

# Informe de Sostenibilidad

**Septiembre 2026**

# Restaurante Jardines de Villanueva

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

Región de Murcia



# CONTENIDOS


01 PRESENTACIÓN

02 COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD

03 POLÍTICA Y COMPROMISOS DE SOSTENIBILIDAD

04 DIAGNÓSTICO, IDENTIFICACIÓN Y PRIORIZACIÓN DE ODS

05 PLAN DE SOSTENIBILIDAD Y ACCIONES ESTRATÉGICAS

06 CONTROL Y MEJORA CONTINUA

07 CONCLUSIONES


Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA



# 1. PRESENTACIÓN

# 1.1. Quiénes somos.

**Restaurante Jardines de Villanueva** es una local de restauración dedicado a ofrecer comida tradicional del Valle de Ricote en un entorno natural privilegiado en sintonía con el turismo sostenible Slow. Además, de abrir como restaurante al público general los viernes, sábados, domingos y festivos se ofrece como un espacio ideal para la organización de eventos de diversa índole: bodas, bautizos y comuniones; comidas de empresa, cumpleaños, etc.

Las sinergias con el Hub Ricote Valley ubicado en la planta superior del Restaurante facilitan la organización de frecuentes cafés y cóctel networking.

El Restaurante también es punto de partida y salida de las excursiones que organiza la empresa de turismo activo Agromarketing durante la Floración de Cieza entre febrero y marzo, así como al Valle de Ricote todo el año a grupos de visitantes. En el Restaurante se organizan almuerzos camperos y menús de degustación.

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA





# 1.2. Historia

Abrimos nuestras puertas en noviembre de 2022 convirtiéndonos rápidamente en un lugar de restauración de referencia en el Valle de Ricote con la misma filosofía con la que Agromarketing regentó durante 6 años un restaurante similar en la vecina localidad de Ojós, con rotundo éxito.

Las claves del éxito del Restaurante son combinar comida tradicional y de proximidad de calidad, junto a una atención al cliente educada y personalizada en un entorno privilegiado de naturaleza con vistas que invitan a la relajación.

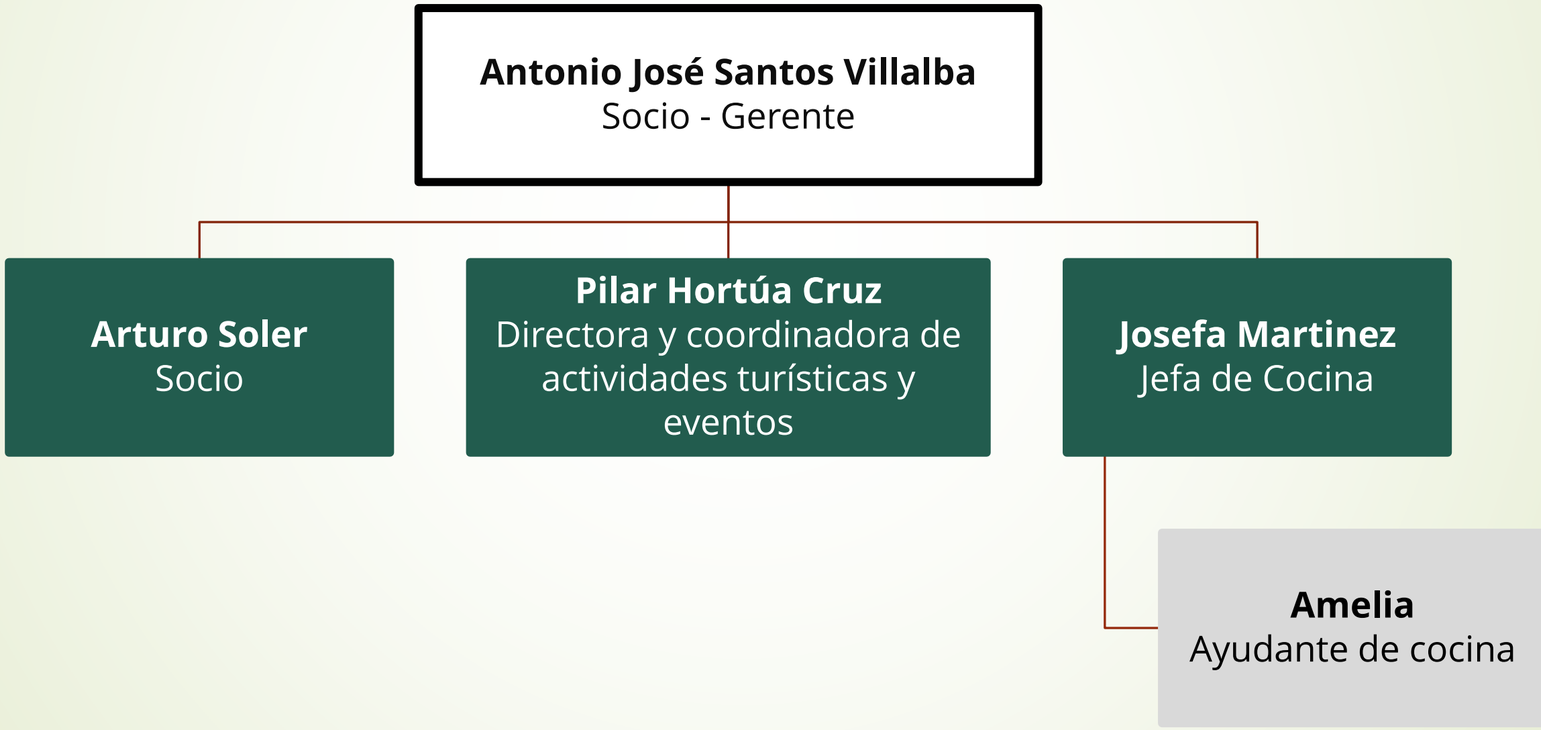
En este periodo de tiempo destacan las visitas de clientes ilustres como el chef Ferran Adriá, el ex ministro Manuel Pimentel y el coach Emilio Duró.

