



Adel Sierra Norte
GUADALAJARA

ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO LOCAL

IDENTIDAD COMARCAL SIERRA NORTE GUADALAJARA

CUESTIONARIO: RESTAURANTE/BAR

RECURSOS AGROALIMENTARIOS SIERRA NORTE

		SI	NO	MEJORA a 1 año
1	¿Incorpora en sus platos carne "GuadaNorte"?			
2	¿Utiliza harinas, garbanzos, lentejas, pastas y otros productos de agricultura ecológica de "la Espelta y la Sal (Palazuelos)"?			
3	¿Incorpora en sus cartas embutidos o productos cárnicos de embutidos "El Doncel (Sigüenza) o "Embutidos Atienza" o productos de "Precaza S.A. (Saúca)?			
4	¿Utiliza quesos "Seguntino" (Sigüenza)?			
5	¿Dispone en la carta de vinos, de vinos de "I.G.P Finca Río Negro" (Cogolludo)?			
6	¿Incorpora en su carta el agua mineral Fontvella del manantial de Cutamilla en Sigüenza?			
7	¿Incorpora en su carta cerveza artesanal "¿Eco de Espelta" (Palazuelos), "Atrio" (Sigüenza)?			
8	¿Utiliza la miel de "El Colmenar de Valderomero" (Sigüenza) o de "El Viejo Apicultor (La Toba)?			
9	¿Incorpora panes y/o bollería tradicional de panadería de proximidad?			
10	¿Utiliza productos de agricultura ecológica de la Sierra Norte?			
11	¿Incorpora en la carta elaboraciones propias con productos naturales de la Sierra Norte (mermeladas, panes, setas, etc...)?			

R. AGROALIMENTARIOS PROVINCIA GUADALAJARA

		SI	NO	MEJORA a 1 año
12	¿Incorpora en su carta de bebidas vinos de D.O de Mondéjar u otros?			
13	¿Utiliza alimentos de Denominación de Origen de Productos de Guadalajara: D.O. Aceite de la Alcarria, D.O. Miel de la Alcarria?			
14	¿Utiliza embutidos "¿Rimo", "El Peirón" u otros?			
15	¿Utiliza aperitivos "Orozco", "Tendilla" u otros?			
16	¿Utiliza conservas "¿Barco", "El Peirón" u otras?			
17	¿Utiliza aceites de la provincia: Fidelio, Tierra Alcarreña, El Molino de Aruñón u otros?			
18	¿Utiliza quesos "Castillo de Hita", "Marquesado de Hita", ¿"La Flor de Brihuega" u otros?			
19	¿Utiliza verduras y patatas de huerto ecológico "¿El Campillo", "Huerto El Alto Tajo" u otros?			
20	¿Utiliza miel "Señorío de Molina", "Maramel", "Torronteras", "Naturmiel", "Sierra del Sorbe", "Guadalhor", "Valdelacasa", ¿"Nectarius" u otras?			
21	¿Utiliza cerveza artesanal "Arriaca", Vulturis", "Alvar" u otras?			

MENÚ

		SI	NO	MEJORA a 1 año
22	¿Reproduce alguna receta tradicional?			
23	¿Ha recuperado alguna receta casi perdida?			
24	¿Dispone de algún plato o sugerencia que sea una innovación sobre base tradicional?			
25	¿Dispone el menú/ carta de al menos de un 80% de platos con recetas locales?			
26	¿Dispone el menú/ carta de platos/recetas adaptados a la temporada (verduras, trufas, setas, castañas...)?			
27	¿Propone tapas con productos típicos de la comarca, provincia o comunidad autónoma?			
28	¿Oferta algún embutido, mermelada, pan, postres, etc... de elaboración casera en el propio establecimiento?			

IDENTIDAD LOCAL

		SI	NO	MEJORA a 1 año
29	¿Tienen el local y el edificio del restaurante/bar características de arquitectura tradicional?			
30	¿Aconseja a sus clientes sobre los atractivos turísticos de la comarca: monumentos, museos, arquitectura, naturaleza, actividades de ocio, actividades de aventura, eventos culturales y etnográficos, ¿etc...?			
31	En el caso de que haya otro restaurante en su municipio, ¿se coordinan para establecer los días de descanso, de tal forma que siempre exista un establecimiento que pueda prestar el servicio de restauración?			

RESPONSABILIDAD SOCIAL/MEDIOAMBIENTAL

		SI	NO	MEJORA a 1 año
32	¿Utiliza productos ecológicos, aunque no sean de Guadalajara?			
33	¿Realiza una gestión eficiente con ahorro de agua y energía?			
34	¿Realiza una gestión responsable de los residuos?			
35	¿El local es accesible para persona con movilidad reducida?			
36	¿Propone menús o platos para personas que sufren alguna intolerancia alimentaria (por ejemplo, celíacos...)?			
37	¿Propone menú o platos vegetarianos?			
38	¿Propone menú o platos para veganos?			
39	¿Propone platos típicos de la zona adaptados a los niños?			
40	¿Estaría dispuesto a utilizar más los productos de Guadalajara, aunque supusiera un aumento del gasto en materia prima?			

Requisito mínimo cumplimiento 25 Puntos

Nombre del Establecimiento:

E mail Tfno. Contacto.....

Persona de contacto:Fecha: