

# INFORME DE SOSTENIBILIDAD

## El Faro de El Puerto

Noviembre 2024



## CONTENIDOS

1. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN
2. COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD. ROLES Y RESPONSABILIDADES
3. POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD
4. DIAGNÓSTICO, IDENTIFICACIÓN Y PRIORIZACIÓN DE ODS
5. PLAN DE SOSTENIBILIDAD. SEGUIMIENTO, MEDICIÓN Y EVALUACIÓN
6. MEJORA CONTINUA
7. CONCLUSIONES



# 1. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

## 1.1 QUIÉNES SOMOS

El Faro de El Puerto es un restaurante comprometido con la calidad y la excelencia en la gastronomía, donde la tradición y la innovación se encuentran en cada plato. Nos especializamos en una cocina de mercado que respeta y celebra los productos locales, con un enfoque en ingredientes frescos y sabores auténticos de la región.

Nuestro equipo, formado por más de 40 profesionales apasionados, trabaja cada día para ofrecer una experiencia gastronómica única, basada en la hospitalidad y el cuidado en cada detalle. Con un ambiente acogedor y un servicio atento, en El Faro de El Puerto buscamos ser mucho más que un restaurante: un lugar donde los clientes se sientan como en casa y disfruten de la esencia de la cocina gaditana.

Para entender quiénes somos y lo que nos define, es necesario mirar hacia atrás, a nuestros comienzos, y descubrir cómo la dedicación y el amor por la cocina tradicional gaditana han sido los pilares de nuestra historia.

- Página web (enlace): <https://www.elfarodelpuerto.com/el-faro.php>
- Redes sociales (enlace o nombre): elfarodelpuerto

## 1.2 HISTORIA Y AÑO DE CREACIÓN

El Faro de El Puerto abrió sus puertas el 25 de abril de 1988, cuando un joven y visionario Fernando Córdoba decidió regresar a su tierra tras formarse en algunas de las mejores cocinas de Europa. Su propósito era claro: enriquecer la cocina tradicional gaditana con técnicas modernas y un enfoque creativo, manteniendo siempre la esencia de los sabores andaluces.

Desde sus inicios, El Faro de El Puerto se ha caracterizado por ser un restaurante familiar, en el que se cultiva un profundo respeto por las tradiciones culinarias de la región, a las que se añaden matices creativos y de vanguardia. Este enfoque ha logrado posicionar al restaurante como un referente en la gastronomía andaluza, atrayendo a amantes de la buena mesa y a estudiantes de hostelería que buscan inspiración y aprendizaje.

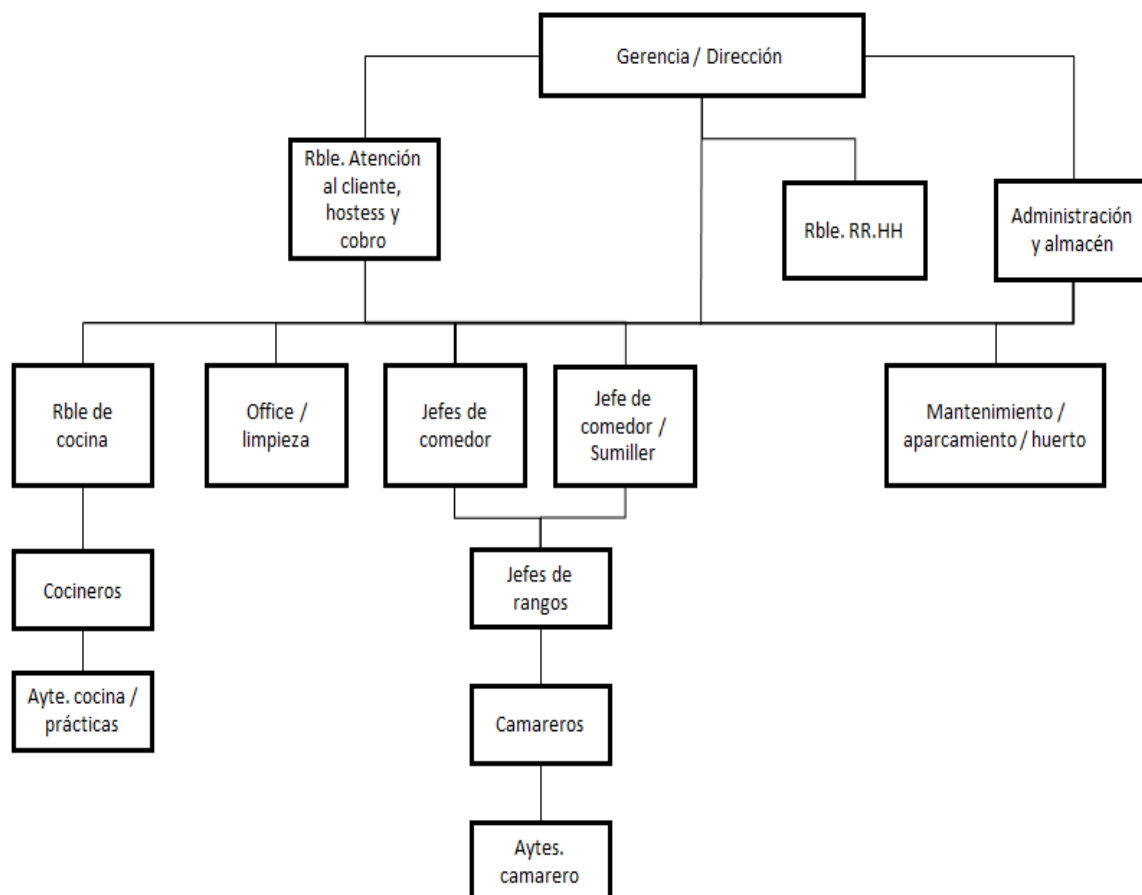
Las instalaciones del restaurante han crecido junto con su reputación: El Faro de El Puerto cuenta con amplios salones y reservados privados, lo que lo convierte en un lugar

