

O
V
I
E
D
O

B
A
R

INFORME DE SOSTENIBILIDAD

2023

El Oviedo
www.eloviedo.com
Vetusta Cuatro Monos SL

CONTENIDOS

EL OVIEDO

COMITÉ DE
SOSTENIBILIDAD

NUESTRO MANIFIESTO

DIAGNÓSTICO

NUESTROS ODS

PLAN DE
SOSTENIBILIDAD

CONCLUSIONES

ANEXO

EL OVIEDO

Historia

Abierto en la década de los 40 del pasado siglo, El Oviedo es uno de los restaurantes de mayor solera de la villa de Ribadeo. Tras el paso de varias generaciones, en el 2012 llegamos nosotros. Vicente Martín toma las riendas, y creamos un equipo que integra a Mar Orosa y Lucía Trelles. Los tres hemos trabajado en el establecimiento anteriormente y conocemos tanto el negocio como su clientela, dándole una nueva vida a esta histórica casa.

Nueva Etapa

El Oviedo, con casi 80 años de historia a sus espaldas, comienza en abril del 2022 una segunda etapa en nuestras manos, con tres antiguos empleados como equipo promotor bajo el paraguas de Vetusta Cuatro Monos SL. Nuestro organigrama es horizontal: Lucía al frente de la barra, Vicente a cargo del comedor y Mar en la cocina. Actualmente contamos con dos personas trabajadoras en el equipo dando soporte como ayudantes de cocina y camarero (consultar organigrama en el Anexo).

En los años previos, gradualmente, hemos hecho que el restaurante fuese tomando una nueva forma sin perder de vista sus orígenes. El concepto y los espacios se renuevan: la barra y el comedor giran alrededor del mejor producto de proximidad que ofrece el mercado.

Ribadeo

Porta Norte de Galicia, situado en la frontera entre Galicia y Asturias, Ribadeo tradicionalmente era un foco turístico de cercanía como segunda residencia.

Hoy la Mariña Lucense está en auge como destino de turismo alternativo de playa enfocado a las experiencias, gracias a su situación geográfica y su singular patrimonio natural y cultural.

Con un casco histórico que parece deslizarse por la ladera hacia el río Eo, y que mira de frente al Principado, Ribadeo es una de esas localidades conocidas por su ambiente y calidad en la hostelería. El Oviedo está situado en el corazón de la villa, en la calle Amando Pérez 5, muy próximo a la emblemática Torre de los Moreno, una de las muestras más singulares de arquitectura indiana de toda Galicia.



*Vicente Martín, Mar Orosa y Lucía Trelles,
del equipo de El Oviedo.*

Barra gallega contemporánea y tapeo

En El Oviedo contamos con 5 mesas, barra y comedor. Nuestra propuesta es cuidada, de alta calidad y ligada al producto local. Tanto en el espacio como la comida combinamos tradición y modernidad.

Desde el equipo queremos transmitir una visión y filosofía compartidos, contando como ejes vertebradores con la premisa de acercar al pueblo una gastronomía novedosa y con un alto compromiso y sensibilidad por la sostenibilidad, reflejándose en la toma de decisiones sobre el producto, proveedores u operaciones.



Torre de los Moreno Fuente: Concello de Ribadeo

Aunque trabajamos con pocas mesas para dar el servicio que nos gusta, disponemos de un reservado para ocasiones especiales, como pueden ser eventos corporativos, almuerzos y cenas de negocios privadas, lanzamientos de productos y conferencias. También ofrecemos comida para llevar.

Desde nuestro pequeño restaurante intentamos sorprender e ilusionar, cuidando la cocina tradicional y buscando nuevas propuestas. Estamos orgullosos de nuestros orígenes aunque no perdemos oportunidad de modificar texturas y presentaciones para ofrecer platos atractivos y especiales para nuestros clientes. No contamos con una carta cerrada. Cada mañana en función de los que traigan los productores, diseñamos una propuesta de comedor y otra de barra. Para acompañar, ofrecemos un amplia carta de vinos, alrededor de 80 referencias, vermús y licores, en la que el acento está en los productores gallegos.

Hablan de nosotros y participamos

Una pequeña muestra del reconocimiento hacia nuestro trabajo son los premios conseguidos en los concursos participados:

- Travellers' Choice de Tripadvisor en 2022
 - Ganadores Premio Ribadeo Tapeo 2017-2019 y tercer clasificado 2018- 2021-2023-2024
 - Primer Premio Desafío XChef Lugo
 - Finalistas Desafío Xchef Salón Gourmets Madrid 2024
 - Finalistas Concurso nacional Mejor Steak Tartar de España Forum Girona 2024
 - 7º restaurante recomendado en Tripadvisor Calificación de 4,3 en Google
- Además formamos parte de: Slow Food Compostela Asociación Cociñeiros Lugo
Hemos participado en: Mercado de la Cosecha Estrelas no Camiño Salón
Gourmets Écociña no Camiño Ribadeo + Circular Víveo Máis

La prensa y los blogs gastronómicos se hacen eco de nuestro trabajo:

De Ribadeo a Vivero: dónde comer en los pueblos bonitos de La Mariña de Lugo

Reseña de El Oviedo.Fuente: Guía Repsol

Un recorrido por la costa agreste de esta zona del Cantábrico por establecimientos de cocina muy tradicional y sencilla que suelen servir raciones generosas

[Seis de los pueblos más bonitos de Lugo para una escapada otoñal](#)

Reseña de *El Oviedo*. Fuente: *Guía Repsol*

Restaurante 'El Oviedo' (Ribadeo, Lugo)

Tapas, vinos y cocina en el Cantábrico gallego

12 min de lectura - Actualizado: 17/08/2022
 Texto: Jorge Gutiérrez - Fotografía: Adrián Baulde



Los peregrinos más gourmet paran con placer también en Ribadeo, en la Mariña. En [El Oviedo \(Rúa Amando Pérez, 5, Ribadeo. Tel. 982 128 100\)](#) reciben muchos "caminantes" porque les pasan literalmente por la puerta. Lo importante, aquí: además de buenos vinos, las tapas y los platos que hacen hincapié en el producto local, del que se surten directamente de productores cercanos. La última vez probé un gazpacho de tomate verde fresquísimos, un pinto —un pescado gallego que ojalá se encontrara más en las cartas— con escabeche aparte y una tapa de sepia salteada y lentejas caviar infusionadas en mantequilla y café deliciosas.

El Oviedo en la sección Viajar de ABC. Fuente: ABC

Reseña de *El Oviedo*
 Fuente: Anna Mayer,
El Comidista, El País



PEREGRINAR COMIENDO BIEN

Dónde comer bien en el Camino de Santiago: una peregrinación gastronómica

Cada año hay más peregrinos haciendo el camino por alguna de sus vías: recopilamos bares de tapas, menús del día o degustación, tabernas y hasta comida tallandesa para comer con santidad

COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD

Miembros

En El Oviedo contamos con un Comité de Sostenibilidad constituido por las tres personas socias:

Vicente Martín, Mar Orosa, Lucía Trelles

Funciones

Desde el Comité de sostenibilidad realizaremos las siguientes acciones: Identificación, análisis y revisión anual de los Grupo de Interés (GGII) y sus necesidades y expectativas.

Evaluación y revisión de los asuntos materiales.

Priorización de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) sobre los que trabajaremos. Revisión de los mismos.

Elaboración, implementación, supervisión, evaluación de mejoras y seguimiento del Plan de Sostenibilidad, incluyendo la definición y evaluación de los objetivos y las acciones que realizaremos para contribuir a los ODS, documentado anualmente en el Informe de Sostenibilidad.

Recopilación y conservación de la documentación justificativa del proceso de seguimiento, medición, evaluación y mejora continua.

Análisis de las acciones, objetivos e indicadores fijados en el Plan de Sostenibilidad para evaluar el desempeño de nuestra organización, El Oviedo, en la consecución de los ODS y definición de un plan de acción de ejecución de mejoras en función de los mismos.

Revisión de Nuestro Manifiesto (Política de Sostenibilidad).

Fijación de los mecanismos de coordinación entre nosotros, los miembros y socios promotores, para la toma de decisiones.

Establecimiento y revisión de los mecanismos de comunicación que garanticen la transmisión a nuestros GGII del Plan de Sostenibilidad y la evolución en el desempeño de nuestro establecimiento.

Valoración conjunta de temáticas relativas a las sostenibilidad sobre las que queremos realizar formaciones .

Responsabilidades

Nuestra participación en el Comité por parte de los 3 miembros es igual. Hemos fijado una reunión anual para el seguimiento y la revisión del Plan de Sostenibilidad y de las restantes funciones asignadas, en la tercera semana de Octubre, siendo el responsables del Sistema de Sostenibilidad Vicente.

NUESTRO MANIFIESTO

Política de Sostenibilidad

El Oviedo es una barra de bar contemporánea que a partir de la tradición gastronómica busca nuevas propuestas para ilusionar e inspirar a sus clientes. El equipo gestor detrás de El Oviedo recoge en esta Política su responsabilidad, su compromiso y su visión como base para la integración de la Sostenibilidad en la organización y la contribución a un futuro más sostenible, justo e inclusivo, en línea con los ODS:

La sostenibilidad y la Economía Circular son elementos esenciales de la filosofía de El Oviedo.

Los ODS son la hoja de ruta compartida para impulsar la sostenibilidad a nivel global. Con esa visión, reafirmamos nuestro compromiso con la Agenda 2030 y con el cumplimiento de los ODS de Naciones Unidas, contribuyendo con nuestras actividades a la consecución de los mismos, con especial foco en aquellos definidos como prioritarios.

La coherencia de todo el proyecto que alimenta a El Oviedo es un valor diferencial, y se apoya en la mejora continua para prestar un servicio innovador, de alta calidad y centrado en el producto y en nuestros orígenes. Es nuestro compromiso vigilar de forma diligente el cumplimiento con la normativa aplicable.

La formación, la colaboración y la profesionalidad son elementos que impulsamos en nuestro equipo.

El valor del producto y del territorio está en el centro de El Oviedo, por lo que valoramos las mejores prácticas de bajo impacto ambiental, circulares e incluso regenerativas para implantarlas en nuestras actividades.

Nuestro vínculo con los orígenes de El Oviedo y el patrimonio natural y cultural de Ribadeo es profundo, por lo que queremos contribuir a un turismo más sostenible, a poner en valor y proteger nuestro entorno y colaborar con nuestra comunidad de una forma activa para generar un impacto social positivo.

Esta Política será revisada de forma periódica por parte del equipo gestor, función recogida entre las obligaciones del Comité de Responsabilidad.

Ribadeo, Octubre 2023

DIAGNÓSTICO

La Agenda 2030 y los ODS

Las respuestas a los retos actuales de la humanidad aparecen recogidos en la Agenda 2030, una **hoja de ruta global** para el desarrollo sostenible. Estructurada entorno a 17 objetivos, los ODS, y 196 metas, está orientada a centrar esfuerzos para lograr cambios que beneficien a las personas y al planeta.

Los desafíos son múltiples y complejos, requiriendo la **contribución** no solo de los gobiernos, sino también de las empresas y la ciudadanía.

Nuestra contribución hasta ahora

Desde El Oviedo entendemos la contribución a un futuro más sostenible, justo e inclusivo como una **obligación ética**. Es parte de nuestra filosofía trabajar bajo la premisa "Residuo 0" y prestar un servicio innovador, de alta calidad, centrado en nuestros orígenes y en el producto, de proveedores locales, que nos ofrecen materias primas de temporada y primera calidad.

En este año 2024, decidimos dar un paso más formalizando nuestras inquietudes a través de la adhesión a las marcas Q de Calidad y S de Sostenibilidad, y la elaboración de una Política de Sostenibilidad y un Plan de Sostenibilidad, que aparecen recogidos en este Informe.