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

# 1.3 ORGANIGRAMA



# 1.4.UBICACIÓN

Nos encontramos en un entorno natural incomparable, en el corazón del Valle de Ricote, Paraíso de la Región de Murcia. Podrás disfrutar de un entorno inigualable, de un magnífico menú y a su vez, conocerás un rincón maravilloso.

Cómo llegar al restaurante (Google Maps)

**Dirección**: Plaza de la Fábrica, s/n, Villanueva de Río Segura, España.
**Teléfono**: +34 666 50 05 94
**Página web:**
https://jardinesdevillanueva.es/



Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

# 1.5. EQUIPAMIENTOS E INSTALACIONES




- **Cocina Completa:** equipamiento integral con un almacén.
- **Cocina de leña a la brasa**: especializada para la preparación de alimentos con un sabor auténtico y tradicional, utilizando métodos de cocción a la brasa.
- **Salón interior:** espacioso y luminoso, con una superficie de 200 m², completamente acristalado. Equipado con aire acondicionado y ventiladores de techo, el salón tiene una capacidad de hasta 80 personas, ofreciendo un ambiente cómodo y agradable.
- **Terraza Exterior:** amplia terraza de 350 m², ideal para eventos al aire libre. Tiene capacidad para 80 personas, proporcionando un espacio versátil y acogedor para disfrutar de la naturaleza y el buen tiempo.

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

# ACTIVIDADES Y SERVICIOS



Servicio de comidas y cenas en el Restaurante

Bodas, bautizos y comuniones (aforo limitado a 80 personas), comidas de empresa, cumpleaños, etc.

Eventos networking Hub Ricote Valley

Almuerzos y comidas grupos organizados de turismo

# 2.
# COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD

# 2.1. COMPOSICIÓN

El Comité de Sostenibilidad del RESTAURANTE JARDINES DE VILLANUEVA fue constituido en julio de 2024 con el objetivo de garantizar el cumplimiento del sistema de gestión de sostenibilidad implantado. Esta formado por:



**Pilar Hortua**

Coordinadora de actividades turísticas y eventos



**Antonio Santos**

Socio - Gerente



# 2.2 FUNCIONES DEL COMITÉ

Reunirse al menos una vez al año para definir, planificar, implantar, supervisar y mejorar el Plan valorando su eficacia y realizando las modificaciones pertinentes si fuera necesario.

Fijar los mecanismos de coordinación entre los miembros del Comité para la toma de decisiones

Elaborar el plan de sostenibilidad, incluyendo la definición y evaluación de las acciones estratégicas para contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Definir los objetivos de sostenibilidad de la organización



# 3.
# POLÍTICA Y COMPROMISOS DE SOSTENIBILIDAD



# 3.1. POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD

RESTAURANTE JARDINES DE VILLANUEVA se compromete firmemente con la Agenda 2030, los 17 Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS) y sus 169 metas contribuyendo así al **desarrollo sostenible** y maximizando los impactos positivos que nuestra organización genera en la **sociedad, economía y entorno natural**. Nuestro **objetivo principal** es satisfacer las necesidades de nuestras partes interesadas de forma eficiente sin comprometer las necesidades de generaciones futuras y del resto del entorno que rodea a la organización.

Para alcanzar dicho **compromiso**, hemos definido y aprobado una política de sostenibilidad que es revisada anualmente por la dirección. Contamos con múltiples canales de comunicación, disponibles y accesibles, para **informar, implicar y mantener** esta política de manera continua con todas las partes interesadas de la organización, incluido nuestro **personal** quien es también responsable, junto a la dirección, de cumplir todos los **principios, valores y compromisos** de sostenibilidad expuestos a continuación.

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA



# 3.2. COMPROMISOS

## Sostenibilidad

Sostenibilidad como base fundamental de nuestras acciones alineando así nuestra estrategia con el cumplimiento de los ODS y la Agenda 2030 aprobada por Naciones Unidas en 2015.

## Ética y responsabilidad

Comportamiento ético y responsable para garantizar la eficiencia de nuestras actividades sin comprometer el entorno que nos rodea y garantizar un ambiente laboral digno y justo.

## Transparencia

Comunicación transparente con nuestras partes interesadas velando en todo momento por el cumplimiento de sus expectativas y necesidades.

## Mejora continua

Seguimiento continuo de nuestro desempeño respecto al cumplimiento de ODS, aplicando si es necesario las acciones correctivas para seguir mejorando año tras año.