ideal para celebraciones, eventos familiares y reuniones de empresa. Para ofrecer una experiencia verdaderamente personalizada y cuidada, las reservas son imprescindibles, asegurando a cada cliente un ambiente acogedor y un servicio atento y de calidad.

Hoy en día, este restaurante es mucho más que un destino culinario; es un símbolo de tradición y buen hacer, compartiendo sus principios y valores con sus restaurantes hermanos: El Faro de Cádiz, El Ventorrillo del Chato y el Catering El Faro. Con más de 30 años de trayectoria, los pilares de familia, cortesía, y pasión por agradar son los que han permitido que El Faro de El Puerto siga brillando con luz propia en el panorama gastronómico de la región.

### 1.3 ORGANIGRAMA

A continuación, se presenta el organigrama, que muestra cómo está estructurado el equipo, con cada persona desempeñando un rol clave para mantener el nivel de excelencia y hospitalidad que los caracteriza.



La creación de un organigrama de trabajo de El Faro de el Puerto ha permitido la división equitativa de las responsabilidades dentro del restaurante, así como responsabilidades con respecto al mantenimiento y mejora continua del Sistema de Gestión. Entre las tareas a realizar está, el asegurar la calidad de las instalaciones y de los servicios ofrecidos, así como establecer los mecanismos de gestión necesarios para que, en todo momento, y en todo tipo de servicio, se alcancen los niveles y objetivos de calidad definidos.

Toda la estructura de El Faro de El Puerto se organiza a través de dicho organigrama que define los pilares esenciales para garantizar un servicio de calidad y una gestión eficiente en todas las áreas del restaurante. Estos pilares son:

- Gerencia / Dirección: lidera y coordina todas las operaciones y toma de decisiones estratégicas.
- Responsable de atención al cliente, hostes y cobro: asegura la mejor experiencia para el cliente, desde la bienvenida hasta el final del servicio.
- Responsable de recursos humanos: gestiona al personal y se encarga del desarrollo profesional del equipo.
- Responsable de cocina: dirige al equipo de cocina y coordina la preparación de los platos.
- Jefes de comedor y sumiller: encargados del servicio en sala y de ofrecer asesoría sobre vinos y maridajes.
- administración y almacén: controla las finanzas, inventarios y abastecimiento de insumos.
- Mantenimiento, aparcamiento y huerto: gestiona el mantenimiento de instalaciones, el estacionamiento y el cultivo del huerto propio.

Este organigrama permite que cada área trabaje de forma coordinada, proporcionando una experiencia de alta calidad para nuestros clientes.

Para el cumplimiento de sus objetivos la Dirección, junto con la responsable de calidad y la sostenibilidad de El Faro de El Puerto supervisarán de manera periódicas las no conformidades, quejas y sugerencias surgidas durante el desarrollo diario de las actividades, estableciendo las medidas correctivas o preventivas que estimen oportuna.

## 1.4 UBICACIÓN

El Faro de El Puerto se sitúa en un entorno único de la Bahía de Cádiz, en Avda. de Fuenterrabía, Km. 0.5, El Puerto de Santa María, Cádiz, donde nuestros visitantes pueden disfrutar de una experiencia culinaria incomparable. Ubicado cerca de la costa, el restaurante combina la belleza natural de los paisajes gaditanos con una propuesta gastronómica que resalta los sabores y productos locales, en una fusión de tradición y creatividad.

Gracias a esta localización estratégica, El Faro de El Puerto ofrece a sus comensales un ambiente que va más allá de la simple degustación. La proximidad al mar aporta una atmósfera única, donde el sonido de las olas y la suave brisa marina acompañan cada comida, creando una sensación de tranquilidad y disfrute. La conexión con el entorno costero permite a nuestros clientes vivir Cádiz desde una perspectiva genuina, integrando el paisaje en la experiencia gastronómica.

Más que un lugar para comer, El Faro de El Puerto se convierte en un refugio donde locales y visitantes pueden relajarse, compartir y crear recuerdos inolvidables. Esta ubicación privilegiada no solo enriquece cada visita, sino que también refuerza nuestro compromiso con la cocina gaditana y el arte de la hospitalidad.

