

**Buenas prácticas sostenibles del restaurante Casa Montaña según la Guía
“100 recomendaciones ODS para empresas turísticas de la Comunitat
Valenciana”.**

Acciones Casa Montaña	ODS	Nº de la recom.	Plano
1. Adaptación a las necesidades actuales: mesas apartadas o salas privadas para clientes con inseguridad respecto del COVID 19, sistemas de renovación de aire, comunicación de protocolos de ventilación.	3	80	Instalaciones
2. Compra de un dosificador de productos químicos para utilizar la cantidad justa y necesaria en la limpieza y desinfección del establecimiento.	3	86, 88	Instalaciones
3. Valoración de la sustitución de los productos químicos actualmente utilizados por versiones más “ecológicas” y menos dañinas para el entorno.	3	88	Instalaciones
4. Valoración de la inclusión de una nueva semilla o semillas en peligro de extinción.	15	87	Instalaciones
5. Colaboración anual con la Organización Acción contra el Hambre en su programa de Restaurantes Solidarios. Aportación de platos solidarios.	2	7, 25	Liderazgo
6. Donación de productos con fecha de caducidad próxima a banco de alimentos en caso de no poder ofrecerle salida a tiempo al producto.	2	7, 25	Liderazgo
7. Aportación anual como socios colaboradores de fundaciones destinadas a reforzar la nutrición adecuada de personas que viven en situación de necesidad: APOSTEM	2	21	Liderazgo
8. Contribución del desarrollo territorial y de la agricultura sostenible respetuosa con el medioambiente, a través de la participación en Jornadas y Cursos Experienciales de programas de TurismeCV y Red GastroturísticaCV (L'ExquisitMediterrani).	2	6	Liderazgo
9. Aportación anual como socios colaboradores de fundaciones destinadas a reforzar la vigilancia y protección de la salud de los colectivos más vulnerables: APOSTEM	3	7	Liderazgo
10. Creación de protocolos de actuación ante el acoso laboral.	5	11	Liderazgo
11. Colaboración con el Colegio Santiago Apóstol (Cabanyal) con un amplio trabajo en labores de cohesión de la comunidad y de orientación. Taller de baile para niñas y niños.	5	24	Liderazgo
12. Asumimos el Código Ético de Turismo Valenciano garantizando la promoción de los derechos fundamentales, combatiendo la explotación de las personas en cualquiera de sus formas.	8	5	Liderazgo
13. Realización de una tertulia anual con temática de derechos fundamentales.	8	10	Liderazgo
14. Colaboración anual con agrupaciones generadoras de empleo: Agrupació Falles Maritim.	8	2	Liderazgo
15. Inversión en la accesibilidad de las instalaciones.	9	22	Liderazgo

16. Proyecto "Vuelta a las Raíces", junto con Servicio de Producción Ecológica de la GVA y la Fundación Global Nature.	12	3	Liderazgo
17. Establecer un sistema de indicadores y de recogida de datos.	12	13	Liderazgo
18. Publicar y exponer al público la Memoria de Sostenibilidad.	12	14	Liderazgo
19. Promoción de al menos una jornada anual de consumo responsable.	12	34	Liderazgo
20. Publicación mensual en cualquiera de las redes sociales.	12	27	Liderazgo
21. Participación de al menos una jornada de innovación.	9	4, 20, 37	Liderazgo y recursos humanos
22. Revisión de fichas técnicas de elaboración propias y de proveedores.	2	62, 70	Logística
23. Mantenimiento de modificadores en las raciones de tapas. 24. Formación de camareros nuevos para realizar las recomendaciones más adecuadas al cliente en cuanto a tamaños y cantidades.	3	65	Logística
25. Combinamos la modernidad con la tradición para adaptarnos a la transformación digital necesaria, incorporando un mayor número de dispositivos electrónicos, aplicaciones, sistemas, y códigos para pasar del mundo offline al online.	9	64	Logística
26. Envases ecológicos para que nuestros clientes puedan llevarse la comida sobrante a casa.	12	69, 71	Logística
27. Ampliación/variación de la oferta gastronómica basada principalmente en productos de KM 0, de interés agrario y de producción bajo plástico.	12	68	Logística
28. Encuentro y presentación de producto (dependiendo de la temporada) por el propio productor, estableciendo un dialogo que culmina en una cena alrededor de dicho producto.	12	57	Logística
29. Comunicación fija y actualizada de nuestras prácticas sostenibles a los proveedores para trabajar orientados hacia el mismo objetivo.	12	70	Logística
30. Cálculo y registro de la huella de carbono del 2021.	13	59	Logística
31. Participación en proyectos de compensación de la huella de carbono.	14	59	Logística
32. Digitalización de procesos: firma digital de nóminas.	14	64	Logística
33. Atún marinado del Mediterráneo a las siete especias, uno de nuestros platos estrella, es de calidad Balfegó, certificado como libre de Anisakis sin necesidad de congelación previa. Se caracterizan por la ausencia de estrés y sufrimiento en el sacrificio.	14	62	Logística
34. La Brújula, proveedor de conservas seleccionadas artesanas cuyas piezas son capturadas con artes de pesca tradicionales, de forma sostenible, en sus caladeros atlánticos al amanecer.	14	70	Logística
35. Ramón Franco, proveedor de mejillones, cuya forma de realizar el trabajo huye de la producción masiva y de sabores estándar para seguir apostando por métodos y recetas tradicionales, altamente valorado por sus clientes. Se basan	14	70	Logística

