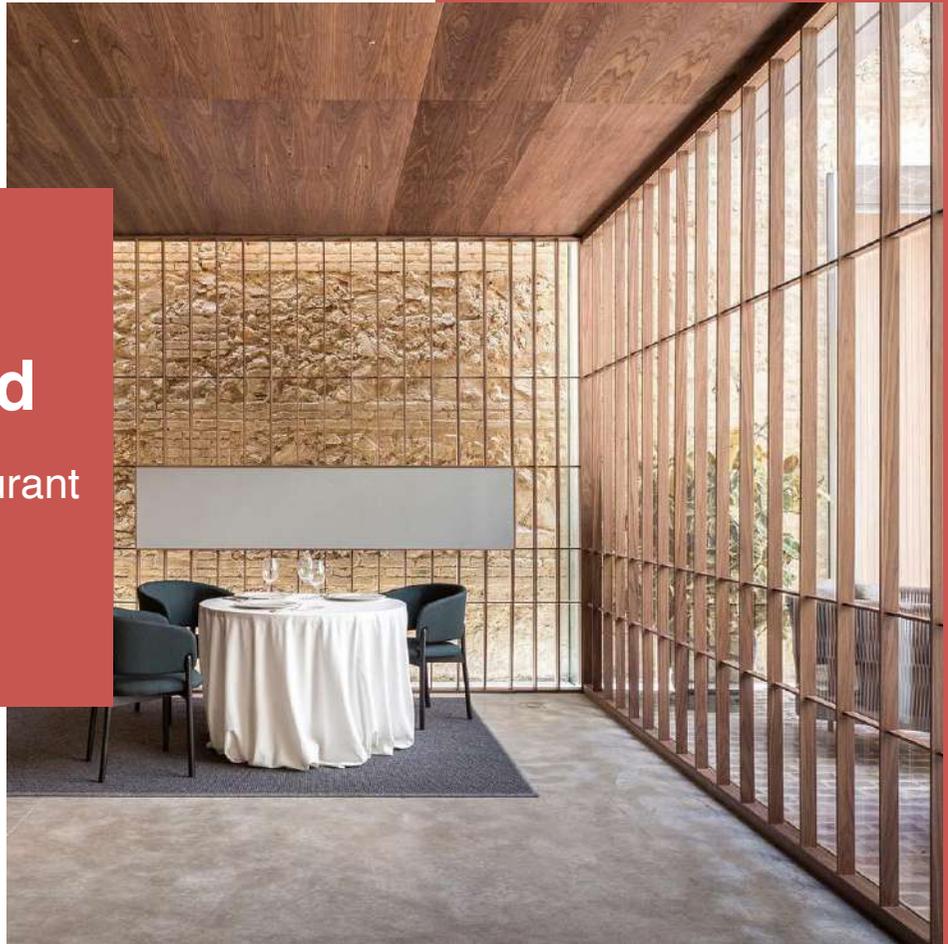


Informe de sostenibilidad

Ricard Camarena Restaurant

Octubre 2022



**RICARD CAMARENA
RESTAURANT**

Contenidos

- 01 Presentación de la organización
- 02 Política y compromisos de sostenibilidad
- 03 Identificación y priorización
- 04 Plan de sostenibilidad
- 05 Cuestiones ambientales
- 06 Cuestiones socioculturales
- 07 Cuestiones económicas
- 08 Seguimiento, control y mejora
- 09 Conclusiones



**RICARD CAMARENA
RESTAURANT**

Información práctica sobre la redacción del informe (GRI102-50/53)

Periodo objeto del informe (GRI102-50)
Año 2021 - 2022

Fecha último informe (GRI102-51)
No se han realizado informes previos.

Ciclo de elaboración de informes (GRI102-52)
Ciclo anual
Responsable: Comité de Sostenibilidad

Punto de contacto (GRI102-53)

Nombre y apellidos	Mº Carmen Bañuls
Cargo	Gerente
Teléfono establecimiento	+34 963 355 418
Email	mcarmen@ricardcamarena.com

**RICARD CAMARENA
RESTAURANT**

01. Presentación de la organización

(GRI102 1-13)



01. Presentación de la organización

Actividades, marcas, productos
y servicios (102-2)

**RICARD CAMARENA
RESTAURANT**



RICARD CAMARENA es un cocinero valenciano galardonado con 2 Estrellas Michelin, 1 estrella Verde de Sostenibilidad y 3 Soles Repsol. Ha recibido numerosos premios y participado en los mejores congresos gastronómicos españoles, como Madrid Fusión Fòrum Gastronòmic de Barcelona y Gastrònoma Valencia.

Son cinco las propuestas gastronómicas que llevan la firma del chef en Valencia: **Ricard Camarena Restaurant**, **Canalla Bistro**, **HABITUAL**, **Central Bar** y **BAR X**.

Nuestra **propuesta gastronómica** se define así:

“Sabor, respeto absoluto por el producto, cocina creativa sin estridencias, compromiso con la tradición salpicado con influencias cosmopolitas, mediterraneidad y temporalidad”.

01. Presentación de la organización

Nombre comercial del establecimiento (102-1):

Restaurante Ricard Camarena

Ubicación sede y operaciones (102-3 y 102-4):

Centro de Arte Bombas Gens
Av. de Burjassot, 54
Valencia.



Propiedad y forma jurídica (102-5):

Camarena Experience SLU

Ricard Camarena Restaurant. Nuestra historia.

En 2001 Ricard Camarena comienza su actividad en el mundo de la cocina. Tres años más tarde, en 2004 abre su primer **restaurante gastronómico, Arrop**, en la ciudad de Gandía, por el que recibirá en 2006 su primera estrella Michelin. Arrop se trasladará tres años más tarde a la ciudad de Valencia, concretamente al Hotel Palacio del Marqués de Caro.

En 2012 nace Ricard Camarena Restaurant en un pequeño establecimiento de la Capital del Túria. Desde 2017 Ricard Camarena Restaurant se ubica en el Centro de Arte Bombas Gens.

¿Quieres saber más?

Haz click sobre el vídeo



RICARD CAMARENA
RESTAURANT

01.