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

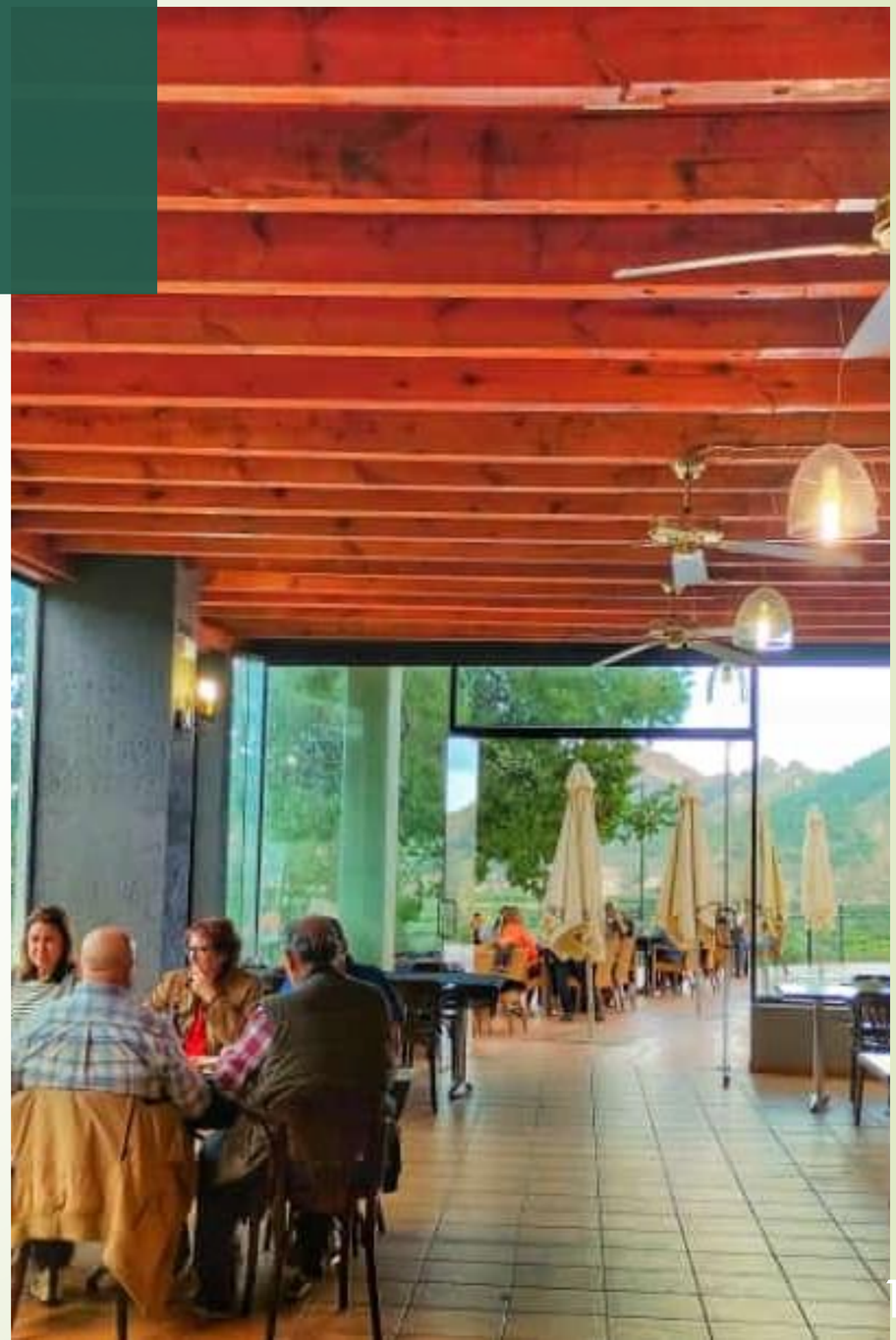
# 4. DIAGNÓSTICO, IDENTIFICACIÓN Y PRIORIZACIÓN DE LOS ODS

# 4.1. ANÁLISIS INTERNO

Desde la dirección de RESTAURANTE JARDINES DE VILLANUEVA hemos realizado un análisis interno de la organización considerando:

- Recursos materiales y humanos
- Capacidades y competencias de la organización
- Política de sostenibilidad y otras políticas internas
- Estrategia del Desarrollo Sostenible de España (2030)
- Estrategia de Turismo Sostenible 2030
- Otros planes de acción locales/ del sector

Además, hemos identificado aquellas actividades y servicios ofrecidos que pueden contribuir de forma positiva al entorno ambiental, social y económico.



Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

# 4.1. ANÁLISIS INTERNO

Información sobre personas trabajadoras por tipología de contrato y sexo

| | Indefinidos | Temporales | % respecto al total |
|---|---|---|---|
| **Hombres** | 0 | 2 | 40% |
| **Mujeres** | 3 | 0 | 60% |
| **Total** | 3 | 2 | |

Jardines de Villanueva RESTAURANTE
Región de Murcia
SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA



# CUESTIONES AMBIENTALES




## Agua limpia y saneamiento

- **Plan de Sostenibilidad 2024/2025:** Educamos a nuestros empleados sobre prácticas para reducir el consumo de agua.
- **Plan de Sostenibilidad 2024/2025:** Llevamos un registro mensual para conocer y controlar el consumo de agua en las instalaciones.
- **Plan de Sostenibilidad 2025/2026:** Reutilizamos el agua limpia de descongelación de alimentos para el riego de plantas del jardín del restaurante
- **Plan de Sostenibilidad 2025/2026:** Ofrecemos en verano una bebida de cortesía “eco-refrescante. Para poner en valor el consumo de agua natural junto con los productos locales.




## Ahorro energético y energía no contaminante

- Empleamos sistemas alternativos a los equipos de refrigeración, como toldos, persianas o ventiladores, para mantener un ambiente fresco.
- En Invierno usamos cubo con brasa de leña (brasero) para evitar el uso de calefacción eléctrica.




## Producción y consumo responsables

- Ofrecemos información al cliente en formato electrónico a través de códigos QR o nuestra página web.
- Nos enfocamos en reducir el uso de plásticos, optando por vasos y platos de cartón para eventos, cócteles u otras ocasiones, de acuerdo con el tipo de evento.
- **Plan de Sostenibilidad 2025/2026:** Implantamos un procedimiento de control de consumos que ayude a la consecución de objetivo de cero desperdicios.
- **Plan de Sostenibilidad 2025/2026:** Realizamos campañas de concienciación a los clientes sobre la importancia de no desperdiciar los alimentos




## Respeto de la vida y ecosistemas terrestres

- Nos encargamos de abonar la tierra utilizando los desperdicios generados en nuestro restaurante, como restos de frutas y verduras no cocinadas, ceniza y café.
- A partir de Junio de 2026 la organización cuenta con la certificación de SOY ECOTURISTA valido por 4 años.

