

Memoria de sostenibilidad

Julio 2023



BERSO
TRADICIONALMENTE
MODERNO

Índice

1. Política y compromiso de Sostenibilidad
2. Presentación de la organización. Comité de sostenibilidad
3. Análisis interno y externo. Partes interesadas
4. Resultados del diagnóstico, identificación y priorización de ODS.
5. Plan de sostenibilidad y acciones estratégicas: Seguimiento, control y mejora.
6. Información sobre cuestiones relevantes para los ODS.
7. Conclusiones.

1. Política y compromiso de Sostenibilidad

Desde Restaurante BERSO tradicionalmente moderno, somos conscientes de que lo más importante para nosotros es asegurar el máximo nivel de satisfacción de nuestros clientes y la mejora continua de nuestros procesos mediante el cumplimiento de los objetivos de calidad establecidos por la empresa y basados en los ODS y la agenda 2030, siendo además la satisfacción de nuestros huéspedes la única base sólida para la sostenibilidad y crecimiento de la empresa.

Como consecuencia de esta idea y desde el momento en que se concibió la idea del Restaurante, se viene trabajando conforme a un sistema de Calidad y sostenibilidad intuitivo de forma que en cuanto ha sido posible, se ha visto conveniente comenzar con la implantación de un sistema de gestión de la Calidad y sostenibilidad lo que proporcionará confianza y aseguramiento para los clientes que ya apreciaban el buen hacer de este establecimiento.

Una de las cuestiones más importantes para el Restaurante Berso es la mejora continua de sus procesos de trabajo, que permite ofrecer de manera permanente a sus clientes el mejor de los servicios y de los productos disponibles en cada momento.

Para alcanzar el objetivo general de mejorar continuamente y de tener clientes satisfechos, se ofrece un servicio de hostelería personalizado, con una oferta tradicional renovada, con productos de la mayor calidad, un trato al cliente individualizado y claramente diferenciado y siempre acorde con las necesidades que nos manifiesten.

La implantación del sistema de gestión de la Calidad y sostenibilidad posibilita la mejora continua para garantizar un servicio como el anteriormente descrito. Sustentado además por el respeto al medioambiente y el cumplimiento riguroso de la legislación vigente que nos es de aplicación.

La filosofía de trabajo del restaurante BERSO engloba criterios de calidad, sostenibilidad, respecto al entorno a la tradición, a las personas, a los pueblos, a las culturas y todo el equipo que en él trabajamos compartimos esta filosofía.

Esta política de calidad y sostenibilidad es conocida por todo el personal y se revisa periódicamente con el objeto de adecuarla a circunstancias cambiantes de nuestro entorno y establecimiento.

2. Presentación de la organización: misión, visión y valores. Comité de Sostenibilidad

Berso es un restaurante situado en el Rural, en plena Ribeira Sacra candidata a Patrimonio de la Humanidad, un restaurante con capacidad para 40 comensales en su interior y otros 40 comensales en su terraza exterior. Recogemos las inquietudes y necesidades de las personas de hoy en día, la preocupación por el medio ambiente y la sostenibilidad, la comida saludable, productos de cercanía, con una filosofía Slow Food, para ello contamos con una huerta propia certificada en ecológico por el CRAEGA. Pretendemos recuperar técnicas y recetas de antaño (como la cocina de leña) y fusionarlas con tendencias actuales. Nuestra intención es ofrecer a nuestros clientes una experiencia gastronómica única en la Ribeira Sacra, que satisfaga sus necesidades y mejore sus expectativas.

Restaurante BERSO es consciente del papel que las empresas desempeñan en el camino para el cumplimiento de los ODS y la Agenda 2030.

Somos también conscientes de que no podemos trabajar sobre los 17 ODS. Es por ello que hemos realizado un proceso de evaluación y selección de los ODS, basado en el análisis de las partes interesadas, al análisis de los riesgos, la evaluación de aspectos ambientales y sociales, a la seguridad y salud de los trabajadores y, en definitiva, al análisis de nuestra actividad, que nos ha permitido priorizar aquellos ODS sobre los que vamos a basar nuestro trabajo en Sostenibilidad.

Los objetivos fundamentales de nuestro diagnóstico de sostenibilidad son conocer la realidad medioambiental de nuestro entorno rural en Sober, un pueblo interior de la provincia de Lugo, así como identificar los principales problemas ambientales y sus causas.

En el diagnóstico recopilamos y tratamos información relevante de la empresa con el fin de comprender su funcionamiento, así como poder identificar las debilidades y fortalezas presentes en la organización.

Identificamos los principales como un problema la falta de ahorro energético y de recursos (hídricos) en nuestro entorno. También detectamos que los consumos no se hacen todo lo responsables que deberían ser, tanto en las compras como en la reutilización, reciclaje y cambios en las estructuras empresariales de la zona que no se han llevado a cabo.

El problema central derivado de todo lo anteriormente descrito es que todo lo que no se mejore en este sentido hará que el problema del cambio climático y sus efectos aumente.

Restaurante BERSO trabajará sobre 3 ODS, como resultado de la evaluación realizada.

MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

A) Misión

Posicionarnos como un establecimiento de referencia, con un alto nivel de profesionales al servicio del cliente. Seleccionamos las mejores materias primas cultivadas de manera sostenible en un entorno cercano, de Km0

y respetuoso con el entorno, el desarrollo de recetas con personalidad propia, dando un nuevo sentido a lo tradicional. Apostamos por la excelencia en el servicio.

Los principios fundamentales del Restaurante BERSO son:

- Respeto a las personas y su diversidad.
- Comprender el Restaurante y su éxito como el resultado de un trabajo en equipo.
- Buscar los más altos niveles de satisfacción del cliente
- Obtener la rentabilidad necesaria para la supervivencia del negocio y su mejora contribuyendo al cuidado del entorno social y medioambiental.

B) Visión

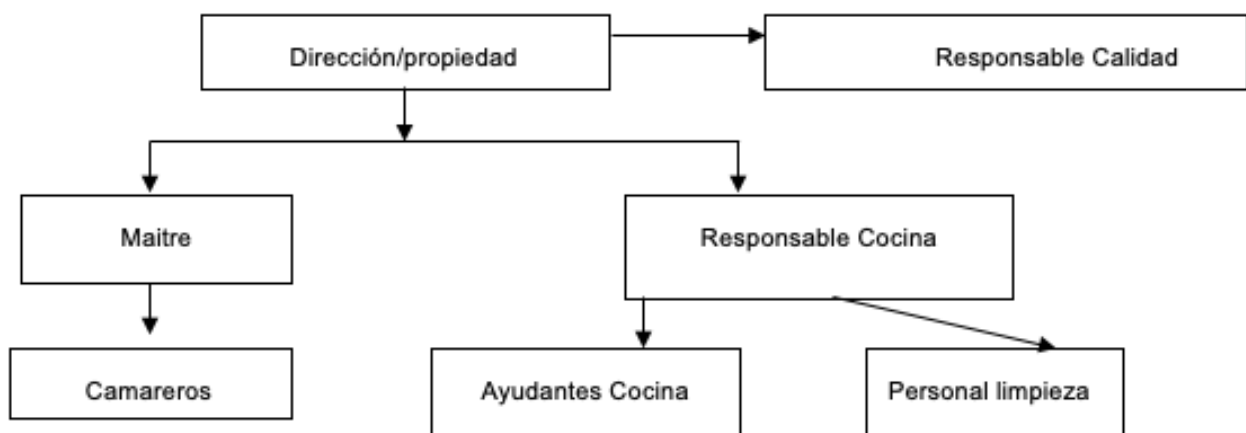
Llegar a ser el establecimiento de referencia en el Sur de la provincia, con altos parámetros de calidad y excelencia en todas las áreas que engloba el restaurante, trabajando desde el origen del producto, hasta el consumidor final.

Apostamos potenciando el talento y el desarrollo integral de nuestros equipos. Todo unido a los valores que desprende la gastronomía, para lograr que nuestros clientes se conviertan en nuestros mejores embajadores.

C) Valores

- ♣ Integridad
- ♣ Respeto
- ♣ Profesionalidad
- ♣ Trabajo en equipo
- ♣ Respeto a la Tradición
- ♣ Orientación al cliente
- ♣ Empatía
- ♣ Responsabilidad
- ♣ Positivismo
- ♣ Innovación continua

ORGANIGRAMA



COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD

Se ha definido el Comité de Sostenibilidad que incluye a la dirección los representantes de las áreas de trabajo y otras partes interesadas relevantes.

El comité de sostenibilidad se encarga de:

- definir los objetivos de sostenibilidad de la organización.
- elaborar el plan de sostenibilidad incluyendo la definición y evaluación de las acciones estratégicas para la contribución a los ODS.
- fijar los mecanismos de coordinación entre los distintos miembros del comité para la toma de decisiones.
- reunirse al menos una vez al año para definir planificar, implantar, supervisar y mejorar el plan valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario.

Se documentan las responsabilidades de cada uno de los miembros del comité de sostenibilidad con respecto a las acciones definidas y se garantiza que esas responsabilidades han sido asignadas y comunicadas al resto de las personas que forman el comité.

Se crea el **Comité de Sostenibilidad** que está integrado por las siguientes figuras:

- Propiedad y Dirección General: Martín Mantilla Rodríguez. Es el responsable de convocar al menos una vez al año al Comité de Sostenibilidad. Lidera las reuniones y define junto con el resto de los miembros del Comité, las líneas estratégicas a seguir.
- Sala: Jesús Rodríguez. Responsable de comunicar las necesidades y puestas en valor de los clientes en lo relativo a la sostenibilidad. Es responsable asimismo de ordenar las acciones propuestas y trasladarlas al resto del equipo.

Se comunica la creación de este comité a los interesados.

3. Análisis interno y externo. Partes interesadas

Se realiza un análisis DAFO para ayudar a poner en contexto el diagnóstico del Restaurante.



Análisis interno:

Se trata de un restaurante en la zona rural de Sober, que ofrece una oferta gastronómica diferenciada en la zona.

Carta de platos de productos frescos de temporada, de calidad cuidadosamente seleccionados.