Presentación de la organización

Premios y Reconocimientos

2001

Apertura de su primer restaurante en la piscina de Barx

2004

Inauguración del restaurante Arrop en Gandia

2007

"Mejor Jefe de Cocina" por la Academia Valenciana de Gastronomía

Primera Estrella Michelin 

2008

Restaurante Revelación Madrid Fusión

Mejor Aportación Gastronómica del Año por la revista Turia

2009

Apertura de Arrop Valencia

2011

Tres Soles Repsol 

2012

Abre Ricard Camarena Restaurant en la C/Doctor Sumi de Valencia

2014

Chef Milleime by Cruzcampo Gran Reserva

2016

"Premio Cotorra de Gastronomía" por el Mercado Central de Valencia

ADN Agro por Cajamar

"Embajador del Cava Valenciano" por la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena

Padrino de Asociación Valenciana - PKU Valencia

2017

Premio Carxofa d'Or por el Ayuntamiento de Benicarló en Castellón

Apertura de Ricard Camarena Restaurant en Centro de Arte Bombas Gens

Premio Agro del Ministerio de Agricultura y Pesca

2018

Segunda Estrella Michelin 

"Mejor Restaurante de Cocina Creativa" por Salsa Chiles

Undécima posición mundial en la "Smart Green Guide"

"Mejor Cocinero Extranjero" por la guía italiana Identita Golose

Best Vegetable Restaurant por la Guía We Are Smart

2020

Estrella Verde Michelin 

Premio Nacional de Hostelería como "Mejor Cocinero Empresario" por la Confederación Empresarial de Hostelería de España

2021

Ricard Camarena, elegido "Hijo Adoptivo" de la Ciudad de Valencia

Top 10 mundial Best Vegetable Restaurant por la Guía We Are Smart

01.

Presentación de la organización

Embajador D.O Arròs de València

Ricard Camarena ha sido nombrado también embajador de la **D.O. Arròs de València**. Con la D.O. participa en el proyecto de promoción europeo EU Rice para divulgar la sostenibilidad del cultivo de arroz de La Albufera y su importancia en la conservación del ecosistema del humedal en el continente.

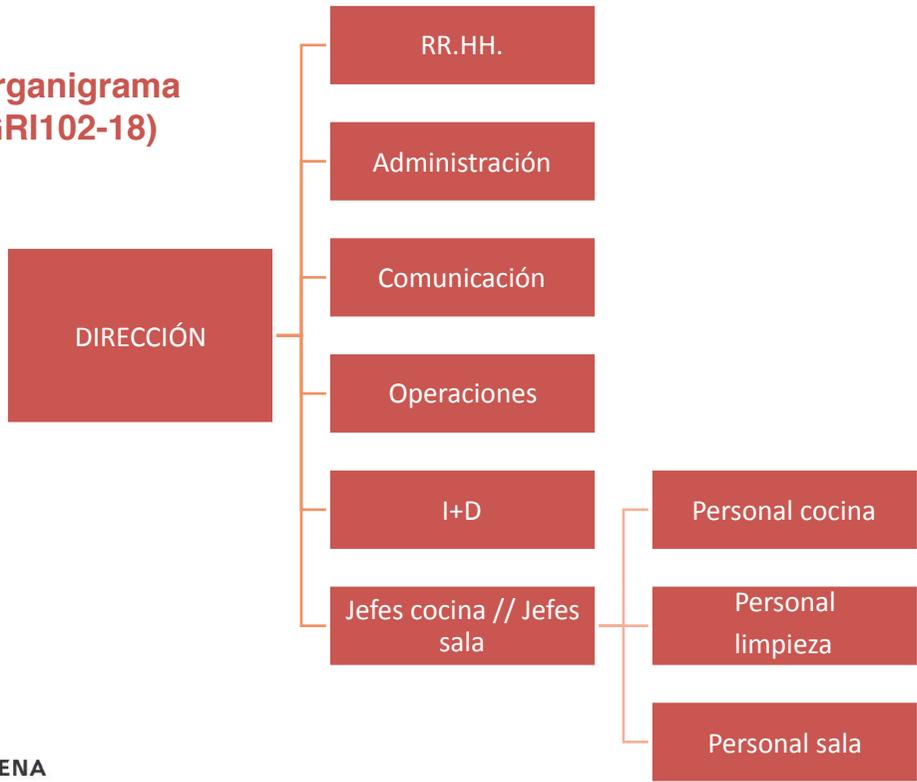
El chef se encuentra firmemente comprometido, tanto con el uso gastronómico de este producto como con el crítico papel medioambiental que juegan los arrozales en el mantenimiento de los humedales europeos, particularmente en la Albufera valenciana.

Por ello, junto con Santos Ruiz, gerente de la D.O., ha dado a conocer la importancia ecológica de la Albufera y la excelencia de su arroz a través de diferentes actividades, como el «*showcooking*» en el Salón Gourmets.



01. Presentación de la organización

Organigrama
(GRI102-18)

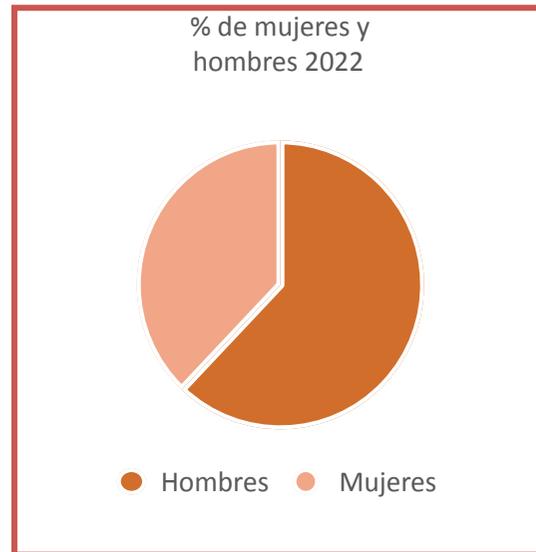


01. Presentación de la organización

Información sobre personas trabajadoras (GRI102-8)

Desglose de la plantilla por tipo de contrato y sexo

	2021		2022	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
N.º trabajadores/as	19	11	18	11
N.º Contratos indefinidos	18	11	19	10
N.º Contratos temporales	1	0	1	1
N.º empleados con algún tipo de discapacidad	0	0	0	0
Total	30		29	



01. Presentación de la organización

Comité de Sostenibilidad (GRI102-18)

Composición

RESTAURANTE RICARD CAMARENA cuenta con una persona responsable de sostenibilidad:

Nombre y apellidos	Área / Departamento / Cargo
M ^a Carmen Bañuls	Gerente

Funciones de la responsable de sostenibilidad:

1. Definir y priorizar los ODS a cumplir
2. Elaborar el plan de sostenibilidad
3. Evaluar las acciones estratégicas para los ODS
4. Fijar los mecanismos de coordinación entre los distintos miembros
5. Planificar, implantar, supervisar y mejorar el plan de sostenibilidad

RICARD CAMARENA
RESTAURANT

01.

