



DESPENSA DEL MEDITERRÁNEO: CLUB GASTRONÓMICO

CARTA DE ADHESIÓN. TIPOLOGÍA: **RESTAURANTES**

Fundació Visit
VALENCIA

Los criterios:

Con este documento da comienzo el proceso de solicitud de adhesión al Club Gastronómico **La Despensa**, enmarcado en el **Programa Despensa del Mediterráneo** de la **Fundación Visit València**.

El proceso de adhesión es **voluntario** y conlleva la aceptación de las **condiciones mínimas exigidas** para formar parte del Club Gastronómico. Se trata de un proceso **abierto**, por lo que, si en este momento no se cumplen las exigencias mínimas, existe la posibilidad de solventar los incumplimientos y comenzar el proceso de adhesión más adelante.

En primer lugar, **revise y marque en la Declaración Responsable que consta en este documento el cumplimiento de las barreras de entrada y los estándares obligatorios**, que deberán cumplirse en su integridad para pasar al segundo paso, la evaluación de los estándares de acceso, de los cuales deberá cumplir al menos el 70%. Una vez superado este proceso inicial, el establecimiento se compromete a cumplir el 100 % de los **requisitos de permanencia** establecidos, lo que garantiza la coherencia y la calidad del proyecto a lo largo del tiempo, ya que formar parte de la red implica no solo cumplir criterios técnicos, sino también mantener una actitud activa y colaborativa.

Cada criterio se considera **cumplido o no cumplido**, no existiendo la posibilidad de marcarlo como “en proceso de cumplimiento”.

Proceso de evaluación para la adhesión al Club Gastronómico:

Las empresas solicitantes podrán formar parte del club cuando cumpla con las barreras de entrada, los estándares obligatorios, al menos el 70% de los estándares de acceso, y superen, en su caso, las verificaciones presenciales y los consumos anónimos.

Para contrastar el cumplimiento de todos los criterios, se ha establecido el siguiente procedimiento:

- **Evaluación previa de la documentación presentada** (documentación mínima a incluir: carta del establecimiento y dossier fotográfico con evidencias de cumplimiento de los distintos apartados: espacios del establecimiento, señalética, manual de servicio o protocolos internos, reconocimientos), y de los soportes de comunicación online de la empresa, realizada por los técnicos de la FVV tras la presentación de la carta de adhesión.
- **Evaluación presencial.** Sobre la muestra total de empresas, se llevarán a cabo anualmente evaluaciones presenciales, que serán comunicadas previamente. El equipo técnico de evaluación podrá solicitar los elementos de comprobación oportunos para refrendar los criterios previamente evaluados por las empresas. Tras la visita, se emitirá un informe de aceptación o denegación de adhesión, argumentando en tal caso, los motivos.
- **Consumos anónimos.** Además, se realizarán consumos anónimos sobre una muestra aleatoria de empresas, o sobre aquellas respecto a las cuales existan dudas sobre el cumplimiento de los estándares de servicio y/o de la puesta en valor del producto. El equipo técnico elaborará los informes pertinentes, indicando posibles mejoras o incumplimientos.

Mantenimiento de la adhesión al Club Gastronómico:

Una vez el establecimiento forme parte del club, la FVV **revisará anualmente** el cumplimiento de los **criterios de mantenimiento**, a los que el establecimiento adherido se compromete mediante la firma de esta declaración responsable.

DECLARACIÓN RESPONSABLE LA DESPENSA – SELECCIÓN GASTRONÓMICA

CUMPLIMIENTO DE CRITERIOS

RESTAURANTES

D./Dña. _____ en calidad de _____ (indicar cargo) de la empresa _____, con CIF _____ y con firma turística (si procede) _____ situado en el municipio de _____, a través de la presente, declaro que me comprometo a cumplir los criterios, requisitos y compromisos establecidos.

BARRERAS DE ENTRADA Y ESTÁNDARES OBLIGATORIOS

BARRERAS DE ENTRADA

Constituyen las condiciones mínimas, imprescindibles y excluyentes que determinan si un restaurante puede o no formar parte del club de producto. Si no se cumplen, el establecimiento no puede presentar su solicitud de adhesión ni acceder al proceso de evaluación.