Verduras y hortalizas de la huerta certificada en agricultura ecológica por el consello regulador CRAEGA que se encuentra en el terreno del restaurante.

Recetas tradicionales, rescatando técnicas de antes y adaptándolas a las exigencias del cliente de hoy.

Platos con sabores de verdad, sin disfrazar, sabroso, cada cosa sabe a lo que tiene que saber. Olores que despierten el apetito, rico, auténtico.

Además, en las instalaciones se imparte formación gastronómica, poniendo en valor los criterios ecológicos que rigen el funcionamiento del restaurante. Bajo una metodología práctica, divertida, hecha a medida de la persona o personas que la soliciten con talleres para niños con sus padres, curiosos, personas que les apasione la cocina y quieran ampliar sus conocimientos o sorprender a sus conocidos. Actualmente se desarrolla formación para colectivos en riesgo de exclusión social entre otros.

Análisis externo:

Con respecto al cumplimiento de los ODS:

PESTEL RESTAURANTE BERSO



- Factores políticos: el entorno político en teoría empuja en nuestra misma dirección en poner en valor la filosofía del Restaurante, misma línea de cumplimiento de ODS en la teórica pero en la práctica limita por elevada reglamentación (factor legal) que dificulta la redistribución de alimentos-excedentes. Los posibles cambios políticos a corto plazo pueden ser una oportunidad para mejorar el cumplimiento de ODS.
- Factores económicos: elevada inflación con muy alto impacto en la posibilidad de cumplimiento de ODS debido a la reducción de recursos disponibles. Alta tasa de empleo o falta de personal femenino dificulta la contratación más igualitaria y cumplimiento ODS.
- Factores sociales: zona con especial baja población en edad de trabajar. Dificultad para desplazamiento de personal de otras zonas. Decadencia de oficios tradicionales, dificulta conseguir ODS 11 y ODS 12.
- Factores Tecnológicos: dificultad en alcanzar últimas tecnologías por estar en el rural. Infraestructuras mejorables ODS 11.
- Factores ecológicos: difícil reciclaje segregado por nuestra cuenta con el apoyo de la administración (ODS 11). Tendencias de consumo responsable favorecen el cumplimiento del ODS 8, ODS 11 y ODS 12.
- Factores legales: Principalmente los reglamentos sanitarios en constante cambio dificultan poder trazar una línea a medio plazo para cumplimiento de ODS 8 y ODS 12.

Los stakeholders identificados y asociados a la implementación del restaurante BERSO son:

1. Empleados: Se encuentra asociado al capital humano del negocio que para efectos del proyecto se estiman entre 5 a 7 personas, según corresponda a la temporada.
2. Alta Dirección: Corresponde principalmente a la Gerencia-propiedad.
3. Administraciones/Estado: Ayuntamiento de Sober, Diputación provincial de Lugo, Xunta de Galicia.
4. Proveedores: Inherentes a aquellos que proveen de equipamiento y productos.

5. Clientes: Se realiza la distinción de Clientes respecto de consumidores, en algunos casos son los mismos pero se encontrarán asociados a aquellas empresas con las cuales se podrán realizar alianzas estratégicas, tales como; empresas u operadores de turismo, proveedores visitables (turismo industrial que a la vez sirva para poner en valor patrimonio cultural o inmaterial de la zona, relacionado con el ODS11 y ODS 12).

4. Resultados del diagnóstico, identificación y priorización de ODS

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible, ODS, representan principios básicos para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y garantizar que todas las personas gocen de paz y prosperidad. Se gestaron en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible, celebrada en Río de Janeiro en 2012 sustituyendo a los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM, 2000), para crear un conjunto de objetivos mundiales relacionados con los desafíos ambientales, políticos y económicos con que se enfrenta nuestro mundo. Se pusieron en marcha en enero de 2016 y orientarán las políticas y la financiación del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) durante los próximos 15 años.

Son 17 los Objetivos de Desarrollo Sostenible destacados en este programa, todos ellos orientados a centrar esfuerzos para lograr cambios positivos en beneficio de las personas y el planeta basados en 3 objetivos principales: lucha contra la pobreza, cuidado del planeta y disminución de las desigualdades.



Desde el mismo momento en que se gesta la idea de crear el Restaurante BERSO, tradicionalmente moderno se ha tenido en cuenta esta filosofía, por lo que finalmente en este año 2023, ha decidido dar un paso más hacia la sostenibilidad a través del presente plan, basado en los ODS planteados por las Naciones Unidas, mostrando así su compromiso a través de objetivos y actuaciones concretas. Algunas de estas actuaciones son continuas, manteniéndose a lo largo del tiempo en la empresa, mientras que otras son de nueva implantación aunque la gran mayoría ya provienen del momento de creación de la empresa, habiéndose definido en el plan de negocio inicial como parte importante de la filosofía de Restaurante BERSO aún antes de su puesta en marcha.

A). Área social y económica.