Presentación de la organización

Cadena de suministro (GRI102-9)

Trabajamos fundamentalmente con proveedores locales y agricultores de la zona, priorizando los productos de temporada y el equilibrio de las tierras cultivadas para su sostenibilidad.

	2021	2022
Nº total proveedores	122	117
Nº proveedores locales	96	102



RICARD CAMARENA
RESTAURANT

01. Presentación de la organización

Alianzas con asociaciones (GRI 102-13)

RICARD CAMARENA RESTAURANT participa y colabora de forma activa con las siguientes asociaciones para impulsar su contribución en los Objetivos para el Desarrollo Sostenible:

FUNDACIÓ
PER —
AMOR A
— L'ART

B
BOMBASGENS
CENTRE D'ART

chefs
for
children

**ACCIÓN
CONTRA EL
HAMBRE**

asindown



Compromiso
de Calidad Turística

**AJUNTAMENT
DE VALÈNCIA**

(●)
un inicio

AVE
asociación
valenciana de
empresarios



**COMUNITAT
VALENCIANA**

CreaTurisme

Aladina
FUNDACIÓN

02. Política y compromisos de sostenibilidad

(GRI 102 1-14 y 102-16)



02. Política y compromisos de sostenibilidad

(GRI 102 1-14)



La dirección de **RESTAURANTE RICARD CAMARENA** conoce y comprende la **Agenda 2030, los ODS** y sus **169 metas** y se compromete con los mismos contribuyendo así al desarrollo sostenible maximizando los impactos positivos y minimizando los impactos negativos que la organización genera en la **sociedad, economía y medioambiente**. Los servicios ofrecidos tratan de satisfacer las necesidades de los clientes de forma eficiente y sin comprometer las necesidades de generaciones futuras y del resto del entorno.

La **política de sostenibilidad** establecida para alcanzar dicho compromiso y que se expondrá a continuación, es revisada anualmente por la dirección. Además, la organización cuenta con múltiples canales de comunicación, disponibles y accesibles, para **informar, implicar y mantener** esta política de manera continua con todos los grupos de interés de la organización.

Todo el **personal** de la organización es responsable de cumplir con los principios, valores y compromisos de sostenibilidad que se exponen a continuación.

RICARD CAMARENA
RESTAURANT

02.

Política de sostenibilidad y compromisos

(GRI 102 1-16)

Establecer la **sostenibilidad** como base fundamental de todas nuestras actividades y alinear así todas nuestras operaciones con los ODS y la Agenda 2030.

Garantizar que la organización cumple con la **legislación aplicable vigente** así como otras medidas o requisitos excepcionales considerados para la seguridad y mejora de la calidad de nuestras instalaciones y servicios.

Mantener un comportamiento **ético y responsable** en nuestras actividades garantizando siempre la eficiencia de las mismas si comprometer al entorno.

Actuar de forma **transparente y responsable** con nuestros grupos de interés y velar por el cumplimiento de sus expectativas y necesidades.



RICARD CAMARENA
RESTAURANT

02.

Política de sostenibilidad y compromisos

(GRI 102 1-16)

Asegurar que el personal trabaja en un entorno laboral **justo y participativo** en el que su esfuerzo y compromiso es reconocido y valorado por la organización.

Realizar un seguimiento y control continuo de los **riesgos y oportunidades** generados por la organización para minimizar el impacto negativo producido en el entorno económico, social y ambiental.

Establecer **alianzas** y actuar de forma **colaborativa** con otras organizaciones y entidades locales que también traten impulsar el desarrollo sostenible en el destino turístico.



RICARD CAMARENA
RESTAURANT

02.

Política de sostenibilidad y compromisos

(GRI 1021-16)

Código Ético del Turismo Valenciano (GRI102-16)

CORDIALIDAD

La atención afectuosa a todas las personas, respondiendo de los **intereses y necesidades** de los turistas y compartiendo con ellos nuestra forma de vida, constituye la cualidad básica de un **espacio turístico acogedor y amable**.

RESPECTO

El reconocimiento recíproco y cordial de la **dignidad** de todas las personas, dentro de la observación y fomento de los derechos humanos y de las libertades fundamentales, constituyen el fundamento de nuestra **hospitalidad**.

INCLUSIÓN

Potenciamos la **inclusión** social de todas las personas sobre todo de aquellas que pertenecen a grupos vulnerables. Garantizamos la **tolerancia y respeto** a la diversidad y el reparto **equitativo** de los beneficios de la actividad turística.

02.

Política de sostenibilidad y compromisos

(GRI 102 1-16)

Código Ético del Turismo Valenciano (GRI102-16)

SOSTENIBILIDAD

Llevamos a cabo las actividades desde el horizonte de la **protección, cuidado y mejora** de los recursos naturales, artísticos, arqueológicos, etnológicos y culturales, siendo capaz de satisfacer por igual las necesidades y aspiraciones de las generaciones presentes sin comprometer las necesidades de generaciones futuras.

PROFESIONALIDAD

Comportarnos de forma **íntegra y cercana**, buscando la excelencia, la innovación y la mejora **continua**, siempre desde el horizonte de la integración de las competencias técnicas y humanas, y desde el compromiso público por un comportamiento justo, honesto y veraz.

03. Diagnóstico, identificación y priorización de ODS



03. Diagnóstico, identificación y priorización de los ODS

Análisis interno y externo

A continuación, **RICARD CAMARENA RESTAURANT** ha elaborado un diagnóstico de sus capacidades (compromisos, políticas y procesos) con el objetivo de identificar aquellos **retos y oportunidades** a los que se enfrenta respecto a su contribución a los ODS, siempre considerando aquellas posibles **restricciones** en el desarrollo de sus actividades que puedan afectar a la ejecución de los ODS.