## 1.5 ACTIVIDADES Y SERVICIOS OFRECIDOS.

El sistema de gestión establecido en El Faro del Puerto está diseñado para ser aplicable a todas las actividades y servicios de la entidad, con el objetivo principal de ofrecer un servicio de restauración de alta calidad.

El alcance de este sistema abarca todos los procesos de gestión y las actividades realizadas en el restaurante, incluyendo las infraestructuras, instalaciones, inspecciones reglamentarias y otros servicios que influyen en su funcionamiento. Se centra en las siguientes áreas:

- Dirección
- Cocina y cocina central
- Sala
- Mantenimiento de instalaciones y equipos



- Aprovisionamiento y almacenaje
- Higiene
- Transporte

El Faro del Puerto se dedica a ofrecer una amplia gama de actividades y servicios, diseñados para proporcionar a sus clientes una experiencia gastronómica completa y placentera. Su principal función es la restauración, donde los comensales pueden disfrutar de un menú que resalta la cocina gaditana y los platos típicos de la región. El restaurante ofrece una cocina tradicional andaluza y está equipado con maquinaria de última tecnología para garantizar la calidad de sus preparaciones.



El establecimiento cuenta con una plantilla de 46 trabajadores y está ubicado en una finca de 8.000 m<sup>2</sup>, rodeada de un extenso pinar. De esta superficie, 2.000 metros están destinados al cultivo de verduras y frutales, y también dispone de un invernadero para el cultivo de hierbas aromáticas que son utilizadas en la cocina del restaurante. Esta integración de recursos locales y el compromiso con la calidad hacen que El Faro del Puerto no solo sea un lugar para comer, sino un espacio que celebra la riqueza de la gastronomía andaluza en un entorno natural privilegiado.

## 1.6 EQUIPAMIENTOS E INSTALACIONES

El restaurante se ha diseñado con un enfoque en la comodidad y la sostenibilidad, ofreciendo una variedad de instalaciones que aseguran una experiencia gastronómica excepcional. A continuación, se detallan los principales equipamientos e instalaciones disponibles:

**Bodega:** dispone de una extensa bodega de 150 metros cuadrados, donde se almacena una cuidada selección de vinos de diversas regiones, lo que complementa perfectamente nuestra oferta gastronómica.

**Salón Principal:** con una capacidad para 90 personas, siendo el lugar ideal para celebraciones, banquetes y eventos especiales.

**Comedores privados:** contamos con tres comedores privados que pueden albergar 20, 14 y 10 comensales, respectivamente. Cada comedor está diseñado para proporcionar un ambiente íntimo y acogedor, además de contar con luz natural que realza la experiencia de los comensales.

**Comedor anexo:** junto al restaurante, hay un comedor donde se sirven comidas de manera más informal en mesas altas, permitiendo una experiencia más relajada y casual.

**Aparcamiento:** amplio, privado y techado, que incluye plazas destinadas a personas con movilidad reducida. También disponemos de un aparcamiento para bicicletas y 4 puntos de recarga para vehículos eléctricos, fomentando el uso de medios de transporte sostenibles.

**Accesibilidad:** diseñada para ser accesible, con una rampa de entrada y aseos adaptados para personas con movilidad reducida, asegurando que todos nuestros clientes puedan disfrutar de sus visitas sin dificultades.

**Sostenibilidad:** cuenta con placas fotovoltaicas con una capacidad de 94 KW, lo que reduce nuestro impacto ambiental y promueve el uso de energías renovables. Además, en la parte trasera del restaurante, se han dispuesto contenedores para la separación de residuos, incluyendo vidrio, aceites, cartón y residuos orgánicos, reafirmando nuestro compromiso con la sostenibilidad.



Estas instalaciones no solo garantizan el confort y la satisfacción de nuestros comensales, sino que también reflejan nuestro compromiso con la accesibilidad y la sostenibilidad ambiental.

## 1.7 CERTIFICACIONES

El Restaurante El Faro del Puerto, ubicado en El Puerto de Santa María, Cádiz, destaca no solo por su oferta culinaria, sino también por su compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria. El establecimiento dispone del distintivo SICTED sobre buenas prácticas en gestión de calidad.

## 1.8 COLABORACIONES CON ASOCIACIONES

2. El Faro de El Puerto participa y colabora de forma activa con las siguientes asociaciones para impulsar su contribución en los Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS):



ASOCIACIÓN REYES MAGOS  
DE CÁDIZ



El Faro de El Puerto

### 3. COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD

#### 3.1 COMPOSICIÓN DEL COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD

El comité de sostenibilidad de El Faro de El Puerto fue constituido en septiembre de 2024 con el objetivo de garantizar el cumplimiento del sistema de gestión de la sostenibilidad implantado. Su misión es adoptar políticas que mejoren los procesos que se realizan diariamente en el restaurante para hacerlos más sostenibles en materia de social, ambiental y gobernanza. El comité de sostenibilidad estará compuesto por las siguientes personas:

- Fernando Córdoba - Gerente
- María Paz Romero – Responsable del sistema de gestión de la sostenibilidad y la calidad
- Susana Jiménez – Responsable de mantenimiento y limpieza.
- Javier Manso - Responsable de sala.
- Elías Chacón – Jefe de cocina
- Moisés Calle – Responsable de mantenimiento

El comité de sostenibilidad se divide en dos partes: un comité de dirección y otro de ejecución.