Esta área de trabajo fundamenta su trabajo en el desarrollo de un turismo sostenible basado en los siguientes puntos:

- ♦ Fomentar el crecimiento económico y el desarrollo mediante la creación de empleo. La contratación de personal se hace mayoritariamente en la comarca (en la misma localidad no es posible por no haber personal disponible debido al envejecimiento de la población).
- ♦ Fomentar el desarrollo turístico inclusivo y potenciar su capacidad de movilizar recursos para la erradicación de la pobreza, la protección social, el reparto equitativo de los

beneficios del turismo y el empoderamiento de los grupos menos favorecidos, en particular las mujeres y los jóvenes. Mediante la adquisición de productos a productores y productoras locales, recomendaciones de turismo local centrada en valores etnográficos (cerámica de Buño) o sociales (empresas de mujeres o de economía social).

- ♦ Estimular la producción agrícola sostenible, el uso y la venta de productos locales formando parte del ADN del establecimiento.
- ♦ Promover actividades saludables y prevenir los riesgos contra la salud, así como garantizar el bienestar de los turistas y la población de acogida. Se fomenta la compartición de vehículos, la adaptación de horarios al momento del año.
- ♦ Asegurar la existencia de formación turística inclusiva y de calidad, implementada de forma coordinada entre público y privado y basada sobre las necesidades reales, a todo nivel, para aportar la necesaria sostenibilidad, así como garantizar la adquisición de competencias técnicas y profesionales de jóvenes y adultos, suficientes para acceder a un empleo digno. Se hacen actividades de formación a colectivos en riesgo de exclusión social.
- ♦ La igualdad de sexos debe ser una prerrogativa indispensable para conseguir la sostenibilidad del turismo, y reforzar el liderazgo y la participación de la mujer en la toma de decisiones a todos los niveles de gestión de destino y en el proceso de producción turística. En la zona existe gran dificultad para la contratación de mujeres debido al envejecimiento de la población. Las formaciones se centran en este colectivo.
- ♦ La creación de empleo digno y productivo asegurando la adopción de medidas encaminadas a diversificar el panorama laboral y generar nuevas oportunidades de trabajo digno. Se adaptan horarios a la disponibilidad de los trabajadores, facilitando las tareas de conciliación y limitando al máximo las jornadas partidas. Se fomenta el uso de los meses de cierre (no se alcanzan las horas anuales de apertura) para la conciliación familiar y el descanso del personal.
- ♦ Adopción de políticas encaminadas a reducir las desigualdades detectadas. Plan de igualdad.

BERSO ha priorizado trabajar sobre el ODS número 8 .

B). Área de patrimonio, recursos, medio ambiente y clima.



Se trabaja sobre los siguientes objetivos:

- ♦ Garantizar la sostenibilidad de los procesos de captación, abastecimiento, saneamiento y tratamiento del recurso, asegurando su calidad.
- ♦ Aportar soluciones y nuevas buenas prácticas para la producción y el consumo sostenible de energía, incluyendo las soluciones arquitectónicas con elementos bioclimáticos. Aprovechamiento al máximo de la luz. Calentamiento por material sostenible (pellets).
- ♦ Contribuir a la mejora de las infraestructuras del destino y la accesibilidad universal y promover la regeneración de áreas en decadencia. Mediante la localización del establecimiento en el pueblo, se rejuvenece la oferta, aporta dinamismo local.
- ♦ La preservación de la memoria de los destinos y de su patrimonio cultural y natural, activos básicos que refuerzan el atractivo del turismo vacacional. Enclavados en la Ribeira Sacra, conjunto inmejorable de explotación económica y mantenimiento de tradiciones (vendimia heroica), cultivos locales y métodos de producción artesanales (carpinteros, alfareros) que pueden ser puestos en valor mediante las visitas turísticas que se recomiendan a nuestros clientes.
- ♦ Asegurar la implantación de patrones de consumo y producción sostenibles a lo largo de toda la cadena de servicios y actividades turísticas. Mediante la producción propia y

formar parte de SLOW FOOD, CRAEGA, garantizado para el producto local y de temporada.

- ♦ Compartir activos, y movilizar los recursos y la capacidad de innovación de este sector, así como crear marcos favorables para las iniciativas bajas en carbono de turismo vacacional compatible con el clima en ámbitos clave como la movilidad sostenible, la eficiencia energética y las energías renovables.

. Adoptar estrategias y medidas relativas a la prevención de impactos negativos, a la conservación y restauración de los paisajes, la biodiversidad y la geo diversidad en el ámbito de la actividad turística. Se recomienda a los clientes hacer uso de las lanzaderas para los desplazamientos por la zona, para evitar masificación de carreteras y puntos de interés.

Dentro de esta área, la empresa se centra en el desarrollo del ODS 11 y 12, trabajando en el desarrollo de unos patrones de consumo y producción sostenibles y promoviendo el uso de energías renovables y eficiencia energética.

C). Área de patrimonio, recursos, medio ambiente y clima.



El área de gobernanza por la sostenibilidad centra sus ODS en los siguientes objetivos:

- . Modelo de gobernanza participativo, inclusivo y sostenible del destino y promoción de la cultura de la paz y el diálogo intercultural en los destinos.
- . Construcción de alianzas por la sostenibilidad turística entre territorios y destinos, tendentes a revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible.