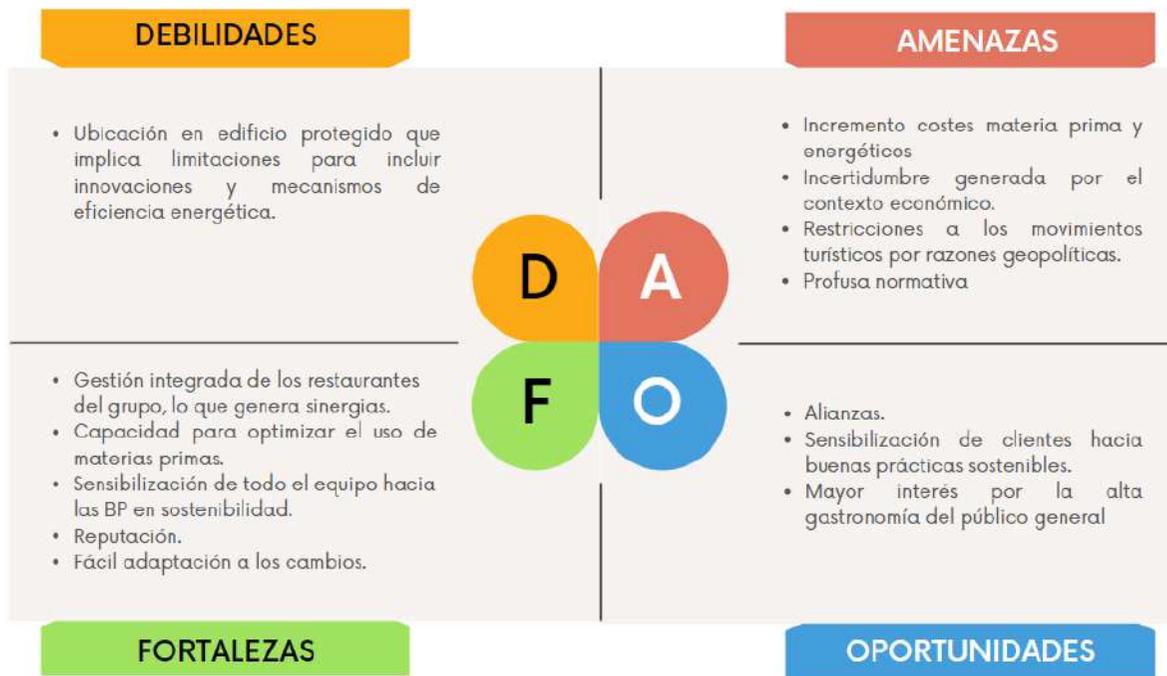


RICARD CAMARENA
RESTAURANT

03. Diagnóstico, identificación y priorización

Resultados del análisis interno y externo

Matriz DAFO



03. Diagnóstico, identificación y priorización de los ODS

Grupos de interés (102-40)

Los grupos de interés son aquellos individuos que se ven afectados por las **decisiones estratégicas** de la empresa.

RICARD CAMARENA RESTAURANT ha identificado a aquellos grupos de interés más relevantes para la implantación de los ODS. Estos grupos de interés conocen los **intereses** y **perspectivas** de la organización y participan tanto en la identificación como en la consecución de los ODS prioritarios.



RICARD CAMARENA
RESTAURANT

03. Diagnóstico, identificación y priorización de los ODS

Grupos de interés

Lista de Grupos de Interés identificados y priorizados (102-40 y 42)

Grupo interés	Necesidades y Expectativas
Gestores Bombas Gens	Protección del patrimonio, control de consumos energéticos, dinamización del tejido comercial del barrio.
Propiedad /Resto restaurantes del grupo	Ahorro en consumos energéticos y materias primas, optimización de compras, sostenibilidad social y económica. Reducción de impactos ambientales negativos.
Agricultores	Respecto y preservación del campo, establecimiento de relaciones comerciales duraderas y confiables, precios justos.
Personal	Condiciones laborales dignas y compatibilización entre vida personal y laboral.
Clientes	Producto de calidad, innovación en cocina, respeto al medio ambiente.

03. Diagnóstico, identificación y priorización de los ODS

Grupos de interés

Lista de Grupos de Interés identificados y priorizados (102-40 y 42)

Grupo interés	Necesidades y Expectativas
Comunidad local	Creación de empleo, respecto al patrimonio natural y gastronómico, ciudad sostenible.
Ayuntamiento de Valencia	Dinamización del tejido comercial del barrio, creación de empleo, apuesta por la innovación de las empresas, ahorro energético, lucha contra las desigualdades sociales, relaciones con el sector privado, consumo responsable, reducción de impactos negativos sobre la población y el medio ambiente.

03. Diagnóstico, identificación y priorización de los ODS

Grupos de interés

Enfoque para la participación de los grupos de interés (102-43)

RICARD CAMARENA RESTAURANT mantiene un proceso de **transparencia** y comunica de forma clara, precisa y real a todos sus grupos de interés (externos e internos) más relevantes la labor que realiza para contribuir a los ODS. Para ello, ha establecido el siguiente PLAN DE COMUNICACIÓN.

Grupo de interés	Objetivo	Canal	Responsable	Recursos
INTERNO: Personal Dirección Propiedad	Comunicar la contribución de la organización a los ODS a través de la Memoria de Sostenibilidad.	Página web Email Reuniones	Responsable de comunicación	Memoria de sostenibilidad
EXTERNO Clientes Proveedores Residentes Vecinos	Comunicar la contribución de la organización a los ODS, su compromiso con los ODS y buenas prácticas a seguir	RRSS Página web	Responsable de comunicación	Memoria de sostenibilidad

03. Diagnóstico, identificación y priorización de los ODS

Identificación de los ODS

Los 17 Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS) fueron definidos en 2015 por Naciones Unidas dentro de la AGENDA 2030, un plan de acción a favor de las **personas, el planeta y prosperidad**.

RICARD CAMARENA RESTAURANT, reconociendo que las empresas tienen un papel clave en el cumplimiento de estos objetivos e impulsar la **sostenibilidad**, tras un diagnóstico interno y externo de la propia organización ha identificado y después priorizado aquellos ODS en los que puede contribuir.



**RICARD CAMARENA
RESTAURANT**

03. Diagnóstico, identificación y priorización de los ODS

Identificación de los ODS

Relación de los grupos de interés con los ODS

Grupo interés	ODS relacionados
Gestores Bombas Gens	
Propiedad /Resto restaurantes del grupo	
Agricultores	
Personal	
Clientes	

03. Diagnóstico, identificación y priorización de los ODS

Identificación de los ODS

Relación de los grupos de interés con los ODS

Grupo interés	ODS relacionados
Comunidad local	     
Ayuntamiento de Valencia	        

03. Diagnóstico, identificación y priorización de los ODS

Metodología para la priorización de temas materiales (ODS)

RICARD CAMARENA RESTAURANT ha priorizado los temas materiales y ODS identificados en función de la **importancia** de los impactos económicos, sociales y ambientales que tienen tanto para la propia organización como para los grupos identificados y priorizados previamente.

Al grado de importancia se le proporciona **un valor numérico** del 1 = sin importancia, 2 = poco importante, 3= neutro, 4= importante y 5= muy importante.