Esta es la forma de materializar nuestro compromiso a través de objetivos y actuaciones concretas, dando continuidad a las iniciativas que hemos desarrollado hasta el momento y pudiendo impulsar nuevas acciones, orientadas a contribuir a la consecución de los ODS que hemos identificado como prioritarios.



Nuestras iniciativas

A continuación detallamos **acciones clave** desarrolladas hasta el momento y con carácter continuo, como parte de nuestro compromiso con la sostenibilidad agrupadas entorno a los ODS.



Desde El Oviedo ponemos en valor a productores de proximidad y de pequeño tamaño, en nuestra oferta gastronómica y enológica, dándoles visibilidad, al nombrarlos o destacando la procedencia de los productos, tanto en la carta como en la página web. Fomentamos de esta manera su desarrollo y el del territorio.

Además priorizamos productos y proveedores ecológicos o con sellos de sostenibilidad reconocidos, que garanticen la aplicación de prácticas agroalimentarias responsables, contribuyendo al mantenimiento de los ecosistemas y la adaptación al cambio climático.



*Verduras y hortalizas de "As Fadegas".
Fuente: Guía Repsol*

Algunos ejemplos son: huerta local As Fadegas, pescado de la lonja de Burela y Celeiro, proveedores locales de pan, ostras y carne. También contamos con productos DOP, IXP o certificación ecológica, y productos de trazabilidad contrastable como Pesca de Rias, Faba de Lourenzá, Asoporcel, Leite Galega 100% o Vaca Galega



Desde nuestra cocina honesta promovemos hábitos saludables entre nuestros clientes, no solo con la promoción y utilización de productos de temporada y de primera calidad, si no también incluyendo alternativas vegetarianas y veganas en nuestra carta.



Uno de los grandes retos de la restauración es la conciliación de la vida laboral y la personal y familiar. En El Oviedo es una prioridad, y limitamos las horas de los servicios para poder garantizarla, no aceptando reservas más tarde de las 15:00 y 22:30 horas.



Empleamos sistemas de ahorro de agua como perlizadores en los grifos, para reducir el caudal de agua y por lo tanto su consumo y cisternas con doble cisternas con doble pulsador para la regulación del volumen de descarga de agua.



Hemos puesto en práctica iniciativas ligadas a la optimización del consumo de energía, por ejemplo en los equipos de refrigeración. También hemos trabajado en la optimización de la potencia máxima contratada mediante la medición. Regulamos la temperatura del local y procuramos utilizar ventilación natural abriendo las ventanas.



Con el comienzo de la segunda etapa del El Oviedo, el equipo promotor actual nos hacemos con las riendas del establecimiento, garantizando puestos de trabajo, promoviendo un entorno seguro para el equipo y colaborando en el desarrollo del territorio, y la promoción de la cultura y productos locales así como apoyando un modelo de turismo más sostenible.



En El Oviedo desarrollamos un concepto de restauración ligado al producto local de alta calidad, con el que ponemos en valor los productos de proximidad, dándoles visibilidad a través de nuestros canales de comunicación, apoyando el desarrollo económico del territorio y la fijación de la población.



Logos de productores y sellos de la web de El Oviedo. Fuente: El Oviedo

Orgullosos de nuestros orígenes, la historia del local está ligada a la historia de la propia villa, desde donde colaboramos en la preservación del patrimonio cultural y difusión del mismo, participando en la iniciativa “Cantos de Taberna” y con la organización de cenas-concierto de artistas locales que también contribuyen a la dinamización turística.

Y gustándonos como nos gusta la cocina tradicional y la búsqueda de nuevas propuestas, somos habituales de foros y concursos, como Desafío XChef, Ribadeo de Tapeo, Mercado de la Cosecha, Estrelas no Camiño Forum Gastronómico o Salón Gourmets, que actúan como plataformas de difusión de la cultura gastronómica.

Como parte de esta difusión y puesta en valor del producto natural, organizamos jornadas culinarias como la de Balfegó, en la que se da conocer el atún rojo y la transformación de la pesca tradicional.

Cabe destacar nuestra colaboración en el diseño y participación en el programa Víveo Más promovido por el Concello de Ribadeo, a través del que se quiere impulsar la percepción de Ribadeo como destino sostenible, estimular la adopción de medidas sostenibles por parte de los locales y sensibilizar a visitantes y ciudadanía sobre el impacto del turismo.

12 PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES



Entendemos el "Residuo 0" como una obligación ética y de sostenibilidad. Incluimos en nuestra carta recetas de aprovechamiento y hemos colaborado con proveedores para sustituir envases de un solo uso por reutilizables. Nuestra carta se ofrece en un código QR y en dispositivos tipo tablets para que la consulten los clientes, y así poner fin a la papelería.

Hemos participado en el programa Ribadeo + Circular, impulsado por el Concello de Ribadeo con el objeto de profundizar en la integración de la Economía Circular en nuestra organización y potenciar la imagen de marca e base a ella.

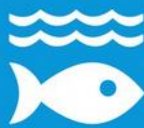


13 ACCIÓN
POR EL CLIMA



Diseñamos la carta en función de lo que traigan los productores cada mañana, de manera que siempre empleamos productos de temporada, apoyando y estimulando la producción agrícola sostenible, tanto en huerta como en la cría y pesca de animales.

14 VIDA
SUBMARINA



En nuestro empeño por reducir los residuos que generamos y su impacto, analizamos los envases en los que recibimos la materia prima pero también los que ofrecemos a nuestros clientes. Evitamos el plástico siempre que existen envases en materiales alternativos que aseguren las condiciones sanitarias óptimas.

También, gracias a la colaboración con nuestro proveedor de ostras, las recibimos en un envase reutilizable, evitando la generación de residuos de plástico.

De esta manera contribuimos a reducir la contaminación de los océanos y su acidificación.

