

DESCRIPCIÓN

El referencial de Hostelería Segura y Sostenible establece los requisitos que debe cumplir un establecimiento de restauración para ser certificado como "Establecimiento Seguro y Sostenible".

La restauración segura establece una serie de medidas preventivas que garantizan la inocuidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas y nutritivas.

Los establecimientos del sector deben ser capaces de identificar y eliminar la mayoría de riesgos para la salud de sus clientes, y consecuentemente adoptar una serie de medidas tendentes a garantizar que esos riesgos han desaparecido y que se han asumido medidas para impedir que vuelvan a aparecer.

La restauración sostenible engloba la eficiencia energética, la gestión de residuos y el agua, la logística y la construcción y el diseño de restaurantes, colectividades, hoteles y comedores. Se trata de trabajar con una triple visión: producto, personas y planeta.

El término "sostenibilidad" es muy amplio y hay que entenderlo como un compromiso con el medioambiente, la vigilancia de la seguridad y la responsabilidad social.

La finalidad de esta norma es doble. Por una parte, se consigue dar respuesta a la necesidad creciente derivada del aumento de la conciencia social y ambiental entre los restauradores y clientes, logrando así aportar un valor añadido a los establecimientos certificados en esta norma. Por otra parte, se facilitan unos criterios previamente definidos para alcanzar los requisitos de sostenibilidad en todas las etapas de su cadena de productiva y de servicio.

Los objetivos principales de esta norma son reducir los impactos ambientales y sociales de los restaurantes, reconocer los restaurantes sostenibles y seguros e informar al consumidor final.

BENEFICIOS PARA SU EMPRESA

Las certificaciones facilitan alcanzar los objetivos de sostenibilidad que las organizaciones se imponen. Con ello, consiguen:

- Que se reconozcan sus compromisos
- Mejorar el sistema operativo
- Poder reducir sus costes principalmente gracias a la reducción de:
 - Consumo de agua
 - Consumo de energía
 - Generación de residuos y sobre todo el desperdicio alimenticio
 - Reducir sus impactos ambientales y sociales
- Responder favorablemente a la demanda del consumidor y aumentar sus ventas
- Diferenciarse y convertirse en el modelo a seguir.

La certificación también garantiza compromisos de mejora continua.

Supone un reclamo comercial para organizadores de eventos, promotores y clientes en general.

Proyecta además una imagen de transparencia de la organización, reforzando la idea de responsabilidad profesional del sector.

Otras Ventajas:

- Difundir una cultura de sostenibilidad entre los empleados, proveedores y clientes.
- Extender el compromiso con la sostenibilidad y la seguridad a los proveedores.
- Promover la calidad y la excelencia a otros grupos de interés.
- Apoyar la publicidad en estrategias de marketing responsable.

COSTE

El importe de la certificación depende de una serie de factores particulares como son:

- Número de Personas Empleadas.
- Número de Sedes.

PROCESO DE CERTIFICACIÓN

Incluye una serie de criterios de evaluación específicos a la restauración segura y sostenible, definidos por indicadores de impacto medio ambiental y social clave que se pueden medir:

- Indicadores de impacto medioambiental
- Indicadores de impacto social

- Indicadores de calidad y de transparencia

Los criterios se agrupan en distintas áreas de evaluación y serán valorados según su impacto ambiental y social.

Algunos de ellos son obligatorios y, por lo tanto, cumplirlos es requisito indispensable para obtener la certificación. Cada uno de los criterios tiene una ponderación que depende de su importancia para evitar impactos en el medio ambiente, y en la salud de las personas, así como otros aspectos sociales (condiciones de trabajo etc.).

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Dirigido a todo tipo de establecimientos de Restauración.

[Más información en garantiacamara.com](http://garantiacamara.com)