5 Plan de sostenibilidad y acciones estratégicas. Seguimiento, control y mejora

Naciones Unidas ha marcado diferentes metas relacionadas con cada ODS, con el fin de cumplir cada Objetivo de Desarrollo Sostenible. Sobre estas acciones debe trabajar la empresa, marcando sus objetivos y llevando a cabo las acciones necesarias con el fin de dirigir su trabajo hacia el turismo sostenible.

Restaurante BERSO tradicionalmente moderno, ha priorizado su trabajo en 3 de los 17 ODS teniendo en cuenta los grupos de interés y partes interesadas.

PARTE INTERESADA	ODS	NECESIDADES Y EXPECTATIVAS
Trabajadores	ODS 8, ODS 11	Cumplimiento plan de igualdad
		Formación
Clientes	ODS 12	Calidad de producto y servicio
		Cumplimiento buenas prácticas medioambientales
Proveedores	ODS 8, ODS 12	Compromiso con producto de proximidad
Entorno/sociedad	ODS 8, ODS 11, ODS 12	Poco consumo de recursos en la producción
		Slow food o proximidad
		Buena Gestión de residuos

ODS 8: TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

Acciones en el ámbito de El restaurante

MEJORAR LA SATISFACCION DE LOS TRABAJADORES:

Aseguramos un ingreso ajuste actualizado para nuestros trabajadores, así como seguridad en su puesto de trabajo. O por ofrecemos oportunidades de desarrollo profesional según la proactividad y la motivación personal de cada uno. Facilitamos el acceso permanente a cursos de formación profesional recogidos en el plan de formación 2023

GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE TRABAJO SEGURAS DESDE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Disponemos de un servicio de prevención ajeno y un plan detallado de prevención de riesgos laborales para mejor control de los riesgos de seguridad higiene ergonomía y socio psicología.

FAVORECER LA CONCILIACIÓN LABORAL Y FAMILIAR: Es un capítulo irrenunciable para el restaurante BERSO

Adaptamos los horarios de sala y cocina respetando nuestros propios criterios mínimos para la conciliación familiar de todo el personal.

Acciones con grupos de interés externos

CREAR ALIANZAS PÚBLICO-PRIVADAS con ONG, universidades, sector público y otras empresas para realizar proyectos que favorezcan la creación de empleo.

Se desarrollarán actividades de formación a empresarios del sector con explicación del proyecto BERSO y su repercusión en la creación de empleo de la zona.

CÓMO MEDIR LA CONTRIBUCIÓN

El 100% del personal de BERSO proviene de la zona, con incorporaciones prioritarias de personal según la distancia al lugar de residencia para minimizar tiempos de desplazamiento y tener una mayor calidad de vida, facilitando así la conciliación familiar.

Encuesta anónima a final de año en la que el trabajador valora de 0-10 puntos su satisfacción general con el puesto de trabajo, con el desempeño, horarios, equipamientos y materiales utilizados, seguridad y adaptabilidad, facilidad para la conciliación entre otros factores. Se analizará año a año para ver su evolución.

8

TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



- METAS
- 8.1 MANTENIMIENTO DEL CRECIMIENTO ECONÓMICO
 - 8.3 FOMENTO DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA
 - 8.4 PROMOCION DEL TURISMO SOSTENIBLE

ACCIONES	PLAZO	INDICADORES	RESPONSABLE
Mejorar la satisfacción de los trabajadores con un trabajo digno, que facilite la conciliación, racionalización de horarios, trabajo de proximidad	2023	Encuesta anónima a final de año en la que el trabajador valora de 0-10 puntos su satisfacción general con el puesto de trabajo, con el desempeño, horarios, equipamientos y materiales utilizados, seguridad y adaptabilidad, facilidad para la conciliación entre otros factores. Se analizará año a año para ver su evolución	GERENCIA
CREAR ALIANZAS PÚBLICO-PRIVADAS con ONG, universidades, sector público y otras empresas para realizar proyectos que favorezcan la creación de empleo. Se desarrollarán actividades de formación a empresarios del sector con explicación del proyecto BERSO y su repercusión en la creación de empleo de la zona.	2023	nº cursos formación impartidos	GERENCIA
		nº asistentes a cursos formación	GERENCIA

ODS 11: Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles

Acciones en el ámbito de El restaurante

RESPETAR E INTEGRAR LAS CIUDADES y asentamientos humanos en las operaciones de la empresa: utilizando mano de obra y proveedores locales, formando a los empleados en materia de diversidad cultural, preservando la cultura local o invirtiendo parte de las ganancias en impulsar el desarrollo de las urbes.

Todo el proyecto del establecimiento tiene como núcleo básico respetar e integrar la recuperación de elementos tradicionales básicos en el proyecto de Restaurante. Se ha reaprovechado al máximo todo el material disponible en el antiguo edificio familiar sobre que se construyó el restaurante. Se han aprovechado materiales para hacer mesas mobiliario recipientes decoración etc.. La decoración del establecimiento se ha incorporado elementos etnográficos propios de la zona tal es como fotografías o instrumentos musicales además de imágenes de la propia vida rural de la zona incluso estampas familiares que ponen en valor el patrimonio cultural de Sober y de la Ribeira Sacra en general.