Entre nuestro producto, contamos con pescado de la lonja de Burela y Celeiro, ostras de un proveedor local y también de trazabilidad contrastable como Pesca de Rias.

Organizamos jornadas gastronómicas en las que se pone en valor el producto y su sostenibilidad, como las del atún rojo de Balfegó, empresa que ha transformado la pesca tradicional a un sistema sostenible tanto social como medioambientalmente.

15 VIDA
DE ECOSISTEMAS
TERRESTRES



El foco en un sistema agroalimentario más sostenible, a través de nuestra selección de proveedores y producto de temporada, redundo en la protección de la biodiversidad, a través de nuestro apoyo a proyectos de producción agroalimentaria en ecológico o bajo criterios de menor impacto ambiental.

17 ALIANZAS PARA
LOGRAR
LOS OBJETIVOS



Formamos parte de “Slow Food Comunidad, cociñeiras e cociñeiros sostibles de Galicia” y de la “Asociación Cociñeiros Lugo”. Participamos activamente en diferentes foros, concursos y programas relacionados con la integración de la sostenibilidad en el sector turístico y en iniciativas promovidas por el Concello de Ribadeo. Creemos que el valor de las alianzas en el impacto local es clave, por lo que colaboramos estrechamente con nuestros proveedores para optimizar envases y reducir nuestra huella.

Nuestro contexto

El diagnóstico sobre el que se basa nuestra hoja de ruta no solo es interno y evalúa lo hecho hasta el momento, sino que también supone la reflexión sobre nuestro contexto, correspondiendo al análisis externo sobre oportunidades y retos de nuestro sector, nuestra cadena de valor y nuestro entorno.

RIBADEO

Ribadeo, con un patrimonio cultural y natural distintivo, es un destino que atrae a cada vez más visitantes. La Playa de las Catedrales, el segundo hito turístico más visitado en Galicia tras la Catedral de Santiago, ha sido el catalizador para impulsar el atractivo turístico de la zona. Ribadeo es parte del Camino de Santiago Norte y cuenta con una localización privilegiada, como parte de la Mariña Lucense y por la proximidad del río Eo.

Su pasado indiano, el encanto de su arquitectura y la atractiva oferta gastronómica basada en producto local posicionan a Ribadeo como un lugar idóneo para vivir y visitar.

TURISMO SOSTENIBLE

La fortaleza de Ribadeo como destino turístico pasa por consolidar un modelo más sostenible y respetuoso, además de por la propia sensibilidad del tejido empresarial y la generación de ventajas competitivas (reducción de costes y generación de nuevas fuentes de ingresos), la singularidad de patrimonio natural y cultural, que es el motor del turismo, y el perfil de los visitantes que atrae, requieren de una propuesta turística sostenible y diferencial.

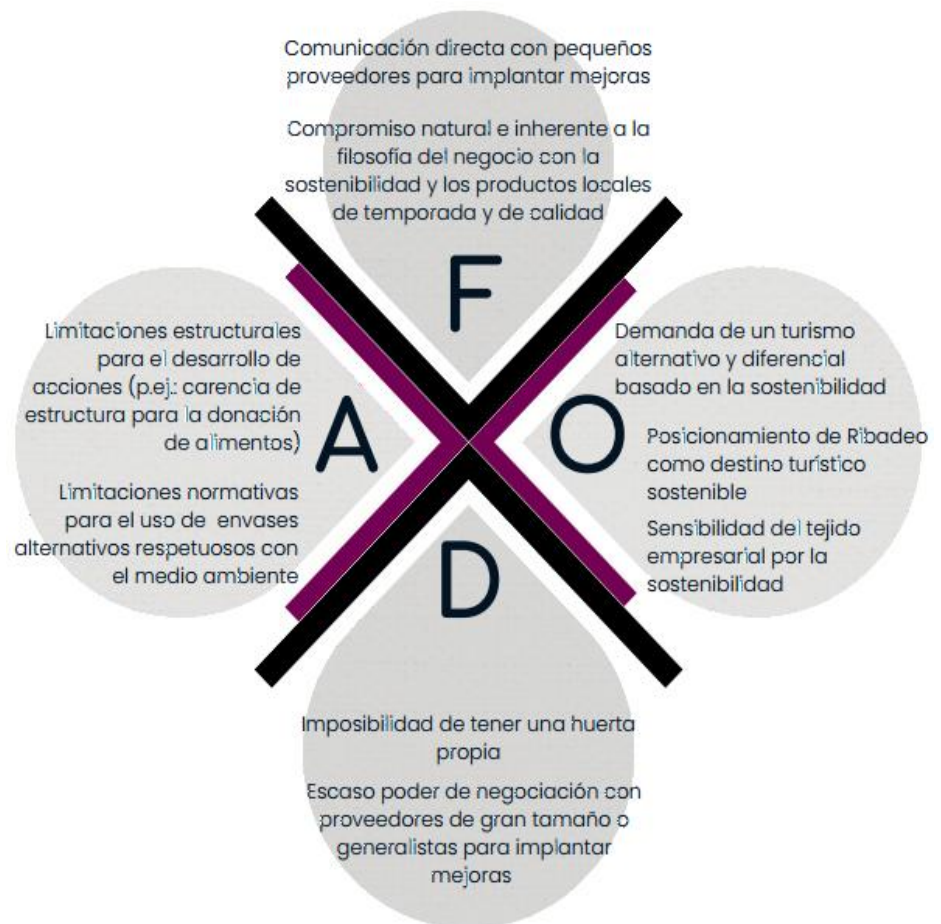
SISTEMAS AGROALIMENTARIOS

El sector de la agroalimentación y las actividades primarias ligadas a él, como la agricultura, la ganadería y la pesca, cubren una necesidad global e imprescindible: la alimentación de la población mundial. Sin embargo, la seguridad, la disponibilidad y la calidad alimentaria se ve amenazada por la emergencia climática y por la transformación que ha realizado la propia de producción de alimentos, entre otros factores, en el planeta, haciendo que sea un sector señalado por su huella ambiental, en el centro de diferentes normativas europeas y de las crecientes exigencias del mercado.

