertenencia a algún Club de producto y/o disponer algún sistema de fidelización			X
Servicio de restauración	La carta incluye productos locales y de kilómetro cero		X	
	La carta incluye información sobre productos de agricultura ecológica.			X
	Incluye recetas de gastronomía tradicional			X

Generales	Dispone de material informativo sobre visitas o actividades relacionadas con el Club de Producto			X Dispone de material impreso para informar al cliente El personal tiene formación suficiente para informar
	Organiza o participa en eventos relacionados con el Club de Producto			X
	Aplica políticas de inclusión y accesibilidad			X
	Realiza actividades de sensibilización a turistas para un consumo responsable			X
	Realiza actividades con perspectiva de género (planes y políticas de igualdad)			X
Edificio	Existen elementos decorativos relacionados con el Club de Producto			X
	Se adecua a la arquitectura tradicional			X
Asociacionismo	Pertenece a una asociación turística			X