1. Dirección, compuesto por:

- Fernando Córdoba (Gerente)
- Mari Paz Romero (Administración)
- Javier Manso (Coordinador de comedor)

2. Ejecución:

- Elias Chacón (Jefe de cocina)
- Susana Jimenez (Limpieza)
- Moises Callealta (Mantenimiento)

***La misión de la Dirección es adoptar políticas que mejoren los procesos que se realizan diariamente en el restaurante para hacerlos más sostenibles en materia de social, ambiental y gobernanza. (Funciones comunes)***

## 2.2 FUNCIONES GENERALES DEL COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD

- Definir los objetivos de sostenibilidad de la organización.
- Elaborar el plan de sostenibilidad, incluyendo la definición y evaluación de las acciones estratégicas para la contribución a los ODS.
- Fijar los mecanismos de coordinación entre los distintos miembros del comité para la toma de decisiones.
- Reunirse al menos una vez al año para definir, planificar, implantar, supervisar y mejorar el plan de sostenibilidad, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario.

## 2.3 FUNCIONES ESPECÍFICAS PARA CADA MIEMBRO DEL COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD

### **Comité de Dirección**

- Aprobar los objetivos y las acciones de mejora en materia de calidad, sostenibilidad y seguridad que integran el Plan de objetivos anuales y el Plan de Sostenibilidad Turísticos.
- Realizar el seguimiento que hacen el comité ejecutor haciendo medición y evaluación de los planes implementados, evaluando su eficacia y sus posibles mejoras.
- Revisar y aprobar la documentación del Sistema de Gestión Integrado.
- Analizar los riesgos asociados a los procesos y valide las acciones derivadas y oportunidades de mejora.
- Determinar el diseño de nuevos servicios, o las modificaciones de los existentes, verificar, validar y aprobar el diseño de nuevos servicios y los cambios en los existentes.
- Evaluar las acciones estratégicas para los ODS

### **Comité de Ejecución**

- Asegurar que los sistemas de gestión implantados cumplen con los requisitos de las normas y especificaciones de referencia.
- Asegurar que los servicios prestados cumplen con los requisitos establecidos y se alcanzan los resultados esperados.
- Ser el órgano técnico que proponga, apruebe y valide las modificaciones en los procesos y servicios prestados, incluido el diseño de nuevos servicios. (Prevenir los impactos negativos)

## FUNCIONES COMUNES DEL COMITÉ DE DIRECCIÓN Y DEL COMITÉ DE EJECUCIÓN

- Identificar, seleccionar y priorizar aquellos ODS sobre los que se tiene capacidad de actuar, canalizando los intereses de los grupos de interés externos a la organización (otras administraciones locales, empresas, opinión pública, usuarios, asociaciones, etc.).
- Definir, planificar, implantar, supervisar y mejorar el plan de sostenibilidad, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario. Supervisar políticas y prácticas sostenibles.
- Fomentar la responsabilidad social.
- Cumplir con la normativa ambiental vigente.
- Promover una cultura de sostenibilidad entre los empleados y clientes principalmente, ampliando también a los proveedores.
- Ejecutar el plan de sostenibilidad implantado por la dirección
- Fijar los mecanismos de coordinación entre los distintos miembros del comité para la toma de decisiones.
- Concienciar a todo el equipo del restaurante para que se involucren en el plan trazado por la dirección.
- Mantener los mecanismos de ejecución de planes y directrices (Cartelería, mantenimiento, instalaciones)
- Exigir a terceros e informar los ODS que ejecutamos para hacerlos participe (Proveedores, Clientes)
- Anotar en el registro de averías o de incidencia cualquier anomalía que se detecte para hacérsela saber al comité de dirección y sea subsanada.
- Mantener un dialogo constante para aportar ideas y evita despilfarro de comidas, agua y embalajes.

### 3. POLÍTICA DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD. COMPROMISOS DE SOSTENIBILIDAD

El Faro del Puerto 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 este compromiso, hemos definido y aprobado una política de calidad y sostenibilidad que es revisada anualmente por la dirección. Este proceso de revisión no solo asegura que nuestras prácticas se alineen con las tendencias y requerimientos actuales, sino que también permite la identificación de nuevas oportunidades para mejorar nuestra contribución a los ODS. Además, estamos convencidos de que la sostenibilidad debe ser parte integral de nuestra estrategia empresarial, lo que nos lleva a buscar constantemente innovaciones que minimicen el impacto ambiental de nuestras operaciones y que fomenten el uso responsable de los recursos.