La promoción de la alimentación sostenible es un objetivo de interés general. Repensar los sistemas alimentarios puede permitir dar respuesta a retos sociales como el desarrollo local o el freno a la despoblación del rural, o ambientales, en la preservación de los ecosistemas o la mitigación del cambio climático.

En resumen, nuestro punto de partida

Este análisis interno y externo nos permite resumir nuestro punto de partida en un DAFO, poniendo el foco en nuestras debilidades, retos, fortalezas y oportunidades.



Nuestros Grupos de Interés

En El Oviedo hemos identificado a las personas o colectivos que nos pueden influir o a los que afectan las decisiones estratégicas que tomamos, que son:

- CLIENTES** Los mas importante para nosotros es sorprender e ilusionar a nuestros clientes. No perdemos de vista nuestra preocupación por conseguir el mejor producto posible sin que se disparen los precios.
- PROVEEDORES** Para conseguirlo, el producto es clave, y por eso trabajamos con productores locales que nos garantizan una oferta de materias primas de temporada y primera calidad.
- PERSONAS TRABAJADORAS** Nuestra cocina honesta es el resultado de un equipo de profesionales que apostamos por una fórmula que incluye mejorar la vida de nuestras personas trabajadoras.
- ADMINISTRACIÓN PÚBLICA** La Administración no solo afecta a nuestro negocio con sus políticas, regulaciones y normativas, y en el caso de la local, además de con sus programas de promoción del turismo y gestión local, ejerce un doble papel como cliente.
- MEDIOS E INFLUENCERS** Exageradas, interesadas o fieles a la experiencia real, las valoraciones son un elemento clave en la decisión de acudir a nuestro local.
- COMUNIDAD** Uno de los ejes de nuestra filosofía es acercar al pueblo una gastronomía novedosa. También trabajamos en la sensibilización de los clientes, locales o turistas entorno al valor diferencial del producto de proximidad y de calidad que ofrecemos, y con el consumo de ese producto contribuimos al desarrollo local.
- La materia prima con la que trabajamos nos la proporciona la naturaleza, nuestro compromiso con productores ecológicos y de proximidad garantizan el equilibrio con los ecosistemas lo que redunda en beneficio de nuestra comunidad.
- ASOCIACIONES** Formamos parte de Slow Food y de la Asociación Cocineiros Lugo, agrupaciones con las que compartimos filosofía, creamos comunidad, disfrutamos de formaciones de interés y además difunden nuestro trabajo .

NUESTROS ODS

Análisis de materialidad y priorización de ODS

Hemos realizado un estudio de las necesidades y expectativas de nuestros GGII y las de nuestra propia organización, para integrarlos en el análisis de asuntos materiales. En base a los temas materiales y las acciones ya implantadas que contribuyen a los ODS, recogidas en el apartado *Diagnóstico: Nuestras iniciativas*, identificamos como ODS prioritarios:



El valor del producto y del territorio está en el centro de El Oviedo, por lo que valoramos las mejores prácticas de bajo impacto ambiental, circulares e incluso regenerativas para implantarlas en nuestras actividades, y seguimos la misma filosofía en la selección de los productores con los que trabajamos.



La formación, la colaboración y la profesionalidad son elementos que impulsamos en nuestro equipo. Nuestro proyecto se apoya en la mejora continua para prestar un prestar un servicio innovador, de alta calidad.



Nuestro vínculo con los orígenes de El Oviedo y el patrimonio natural y cultural de Ribadeo es profundo, por lo que protegemos y difundimos el patrimonio cultural local.



La sostenibilidad y la Economía Circular son elementos esenciales de la filosofía de El Oviedo, contribuimos a un turismo más sostenible, a poner en valor y proteger nuestro entorno y colaborar con nuestra comunidad de una forma activa para generar un impacto positivo.

PLAN DE SOSTENIBILIDAD

Definición e implementación

Además de las acciones ya implantadas que contribuyen a los ODS, recogidas en el apartado *Diagnóstico: Nuestras iniciativas*, en coherencia con la estrategia de nuestra organización y de los intereses de los GGII, hemos fijado las siguientes acciones nuevas asociadas a nuestros ODS prioritarios para desarrollar a lo largo de los próximos 12 meses.

Estará disponible para compartirlo con los GGII a través de la web, haciendo público el compromiso de su contribución a los ODS y las acciones a seguir para alcanzar el triple impacto positivo.

Somos un equipo pequeño, en el que todas las personas trabajadoras desde sus funciones, contribuirán al desarrollo del Plan. Como primera medida, siguiendo los requerimientos de la especificación técnica, hemos asistido a una formación específica sobre la Agenda 2030 y los ODS, como parte de la preparación para la elaboración de este Informe.



Formación "Taller ODS: entendiendo la Agenda 2030". Fuente: El Oviedo

Seguimiento, medición y evaluación

El seguimiento de las acciones contempladas en el Plan de Sostenibilidad se revisará de forma global anualmente por parte del Comité.

Se evaluará el grado de cumplimiento de las acciones. Los indicadores, la periodicidad y los responsables de seguimiento se recogen de forma específica en cada acción a continuación.

El Comité de Sostenibilidad velará por la recopilación y conservación de la documentación justificativa del proceso de seguimiento, medición y evaluación.

Los resultados de este seguimiento se recogerán en un nuevo Informe de Sostenibilidad anualmente.