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA



# CUESTIONES SOCIALES

## Salud y bienestar

- **Plan de Sostenibilidad 2024/2025:** Disponemos de platos alternativos con opciones para personas con intolerancia o alergias.
- **Plan de Sostenibilidad 2024/2025:** Fomentamos un estilo de vida saludable en el restaurante concienciando a los/as trabajadores/as la importancia de mantener un estilo de vida saludable.

## Educación de calidad

- Sensibilizamos a nuestros/as trabajadores/as en la consecución de los ODS y el turismo responsable.

## Igualdad de género

- Contratamos mujeres en un porcentaje mayor o igual a los hombres.

# CUESTIONES ECONÓMICAS






## Hambre cero

- Reducimos el desperdicio alimentario a través de uso de los restos de vegetales, cascaras de huevo, entre otros para realización de compost.
- Ofrecemos una dieta variada y equilibrada en desayunos, comidas, cenas que incluye una gran variedad de nutrientes tanto para el personal como para los clientes en menús, cartas y demás servicios de restauración ofrecidos.




## Trabajo decente y Desarrollo económico

- **Plan de Sostenibilidad 2024/2025:** Disponemos de un punto de venta de productos locales, artesanales y de proximidad propios del destino contribuyendo así a la conservación del desarrollo sostenible de la localidad.
- **Plan de Sostenibilidad 2024/2025:** Establecemos mecanismos para que las personas trabajadoras puedan comunicar ideas y sugerencias que mejoran las condiciones de la empresa por medio de Reunión trimestral con los empleados y documentamos sus nuevas ideas de mejora.
- **Plan de Sostenibilidad 2025/2026:** Formamos al personal en seguridad y salud laboral en cocina y sala, realizando una sesión sobre buenas prácticas para prevenir accidentes (uso de utensilios, fuego, limpieza, manipulación).
- **Plan de Sostenibilidad 2025/2026:** Implementamos un programa de incentivos económicos o en especie para el personal




## Industria, innovación e infrestructura

- Medimos la satisfacción del cliente de forma sistemática, por medio de calificación de reseñas de Google (estrellas)




## Cuidades y comunidades sostenibles

- Incluimos en nuestra cartas y menús, platos típicos de la región.
- Hemos adaptado los espacios haciendo que estos sean accesibles para personas con discapacidades físicas.



# 4.2. ANÁLISIS EXTERNO

A continuación, se ha realizado un diagnóstico de nuestras capacidades, compromisos, políticas y procesos con el objetivo de identificar aquellos retos y oportunidades a los que nos enfrentamos respecto a nuestra contribución a los ODS.

En dicho análisis también se han considerado posibles restricciones en el desarrollo de nuestras actividades que puedan afectar y aquella normativa económica, sociocultural y medioambiental clave en el cumplimiento de los ODS.

Todo esto queda reflejado en el Análisis DAFO que se presenta a continuación.

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

).

## D

1. Dificultad para encontrar y retener personal cualificado en temporada alta.
2. Limitada digitalización de procesos internos (reservas, control de consumo, indicadores de sostenibilidad).
3. Poca diversificación de ingresos fuera de los meses turísticos.
4. Aún no se dispone de un sistema formal de medición de impacto ambiental (agua, residuos, energía).

## A

1. Incremento del coste de suministros básicos (energía, alimentos, transporte).
2. Posible disminución del turismo extranjero ante la inflación y los cambios económicos en Europa.
3. Cambios normativos en materia ambiental y sanitaria que pueden requerir nuevas inversiones.
4. Riesgo de eventos climáticos extremos (olas de calor, sequías) que afectan la producción local y las terrazas.

## F

1. Ubicación privilegiada en el Valle de Ricote, entorno natural y tranquilo que atrae turismo rural y familiar.
2. Identidad clara basada en la cocina tradicional murciana y productos locales de calidad.
3. Equipo pequeño pero estable y comprometido, con buen trato al cliente.
4. Amplios espacios (terraza y salón) que permiten eventos, celebraciones y actividades temáticas.
5. Reconocimiento creciente como restaurante comprometido con la sostenibilidad (participación en auditorías y certificaciones).