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. La transparencia es un pilar fundamental en nuestra gestión; a través de informes anuales y sesiones informativas, buscamos involucrar a nuestros empleados, clientes, proveedores y la comunidad en general en nuestras iniciativas de sostenibilidad. Esta comunicación abierta nos ayuda a fortalecer la confianza y colaboración entre todos los grupos que interactúan con nuestro restaurante.

Nuestro personal también juega un papel crucial, siendo responsable, junto a la dirección, de cumplir con todos los principios, valores y compromisos de sostenibilidad que se detallan a continuación:

**Sostenibilidad:** establecemos la sostenibilidad como base fundamental de nuestras acciones, alineando así nuestra estrategia con el cumplimiento de los ODS. Esto incluye prácticas como la compra de productos locales y de temporada, así como la reducción de residuos a través de programas de reciclaje y compostaje. Promovemos un estilo de vida que respete el entorno, utilizando ingredientes que no solo son frescos y de calidad, sino que también están en armonía con la naturaleza.

**Ética y responsabilidad:** mantenemos un comportamiento ético y responsable que garantiza la eficiencia de nuestras actividades, asegurando un ambiente laboral digno y justo. Fomentamos la formación continua y el desarrollo profesional de nuestros empleados, creando un entorno de trabajo donde todos se sientan valorados y motivados para aportar ideas y mejoras.

**Transparencia:** fomentamos una comunicación transparente con nuestras partes interesadas, velando en todo momento por el cumplimiento de sus expectativas y necesidades. Compartimos nuestros logros y retos en el camino hacia la sostenibilidad, permitiendo que nuestros colaboradores se sientan parte del proceso y compartan su feedback para mejorar nuestras prácticas.

**Mejora continua:** realizamos un seguimiento continuo de nuestro desempeño respecto al cumplimiento de los ODS, aplicando las acciones correctivas necesarias para seguir mejorando año tras año. Esta filosofía de mejora continua nos impulsa a establecer objetivos medibles y a revisar periódicamente nuestro progreso, asegurando que cada año podamos ser más eficientes y responsables en nuestras operaciones.

Además, nuestra política de calidad abarca aspectos como la satisfacción del cliente, la gestión eficiente de recursos y la formación del personal, garantizando que todos los elementos de nuestro servicio estén orientados hacia la excelencia. Trabajamos en estrecha colaboración con proveedores que comparten nuestros valores de sostenibilidad y responsabilidad social, asegurando que toda la cadena de suministro esté alineada con nuestras metas.

Este enfoque en la sostenibilidad y la calidad no solo contribuye a nuestro crecimiento, sino que también tiene un impacto positivo en la comunidad y el entorno, consolidando a El Faro del Puerto como un referente en la gastronomía responsable y sostenible. Al involucrar a todas las partes interesadas en este proceso, fortalecemos nuestras relaciones y garantizamos un futuro más sostenible para todos. Además, estamos comprometidos a ser un motor de cambio en la industria, inspirando a otros a seguir nuestro ejemplo y a adoptar prácticas que beneficien tanto a las personas como al planeta.

CORDOBA  
SERRANO  
FERNANDO  
JOSE -  
31226342R

Firmado digitalmente por  
CORDOBA SERRANO  
FERNANDO JOSE -  
31226342R  
Fecha: 2024.11.15  
11:48:43 +01'00'

## 4. DIAGNÓSTICO, IDENTIFICACIÓN Y PRIORIZACIÓN DE LOS ODS

### 1.1 ANÁLISIS INTERNO

Desde El Faro de El Puerto hemos realizado un análisis interno considerando:

- Recursos materiales y humanos
- Capacidades y competencias de la organización
- Tecnologías
- Actividades, productos o servicios de la organización

Información sobre personas trabajadoras por tipología de contrato y sexo:

	2023		2024	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
N.º trabajadores/as indefinidos	26	17	25	16
N.º trabajadores/as temporales/eventuales	5	5	4	4
N.º trabajadores/as con diversidad funcional	0	0	0	0
N.º persona/as en prácticas	1	4	1	5
<b>Total plantilla</b>	<b>32</b>	<b>26</b>	<b>30</b>	<b>25</b>



Acciones en materia de sostenibilidad en las que ya trabaja o está trabajando la Dirección del El Faro de El Puerto:

ODS seleccionados	
 <p>Objetivo 3: Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades</p>	<p>Ofrecer menús saludables, priorizamos productos de cercanía (Tenemos huerta propia) e incluimos frutas y verduras en los menús. Minimizar el uso de productos químicos y agresivos para la salud. Realizamos revisiones médicas anual para todos los trabajadores y llevamos a cabo el Análisis y control de Riesgos laborales.</p>
 <p>Objetivo 5: Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas.</p>	<p>Contamos con una política de tolerancia cero frente a cualquier tipo de violencia hacia la mujer, hemos realizado los cursos de formación para facilitar a los empleados y empleadas los recursos que tienen cuando detecten cualquier tipo de abuso de género, convertirse en un punto violeta, colaborar, participar activamente o difundir campañas institucionales.</p>
 <p>Objetivo 6: Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos</p>	<p>Realizamos controles mensualmente de analítica del agua del restaurante para controlar su potabilidad, los grifos son electrónicos, el personal tiene una fuente para el consumo de agua en el puesto de trabajo, empleamos dispositivos de doble descarga en los aseos de clientes y trabajadores.</p>
 <p>Objetivo 7: Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna.</p>	<p>Utilizar iluminación LED o de bajo consumo, fuentes de energía renovables, control y registro de consumo energético, activación de la iluminación por sensores, (Zonas de baños) buenas prácticas a seguir por turista/personal para reducir consumos, utilizar equipamiento electrónico eficiente (A+).</p>
 <p>Objetivo 8: Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos</p>	<p>Priorizamos la contratación de empleados que residen en la propia localidad en la que se ubica la organización, contamos con mecanismos que permitan al personal comunicar ideas y/o sugerencias (encuesta), impulsamos el empleo joven a través de becas de formación o prácticas remuneradas.</p>

 <p>Objetivo 9: Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización sostenible y fomentar la innovación</p>	<p>Disponemos de distintivos de calidad, (SICTED) medioambiente o sostenibilidad, reformamos o modernización las instalaciones para que sean más sostenibles y de mayor calidad, tenemos definida e implantada una política empresarial basada en la mejora continua y medimos la satisfacción del cliente de forma sistemática. Utilizamos encuestas para saber el nivel de satisfacción de nuestros clientes. Hacemos formación continua a todo el personal del restaurante.</p>
 <p>Objetivo 10: Reducir la desigualdad en y entre los países</p>	<p>Promoción de productos turísticos accesibles e inclusivos, disponer de material informativo en distintos idiomas, contar con instalaciones accesibles (aseos, baños para personas con movilidad reducida, rampas homologadas para el acceso al local). Aparcamiento señalizado para personas con movilidad reducida.</p>
 <p>Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles</p>	<p>Realizamos acciones para concienciar a los clientes sobre la importancia de no desperdiciar los alimentos, priorizar el uso de materiales no desechables o reutilizables. Priorizamos la selección de proveedores que llevan a cabo sus actividades siguiendo buenas prácticas respetuosas con el medioambiente (reducción de embalajes, uso de materiales reutilizables, etc.),</p>
 <p>Objetivo 13: Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos</p>	<p>Realizamos campañas de sensibilización a favor del clima, fomentamos la movilidad sostenible (aparcamiento para bicicletas y puntos de recarga para vehículos eléctricos).</p>
 <p>Objetivo 17: Revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible</p>	<p>Colaboramos y participar en grupos o movimientos ciudadanos que trabajan por la funcionalidad urbana, la resiliencia y el desarrollo sostenible de la localidad donde se desarrolla la actividad turística, establecer alianzas con otras empresas, entidades o asociaciones que contribuyen a los ODS. Ejemplos de ayudas a grupo es AFANAS EL PÙERTO, FUNDACION LA VICUÑA, ASOC. REYES MAGOS, CRUZ ROJA ESPAÑOLA, PROYECTO HOMBRE</p>

## 1.2 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.

## MATRIZ DAFO










FACTORES INTERNOS	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
Restaurante bien ubicado con amplio aparcamiento. Amplia carta de vinos. 36 años de historia, muy recomendado por nuestros propios clientes. Local muy amplio con varios ambientes. Posibilidad de cerrar terraza para abrirla en temporada de invierno.	El acceso al restaurante es complicado para llegar caminando. Personal de mucha antigüedad que continuamente hay que motivar.
Carta renovable por temporada. Personal cualificado. Ambiente agradable.	Precio no accesible para todo tipo de clientes. Pocos camareros hablan idiomas. Ruido en la zona de mesas altas
Muchos servicios adicionales (accesos minusválidos, mascotas, cargadores de coches, menús veganos y vegetarianos, huerto propio). Posibilidad de atraer a grupo aprovechando las instalaciones de bodega y huerto propio visita	
FACTORES EXTERNOS	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
Destino turístico que atrae a turistas locales y nacional, pero con posibilidad de atraer a más clientes extranjeros.	Estacionalidad acusada (meses de poco trabajo)
	Precios más bajos de otros competidores. Subida de costes salariales. Costo muy elevado en el mantenimiento del restaurante. Cada vez abren más restaurantes, competencia desleal.
	Excesiva presión fiscal y continuos cambios de legislaciones gubernamentales.

### 1.3 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.

oportunidades asociadas 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.