Mejora continua

En base al punto anterior, al menos anualmente, por parte del Comité de Sostenibilidad, se realizará una reflexión para diseñar acciones y mejorar la contribución a los ODS, que será recogida en la revisión anual del Plan de Sostenibilidad, donde se documentarán los procesos y acciones concretas de mejora

Acciones estratégicas

1 PROMOCIÓN DE HÁBITOS DE VIDA SOSTENIBLES, PRODUCTOS DE PROXIMIDAD, TEMPORADA Y ECOLÓGICOS Y DE LA CULTURA GASTRONÓMICA



2.3 Para 2030, duplicar la productividad agrícola y los ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala, en particular las mujeres, los pueblos indígenas, los agricultores familiares, los pastores y los pescadores, entre otras cosas mediante un acceso seguro y equitativo a las tierras, a otros recursos de producción e insumos, conocimientos, servicios financieros, mercados y oportunidades para la generación de valor añadido y empleos no agrícolas.

2.4 Para 2030, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas, fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, los fenómenos meteorológicos extremos, las sequías, las inundaciones y otros desastres, y mejoren progresivamente la calidad del suelo y la tierra.

8.9 De aquí a 2030, elaborar y poner en práctica políticas encaminadas a promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales.

11.a Apoyar los vínculos económicos, sociales y ambientales positivos entre las zonas urbanas, periurbanas y rurales fortaleciendo la planificación del desarrollo nacional y regional.

12.8 De aquí a 2030, asegurar que las personas de todo el mundo tengan la información y los conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible y los estilos de vida en armonía con la naturaleza.

12.b Elaborar y aplicar instrumentos para vigilar los efectos en el desarrollo sostenible, a fin de lograr un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales

Participación en foros, concursos y eventos que dan a conocer a la sociedad, tanto clientes como otros negocios de restauración, formas de consumo respetuosas y buenas prácticas entorno a sostenibilidad, difundiendo modos de contribuir al desarrollo sostenible y maximizando el impacto general.

Uno de los objetivos es destacar la importancia de la utilización, siempre que sea posible, de productos de temporada, de proximidad y de carácter ecológico, tradicional o natural, contribuyendo al impulso y consolidación de sistemas agroalimentario territorializados y más sostenibles.

De esta manera se contribuye al desarrollo local y a generar mayores ingresos a productores de alimentos a pequeña escala y se asegura la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos.

También con la participación en estos eventos se da a conocer la cultura gastronómica local.

Aunque es una actividad que ya veníamos realizando, en este periodo queremos incrementar el número de acciones.

Acciones

*Participación en eventos que incluyan la promoción de hábitos de vida sostenibles, productos de proximidad, temporada y ecológicos y de la cultura gastronómica.

*Incremento del número de publicaciones (RRSS, artículos en prensa y asociaciones con las que colaboramos) en los que se incluyen a productores locales o ecológicos, para aumentar la visibilidad y valor.

*Incremento del número de publicaciones (RRSS, artículos en prensa y asociaciones con las que colaboramos) sobre los eventos en los que participamos y las temáticas sobre los que versan para aumentar la visibilidad de buenas prácticas y hábitos de vida sostenibles.

*Comunicación fija y actualizada de nuestras prácticas sostenibles a los proveedores para trabajar orientados hacia el mismo objetivo.

*Asignación de un espacio exclusivo a los vinos naturales sin sulfitos añadidos y puesta en valor destacándolos en la pizarra/carta de referencias.

Indicadores

Nº de eventos en los que se participa por temática

Nº de publicaciones que incluyen a productores locales o ecológicos

Nº de publicaciones sobre los eventos en los que participamos

Nº de vinos naturales en la pizarra/carta de referencias medio a lo largo de la temporada

Responsable

Vicente. Lucía en las acciones relacionadas con los vinos.

Plazos

Reunión en Octubre para fijar en el calendario los eventos recurrentes de todo el año y planificación concreta de los eventos de interés de los siguientes seis meses. Estandarización de las publicaciones para los eventos (Ex: 3 publicaciones X evento, antes-durante-después) de esos meses. Nueva reunión en Marzo.

Recursos

Sin asignación presupuestaria. Normalmente patrocinados o costeados nivel personal. Dedicación de las horas de asistencia, normalmente de Mar en eventos gastronómicos que es la cara visible, y Vicente y Lucía dando soporte en el backstage o Lucía sustituyéndola en la cocina.

Seguimiento

Semestral por parte del Comité de Sostenibilidad

2 FORMALIZACIÓN DE NUESTRO COMPROMISO CON LA CALIDAD Y LA SOSTENIBILIDAD



8.4 Mejorar progresivamente, de aquí a 2030, la producción y el consumo eficientes de los recursos mundiales y procurar desvincular el crecimiento económico de la degradación del medio ambiente, conforme al Marco Decenal de Programas sobre modalidades de Consumo y Producción Sostenibles, empezando por los países desarrollados

8.9 De aquí a 2030, elaborar y poner en práctica políticas encaminadas a promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales.

12.2 De aquí a 2030, lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales

12.6 Alentar a las empresas, en especial las grandes empresas y las empresas transnacionales, a que adopten prácticas sostenibles e incorporen información sobre la sostenibilidad en su ciclo de presentación de informes

12.8 De aquí a 2030, asegurar que las personas de todo el mundo tengan la información y los conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible y los estilos de vida en armonía con la naturaleza.

13.3 Mejorar la educación, la sensibilización y la capacidad humana e institucional respecto de la mitigación del cambio climático, la adaptación a él, la reducción de sus efectos y la alerta temprana

Fortalecer nuestro proyecto implantando las mejores prácticas en torno a calidad y sostenibilidad, con la consecución de las marcas Q de Calidad y S de Sostenibilidad y la adhesión a la iniciativa Galicia Destino Sostenible y al sistema SICTED y como muestra de compromiso con la calidad en el destino turístico.

Nuestra filosofía está basada en una cocina honesta a partir de materias primas de temporada y de primera calidad ofrecidas por productores locales, siendo un eje vertebrador la sostenibilidad. Finalmente hemos decidido que nuestra filosofía se plasme entorno políticas, planes y acciones concretas sobre las que estructurar nuestra contribución al desarrollo sostenible y su comunicación.