## O

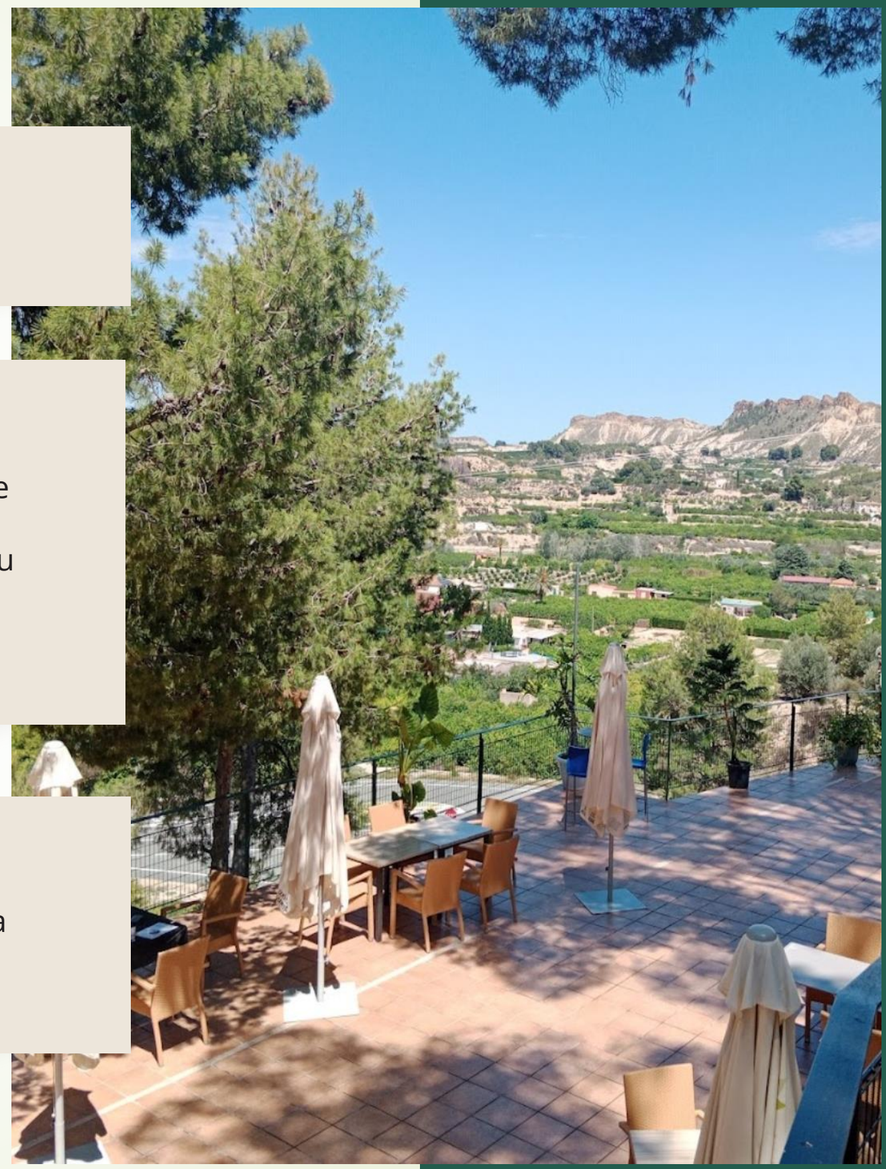
1. Creciente demanda de experiencias gastronómicas sostenibles y con productos de cercanía.
2. Posibilidad de colaborar con alojamientos rurales, bodegas o fincas cercanas para paquetes conjuntos.
3. Potenciar las redes sociales para atraer público joven y extranjero residente.
4. Desarrollar eventos de temporada (menús de festivales, floraciones, recolección de frutos de temporada, navidad, año nuevo)

# 4.3. PARTES INTERESADAS

Las **partes interesadas** son aquellas personas o grupos de personas que influyen o se ven afectadas por las decisiones estratégicas que toma la organización.

Los criterios que se han seguido para seleccionar las partes interesadas son principalmente **económicos, sociales y ambientales** teniendo en cuenta la actividad directa y diaria de la organización en su relación habitual con los clientes/proveedores/empleados/organismos y la sociedad en su conjunto y el medioambiente como grupo de interés debido al entorno geográfico donde se desarrollan las actividades principales de la organización.

Año tras año analizamos las necesidades y expectativas de nuestras partes interesadas más relevantes, evaluando así algunos de los principales riesgos y oportunidades asociados a las mismas y **estableciendo relaciones estables y transparentes** con dichas partes interesadas.



Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

# 4.3 PARTES INTERESADAS

| Parte interesada | Necesidades y/o expectativas | ODS relacionados |
|---|---|---|
| **Dirección**<br>**Socios** | • Lograr los objetivos de calidad, sostenibilidad y rentabilidad<br>• Ser referente<br>• Resultados positivos del nivel de satisfacción del cliente<br>• Crecimiento constante y mantenido<br>• Eficiencia y optimización de recursos<br>• Personal motivado, formado y profesional | ODS Relacionado (s)<br> |
| **Personal interno**<br>**Empresas subcontratadas** | • Estabilidad laboral<br>• Conciliación laboral – familiar<br>• Buen ambiente de trabajo<br>• Igualdad de oportunidades y no discriminación<br>• Reconocimiento y promoción interna<br>• Seguridad en el entorno laboral<br>• Materiales y recursos suficientes para desarrollar sus servicios adecuadamente |  |

# 4.3 PARTES INTERESADAS

| Parte interesada | Necesidades y/o expectativas | ODS relacionados |
|---|---|---|
| **Proveedores** | • Cumplimiento de la legislación vigente.<br>• Cumplimiento de los requisitos contractuales (plazos, tarifas..).<br>• Profesionalidad. | 8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO<br>12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES<br>16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS<br>17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS |
| **Clientes** | • Servicios de calidad<br>• Accesibilidad y seguridad en las instalaciones y equipamientos<br>• Gestión ética y responsable de los recursos de la organización<br>• Instalaciones eficientes y en buen estado de mantenimiento<br>• Agilidad en el servicio y otras gestiones<br>• Buena relación calidad-precio | 3 SALUD Y BIENESTAR<br>5 IGUALDAD DE GÉNERO<br>8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO<br>10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES<br>12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES<br>13 ACCIÓN POR EL CLIMA<br>17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS |

# 4.3 PARTES INTERESADAS

| Parte interesada | Necesidades y/o expectativas | ODS relacionados |
|---|---|---|
| Parte interesada<br>**Administración pública** | • Gestión correcta de residuos y red de saneamiento<br>• Bajo impacto ambiental<br>• Impulso de la actividad cultural y económica de la localidad<br>• Colaboración y participación<br>• Promoción |  |
| **Vecinos y residentes** | • Uso racional de los recursos naturales<br>• Respeto del entorno que rodea al restaurante<br>• Potenciar la actividad económica de la zona<br>• Contratación de personal local<br>• Fomento de la oferta cultural de la ciudad<br>• Colaboración en el ámbito social y medioambiental<br>• Cumplimiento de compromisos acordados |  |

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

# 4.4.
# IDENTIFICACIÓN Y PRIORIZACIÓN DE LOS ODS

En 2015, la ONU crea la agenda 2030 y los 17 Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS) con el objetivo de lograr un mundo mejor.