**RICARD CAMARENA
RESTAURANT**

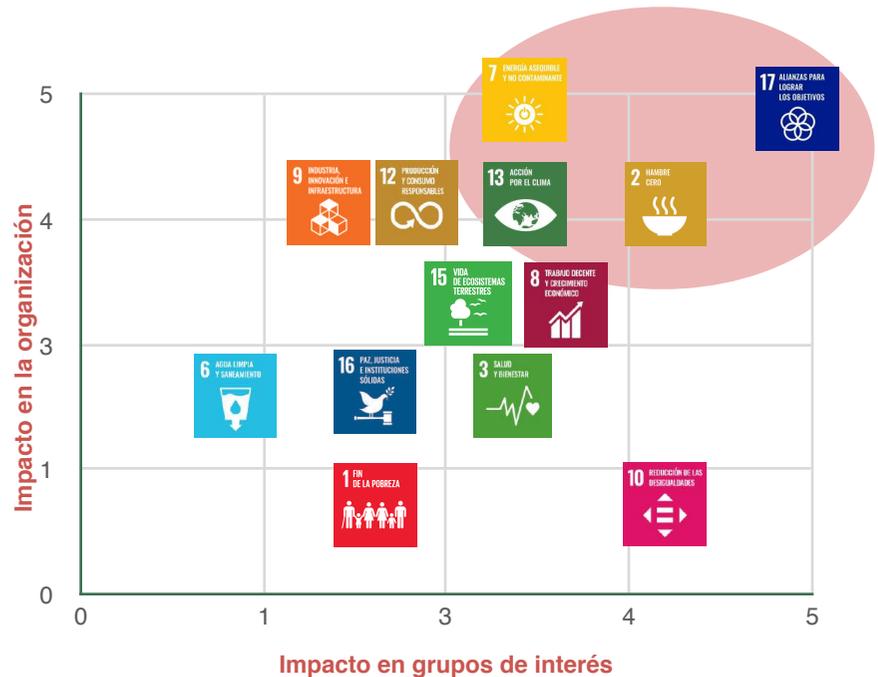


03. Diagnóstico, identificación y priorización de los ODS

Matriz de priorización

En función de las variables indicadas anteriormente, los **resultados de la priorización** son:

ODS	Impacto en grupos de interés	Impacto en la organización
ODS 1	2	1
ODS 2	4	4
ODS 3	3	2
ODS 6	1	2
ODS 7	3	5
ODS 8	3	3
ODS 9	2	4
ODS 10	4	1
ODS 12	2	4
ODS 13	3	4
ODS 15	3	3
ODS 16	2	2
ODS 17	5	5



03. Diagnóstico, identificación y priorización de los ODS

Resultados de la priorización

RICARD CAMARENA RESTAURANT dirigirá sus esfuerzos a los ODS localizados en la esquina superior derecha del gráfico mostrado anteriormente, es decir, aquellos que son IMPORTANTES o MUY IMPORTANTES (4 o 5). Por consiguiente, los ODS priorizados y que nutrirán el plan de sostenibilidad son:



RICARD CAMARENA
RESTAURANT

04. Plan de sostenibilidad



04. Plan de sostenibilidad

RICARD CAMARENA RESTAURANT ha elaborado el siguiente Plan de Sostenibilidad en función de los ODS priorizados. Este plan reúne aquellas acciones estratégicas, plazos, calendarios, recursos y responsabilidades que necesarias para lograr los ODS prioritarios identificados: **2, 7, 13 y 17**.

Además, este plan es comunicado a todos los miembros de la organización y revisado anualmente por el Comité de Sostenibilidad para su mejora continua en función de los cambios producidos en la organización que afectan a la contribución de los ODS prioritarios.



**RICARD CAMARENA
RESTAURANT**

04. Plan de sostenibilidad



Plazo	2023
Recursos	MCB

Indicador	¿Se mantienen las acciones? Sí/No
------------------	-----------------------------------

Metas	Acciones estratégicas
<p>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</p>	<p>Mantener las acciones tendentes a la máxima optimización de sobrantes y mermas, revalorizándolos y aprovechándolos de acuerdo al enfoque de economía circular aplicado en el grupo.</p>

04. Plan de sostenibilidad



Plazo	2023
Recursos	MCB

Indicador	KW consumidos (anual)
------------------	-----------------------

Metas	Acciones estratégicas
7.3 De aquí a 2030, duplicar la tasa mundial de mejora de la eficiencia energética	<p>Instalar un medidor individual para calcular de manera más precisa el gasto energético.</p> <p>Instalar placas solares para hacer uso de energías renovables (a la espera de informe favorable por parte del Ayuntamiento de Valencia por ubicarse el restaurante en un edificio protegido).</p>

04. Plan de sostenibilidad



Plazo	2023
Recursos	MCB

Indicador	Kg de CO2 emitidos (anual)
------------------	-----------------------------------

Metas	Acciones estratégicas
13.2 Incorporar medidas relativas al cambio climático en las políticas, estrategias y planes nacionales	Medir la huella de carbono para poder establecer acciones de compensación a futuro.

04. Plan de sostenibilidad



Plazo	2023
Responsable	MCB

Indicador	Nº de fundaciones beneficiadas	
	% de facturación destinado	

Metas	Acciones estratégicas
17.16 Mejorar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible, complementada por alianzas entre múltiples interesados que movilicen e intercambien conocimientos, especialización, tecnología y recursos financieros, a fin de apoyar el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en todos los países, particularmente los países en desarrollo	Destinar un porcentaje de la facturación a fundaciones que contribuyan a la sostenibilidad.

05. Cuestiones ambientales (GRI300)

- 
- GRI 301 - Materiales**
 - GRI 302 - Energía**
 - GRI 303 - Agua y afluentes**
 - GRI 304 - Biodiversidad**
 - GRI 305 - Emisiones**
 - GRI 306 - Efluentes y residuos**
 - GRI 307 - Cumplimiento ambiental**
 - GRI 308 - Evaluación ambiental de proveedores**

05.

Cuestiones ambientales (GRI300)



ODS relacionados:



GRI 301 – Materiales (materia prima)

- La mayoría de productos que adquirimos son productos de cercanía. En concreto, mantenemos una relación continua de colaboración con los agricultores basada en la confianza, y aprovechamos las sinergias de trabajo, que se traducen en decisiones comunes para cada uno de los momentos cruciales de la vida del producto: siembra, cultivo y recolección.
- Así, se establece una relación sostenible entre el restaurante, el productor y la tierra.

