

GUÍA ADHESIÓN A LA MARCA



RESTAURANTE
de **LA TIERRA**

CASTILLA Y LEÓN *es vida*

GUÍA ADHESIÓN A LA MARCA



RESTAURANTE
de **LA TIERRA**

CASTILLA Y LEÓN *es vida*

FINALIDAD

QUIÉNES PUEDEN SOLICITARLO

OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

CONFECCIÓN DE LOS MENÚS Y PLATOS TIERRA DE SABOR EN LA CARTA

REQUISITOS Y CONDICIONES DE LOS RESTAURANTES

ANÁLISIS Y DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS

CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL USO DE LA MARCA

RÉGIMEN ECONÓMICO DE USO DE LA MARCA

restaurantesdelatierra@tierradesabor.es



FINALIDAD

Distinguir en el mercado a los restaurantes que regularmente se **proveen de productos** originarios de Castilla y León que tengan autorizado el uso de la marca **Tierra de Sabor**, y que acrediten el cumplimiento de las condiciones y requisitos mínimos establecidos en el Manual de Uso de la Marca.

QUIÉNES PUEDEN SOLICITARLO

Aquellos que elaboren menús y cartas con productos agroalimentarios autorizados bajo la Marca de Garantía Tierra de Sabor (y cumplan como es natural con todos los requisitos especificados en el Manual de Uso).

OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

- ❖ Poner a disposición del cliente al menos un **menú y/o menú degustación “Tierra de Sabor”** y además, presentar en carta, un mínimo de **una alternativa “Tierra de Sabor”** por categoría: entrante y/o primer plato, segundo plato, postre y bebida (diferente a la presentada en el Menú Tierra de Sabor siempre que no sea Menú Degustación).
- ❖ Si el establecimiento dispone de carta de pinchos, ofrecer al menos un **pincho “Tierra de Sabor”**.
- ❖ Los **ingredientes principales** de todos los platos, bebidas y menús y pinchos “Tierra de Sabor” han de ser elaborados exclusivamente con productos amparados bajo la Marca de Garantía **“Tierra de Sabor”**.
- ❖ Implantar un **sistema de autocontrol** que permita garantizar la verificación de la presencia de los productos autorizados dentro de la **Marca de Garantía “Tierra de Sabor”** en sus platos, pan, bebi-



RESTAURANTE
de LA TIERRA
CASTILLA Y LEÓN es vida

das, menús y pinchos “Tierra de Sabor” a través de un registro documental, explicado en la memoria descriptiva.

CONFECCIÓN DE LOS MENÚS Y PLATOS TIERRA DE SABOR EN LA CARTA

📌 Menú o Menú Degustación Tierra de Sabor:

El menú estará constituido por

1. Un entrante y/o primer plato,
2. Un segundo plato,
3. Pan y postre
4. Una bebida a elegir (vino, agua o equivalente).

Ahora bien, se presentará para su autorización, un mínimo de **seis alternativos** diferentes para cada una de las categorías, con exclusión del pan.

Una vez autorizadas, se podrán confeccionar los Menús y Platos Tierra de Sabor en la Carta a partir del resultado de sus **múltiples combinaciones** a elección del propio establecimiento.

Por otro lado para el **menú degustación** será imprescindible presentar como mínimo **tres** alternativas en cada una de las categorías anteriores.

📌 Se requerirá para cada **plato elaborado y pinchos Tierra de Sabor** facilitar el listado de los principales ingredientes que constituyen cada receta relacionándolos con los proveedores autorizados en la Marca de Garantía Tierra de Sabor a los que adquiere cada ingrediente, especificando sus respectivas marcas y figuras de calidad.

📌 Así mismo, se requerirá para **el pan, postre no elaborado y bebida** facilitar la relación de proveedores Tierra de Sabor a los que adquiere el pan y cada bebida, especificando sus respectivas marcas y figuras de calidad.