- A) Estar asociado a la Fundación Visit Valencia, lo que además certifica que el restaurante cuenta con al menos un año de actividad.
- B) Localización geográfica en la provincia de Valencia.
- C) Cumplimiento normativo y legal que le aplica.
- D) Dispone de página web propia en al menos una lengua extranjera.
- E) Cuenta con presencia en redes sociales.
- F) Su valoración en portales de opinión es igual o superior a 4 sobre 5 o equivalente.
- G) El restaurante cuenta con personal con capacidad de comunicarse con los clientes al menos en una lengua extranjera.

ESTÁNDARES OBLIGATORIOS

Son condiciones imprescindibles para formar parte del club una vez superadas las barreras. Se centran en la puesta en valor del producto agroalimentario de la Comunitat Valenciana.

PRODUCTO

- 1) El restaurante trabaja con al menos un 40% del total de la materia prima procedente de la Comunitat Valenciana.
- 2) El restaurante incluye en su carta vinos de la Comunitat Valenciana, al menos con referencias a las D.O Utiel Requena y Valencia.
- 3) El restaurante dispone de la carta traducida al menos a un idioma extranjero.
- 4) La carta cuenta con actualizaciones periódicas que incorporan propuestas adaptadas a la estacionalidad de los productos.
- 5) El restaurante hace alusión a los productos locales empleados en su carta o durante el servicio se evidencia la vinculación entre los platos elaborados y los productos agroalimentarios de la Comunitat Valenciana.
- 6) Se dispone de cava, vinoteca o sistema similar para la conservación adecuada del vino.
- 7) En el caso de formar parte de un alojamiento hotelero, el restaurante permite el acceso a clientes no alojados.

SERVICIO

- 8) Existe un protocolo escrito para la recepción y despedida personalizada del cliente.
- 9) Cuenta con personal de sala uniformado acorde al estilo del establecimiento.
- 10) Al menos una persona del equipo conoce y sabe comunicar la propuesta enológica.
- 11) El servicio de vino por copas y combinados se realiza en mesa.
- 12) El restaurante dispone de wifi gratuito y de calidad para los clientes.
- 13) El restaurante cuenta con un sistema para garantizar una temperatura ambiente confortable durante el servicio.
- 14) El restaurante permite la reserva a través de una solución digital propia y telefónica.
- 15) El restaurante facilita el acceso sin barreras a personas con movilidad reducida.
- 16) Dispone de, al menos, un aseo adaptado a personas con movilidad reducida.

COMUNICACIÓN

- 17) El restaurante evidencia en su comunicación online (web o redes) la apuesta por el producto local en la elaboración de sus platos y la apuesta por una agricultura y pesca de proximidad vinculada a la Comunitat Valenciana.

ESTÁNDARES DE ACCESO

Estos criterios se agrupan en cinco bloques temáticos. Cada ítem se evalúa como cumple / no cumple y para acceder, el restaurante deberá alcanzar al menos un 70 % del total de criterios. Algunos de ellos reconocen atributos y valores asociados a la Despensa del Mediterráneo, mientras que otros, responden a procesos asociados a la calidad, el servicio, la sostenibilidad, la accesibilidad, comunicación e infraestructuras.

PRODUCTO

- 18) Del total de productos de la Comunitat Valenciana empleados por el restaurante, al menos un 25% de los mismos, pertenecen a DOP, IGP o marcas de calidad de esta región.
- 19) El restaurante cuenta con acuerdos de colaboración con productores de la Comunitat Valenciana.
- 20) El establecimiento cuenta en su carta con una llamada de recomendación denominada Despensa del Mediterráneo.

SERVICIO

- 21) Se realiza seguimiento de la satisfacción del cliente a través de encuestas o análisis de reseñas online.
- 22) El restaurante cuenta con algún sistema de certificación de gestión de la calidad o sostenibilidad reconocido por terceros (Q, SICTED, S de sostenibilidad, ISO, etc.).
- 23) Dispone de un manual de servicio o protocolos internos de atención definidos.
- 24) El restaurante está referenciado al menos en una guía de reconocimiento local, nacional o internacional.
- 25) El restaurante dispone de un gestor de sala como responsable del buen servicio y atención al cliente.

INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPAMIENTOS

- 26) Dispone de zonas diferenciadas (sala, entrada o espera) acordes al volumen de servicio.
- 27) Se garantiza un ambiente confortable y agradable para la experiencia gastronómica minimizando el ruido ambiente mediante soluciones arquitectónicas o de otro tipo.
- 28) El mobiliario y menaje están en buen estado y son coherentes con el estilo del restaurante.
- 29) Existe un protocolo que garantiza el mantenimiento de la limpieza de los baños con dotación completa (jabón, papel, etc.).
- 30) El restaurante se ubica en un edificio singular con vinculación a la Despensa del Mediterráneo (masía, barraca, riuriau, u otros).
- 31) El restaurante comunica sus horarios de apertura y cierre, en su exterior o web.
- 32) La entrada del establecimiento se encuentra perfectamente señalizada.

ACCESIBILIDAD

- 33) El restaurante dispone de una carta accesible.
- 34) Cuenta con señalética en su interior comprensible y visible para todos los públicos.

SOSTENIBILIDAD

- 35) Se realiza separación selectiva de residuos en cocina.
- 36) Se aplican acciones para evitar el desperdicio alimentario.
- 37) Se usan envases biodegradables o reutilizables en el servicio para llevar.
- 38) Se informa al personal sobre prácticas sostenibles a través de un documento escrito que sirve de guía.
- 39) Dispone de soluciones de ahorro energético en sus electrodomésticos y sistemas de iluminación.
- 40) Hace uso de materiales de limpieza de bajo impacto ambiental y garantiza prácticas responsables en el mantenimiento de los espacios.
- 41) Dispone de sistemas de uso eficiente del agua en las instalaciones.
- 42) El restaurante promueve un ambiente laboral que garantiza el respeto a los derechos de su equipo, favoreciendo la conciliación entre vida personal y profesional, así como su formación continua y crecimiento profesional, mediante un protocolo.
- 43) El restaurante colabora con iniciativas y colectivos sociales de su área de influencia.

COMERCIALIZACIÓN

- 44) El restaurante difunde contenidos sobre el producto agroalimentario de la Comunitat Valenciana al menos una vez al mes en su web, redes, blog o carta.
- 45) Trabaja con plataformas de reserva online.

COMPROMISOS DE PERMANENCIA

Una vez adherido, el establecimiento se compromete a cumplir el 100 % de los requisitos de permanencia:

- 46) Se compromete a aportar contenido escrito y audiovisual a los técnicos de la FVV para el desarrollo de soportes y acciones de promoción.
- 47) El restaurante se compromete a contar con personal que participe en formación vinculada al valor de los productos de la Comunitat Valenciana (como de las DOP e IGP, entre otros).
- 48) Se compromete a participar al menos en una acción anual, propuesta por el club.
- 49) Se compromete a disponer del identificador de pertenencia al club en su establecimiento en un lugar visible y en su web.
- 50) Se compromete a disponer de información del club de producto provista por la FVV en su establecimiento y a la prescripción del resto de empresas adheridas.

Rogamos remitan cumplimentada la solicitud vía e-mail a:

ladespensa@visitvalencia.com

En _____, a ____ de _____ de 202__

(Nombre y firma)

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre de la empresa:

Persona de contacto:

Dirección:

C.P:

Teléfono:

Correo electrónico:

Web:

*En virtud de lo establecido en el Reglamento (UE) 2016/679, General de Protección de Datos (RGPD), y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (LOPDGDD), le informamos de los siguientes extremos: la cumplimentación de los datos que se recogen en el presente formulario es obligatoria para la tramitación de la solicitud de adhesión.



DESPENSA DEL MEDITERRÁNEO: CLUB GASTRONÓMICO

CARTA DE ADHESIÓN. TIPOLOGÍA: **RESTAURANTES**

Fundació Visit
VALENCIA