GRI 302 – Energía

- Monitorizamos los consumos energéticos de forma continua. Además, desde el restaurante hemos puesto en marcha el método Stand By, por el que algunos aparatos están permanentemente enchufados a la red aunque no se utilicen, pudiendo ponerlos en marcha nuevamente con solo darle a un botón.
- En el restaurante utilizamos aire acondicionado por Geotermia, el sistema de climatización más eficiente que existe. Este sistema nos permite ofrecer una temperatura agradable en la sala gracias al calor que nos ofrece el suelo.

05.

Cuestiones ambientales (GRI300)

ODS relacionados:



GRI 303 - Agua y afluentes

- Con el fin de reducir la contaminación en los procesos a la hora de lavado y desinfección, contamos con tratamiento de ozono para el agua. Un proceso en el cual no se utilizan productos químicos para limpiar las superficies.
- Gracias a los trabajos de sensibilización del personal, en el último año hemos reducido considerablemente los consumos de agua en el edificio (de 1227a 1073m3).

GRI 304 – Biodiversidad

- Evitamos sobreexplotar la tierra que nos da de comer. Por eso, dejamos descansar la tierra periódicamente, trabajando con huertas de invierno y de verano.

GRI 305 - Emisiones

- Trabajamos con proveedores de km0 fundamentalmente, nos permite reducir las emisiones del transporte de mercancías, reduciendo el impacto ambiental.
- Participamos en la jornada Hostelería #PorelClima, comunicando nuestras mejores prácticas.

RICARD CAMARENA
RESTAURANT

HOSTELERÍA
#POR EL CLIMA

05. Cuestiones ambientales (GRI300)

ODS relacionados:



RICARD CAMARENA
RESTAURANT

GRI 306 - Efluentes y residuos

- La propiedad mantiene una constante relación con sus proveedores, especialmente con los agricultores, con los que acuerda utilizar las materias primas de temporada, en su punto óptimo. El menú de la carta, por tanto, viene determinado por lo que la tierra nos ofrece en cada momento. La tecnología, además, y en concreto, los códigos QR, nos facilita adaptar las cartas de acuerdo al producto con el que en cada momento se cuenta, ahorrando además papel.
- Trabajamos con **un enfoque de Residuo O**. Por ejemplo, en cuanto a la gestión de sobrante y mermas, el restaurante aplica los principios de la **economía circular**, reutilizando siempre este sobrante de producción en platos reinventados. Se evita desperdiciar sobrante orgánico, por tanto.
- Los productos de temporada se almacenan y conservan en bodegas para su posterior uso.



05. Cuestiones ambientales (GRI300)

ODS relacionados:



GRI 306 - Efluentes y residuos

- Las compras a los agricultores, que se realizan a granel, se reciben en cajas reutilizables que vuelven a llevarse los productores, para su posterior uso. Volvemos a evitar así la generación de residuos y contribuimos a mantener limpia la ciudad.
- Por último, realizamos una exhaustiva segregación de residuos: orgánico, vidrio, papel, cartón y plásticos.

GRI 307 – Cumplimiento ambiental

- Se utiliza un enfoque ambiental en el proceso de producción (huerta).

RICARD CAMARENA
RESTAURANT

06. Cuestiones socioculturales (GRI400)

- GRI 401 – Empleo
- GRI 402 – Relaciones trabajador-empresa
- GRI 403 – Salud y seguridad en el trabajo
- GRI 404 – Formación y enseñanza
- GRI 405 – Diversidad e igualdad de oportunidades
- GRI 406 – No discriminación
- GRI 407 – Libertad de asociación y negociación colectiva
- GRI 410 - Prácticas en materia de seguridad
- GRI 412 – Evaluación de derechos humanos
- GRI 413 – Comunidades locales
- GRI 414 – Evaluación social de proveedores
- GRI 416 – Salud y seguridad de clientes
- GRI 417 – Marketing y etiquetado
- GRI 418 – Privacidad del cliente
- GRI 419 – Cumplimiento socioeconómico



06. Cuestiones socioculturales (GRI400)

ODS relacionados:



RICARD CAMARENA
RESTAURANT

GRI 401 – Empleo

- Hemos firmado con El Ayuntamiento de Paterna un convenio para que los alumnos del Programa Formativo de Cualificación Básica "Operaciones Básicas de Cocina" realicen prácticas en nuestros restaurantes, contribuyendo así a su inserción en el mercado laboral.

GRI 402 – Relaciones trabajador-empresa

- Contamos con medidas para facilitar la conciliación laboral con la vida familiar y personal. Por ejemplo, el restaurante abre sólo de martes a viernes.

GRI 403 – Salud y seguridad en el trabajo

- Se han implementado las medidas de prevención necesarias frente a la Covid-19 durante la pandemia para prevenir el contagio.

GRI 405 – Diversidad e igualdad de oportunidades

- Nuestro equipo es un equipo multicultural y multidisciplinar. Apostamos por la inclusión social y contamos por ello con personas en prácticas de la Fundación Asindown, encargada de formar y apoyar a personas con síndrome de Down o con algún tipo de discapacidad intelectual.

06. Cuestiones socioculturales (GRI400)

ODS relacionados:



GRI 405 – Diversidad e igualdad de oportunidades

- Trabajamos para promover una alimentación sana y saludable. En este sentido, colaboramos con la **Fundación Mapfre**, junto a la que enseñamos a los más pequeños a comer mejor.
- También colaboramos en el Proyecto Practicooking junto al Área Social de la Fundació per Amor a l'Art. En esta iniciativa, trabajamos por ofrecer a menores en situación de vulnerabilidad experiencias enriquecedoras que refuercen su autoestima y herramientas para conseguir la mayor igualdad de oportunidades posible.

¿Quieres saber más?

Haz click sobre el vídeo



RICARD CAMARENA
RESTAURANT

06. Cuestiones socioculturales (GRI400)

ODS relacionados:



GRI 405 – Diversidad e igualdad de oportunidades

- Colaboramos con la **ONG Acción Contra el Hambre** para luchar contra la desnutrición infantil, donando una parte de los beneficios del menú.
- Todos los años participamos en la iniciativa “**UN INICIO PARA TODOS**”, por la que enviamos entre 500 y 1000 raciones de un plato para que todos podamos tener una cena digna en Navidad.
- Participamos en la iniciativa **Chef for Children**: cada año elegimos una ONG o Fundación (AsinDown España, Fundación Aladina, Fundación Pequeño Deseo, etc.) con la que los chefs españoles más reconocidos realizamos una serie de actividades, incluida cena de gala, para recaudar fondos.



RICARD CAMARENA
RESTAURANT

06. Cuestiones socioculturales (GRI400)

ODS relacionados:



GRI 419 – Cumplimiento socioeconómico.