CONTRATAR Y FORMAR A PERSONAS DE GRUPOS DESFAVORECIDOS o residentes en barrios marginales.

IMPLANTAR HORARIOS FLEXIBLES para los trabajadores y fomentar el teletrabajo para reducir la contaminación.

El personal puede adaptar su horario de entrada y salida a los horarios de apertura del restaurante permitiendo un margen flexible en la incorporación y en la salida del establecimiento para poder facilitar la conciliación familiar y reducir los desplazamientos al mínimo.

ZONAS VERDES Y ESPACIOS COMUNES y accesibles en las instalaciones para todos los empleados.

Se intenta potenciar la zona verde de la terraza, con el mayor número posible de plantas que ayuden a la regulación térmica de la zona, al confort visual y hagan la zona más agradable para el personal y clientes.

TRANSFORMAR LAS INSTALACIONES de la empresa en verdes y resilientes, mejorando la seguridad y la eficiencia energética, limitando el uso de papel y agua y reciclando materiales.

En este caso el Restaurante ha optado por minimizar el gasto en productos de limpieza instalando un sistema de ozonización del agua. Se intenta limitar el consumo de papel preguntándole siempre el cliente si desea copia de sus recibos. Se reciclan al máximo los materiales disponibles a nuestro alcance para dar valor al establecimiento formentando los valores de conservación y reutilización.

REDUCIR EL CONSUMO ENERGÉTICO y de agua, para que la población de las ciudades tenga más recursos a su disposición.

Los sistemas de iluminación son eficientes en número y horas de duración de encendido y se adaptan a las diferentes épocas del año y nivel de ocupación de las zonas del establecimiento.

GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES. Llevar a cabo una gestión adecuada de las aguas residuales y residuos en la empresa, concienciando a los empleados de estas cuestiones.

Los residuos generados se gestionan adecuadamente mediante la recogida selectiva por parte del ayuntamiento y por las empresas acreditadas a tal fin.

Acciones con grupos de interés externos

UTILIZAR LAS ACTIVIDADES DE LA EMPRESA para impactar positivamente en las ciudades y asentamientos humanos.

La promoción del establecimiento lleva implícito la promoción de la comunidad. Fomenta el asentamiento de población y el crecimiento económico de productores locales.

NO IMPACTAR DIRECTA O INDIRECTAMENTE en zonas declaradas patrimonio de la humanidad por la UNESCO o espacios naturales protegidos.

La zona en la que está enclavado el restaurante es candidato a patrimonio de la humanidad por la Unesco, Pero el impacto que ejerce la actividad de Restaurante se considera positivo para tal entorno ya que proporciona medios de vida a la comunidad local fomenta la economía y desarrolla acciones sociales en el entorno.

COOPERACIÓN. Realizar proyectos de cooperación al desarrollo y de ayuda humanitaria.

El establecimiento colabora con entidades locales impartiendo cursos de formación a grupos sociales con dificultad de inclusión laboral.

TRAZAR ALIANZAS PÚBLICO-PRIVADAS con ONG, universidades, ayuntamientos y otras empresas.

Se colabora con frecuencia con otras empresas y con organismos públicos para difundir cualidades tal es como la compra y utilización de productos de proximidad kilómetro cero comercios justos economía social etc.

CÓMO MEDIR LA CONTRIBUCIÓN

Número de cursos de formación, jornadas o charlas impartidos en el área de influencia del Restaurante y número de personas asistentes a dichas formaciones o charlas.



11.4 REDOBLAR ESFUERZOS PARA PROTEGER Y SALVAGUARDAR EL PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

ACCIONES	PLAZO	INDICADORES	RESPONSABLE
Respetar e integrar las ciudades y asentamientos humanos en las operaciones de la empresa: utilizando mano de obra y proveedores locales, formando a los empleados en materia de diversidad cultural, preservando la cultura local o invirtiendo parte de las ganancias en impulsar el desarrollo de las urbes.	2023	nº acciones de cultura local realizadas en el restaurante en el año	GERENCIA
Promoción del establecimiento lleva implícito la promoción de la comunidad. Fomenta el asentamiento de población y el crecimiento económico de productores locales. Puesta en valor el patrimonio cultural de la zona, explicar la rehabilitación de edificios, valor patrimonial del entorno	2023	nº publicaciones en medios oficiales (prensa, radio)	GERENCIA

ODS 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

Acciones en el ámbito de El restaurante

USO EFICIENTE DE LOS RECURSOS. Diseñar los productos y servicios de la empresa para que hagan un uso eficiente de la energía y los recursos naturales en todas las etapas a través de la cadena de valor.

En la rehabilitación del edificio se han tenido en cuenta criterios de uso eficiente de la energía y uso de recursos disponibles en la zona.

RETIRAR GRADUALMENTE del mercado aquellos productos y servicios que impliquen un consumo excesivo de energía y de recursos naturales.