REQUISITOS Y CONDICIONES DE LOS RESTAURANTES

Se autorizará el uso de la marca «RESTAURANTES DE LA TIERRA -TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEÓN» mediante el distintivo gráfico, para aquellos restaurantes que se **provean regularmente con productos autorizados de la Marca de Garantía Tierra de Sabor** y, que cumplan las siguientes condiciones:

- 1. **Reúnan todos y cada uno** de los requisitos que, denominados **condiciones imprescindibles** de acceso, se establecen y recogen en el Manual y, además,
- 2. **Reúnan los requisitos** y condiciones que, denominados **parámetros valorables**, se establecen y recogen en el Anexo I del Manual, **en número suficiente** como para que, valorados conforme en el propio Anexo se dispone, **alcancen un umbral mínimo de satisfacción equivalente al sesenta por ciento (60%) de la puntuación que supondría cumplirlos todos de forma óptima.**

CONDICIONES IMPRESCINDIBLES

- 1. El establecimiento **no podrá permanecer cerrado más de 2 días a la semana y 1 mes al año**, y estos no podrán coincidir con fines de semana ni puentes (referido a los descansos semanales, no al periodo vacacional).
- 2. El establecimiento deberá **reunir condiciones** que garanticen la tranquilidad y el sosiego de los comensales, dentro del establecimiento y en la medida de lo posible en su entorno inmediato.

No obstante, aquellos establecimientos que, por razón de su especial ubicación en áreas de protección del patrimonio cultural o histórico, o que constituyan o contengan elementos protegidos por dichos moti-



RESTAURANTE
de LA TIERRA
CASTILLA Y LEÓN es vida

vos, no tengan la posibilidad de realizar las adecuaciones correspondientes para el cumplimiento de este requisito, podrán solicitar la exención del mismo.

- !♥! Los solicitantes deberán acreditar:
 - a. Una **antigüedad mínima de cuatro (4) años** de experiencia como titulares de restaurantes.
 - b. El establecimiento para el que se solicita el uso de la marca, debe contar con un mínimo de **dos (2) años de funcionamiento** inmediatamente anteriores a la solicitud de autorización de uso de la marca y bajo la misma titularidad.
- !♥! La **carta** del restaurante deberá estar en castellano y **traducida al menos al inglés**.
- !♥! El restaurante deberá contar con **servicio de sumiller** acreditable mediante titulación, o **encargado de bodega** con una experiencia mínima de 3 años en ese tipo de puesto.
- !♥! El establecimiento no podrá ostentar otras marcas, menciones o referencias que puedan suponer la promoción de recursos agroalimentarios gastronómicos o turísticos distintos de los de Castilla y León.



PARÁMETROS VAROLABLES

1 GENERALES

1a Carta: vinos, gastronomía, recetarios

- ♥ Se valorará la inclusión en la carta de vinos de referencias de todas las denominaciones de calidad de los vinos de Castilla y León.
- ♥ Se valorará la oferta de una tabla de quesos de Castilla y León.
- ♥ Se valorará el ofrecimiento gratuito de aperitivos, tapas y vino de bienvenida, y otros detalles enogastronómicos.
- ♥ Se valorará la oferta de medios platos (medias raciones/media carta).

1b Establecimiento: comedores, terrazas, barreras arquitectónicas, jardines

- ♥ Se valorará la existencia de comedores o salas separados para comidas de negocios o reuniones.
- ♥ Se valorará la ausencia de barreras arquitectónicas y las facilidades para minusválidos.
- ♥ Se valorará que la fachada del establecimiento esté en buen estado de conservación y limpieza (sin entrar en valoraciones decorativas).



**RESTAURANTE
de LA TIERRA**
CASTILLA Y LEÓN *es vida*

1c Personal: idiomas, cursos, congresos

- Se valorará haber realizado por parte del personal de cocina cursos de especialización en cocina de recetarios temáticos u otros de características similares. Formación y reciclaje mediante la participación en foros y congresos.
- Se valorará el conocimiento de idiomas extranjeros por parte del personal de sala.
- Se valorará formación del personal en activo en primeros auxilios.

1d Otras acciones: jornadas gastronómicas, calidad, cuestionarios de satisfacción

- Se valorará realización de al menos unas jornadas gastronómicas al año.
- Se valorará la existencia de propuestas gastronómicas singulares (como cena a ciegas, talleres de cocina para clientes, etcétera).
- Se valorará que el establecimiento disponga de alguna de las acreditaciones de calidad existentes en la actualidad.
- Se valorará la adscripción a marcas o procedimientos de conservación del entorno o de gestión del establecimiento.
- Se valorará la disponibilidad y visibilidad de información turística de Castilla y León en el establecimiento.