- Hemos participado junto con otros chefs españoles en la elaboración del libro de recetas “A pedir de Vaca”, cuya recaudación se destina a la recuperación de la isla de La Palma.



- A través de la organización de diferentes actividades (una de ellas, una cena solidaria) hemos colaborado en la recaudación de fondos para ayudar a las víctimas de la guerra en Ucrania.



**RICARD CAMARENA
RESTAURANT**

07. Cuestiones económicas (GRI200)



GRI 201 – Desempeño económico
GRI 202 – Presencia en el mercado
GRI 203 – Impactos económicos indirectos
GRI 204 – Prácticas de adquisición
GRI 205 – Anticorrupción
GRI 206 – Competencia desleal
GRI 207 – Fiscalidad

07. Cuestiones económicas (GRI200)

ODS relacionados:



GRI 203 – Impactos económicos indirectos

- Contribuimos a la conservación del edificio protegido de Bombas Gens, en el que se encuentra ubicado el restaurante.
- Participamos en los mejores **congresos gastronómicos** de España, entre los que destacan:
 - Madrid Fusión
 - Forum Gastronòmic de Barcelona
 - Gastrònoma Valencia
 - Despesques, organizado por Ángel León
- Fuera de nuestras fronteras damos a conocer lo mejor de la gastronomía española en:
 - Manila (Filipinas) en Madrid Fusión
 - Milán (Italia) en Identità Golose
 - Londres, a través de diferentes Show cookings
 - México, en ferias y exhibiciones
 - Bogotá, (Colombia) Madrid Fusión, congreso



RICARD CAMARENA
RESTAURANT

07. Cuestiones económicas (GRI200)

ODS relacionados:



GRI 204 – Prácticas de adquisición

- Hemos diseñado un software llamado **TSpoonLab**: una herramienta que permite hacer los pedidos directamente al proveedor según las necesidades. Esta plataforma contribuye a reducir el desperdicio alimentario al permitir una planificación exhaustiva de las compras. También permite gestionar de forma más eficiente el proceso de recepción de pedidos, así como una mejor gestión de los costes.
- Esta herramienta se comercializa en el sector.

¿Quieres saber más?

Haz click sobre el vídeo



Página web: <https://www.tspoonlab.com/>

RICARD CAMARENA
RESTAURANT

07. Cuestiones económicas (GRI200)

ODS relacionados:



GRI 205 – Anticorrupción

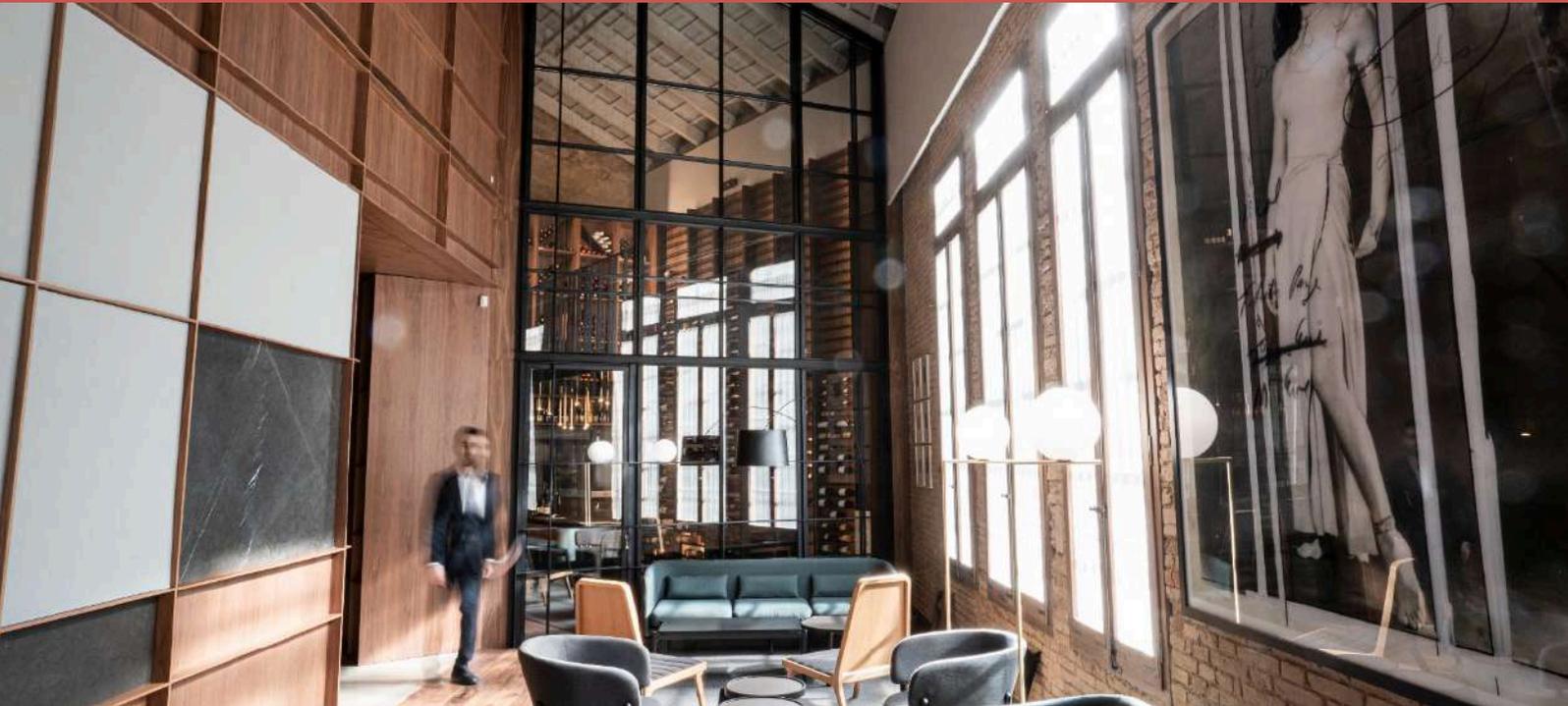
- El trato con nuestros proveedores es muy cercano. Garantizamos la transparencia en las comunicaciones y la elección del canal adecuado para las mismas.
- Cumplimos con el Reglamento Europeo de Protección de Datos de Carácter Personal.
- Tenemos implantado un sistema de COMPLIANCE PENAL en el grupo.

GRI 206 – Competencia desleal

- Toda la información sobre el establecimiento y servicios se comunica de acuerdo a criterios éticos y de forma veraz. Los clientes pueden realizar las reservas en tiempo real, de acuerdo a unas tarifas públicas y facilitadas a través de diferentes canales. No realizamos prácticas de comunicación que puedan incurrir en publicidad engañosa o poco ética.

