

**RESERVA DE BIOSFERA LANZAROTE****INDUSTRIA AGROALIMENTARIA****[LANZALOE S.L.]****INFORME PARA LA ADHESIÓN AL CLUB DE PRODUCTO TURÍSTICO****RESERVAS DE BIOSFERA ESPAÑOLAS****VISITAS TÉCNICAS**

- Fecha y hora de la visita de Diagnóstico:
- Fecha y hora de la visita de Verificación:
- Persona de la empresa que atiende las visitas:
- Técnico de la Reserva de la Biosfera de Lanzarote que realiza las visitas:

**DATOS BÁSICOS DE LA EMPRESA**

Razón social de la empresa: Lanzaloe, S.L.	
Nombre de la industria: Lanzaloe, S.L.	
Número de Registro:	Año de apertura:
Tipo de industria:	
Dirección:	
Localidad:	Código Postal:
Persona de contacto:	Cargo:
Teléfono:	
Correo electrónico:	Página web: <a href="http://www.lanzaloe.com">www.lanzaloe.com</a>
Blog:	Redes sociales:
Nº personas empleadas fijas:	Nº personas empleadas temporales:
Breve descripción de la empresa:	

## CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS

REQUISITOS DE LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS						
Nº	REQUISITOS	DIAGNÓSTICO		PLAN DE MEJORA		
		Obli	Recom	2017	2018	2019
<b>1</b>	<b>Requisitos de apertura y funcionamiento</b>					
1.1	Estar registrado en el Registro de Industrias agroalimentarias	x				
1.2	Disponer de las correspondientes altas en los epígrafes adecuados en Hacienda estatal y canaria	x				
1.3	Estar al corriente de sus obligaciones tributarias	x				
1.4	Licencia de apertura (si la empresa dispone de oficina abierta al público).	x				
<b>2</b>	<b>Abierto al público</b>					
2.1	Ser visitado en un horario concreto	x				
<b>3</b>	<b>Sistemas de control de la Calidad del producto</b>					
3.1	Sistema de inspección certificada	x				
3.2	Acogido a la normativa de cualquiera de las Denominaciones de Origen correspondientes en el caso de estar en alguna (valen también las de Identificación Geográfica Protegida).	x				
<b>4</b>	<b>Calidad ecológica certificada</b>					
4.1	Certificado de producción ecológica		x			
<b>5</b>	<b>Prevención de riesgos sanitarios</b>					
5.1	Recorrido con exposición mínima de los visitantes a riesgos		x			
5.2	Vestimentas especiales para los visitantes		x			
<b>6</b>	<b>Prevención de accidentes</b>					
6.1	Sistema certificado de Prevención de Riesgos Laborales	x				
6.2	Sistema de prevención de accidentes para visitantes		x			
6.3	Existencia de suelos antideslizantes		x			
<b>7</b>	<b>Sistemas de Calidad certificada</b>					
7.1	Calidad ISO 9000		No			x
7.2	Calidad ISO 14000		No			x

Nº	REQUISITOS	DIAGNÓSTICO		PLAN DE MEJORA		
		Obli	Recom	2017	2018	2019
<b>8</b>	<b>Ubicación y accesos</b>					
8.1	Señalización indicadora en la industria (Cartel en fachada, señalética, etc.)		X			
8.2	Espacio de aparcamiento para visitas		X			
8.3	Permite aparcar guaguas (autocares) en las proximidades		X			
8.4	Sistema de accesos al establecimiento accesibles		X			
<b>9</b>	<b>Espacios para uso de visitantes</b>					
9.1	Se encuentra perfectamente limpio	X				
9.2	Dispone de espacio de recepción		X			
9.3	Dispone de servicios sanitarios de uso común o uso exclusivo para visitantes		X			
9.4	Dispone de servicios sanitarios adaptados a personas con discapacidad		No	X		
9.5	Sistemas de acceso visual a diferentes espacios donde se procesa el producto		X			
9.6	Dispone de paneles informativos/descriptivos del proceso de producción		No	X		
<b>10</b>	<b>Gestión ambiental de la Industria agroalimentaria</b>					
10.1	Implanta medidas de ahorro energético	X				
10.2	Implanta medidas de ahorro de agua	X				
10.3	Realiza la recogida selectiva de residuos	X				
10.4	Prioriza materiales reciclados, reutilizables y/o reciclajes frente a los de un solo uso.		X			
10.5	Reutiliza los restos de materia orgánica para la producción de compost, alimentación de animales, etc.		X			
10.6	Informa a sus clientes y empleados sobre los datos relativos al consumo de energía, aguas y residuos.		No	X		
<b>11</b>	<b>Sistema de contacto, reservas y compra de productos</b>					
11.1	Adecuado sistema de atención telefónica.	X				
11.2	Dispone de página web y/o blog		X			
11.3	Sistema de reserva a partir de Internet		No	X		
11.4	Cuenta con tienda y degustación		X			
11.5	Admite pago con tarjeta		X			
11.6	Personal con idiomas		X			
11.7	Dispone de protocolo para la recepción de visitantes		No	X		