Parte Interesada	Necesidades y/o expectativas	ODS relacionados
<b>Dirección</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lograr los objetivos de calidad, sostenibilidad y rentabilidad</li> <li>Priorizar la ética. (Dialogo continuo)</li> <li>Resultados positivos del nivel de satisfacción del público y empleados.</li> <li>Crecimiento constante y mantenido</li> <li>Eficiencia y optimización de recursos</li> </ul>	   
<b>Trabajadores</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estabilidad laboral</li> <li>Conciliación laboral – familiar</li> <li>Buen ambiente de trabajo</li> <li>Igualdad de oportunidades y no discriminación</li> <li>Reconocimiento y promoción interna</li> <li>Seguridad en el entorno laboral</li> <li>Materiales y recursos suficientes para desarrollar sus servicios adecuadamente</li> <li>Formación continua</li> </ul>	    
<b>Clientes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Servicios seguros, de higiene y de calidad.</li> <li>Accesibilidad y seguridad en las instalaciones y equipamientos</li> <li>Gestión ética y responsable de los recursos de la organización</li> <li>Instalaciones eficientes y en buen estado de mantenimiento</li> <li>Agilidad en el servicio y otras gestiones</li> <li>Buena relación calidad-precio</li> <li>Transparencia en la oferta, comunicación veraz.</li> </ul>	     
<b>Proveedores</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trabajar con organizaciones que estén aplicando políticas de sostenibilidad.</li> <li>Transparencia.</li> </ul>	 
<b>Administración pública</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestión correcta de residuos y red de saneamiento</li> <li>Impulso de la actividad cultural y económica de la localidad</li> <li>Colaboración y participación</li> <li>Ser referente.</li> </ul>	   
<b>Vecinos y residentes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uso racional de los recursos naturales</li> <li>Respeto del entorno que rodea a la organización</li> <li>Potenciar la actividad económica de la zona</li> <li>Contratación de personal local</li> <li>Colaboración en el ámbito social y medioambiental</li> <li>Evitar impacto (ruido) que generen quejas en el vecindario.</li> </ul>	   

## 1.4 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.

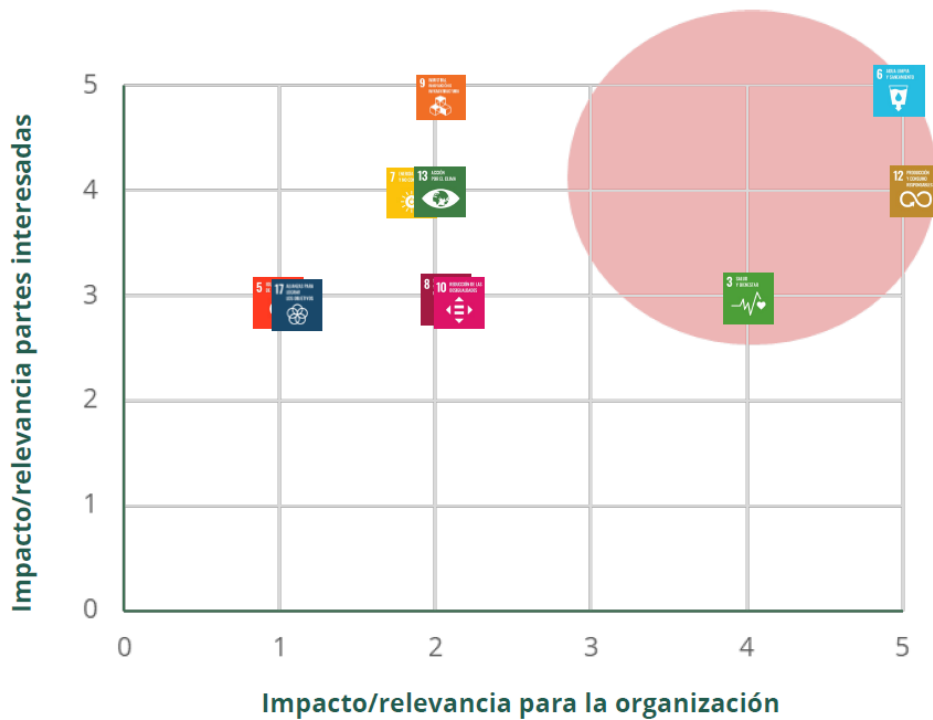
El sector turístico es clave en el desarrollo económico de muchos países y por tanto tiene un importante papel en la consecución de estos objetivos.

Dentro de este sector, las actividades desarrolladas por el Restaurante El Faro de El Puerto situado en el municipio de Cádiz, generan un impacto en el entorno, por ello, es importante que sigan buenas prácticas sostenibles encaminadas a contribuir de forma positiva al entorno en el que prestan sus servicios.

### METODOLOGÍA Y MATRIZ DE PRIORIZACIÓN

- Se han identificado (seleccionado) diez ODS relevantes para nuestra organización y que pueden ser interesantes para nuestras principales partes de interés.
- 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 (un trabajador, un cliente y un proveedor)
- 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
- Finalmente se han considerado los recursos y capacidades reales de la organización para contribuir a los ODS seleccionados, así como su estrategia empresarial y su política.

ODS	Impacto /relevancia para la organización	Impacto/relevancia para las partes interesadas
	4	3
	1	3
	5	5
	2	4
	2	3
	2	5
	2	3
	5	4
	2	4
	1	3



## 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 (4 o 5) tanto para la organización como para nuestras partes interesadas. Por tanto, los ODS priorizados y que nutrirán nuestro plan de sostenibilidad son el 3, 6 y 12.