Acciones

*Adhesión a las marcas Q de Calidad y S de Sostenibilidad, a la iniciativa Galicia Destino Sostenible y al sistema SICTED

*Cumplimentación de los requisitos de las especificaciones técnicas de ambas marcas, la iniciativa Galicia Destino Sostenible y el sistema SICTED

*Superación de la auditoría de ambas marcas, autoevaluación de SICTED y validación y aceptación de Galicia Destino Sostenible

*Consecución del certificado.

Indicadores

Emisión del certificado de la marca Q de Calidad (sí/no)

Emisión del certificado de la marca S de Sostenibilidad (sí/no)

Acreditación de la adhesión al club Galicia Destino Sostenible (sí/no)

Emisión del certificado de adhesión SICTED (sí/no)

Responsable

Vicente

Plazos

Q de Calidad, comité 27 de Octubre

S de Sostenibilidad, comité 27 Octubre

Galicia Destino Sostenible, sin fecha concreta para la reunión del comité SICTED, comité entre el 15 y 30 de Diciembre

Recursos

Apoyo desde el Servicio de consultoría gratuito del Cluster de Turismo de Galicia para la obtención de Q de Calidad y S de Sostenibilidad. Solicitud de la subvención TU970A. Presupuesto aproximado gastos no subvencionables 2.100€. Asignación de horas de dedicación por parte del equipo: 50 hrs

Seguimiento

Anual con la renovación por parte del Comité de Sostenibilidad

3 PROMOCIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL LOCAL



4.4 De aquí a 2030, aumentar considerablemente el número de jóvenes y adultos que tienen las competencias necesarias, en particular técnicas y profesionales, para acceder al empleo, el trabajo decente y el emprendimiento

8.9 De aquí a 2030, elaborar y poner en práctica políticas encaminadas a promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales

11.4 Redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

Dinamización cultural y puesta en valor de los artistas de la localidad con la organización de conciertos, que aunque ya se venía haciendo en la temporada de verano en la plaza, queremos comenzar a hacerlo también en invierno en el interior del local, colaborando con la Escuela Local de Música, proporcionando a sus alumnos una ocasión para poner en práctica sus competencias.

Acciones

*Diseño del calendario de la temporada de conciertos de invierno y de verano

*Diseño del plan de comunicación incluyendo publicaciones exclusivas de los conciertos poniendo en valor la colaboración con la Escuela y nombrando a los artistas para darles visibilidad.

Indicadores

Nº de conciertos Nº de asistentes

Nº de artistas locales que participan en los conciertos

Responsable

Vicente

Plazos

Invierno: Comienzo en Noviembre con el Festival de Jazz, en caso de no haberlo, principios de Febrero. Verano: de Mayo a mediados de Octubre.

Recursos

1.600€ y asignación de 14 hrs. Concierto Noviembre a cargo del Festival de Jazz.

Seguimiento

Semestral por parte del Comité de Sostenibilidad (Octubre o Enero y Abril)

4 REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO: CONSERVAS



12.3 De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per capita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha

Disminución del impacto ambiental de nuestra actividad a través de la reducción del desperdicio alimentario. Aunque en cocina aplicamos recetas de aprovechamiento para consumir los descartes, queremos dar un paso más elaborando nuestra propias conservas de producto de huerta local y ecológico, en colaboración con el proyecto local Muñeiras de Requiande, que cuenta con un obrador.

Acciones

*Negociación de las condiciones de colaboración

*Elaboración de las conservas

Indicadores

Kg conservas producidos

Responsable

Mar

Plazos

Expectativa de 3 a 6 meses por la superación de limitaciones normativas y puesta en marcha del obrador.

Recursos

750€ y asignación de 40 hrs de trabajo (setas X2 jornadas + pimientos padrón X3 jornadas)

Seguimiento

Trimestral por parte del Comité de Sostenibilidad

5 REDUCCIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS



12.2 De aquí a 2030, lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales

12.5 De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización

Disminución del impacto ambiental de nuestra actividad a través de la reducción de residuos. Aunque hemos colaborado con nuestro proveedor de ostras en el cambio de packaging para que sea reutilizable, estamos decididos a minimizar nuestro impacto. Por eso vamos a realizar una caracterización y evaluación de residuos para identificar mejoras.

Acciones

*Monitorización de residuos en diferentes periodos de la basura generada: temporada baja, temporada media y temporada alta

*Análisis de los residuos recogidos e identificación de aquellos que pueden reducirse con cambios en las operaciones o con alternativas de menor impacto en los suministros

*Introducción de nuevos productos con envases de menor impacto en la política de compras

*Negociación con los proveedores para hacer cambios en los envases en los que se sirven las materias primas

Indicadores

Kg o m3 de residuos de cada fracción de recogida selectiva (papel y cartón, envases ligeros, vidrio y fracción orgánica)

% reducción de la cantidad de residuos por fracción tras las mejoras

Kg Huella de plástico: cantidad de plástico de un solo uso o plástico desechable consumido por la organización.

% de reducción de la huella de plástico de la organización.

Responsable

Lucía

Plazos

Monitorizaciones: T.baja: del 20 al 26 de Noviembre. Reunión conclusiones 28 Noviembre. T.media: del 25 al 31 de Diciembre. Reunión conclusiones 2 de Enero. T. alta: del 22 al 28 de Julio. Reunión conclusiones 30 de Julio.

Recursos

Asignación de 21 hrs de trabajo.

Seguimiento

Recopilación datos para comparativa: T.baja: del 5 al 11 de Febrero. T.media: del 12 al 18 de Febrero. T.alta: del 5 al 11 de Agosto.