en la filosofía slowfood, situándose como una de las empresas de referencia en el sector del cultivo, envasado y distribución de mejillón de alta calidad.			
36. Zallo, del cual citamos textualmente “Nos comprometemos a mantener una ética social y laboral que permita un entorno agradable de trabajo y respetuoso con el medio ambiente, colaborando con el sector extractivo de la comarca. Centramos nuestra compra en producto fresco del Cantábrico (Bay ofBiscay), apoyando las técnicas de captura de pescado "uno a uno" de las flotas pesqueras locales, evitando de esta manera la captura accidental de delfines así como el deterioro del fondo marino.”	14	70	Logística
37. Apoyo del carácter marinero del barrio. Utilizar el apartado de “Sugerencias del Chef” para incluir un producto nuevo, fresco y accesible.	14	60	Logística
38. Aislamiento acústico insonorizando la oficina, el comedor y la sala de catas.	9	82	Logística
39. Instalación de parking exclusivo para bicicletas, patinetes, etc. equipado con hinchador de ruedas, kit de reparación de pinchazos y cargador de batería para los patinetes.	3	56	Recursos humanos
40. Elaboración de un plan semanal de comida de personal, que asegure la inclusión de los macro y micro nutrientes de forma variada y equilibrada	3	44	Recursos humanos
41. Personal formado en reanimación cardiopulmonar y uso del desfibrilador.	3	45	Recursos humanos
42. Establecimiento de un canal de comunicación para propuestas de mejora.	3	36	Recursos humanos
43. Revisión de protocolos de procesos de apertura, cierre y servicio para disminuir el estrés y posible burnout.	3	44	Recursos humanos
44. Creación de un canal de denuncias ante situaciones de acoso.	5	36	Recursos humanos
45. Creación de un protocolo para evitar el uso del lenguaje machista.	5	50	Recursos humanos
46. Promoción de una tertulia anual con temática de igualdad de género.	5	42	Recursos humanos
47. 65 % de plantilla mujeres, 7 con cargos de gerencia/responsables de área.	5	39	Recursos humanos
48. Redacción y promoción del Plan de Igualdad.	5	39	Recursos humanos
49. Fomentar la conciliación de la vida personal y familiar.	5	52	Recursos humanos
50. Innovación en la gestión de procesos a través de aplicaciones informáticas nuevas, con la debida formación previa a su inclusión respecto de su uso correcto.	5	37	Recursos humanos
51. Aseguramos un ingreso justo y actualizado para nuestros trabajadores, así como seguridad en el puesto de trabajo.	8	40	Recursos humanos
52. Ofrecemos oportunidades de desarrollo profesional en respuesta a la proactividad y la motivación personal.	8	42	Recursos humanos
53. Generamos incentivos y recompensas como respuesta al esfuerzo dedicado al trabajo.	8	51, 56	Recursos humanos