El sector turístico es clave en el desarrollo económico de muchos países y por tanto tiene un importante papel en la consecución de estos objetivos.

Dentro de este sector, los **servicios de restauración** generan un gran impacto en el entorno donde se realiza, por ello, es importante que sigan buenas prácticas sostenibles encaminadas a contribuir de forma positiva al entorno en el que prestan sus servicios.

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA



# METODOLOGÍA

Se han identificado (seleccionado) los ODS relacionados con las necesidades y expectativas de las partes interesadas relevantes de la organización.



Al grado de impacto y relevancia se le ha proporcionado un valor numérico del:
1 = sin impacto/sin relevancia,
2 = poco impacto/poca relevancia,
3= neutro,
4= con impacto/relevante y
5= con bastante impacto/ con bastante relevancia.

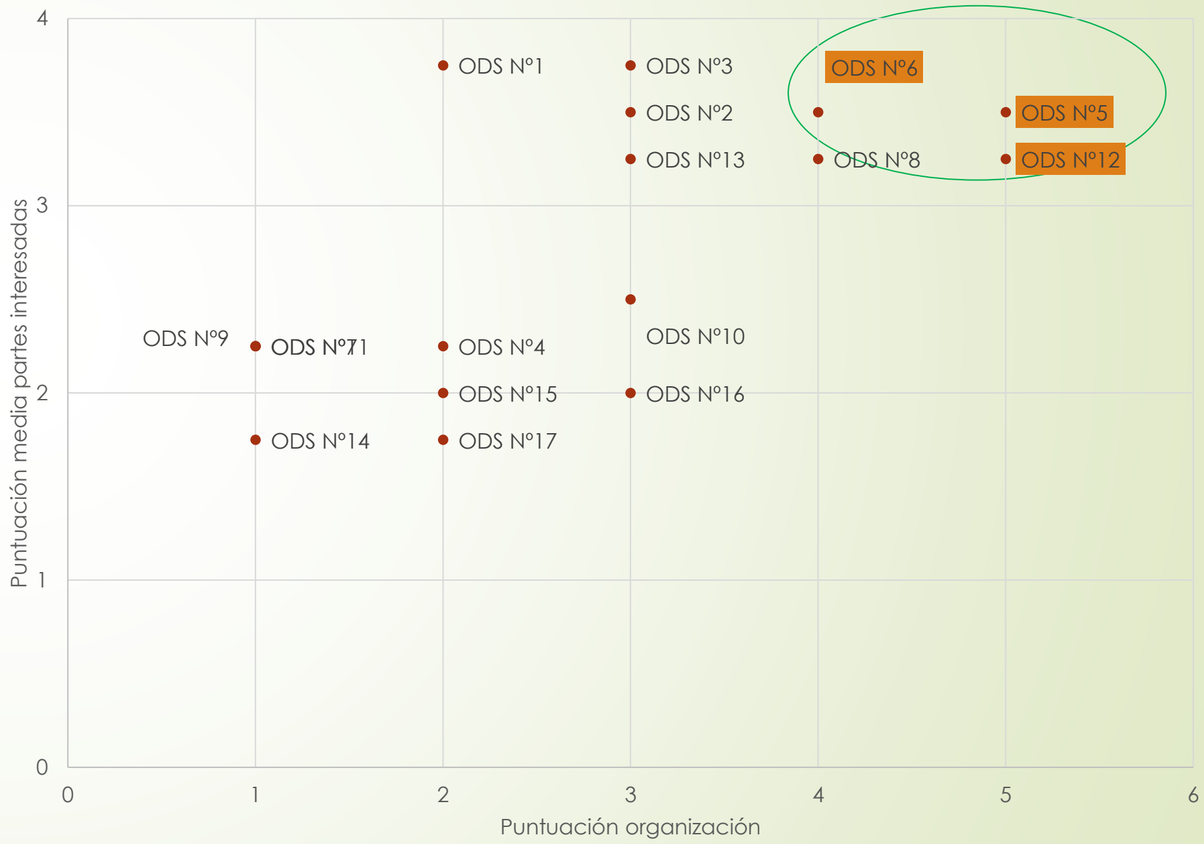
Para la priorización de esos ODS seleccionados se ha estudiado el impacto o relevancia que ejercen esos ODS en las partes interesadas y en la propia organización.

Se han considerado los recursos y capacidades de la empresa reales para contribuir a los ODS seleccionados, así como su estrategia empresarial y su Política de RSC.