6 UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y COCINA RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE



6.3 De aquí a 2030, mejorar la calidad del agua reduciendo la contaminación, eliminando el vertimiento y minimizando la emisión de productos químicos y materiales peligrosos, reduciendo a la mitad el porcentaje de aguas residuales sin tratar y aumentando considerablemente el reciclado y la reutilización sin riesgos a nivel mundial

12.4 De aquí a 2030, lograr la gestión ecológicamente racional de los productos químicos y de todos los desechos a lo largo de su ciclo de vida, de conformidad con los marcos internacionales convenidos, y reducir significativamente su liberación a la atmósfera, el agua y el suelo a fin de minimizar sus efectos adversos en la salud humana y el medio ambiente

Incorporación a la política de compras de productos relacionados con la limpieza y saneamiento del establecimiento respetuosos con el medio ambiente.

Acciones

- *Identificación y análisis de la oferta que existe en el mercado de productos respetuosos
- *Selección de los productos
- *Incorporación al suministro habitual de productos de limpieza.

Indicadores

- % gasto € en productos de limpieza respetuosos respecto al total de gasto en productos de limpieza
- % kg productos de limpieza respetuosos respecto al total de Kg de productos de limpieza
- % variación antes de realizar la acción y después.

Responsable

Lucía

Plazos

Diciembre

Recursos

100 € (incremento de presupuesto en productos de limpieza) y asignación de 2 hrs de trabajo.

Seguimiento: anual por parte del Comité de Sostenibilidad

Otras Acciones Clave

7 PRIORIZACIÓN DEL USO DE ENERGÍAS LIMPIAS Y RENOVABLES



7.2 De aquí a 2030, aumentar considerablemente la proporción de energía renovable en el conjunto de fuentes energéticas

Adopción de un suministro de energía basado en fuentes de origen renovable. Además de la reducción en el consumo, que ya se ha llevado a cabo con la contratación ajustado en base a medición real, queremos contar con un proveedor de energía comprometido con el mínimo impacto ambiental y que ofrezca energías renovables eficientes en la lucha contra el cambio climático.

Acciones

*Prospección de las alternativas que ofrece el mercado.

*Selección, entre las opciones, de un proveedor de energía de fuentes renovables.

Indicadores

Consumo de energía eléctrica renovable certificada (sí/no).

Responsable

Vicente

Plazos

Enero con el vencimiento del contrato actual

Recursos

Asignación de 2 hrs de trabajo

Seguimiento

Anual por parte del Comité de Sostenibilidad

8 PROMOCIÓN DEL APRENDIZAJE CONTINUO DE NUESTRO EQUIPO



4.4 De aquí a 2030, aumentar considerablemente el número de jóvenes y adultos que tienen las competencias necesarias, en particular técnicas y profesionales, para acceder al empleo, el trabajo decente y el emprendimiento

Elaboración de un plan de formación que contemple la actualización y adquisición de nuevas competencias en restauración especialmente orientadas al desarrollo de la actividad de manera sostenible.

Acciones

*Identificación de temáticas de interés y de las jornadas o formaciones donde adquirirlos conocimientos.

*Selección de las actividades e identificación de la personas que vaya a realizarla.

*Elaboración del programa anual.

Indicadores

N.º de acciones formativas/hrs por trabajador

Responsable

Lucia

Plazos

Trimestral

Recursos

1.200€ y una dedicación de 100 hrs repartidas entre el equipo

Seguimiento

Trimestral por parte del Comité de Sostenibilidad

CONCLUSIONES

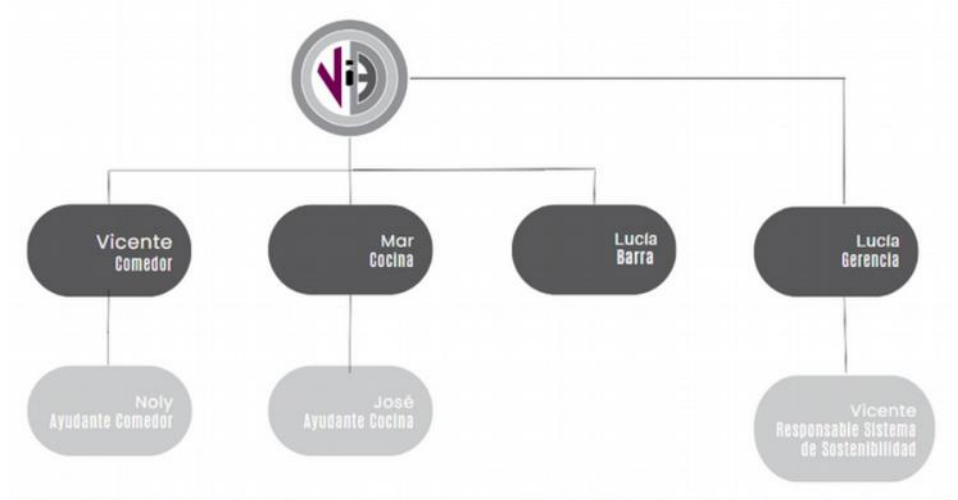
Nos complace poder compartir este primer **Informe de Sostenibilidad**, elaborado en **Octubre de 2023**, resultado de nuestra visión y compromiso con el desarrollo sostenible y los ODS, la comunidad y el producto como obligación ética en nuestro pequeño local.

En él recogemos nuestro Manifiesto como **filosofía de trabajo**, las **acciones** a llevar a cabo dentro del Plan de Sostenibilidad durante el próximo año y se resumen las realizadas hasta el momento en las dimensiones económica, social y ambiental.

Con el propósito de **reforzar la actuación sobre los impactos que importan**, hemos centrado las acciones a realizar en el próximo periodo de un año entorno a la difusión del producto de calidad, productores de proximidad y hábitos de vida sostenibles, el refuerzo del proyecto entorno al compromiso con la calidad, el desarrollo de nuestro propio equipo, la difusión del patrimonio cultural local y la reducción de nuestro impacto ambiental.

ANEXO

Organigrama




O
V
I
E
D
O

B
A
R

VETUSTA CUATRO MONOS SL
RÚA AMANDO PÉREZ, 5
27700 RIBADEO, LUGO

 EL.OVIEDO.RIBADEO

 EL_OVIEDO

 982 12 81 00

www.eloviedo.com