La oferta gastronómica de Restaurante no cuenta con materias primas fuera de temporada o provenientes de lugares lejanos en los que sea necesario un transporte largo y por tanto generar una alta huella de carbono

UTILIZAR MATERIALES BIODEGRADABLES, RECICLABLES O REUTILIZABLES en sus actividades.

Se utilizan materiales reciclados en prácticamente todas las actividades del establecimiento. Se opta por materiales con bajo impacto y reciclados y reciclables así como biodegradables.

IMPULSAR EL USO DE ENERGÍAS RENOVABLES en detrimento de energías fósiles en la creación de productos y ser vicios e implantar sistemas de gestión ambiental.

A medio plazo se prevé instalar placas solares.

OPTIMIZAR EL USO DEL AGUA y fomentar la reutilización hídrica en el modelo de producción de la empresa.

Es una forma de vida de la empresa, el ahorro de agua en los procesos de trabajo, cisternas de doble descarga por ejemplo.

MINIMIZAR LA CONTAMINACIÓN atmosférica, hídrica, del suelo y acústica en los procesos de fabricación de productos y servicios e impulsar una producción limpia, a través de elementos libres de sustancias tóxicas.

Minimizando la utilización de productos químicos potencialmente contaminantes en los operaciones de limpieza del establecimiento además reduciendo al máximo el número de productos que se utilizan para el trabajo en la huerta

FORMAR A EMPLEADOS, PROVEEDORES Y CADENA DE VALOR en su conjunto en prácticas y pautas de producción y consumo sostenible, educación ambiental y derechos humanos.

Difundiendo los valores del Restaurante, hacemos formación de empleados, proveedores y clientes.

COMBATIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO en comedores o contrataciones de catering y realizar acciones de sensibilización a sus grupos de interés.

En el momento de la contratación de menús se le proponen al cliente exclusivamente las cantidades de productos que se consideran que pueden ser consumidos haciendo hincapié en evitar la sobre contratación quedará lugar a desperdicio alimentario que posteriormente habrá que gestionar.

GARANTIZAR CONDICIONES LABORALES DIGNAS a través de toda la cadena de valor.

Realizando contrataciones a personal de la zona con condiciones de trabajo de remuneración y duración de contratos dignas, con máximo respeto por la ley y mejorando condiciones cuando la situación lo permite.

UTILIZAR EL ECOETIQUETADO, proporcionando a clientes y grupos de interés toda la información necesaria sobre el diseño y fabricación de los productos y servicios, impulsando así el consumo responsable.

Ponemos en valor los productos que ofrecemos, especialmente destacamos características relativas a la cercanía, calidad, ausencia de químicos, proximidad, sostenibilidad, potenciación de variedades locales y respeto por la biodiversidad

Acciones con grupos de interés externos

UTILIZAR LAS ACTIVIDADES DE LA EMPRESA para fomentar la producción y el consumo sostenible.

En todas las actividades que realiza la propiedad se aporta la filosofía del restaurante verso en cuanto a la producción y el consumo responsable y sostenible de recursos en todas las etapas de la cadena productiva.

INVERTIR EN TECNOLOGÍAS SOSTENIBLES, que mejoren los modelos de producción y consumo, favorezcan el uso de energías renovables o disminuyan el desperdicio.

Se está estudiando a medio plazo la implantación de placas solares para mejorar la eficiencia energética del restaurante.

PARTICIPAR EN WORKSHOPS Y JORNADAS para difundir buenas prácticas en cuestiones como la economía circular, los ecoproductos, los ecoservicios y el ecodiseño.

Forma parte del ADN del Restaurante BERSO, hemos nacido con esta idea y la llevamos a la práctica de manera sistemática en concreto en acciones como Madrid Fusión, Alimentaria entre otras.

PARTICIPAR EN EVENTOS relacionados con el reporting en materia de sostenibilidad y alimentos.

Participación en ferias, congresos y eventos varios difundiendo los valores de Slow Food y sostenibilidad y Km 0.

TRAZAR ALIANZAS PÚBLICO-PRIVADAS con ONG, universidades, sector público y otras empresas.

CÓMO MEDIR LA CONTRIBUCIÓN

- Reducciones en el consumo de energía en la elaboración y distribución de productos y servicios.

Se está trabajando en este indicador de medición.

- Tipo y número de sistemas de certificación de sostenibilidad. *Iniciando el proceso.*
- Porcentaje de materiales reutilizados empleados.

En este caso, el porcentaje de materiales reutilizados empleados podemos decir que estará en un 25% del total del local.

Número de formaciones realizadas para la difusión de la cultura de la sostenibilidad.

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



METAS 12.3 REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO
12.4 GESTION ECOLOGICAMENTE RACIONAL DE PRODUCTOS QUÍMICOS

ACCIONES	PLAZO	INDICADORES	RESPONSABLE
Adecuar las compras a los consumos previstos y adecuar la oferta de sugerencias al stock disponible para evitar mermas	2023	contabilización (€) de desperdicio de producto no servido tras la compra	GERENCIA
Minimizar la utilización de productos químicos potencialmente contaminantes en las operaciones de limpieza del establecimiento además reduciendo al máximo el número de productos que se utilizan para el trabajo en la huerta	2023	Gasto (€) en productos químicos y para la huerta	GERENCIA

6 Información sobre cuestiones relevantes para los ODS.

a. Proveedores locales y producto de proximidad km0.