1e Promoción: página Web, artículos, redes sociales

- ♥ Se valorará la presencia en posiciones destacadas en guías vigentes de reconocido prestigio.
- ♥ Se valorará la presencia de artículos relacionados con el restaurante en prensa, intervenciones en televisión.
- ♥ Se valorará la presencia activa en las redes sociales mediante la actualización de contenidos.

2 PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA VALORAR POR EXPERTO O TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

- 2a Calidad de la materia prima valorando el uso de productos con figuras de calidad agroalimentaria reconocidas en Castilla y León.
- 2b Calidad de los platos. Cocina moderna: tratamientos, innovación y creatividad de las recetas con desarrollo y argumentación de las mismas.
- 2c Se valorará la inclusión de platos micrológicos en la carta.
- 2d Se valorará la cocina y el recetario tradicional de las distintas provincias de Castilla y León. Tratamientos y calidad de la cocina de raíces tradicionales.
- 2e Se valorará que la gastronomía ofrecida en la carta o sugerencias a mayores de la misma sean elaboradas, inspiradas o motivadas en platos típicos de la gastronomía local y/o tomando como referencia el inventario de la Cocina Popular de Castilla y León.

- 2f Uniformidad y limpieza del vestuario profesional.
- 2g Se valorará la presentación de las mesas del comedor.
- 2h Se valorarán los cambios estacionales de la carta y la presentación y apariencia de la carta.

3 PUNTUACIÓN DE LOS PARÁMETROS VALORABLES

- !| Los establecimientos autorizados deberán cumplir los parámetros que se recogen en el **Anexo I** del Manual en número suficiente como para que, valorados conforme se establece en el propio Anexo, alcancen un umbral mínimo de satisfacción equivalente al sesenta por ciento (60%) de la puntuación que supondría cumplirlos todos de forma óptima.

TOTAL PUNTOS MÁXIMO
DE LOS APARTADOS GENERAL Y ESPECÍFICOS: **395** PUNTOS

MÍNIMO DEL TOTAL 60%: **237** PUNTOS





ANÁLISIS Y DETERMINACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS

Se examinará y comprobará el cumplimiento de los requisitos exigidos para el uso de la marca,

- !♥! A través del análisis de la documentación acompañada a la solicitud.
- !♥! A través de visitas e inspecciones de los establecimientos y de los productos que componen los menús y cartas para los que se solicita la autorización.

CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL USO DE LA MARCA

Los establecimientos autorizados se someterán a una auditoría anual que verificará el cumplimiento y mantenimiento por cada establecimiento de los requisitos que se consideraron para concederle la autorización de uso de la marca.

Estas auditorías por lo general tendrán un carácter anual pero podrán hacerse aleatoriamente en cualquier momento.

RÉGIMEN ECONÓMICO DE USO DE LA MARCA

Se podrá establecer la exigibilidad de un canon a satisfacer por los titulares autorizados al uso de la marca.

GUÍA ADHESIÓN A LA MARCA



Este es un documento de carácter informativo debiéndose consultar el **Manual de Uso de Restaurantes de la Tierra – Tierra de Sabor** para conocer las condiciones específicas del uso de la marca.

ENVÍO DE SOLICITUDES

La solicitud, junto a la documentación original o autenticada especificada, dirigida a la **ILMA SRA. DIRECTORA DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN** se presentará en el **Registro del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León**, sito en la Ctra. de Burgos-Portugal, km.119 – Finca Zamadueñas (47071 – Valladolid), o en los demás lugares y forma previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, **del 2 de enero al 30 de junio de cada año natural.**

+INFORMACIÓN:

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Consejería de Agricultura y Ganadería
JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

Ctra. Burgos Km. 119 - Finca Zamadueñas
47071 Valladolid - España
Teléfono 983 317 490
restaurantesdelatierra@tierradesabor.es

Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León.
Consejería de Cultura y Turismo.
JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

Centro Cultural Miguel Delibes
Calle Monasterio Nuestra Señora de Prado nº 2
47015 Valladolid
Teléfono 983 360 556
www.turismocastillayleon.com
garmarbe@jcyl.es