## 2. PLAN DE SOSTENIBILIDAD

El Faro de El Puerto 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 será revisado anualmente por el Comité de Sostenibilidad para su mejora continua en función de los cambios producidos y que afectan a la contribución de los ODS prioritarios.





Acción estratégica	Indicador(es)	Plazo	Responsables	Recursos humanos y materiales
Ofrecer menús saludables a los clientes y a los trabajadores	Nº de alternativas de menús saludables ofrecidos	Septiembre 2025	Responsable del sistema de gestión y responsable de sala	-Humanos: propios -Materiales: a determinar
Mejorar el ambiente de trabajo de los trabajadores a través de píldoras informativas o formativas para reducir el estrés laboral	-Nº de píldoras - Valoración de la repercusión de las píldoras	Septiembre 2025	Responsable del sistema de gestión y personal externo especializado	- Humanos: propio y personal externo - Material: a determinar



Acción estratégica	Indicador(es)	Plazo	Responsables	Recursos humanos y materiales
Concienciar al personal para que hagan un uso más responsable del agua	-Nº de carteles -Porcentaje de consumo de agua reducido frente a períodos anteriores	Marzo 2025	Responsable del sistema de gestión	-Humanos: propio -Materiales: láminas informativas (5€)

Cambiar las cisternas de los aseos a doble descarga (las que quedan)	Nº de cisternas de doble descarga -Porcentaje de consumo de agua reducido frente a períodos anteriores	Septiembre 2025	Responsable del sistema de gestión y responsable de mantenimiento	-Humanos: propios y personal externo (fontanero) -Materiales: pendiente de pedir presupuesto
Sustituir los grifos para que sean por sensor de movimiento	-Porcentaje de grifos con sensor por movimiento -Porcentaje de consumo de agua reducido frente a períodos anteriores	Septiembre 2025	Responsable del sistema de gestión y responsable de mantenimiento	-Humanos: propios y personal externo (fontanero) -Materiales: pendiente de pedir presupuesto
Reducir la contaminación del agua a través del separador de grasas	- Realizado SÍ/NO - Metros cúbicos retirados	Septiembre 2025	Responsable del sistema de gestión y responsable de mantenimiento	-Humanos: Empresa externa -Materiales: decantador de grasas. Aprox. 2500€



Acción estratégica	Indicador(es)	Plazo	Responsables	Recursos humanos y materiales
Ajustar las cantidades de los platos de menú y carta para reducir el desperdicio alimentario	Kg de desperdicio alimentario	Septiembre 2025	Responsable del sistema de gestión y responsable de cocina	-Humanos: propios -Materiales: báscula para pesar.
Realizar píldoras formativas/informativa	-Kg de desperdicio alimentario	Septiembre 2025	Responsable del sistema de	-Humanos: propios

s al personal de sala para que ofrezcan información útil y responsable a los clientes sobre los platos (cantidad – desperdicio alimentario)	-Nº píldoras formativas/informativas		gestión, responsable de cocina y sala	-Materiales: báscula para pesar.
Realizar acciones de comunicación/sensibilización a los trabajadores para que lleven a cabo una correcta gestión de los residuos generados	Porcentaje de cumplimiento revisión periódica mensual de gestión de los residuos	Marzo 2025	Responsable del Sistema de gestión	-Humanos: propios -Materiales: láminas informativas 5€

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**. Ver REG. 02. Indicadores, control y seguimiento.

Para el seguimiento se analizarán los **resultados de los indicadores** de cada una de las acciones estratégicas contempladas en las tablas de este punto.

### 3. MEJORA CONTINUA

Considerando los cambios producidos en el entorno 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.

Algunas de las técnicas definidas en la organización para trabajar en la mejora continua, son:

- Auditoría interna realizada por el responsable del sistema de gestión con la checklist para el cumplimiento de ODS en organizaciones turísticas elaborada por el ICTES. Ver REG. 03 Checklist ODS.
- Procedimiento de tratamiento de No conformidades. Ver PR. 01 Gestión de NC, AC y AP.
- Plan de acciones correctivas (PAC). Ver REG. 05 Plan de acciones correctivas.
- Encuesta clima laboral a la totalidad de los trabajadores con el objetivo de detectar problemas y sugerir posibles soluciones.
- Revisión del sistema anual

#### 4. CONCLUSIONES

En definitiva, El Faro de El Puerto, reconoce el importante papel que tienen las organizaciones del sector en la contribución a un mundo más 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.

Este informe contiene un resumen de las acciones con las que actualmente contribuimos al desarrollo sostenible, así como aquellas acciones que se llevarán a cabo en los próximos meses recogidas en el correspondiente Plan de Sostenibilidad. Tras un diagnóstico interno y externo (Análisis DAFO), finalmente en 2024-2025 centraremos nuestros esfuerzos en contribuir a los siguientes ODS:



El próximo año 2025, realizaremos un seguimiento y control del cumplimiento de las acciones del Plan para su mejora continua.