54. Facilitamos el acceso permanente a cursos de formación profesional, en relación con la hostelería, los idiomas y los recursos humanos. Plan de Formación 2022.	8	42	Recursos humanos
55. Controlamos los riesgos de seguridad, higiene, ergonomía y psicología mediante un SPM y una figura interna encargada de velar por ello.	8	45	Recursos humanos
56. Adaptación de horarios de sala y cocina respetando nuestros propios criterios mínimos establecidos y revisados por Dirección.	8	52	Recursos humanos
57. Organización de una visita formativa a la Quesería Los Corrales, dentro del Parque Natural de la Sierra de Espadán.	12	48	Recursos humanos
58. Organización de visita en alguno de los siguientes: Bateas y testigos de la campaña de la clóchina(celebración de la temporada y apoyo al respeto de su ciclo propio); Tarragona experiencia Atún Balfegóde captura sostenible; Conserveras de anchoa en Santoña.	14	48	Recursos humanos
59. Estricto control de alérgenos.	2	-	Sectorial
60. Inclusión en el listado de establecimientos seguros de ACECOVA (Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana)	2	-	Sectorial
61. Actualización de menú degustación sin gluten.	2	-	Sectorial
62. Mantenimiento de las variedades "olvidadas" en la carta y generación de un nicho de mercado (demanda) para estas especies en peligro de extinción.	2	-	Sectorial
63. Incremento de la visibilidad del Proyecto Vuelta a las Raíces para promover los beneficios de esta acción, tanto en redes como en el restaurante.	2	-	Sectorial
64. Actualización de menús degustación vegetariano y vegano.	3	-	Sectorial
65. Adaptación de tapas a patologías determinadas, por ejemplo, hipertensión arterial (elaboraciones sin sal).	3	-	Sectorial
66. Instrumental especializado para la atención de atragantamientos de dos tamaños, adulto y niño.	3	-	Sectorial
67. Local exclusivo para la oficina del restaurante, contiguo al mismo, para la centralización y organización de procesos de gestión.	9	-	Sectorial
68. Ofrecemos distintos tamaños de ración de la mayoría de nuestros platos, además de tapas individuales, para reducir los desperdicios.	12	-	Sectorial
69. Nuestros sistemas de almacenamiento se basan en protocolos rigurosos para facilitar la adecuada rotación de productos.	12	-	Sectorial
70. Intentamos aprovechar al máximo el producto: compartiendo ingredientes clave p.e. los recortes de nuestras Patatas de Secano de los Montes Universales se emplean en el Ajoarriero y los del Jamón Ibérico de Bellota 100% en las Habas Estofadas (Michirones).	12	-	Sectorial
71. Empleamos los recortes de nuestros productos frescos y de temporada en la comida del personal.	12	-	Sectorial
72. Priorizar la sustitución de productos por sus versiones "plurales" como aquellos libre de gluten, sin lactosa, sin	12	-	Sectorial

huevo y otros alérgicos, de manera que sea apto para diversas patologías, intolerancias o exigencia de clientes.			
73. Consumo de productos frescos y exclusivamente de temporada.	12	-	Sectorial
74. Asignación de un espacio exclusivo en la bodega (y categoría distintiva) a los vinos naturales sin sulfitos añadidos y puesta en valor en pizarra (mínimo 6 vinos por año). Primer trimestre.	12	-	Sectorial
75. La materia prima de La Lonja del Pescado, que la ofrecemos a la plancha, frita, al vapor y en cazuela.	14	-	Sectorial
76. Promoción/asistencia de al menos una jornada anual de medio ambiente.	14	-	-
77. Desfibrilador con asistencia técnica y médica remota.	3	-	-
78. Rotación del personal en distintos tipos de actividades.	8	-	-
79. Análisis de gestión de pedidos, sistemas de organización y almacenamiento para aumentar la practicidad y facilitar las tareas "pesadas" fuera del servicio.	8	-	-
80. Se provisiona la compra de productos en función a la afluencia estimada de clientes, teniendo en cuenta los eventos de la ciudad y en especial, los de nuestro barrio. Creación de un calendario "previsor" en el nuevo sistema de reservas basado en las fluctuaciones de clientes (según informe de número de visitas) en formato "alarma".	12	-	-
81. Aumentar la visibilidad o el valor de los productores locales en redes sociales, al menos con una publicación al mes.	12	-	-
82. Difusión en la carta y en la web el aporte que realizamos a la agricultura local.	12	-	-