El Restaurante BERSO tradicionalmente moderno, se concibió desde un primer momento como un restaurante comprometido con el entorno, el medio y la tradición. Es por ello por lo que diariamente trabaja en la búsqueda de proveedores locales y la compra de producto de proximidad contribuyendo a cuidar el medio ambiente y fomentando una economía circular, local y más solidaria.

La principal característica de estos proveedores de km0 es la poca distancia que existe entre el lugar de producción y/o recolección hasta el punto de venta o consumo final. Además, los productos que suministran son ecológicos y de temporada adaptándonos a cada cambio para asegurarnos un consumo sostenible y responsable.

Dentro de la propuesta gastronómica de Berso, en la que se apuesta por el producto de proximidad y calidad podemos destacar:

- Huerta propia certificada en ecológico
- Las Bodegas de Ribeira Sacra son importantes proveedores para nosotros porque no solo podrán realizar sus comidas de negocios o de sus proveedores, sino que también podemos explotar las sinergias con ellos, ofrecerles nuestros servicios y nosotros los de ellos. Como así hacemos en nuestra carta de vinos.
- Proveedor de carnes: De proximidad

El Restaurante BERSO trabaja con una empresa externa para la recogida del aceite. En cuanto a los envases y residuos orgánicos, cartón y vidrio se cuenta con contenedores facilitados por el Ayuntamiento.

b. Información sobre cuestiones socioculturales y de personal

El consumo y la producción sostenibles también pueden contribuir de manera sustancial a la mitigación de la pobreza y a la transición hacia economías verdes y con bajas emisiones de carbono.

Como ya se ha explicado, el Restaurante BERSO tradicionalmente moderno, se concibió desde un primer momento como un establecimiento comprometido con el entorno y el medio. Es por ello que diariamente trabaja en la búsqueda de proveedores locales y la compra de productos de proximidad contribuyendo a cuidar el medio ambiente y fomentando una economía circular, local y más solidaria.

La principal característica de estos proveedores de km0 es la poca distancia que existe entre el lugar de producción y/o recolección hasta el punto de venta o consumo final. Además, los productos que suministran son ecológicos y de temporada adaptándonos a cada cambio para asegurarnos un consumo sostenible y responsable.

Uno de los objetivos de la empresa es la potenciación del turismo en la zona a través de la divulgación de actividades y sitios de interés dentro del propio ayuntamiento. La empresa ha querido también impulsar la contratación a trabajadores de la zona.

c. Otras cuestiones relevantes

Es el mismo momento de que surge la idea de crear este restaurante en la casa familiar, la máxima más repetida ha sido siempre la de mantener criterios de sostenibilidad en la creación diseño rehabilitación transformación y servicios aportados por el establecimiento.

La casa era una casa antigua familiar que se ha reconstruido íntegramente reaprovechando al máximo todos y cada uno de los recursos disponibles en la zona y en la construcción:

- Las mesas provienen de un derribo y han sido adaptadas y actualizadas por un carpintero local.
- Los muebles que decoran la sala son recuperados de herencia familiar.
- Los cuadros son de un pintor local.
- Las fotos que decoran las estancias provienen de noticias y tradiciones típicas de la zona e incluso son retratos de la historia familiar del edificio.
- La oferta gastronómica y Enológica disponible está modernizada, pero respetando al máximo la tradición y el producto.
- Aproximadamente un 70 % de los proveedores totales que sirven al restaurante son de kilómetro cero.
- La huerta ecológica certificada surte durante amplios periodos del año, las mesas del restaurante.
- Elementos decorativos y de la vajilla y menaje provienen de alfareros de la zona.
- Se ha recreado un horno antiguo típico de la zona con el que se dará servicio.
- Se han sustituido los anteriores manteles por individuales de cuero vegano.
- Se han creado Cubiteras para las mesas a partir de madera reutilizada de toneles de vino Ribeira Sacra.
- Se proporciona estructuras de sombreado para disminuir la temperatura de las terrazas y que puedan ser funcionales durante un mayor periodo del año.
- El personal es de la zona teniendo en todos los casos desplazamientos al lugar de trabajo menores a 45 minutos.
- Se reorganizan los horarios y turnos en función del mejor acomodo de los trabajadores respetando la disponibilidad para clientes.
- Se contrata personal sin ninguna discriminación por género o edad.
- Durante los meses de cierre estacional se realizan actividades relacionadas con el cumplimiento de los ODS de sostenibilidad, integración, responsabilidad social corporativa, conocimiento del entorno y técnicas, puesta en valor del patrimonio y etnografía.

7 Conclusiones

Restaurante BERSO tradicionalmente moderno, crea este primer Plan de Sostenibilidad como punto de partida sobre el que desarrollar su compromiso medioambiental y sostenible. Por ser este el primer año, no se dispone de seguimiento sobre los indicadores marcados. Sin embargo, en su revisión del próximo año, se presentará una comparativa y estudio sobre los objetivos marcados.

16 Junio 2023

Versión 1