# METODOLOGÍA

| ODS | Puntación organización | Puntuación media partes interesadas |
|---|---|---|
| ODS Nº1 | 2 | 3,75 |
| ODS Nº2 | 3 | 4 |
| ODS Nº3 | 3 | 3,75 |
| ODS Nº4 | 2 | 2,25 |
| ODS Nº5 | 5 | 3,5 |
| ODS Nº6 | 4 | 3,5 |
| ODS Nº7 | 1 | 2 |
| ODS Nº8 | 4 | 3 |
| ODS Nº9 | 1 | 2 |
| ODS Nº10 | 3 | 3 |
| ODS Nº11 | 1 | 2 |
| ODS Nº12 | 5 | 3 |
| ODS Nº13 | 3 | 3 |
| ODS Nº14 | 1 | 2 |
| ODS Nº15 | 2 | 2 |
| ODS Nº16 | 3 | 2 |
| ODS Nº17 | 2 | 2 |

En función de las variables indicadas, los resultados de la priorización para el presente periodo fueron los siguientes:




Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

# RESULTADOS DE LA PRIORIZACIÓN

Finalmente, hemos decidido dirigir nuestros esfuerzos a los ODS localizados en la esquina superior derecha de la matriz, es decir, aquellos que generan un IMPACTO (3,75 a 4,25) tanto para la organización como para nuestras partes interesadas. Por tanto, los ODS priorizados y que nutrirán nuestro plan de sostenibilidad son:










Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

# 5. PLAN DE SOSTENIBILIDAD





# 5. PLAN DE SOSTENIBILIDAD

**RESTAURANTE JERDINES DE VILLANUEVA** ha elaborado el siguiente **Plan de Sostenibilidad** en función de los ODS priorizados que reúne acciones estratégicas asociadas, responsable/s plazos, calendarios, recursos materiales y humanos para su implantación, control y mejora continua.

El plan es comunicado a todas las **partes interesadas relevantes** de la organización y es 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.

# 5. Plan de sostenibilidad

| Acción estratégica | Indicador (es) | Plazo | Responsable | Recursos Im |
|---|---|---|---|---|
| Implementación de un entorno laboral seguro e inclusivo mediante el establecimiento de un protocolo de posibles casos de acoso o discriminación que incluya unas normas básicas de respeto entre todo el personal del restaurante y también en sala y realizar un canal para comunicar incidencias | Porcentaje personal al que se ha comunicado el protocolo (Meta 100%) | Marzo 2027 | Coordinadora de actividades turísticas | Humanos y técnicos |
| Gestionar de forma permanente un canal de participación para el personal, evaluando con equidad y sin sesgos la totalidad de las iniciativas y necesidades planteadas para transformarlas en oportunidades de mejora | Porcentaje de propuestas evaluadas respecto del total (N.º de propuestas evaluadas/ Nº total de propuestas) *100% (Meta 100%) | Abril 2027 | Gerencia | Humanos y técnicos |




# 5. Plan de sostenibilidad

| Acción estratégica | Indicador (es) | Plazo | Responsable | Recursos |
|---|---|---|---|---|
| Disminuir la huella hídrica operativa del restaurante mediante la mejora de la eficacia en los puntos de consumos de agua (fregaderos, lavado de manos de cocina, y aseos de clientes/personal. | Porcentaje de cobertura de grifería viable: (Nº de grifos con reductor instalado/ Nº total de grifos viables)*100% (Meta 100%) | Sep 2027 | Gerencia | Infraestructura y económicos |
| Garantizar el vertido cero de aceites y grasas a la red pública de saneamiento protegiendo la calidad de las aguas residuales asegurando la valoración del residuo mediante la gestión del 100% de los residuos generados y concienciación al 100% de la plantilla de la segregación de residuos generados en la cocina. | - Tasa de recuperación del aceite: (lts de aceites generados al gestor/lts de aceite comprado) (Meta 30%)<br>- % de plantilla formada en la gestión de residuos. (Meta 100%) | Sep 2027 | Coordinadora de actividades turísticas | Humano, físicos, contrato con gestor |




# 5. Plan de sostenibilidad

| Acción estratégica | Indicador (es) | Plazo | Responsable | Recursos |
|---|---|---|---|---|
| Identificar productos de uso habitual en el restaurante y priorizar para la compra siempre que sea posible, aquellos que se comercialicen en envases reciclables, evitando los embalajes innecesarios y manteniendo los criterios de calidad, precio y seguridad alimentaria. | Número de productos habituales adquiridos en envases reciclables al año (Meta: 5). | Junio 2027 | Coordinadora de actividades turísticas | Humanos y Económicos |
| Garantizar la correcta clasificación de todos los residuos generados en el restaurante, evitando la contaminación cruzada entre fracciones y asegurando su entrega a gestores autorizados de reciclaje. | Índice de calidad de la segregación valorado mediante inspección: (Nº de inspecciones internas sin residuos mezclados en los cubos/ Nº total de inspecciones realizadas) x 100. (Meta 90%) | Sep 2027 | Coordinadora de actividades turísticas | Humanos |