Nº	REQUISITOS	DIAGNÓSTICO		PLAN DE MEJORA		
		Obli	Recom	2017	2018	2019
<b>12</b>	<b>Servicios de las visitas</b>					
12.1	Personal específico que tenga asignada la función de guía de los visitantes	x				
12.2	Especialidad del personal asignado		x			
12.3	Nivel de formación sobre guía de grupos, interpretación, Reservas de la Biosfera		x			
<b>13</b>	<b>Promoción / Comercialización</b>					
13.1	Dispone de elementos propios para la promoción (cartelería, folletos, web, redes sociales, etc.)	x				
13.2	Figura la industria en Guías o espacios webs especializados		x			
13.3	Mantiene en un lugar visible la placa identificativa de pertenencia al Club de Producto					
13.4	Utiliza el recurso Reserva de la Biosfera para la promoción de sus producciones		x			
13.5	Ofrece información sobre las actividades que realizan otros miembros del Club	x				
<b>14</b>	<b>Equipamiento</b>					
14.1	Existen elementos decorativos relacionados con la Reserva de la Biosfera	x				
14.2	Está el espacio acondicionado para actividades (catas, degustaciones, cursos) relacionadas con la RB		x			
<b>15</b>	<b>Personal</b>					
15.1	Formación y conocimientos específicos sobre las Reservas de la Biosfera	x				
<b>16</b>	<b>Asociacionismo</b>					
16.1	Pertenece a alguna asociación turística o a alguna vinculada al desarrollo local		x			
<b>17</b>	<b>Comunicación</b>					
17.1	Comunica a sus clientes las medidas adoptadas a favor de la sostenibilidad (oralmente, por escrito, carteles, en su web, en redes sociales, etc.)	x				
17.2	Envía informes de consumo de energía, aguas y gestión de residuos para el seguimiento del Plan de Acción Insular de Sostenibilidad de Lanzarote (Estrategia 2020)		No	x		
<b>Nº TOTAL DE REQUISITOS QUE CUMPLE</b>		<b>19/20</b>	<b>24/32</b> mín (30%) 10/32	<b>+8 → 32/32</b> más (20%) 17/32		

## RESULTADOS EN EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS Y PLAN DE MEJORA

**REQUISITOS OBLIGADOS:** La industria cumple con 19 de los 20 requisitos obligados. Se indican a continuación los requisitos obligatorios que no se cumplen y la causa:

- 13.3. Mantiene en un lugar visible la placa identificativa de pertenencia al Club de Producto. No lo cumplen porque todavía no se les ha entregado la placa identificativa.

**REQUISITOS RECOMENDADOS:** La industria, tras el proceso de verificación, cumple con 24 requisitos recomendados de los 32 totales, por lo que supera el 30% recomendado para optar a su adhesión al Club.

**PLAN DE MEJORA (cumplimiento del 20% de los requisitos recomendados):** La industria, tal y como establece el Club, se ha comprometido a cumplir, además, con otros 8 requisitos en los 3 años siguientes a su adhesión al Club (2017 – 2019).

En función de las características de la actividad, el tipo de negocio y los aspectos que se considera necesario mejorar, el Plan de Mejora establece los siguientes compromisos:

- 7.1. Calidad ISO 9000. Se trabaja para lograrlo durante el año 2019.
- 7.2. Calidad ISO 14000. Se trabaja para lograrlo durante el año 2019.
- 9.4. Dispone de servicios sanitarios adaptados a personas con discapacidad.
- 9.6. Dispone de paneles informativos/descriptivos del proceso de producción.
- 10.6. Informa a sus clientes y empleados sobre los datos relativos al consumo de energía, aguas y residuos.
- 11.3. Sistema de reserva a partir de internet.
- 11.7. Dispone de protocolo para la recepción de visitantes.
- 17.2. Envía informes de consumo de energía, aguas y gestión de residuos para el seguimiento del Plan de Acción Insular de Sostenibilidad de Lanzarote (Estrategia 2020).

**DOCUMENTACIÓN ANEJA:** Se aportan documentos anejos probatorios del cumplimiento de requisitos en formato digital.

- 1.1. Fotocopia del Registro de Industrias agroalimentarias.
- 1.2. Fotocopia de los modelos de Hacienda estatal y canaria.
- 1.3. Fotocopia certificado de estar al corriente de sus obligaciones tributarias con Hacienda Estatal.
- 1.4. Licencia de apertura.

**ASISTENCIA A LAS JORNADAS FORMATIVAS SOBRE LA RB**

El Manual del Club de Producto Reservas de Biosfera Españolas, establece que los establecimientos y servicios adheridos al Club deben participar en la formación específica para conocer en profundidad la Reserva de Biosfera Lanzarote y cómo transmitirla a sus clientes.

Se desarrolló una jornada de formación sobre la Reserva de la Biosfera de Lanzarote, el día ....., en horario de 17:00 a 20:00 horas, en la que se contó con la participación de 1 persona trabajadora de esta industria agroalimentaria.

Fdo. D.

Responsable de la Empresa

Lanzaloe, S.L.

Fdo. D.

Técnico de la RB Lanzarote

Cabildo Insular de Lanzarote