RICARD CAMARENA
RESTAURANT

08. Seguimiento, control y mejora continua



08.

Seguimiento, control y mejora continua

Seguimiento y control anual

RICARD CAMARENA RESTAURANT analiza anualmente el **desempeño, cumplimiento y eficacia** del plan de sostenibilidad y su contribución a los ODS. Para ello utiliza los siguientes métodos de seguimiento: **Indicadores** y una **herramienta de autodiagnóstico** (checklist).

El **Comité de Sostenibilidad** es responsable de este seguimiento, así como de comunicar los resultados del mismo a los grupos de interés de la organización.

En función de esos resultados obtenidos y el feedback proporcionado por los grupos de interés la organización establece **acciones para la mejora de su desempeño y eficacia** en materia de ODS.



08.

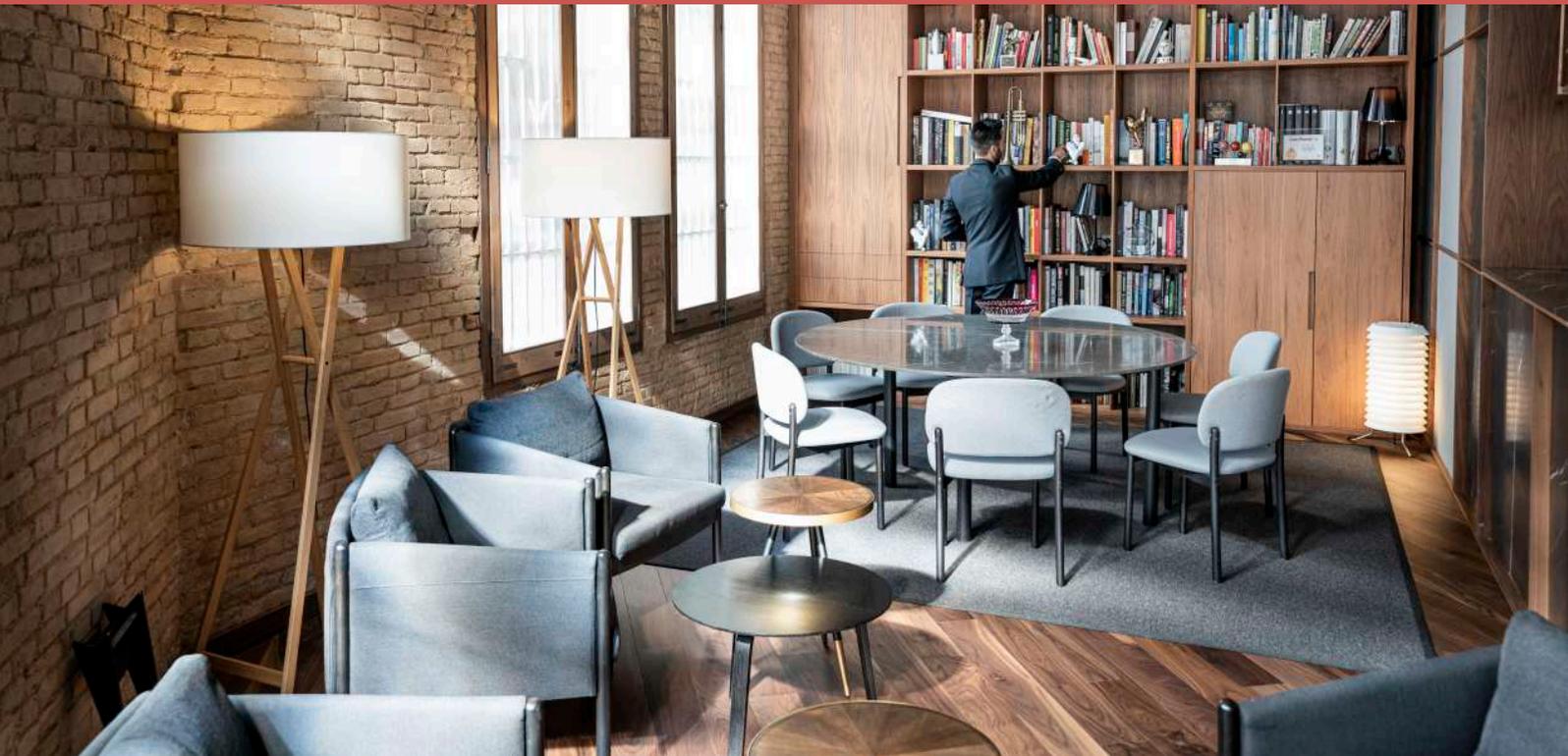
Seguimiento, control y mejora continua

Listado de indicadores de desempeño y medición por ODS



ODS Y Acción	Indicadores	Seguimiento
Mantener las acciones tendentes a la máxima optimización de sobrantes y mermas, revalorizándolos y aprovechándolos de acuerdo al enfoque de economía circular aplicado en el grupo.	¿Se mantienen las acciones? Sí/No	
Instalar un medidor individual para calcular de manera más precisa el gasto energético.	KW consumidos (anual)	
Instalar placas solares para hacer uso de energías renovables	Instalación (sí/no)	
Medir la huella de carbono	Tn CO2	
Destinar un porcentaje de la facturación a fundaciones que contribuyan a la sostenibilidad.	Nº fundaciones beneficiadas % Facturación destinado	

09. Conclusiones



09. Conclusiones

En definitiva, **RICARD CAMARENA RESTAURANT** reconoce **el importante papel que tienen las empresas a la hora de contribuir al desarrollo sostenible**. Por esta razón, muestra un claro compromiso en llevar a cabo sus actividades y prestar sus servicios de tal forma que estos generen impactos positivos en su entorno social, económico y medioambiental.

Esta memoria contiene un **resumen de las acciones** con las que actualmente la organización contribuye al desarrollo sostenible, así como aquellas acciones que se llevarán a cabo en 2023.

Tras un diagnóstico interno y externo, **RICARD CAMARENA RESTAURANT** centrará sus esfuerzos en contribuir a los siguiente **ODS: 2, 7, 13 y 17**. A finales del próximo año se realizará un seguimiento y control del cumplimiento de las acciones del Plan para su mejora continua.

**RICARD CAMARENA
RESTAURANT**



Informe desarrollado en el marco de un
proyecto piloto financiado por



**GENERALITAT
VALENCIANA**



**RICARD CAMARENA
RESTAURANT**