Jardines de Villanueva RESTAURANTE

Región de Murcia

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA



# 6. CONTROL Y MEJORA CONTINUA



# 6.1. SEGUIMIENTO, MEDICIÓN Y EVALUACIÓN

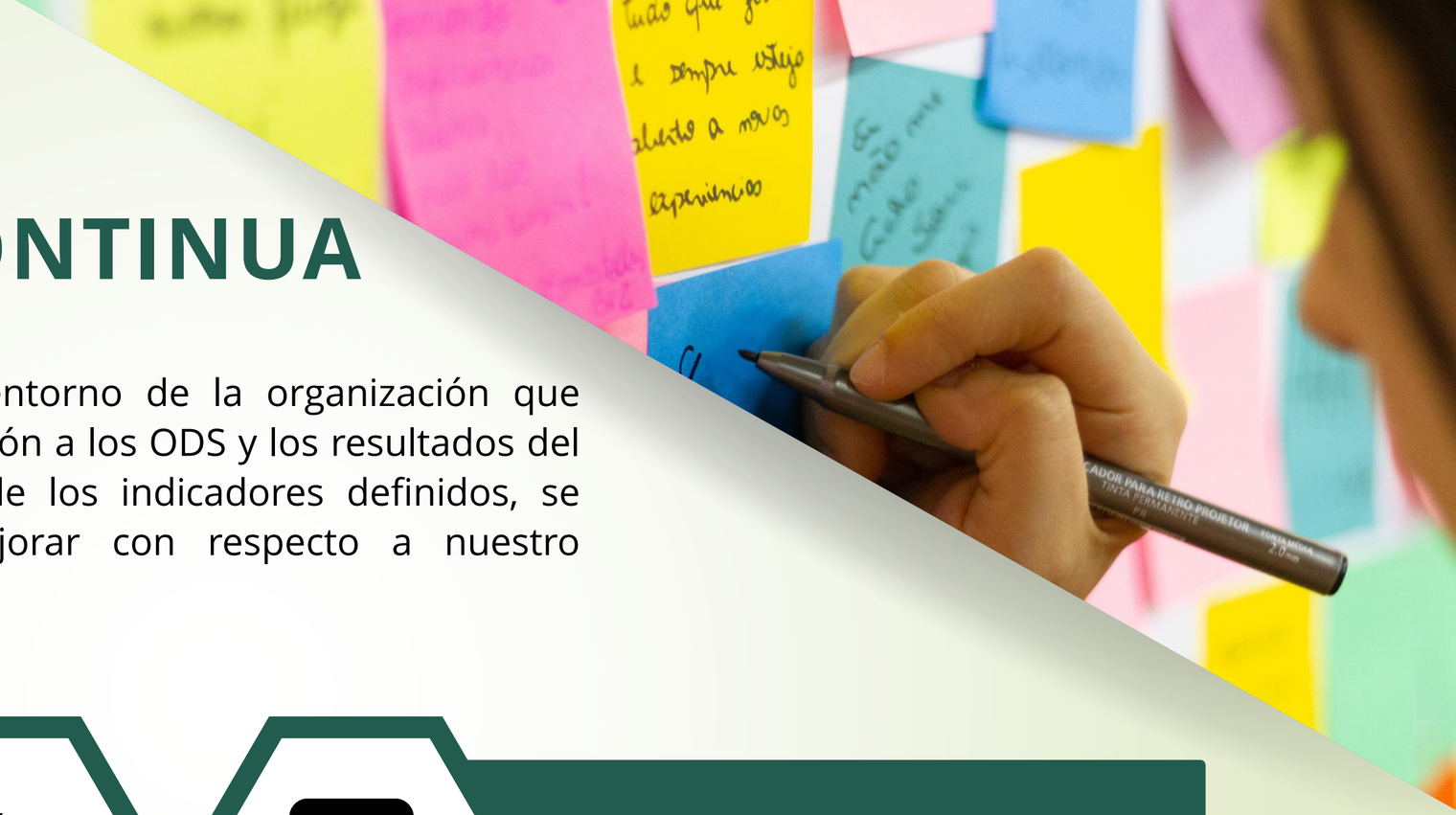
El **Comité de Sostenibilidad** anualmente (y siempre que lo estime oportuno) realizará un control sobre el **desempeño, cumplimiento y eficacia** del Plan de Sostenibilidad establecido a través de los indicadores definidos.

Los **indicadores** definidos son **medibles, comparables, relevantes y fiables** para cada uno de los ODS priorizados y muestran la relación entre las actividades de la organización, su impacto en el desarrollo sostenible y el progreso en el cumplimiento de los ODS.

Además, cubren las tres perspectivas de la sostenibilidad, es decir, **aspectos ambientales, sociales y económicos**.

Para el seguimiento se analizarán los **resultados de los indicadores** de cada una de las acciones estratégicas contemplados en la Tabla del punto 5. Plan de Sostenibilidad.

# 6.2. MEJORA CONTINUA



Considerando los cambios producidos en el entorno de la organización que afectan directa e indirectamente en su contribución a los ODS y los resultados del seguimiento, medición y evaluación a través de los indicadores definidos, se establecen las acciones necesarias para mejorar con respecto a nuestro desempeño en materia de ODS.

Checklist para el cumplimiento de ODS en organizaciones turísticas elaboradas por el ICTES

Plan de Acciones Correctivas

Procedimiento de tratamiento de No conformidades



# 7.
# CONCLUSIONES

# CONCLUSIONES

Tras realizar un diagnóstico interno y externo mediante el análisis DAFO, para el presente Plan de Sostenibilidad centraremos nuestros esfuerzos en contribuir a los **ODS 5, 6 y 12**, relacionados con la igualdad de género, el agua limpia y el saneamiento, y la producción y el consumo responsables.

La consecución de estos objetivos requiere la participación y el compromiso de todo el equipo, así como la implicación de la dirección en la planificación, aplicación y seguimiento de las medidas propuestas.

Para ello, se establecerán indicadores y valores de referencia que permitan evaluar periódicamente los avances, identificar posibles desviaciones y definir nuevas acciones de mejora.

Nos comprometemos a realizar un seguimiento de las acciones mediante indicadores que permitan evaluar los avances e identificar mejoras, integrando la sostenibilidad en la gestión diaria de Jardines de Villanueva sin comprometer la calidad del servicio ni la seguridad alimentaria y a promoveremos la igualdad de oportunidades y un entorno laboral respetuoso, fomenta

# Muchas Gracias

Más información y contacto en:

**Página web**: www.jardinesdevillanueva.es
**Teléfono**: +34 666 50 05 94
**Email**: reservas@jardinesdevillanueva.es
**Dirección**: Plaza de la Fábrica, s/n, Villanueva de Río Segura, España.

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Región de Murcia

