

Diagnóstico para un Estándar en Sustentabilidad del sector gastronómico L1-5/2024

INFORME DIAGNÓSTICO SECTORIAL



Asociación Chilena de Gastronomía - Achiga

Noviembre 2024

Preparado por Comunidad R

Tabla 1 Datos Generales del Acuerdo

Nombre del Acuerdo	"Acuerdo de Producción Limpia para un Estándar en Sustentabilidad del sector Gastronómico" Código: L1-05/2024
Alcance sectorial	562100 - Suministro de comidas por encargo (servicios de banquetería) 561000 - Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas 562900 - Suministro industrial de comidas por encargo; concesión de servicios de alimentación
Alcance territorial	Alcance nacional

Datos Institución Gestora	Asociación Chilena de Gastronomía - Achiga 70.834.100-2 Eduardo Regonesi eregonesi@achiga.cl
Datos del consultor externo, si aplica	Servicios Profesionales y Asesorías Comunidad R Ltda 77.907.966-K Macarena Siebert hola@comunidadr.cl
Equipo de trabajo	Eduardo Regonesi - Ingeniero Comercial Jennifer Rozas Claudia Lillo - Periodista Esteban Alvez - Ingeniero Pamela Villagra - Periodista María José Castañeda - Ingeniera
Fecha de entrega a la Agencia	4 de noviembre 2024

Tabla de contenido

1. Introducción.....	6
2. Potenciales suscriptores y grupos de interés	7
2.1. Actores claves de la industria gastronómica.....	7
2.2. Empresas gastronómicas participantes del diagnóstico.....	9
2.3. Proyectos que apoyan la Gastronomía Sustentable.....	11
3. Fundamentos del Acuerdo	13
4. Objetivos del Diagnóstico	13
5. Caracterización general.....	14
5.1. Caracterización económica del sector gastronómico chileno.....	14
5.2. Cadena productiva	18
5.2.1. Obtención de Materia Prima	18
5.2.2. Transporte	18
5.2.3. Operación	19
5.2.4. Comercialización	20
5.2.5. Uso y Consumo.....	21
5.2.6. Fin de Vida.....	21
5.3. Análisis de la normativa aplicable	22
5.4. Identificación de puntos críticos y categorías de los principales impactos ambientales y sociales en la cadena productiva.....	24
5.5. Cuantificación de aspectos significativos	28
5.5.1. Implementación Por Ámbito.....	28
5.5.2. Implementación por Criterio	28
5.5.3. Interés por criterio	31
5.5.4. Nivel de Costo Eficiencia.....	34
5.5.5. Relevancia de Actor Clave	35
5.5.6. Análisis General	36
5.5.7. Resultado de análisis de los criterios para la elaboración del APL.....	38
5.5.8. Resultado de acciones claves para el desarrollo del APL.....	39
6. Identificación de los problemas a abordar con el Acuerdo.....	41
6.1. Análisis FODA del sector gastronómico	42
6.2. Validación Matriz FODA	44
6.3. Árbol de Problemas	44
6.3.1. Principales problemáticas del sector gastronómico	44
6.3.2. Identificación del problema central	45
6.3.3. Árbol de la Solución	46
6.3.4. Aspectos complementarios para el diseño e implementación del Estándar	47
7. Metodología del diagnóstico.....	50
7.1. Etapas del diagnóstico	50
7.1.1. Herramientas información primaria	51
7.2. Plan de trabajo	52
Anexos.....	53
I. Estándares Nacionales e internacionales considerados en el estudio. Elaboración propia.....	53

II. Estándares y Criterios Priorizados Bien Público Sabores de Chile.....	56
III. Criterios según ciclo de vida levantados en análisis de información secundaria ..	58
IV. Cuestionario / Entrevista actor clave	66
V. Encuesta General Gastronomía Sustentable	67
VI. Detalle Actividad de Validación de Diagnóstico.....	72
VII. Autoevaluación preliminar para empresas	73
VIII. Autodiagnóstico de sustentabilidad del Estándar propuesto.	80
IX. Difusión del APL.....	90

Índice de Tablas

Tabla 1 Datos Generales del Acuerdo	2
Tabla 2 Detalle Mapa de Actores. Elaboración propia.....	8
Tabla 3 Empresas participantes según tamaño y tipo de servicio de alimentación. Elaboración propia.	9
Tabla 4 Composición de mercado sector gastronómico. Fuente: Servicio de impuestos Internos 2022.....	10
Tabla 5 Proyectos relacionados a la Gastronomía Sustentable. Elaboración propia.	11
Tabla 6 Detalle económico del sector. Servicio de Impuestos Internos 2022	15
Tabla 7 Participación femenina del sector. Servicio Impuestos Internos 2022	16
Tabla 8 Distribución regional del sector gastronómico. Servicio Impuestos Internos 2022 ..	17
Tabla 9 Análisis de Ciclo de Vida del Sector. Elaboración Propia.	19
Tabla 10 Nivel de implementación por criterio y tamaño de empresa. Elaboración propia ..	29
Tabla 11 Diferencia en puntos porcentuales del nivel de Implementación entre Medianas- Grandes y Pequeñas-Micro. Elaboración propia	30
Tabla 12 Nivel de implementación territorial según criterio. Elaboración propia	31
Tabla 13 Nivel de interés según criterio. Elaboración propia.	32
Tabla 14 Diferencia en puntos porcentuales del nivel de interés entre Medianas-Grandes y Pequeñas-Micro. Elaboración propia	33
Tabla 15 Distribución territorial del interés según criterio. Elaboración propia	34
Tabla 16 Conclusión por criterio de análisis encuesta cualitativa empresas. Elaboración propia.....	38
Tabla 17 Conclusión por acción del Análisis en Encuesta Cualitativa Empresas. Elaboración propia.....	39
Tabla 18 Actores claves entrevistados / cuestionarios. Elaboración propia.....	42
Tabla 19 Análisis interno. Elaboración propia	42
Tabla 20 Análisis externo. Elaboración propia.....	43
Tabla 21 FODA priorizado	44
Tabla 22 Problemática del sector gastronómico. Elaboración propia	44
Tabla 23 Plan de trabajo Estándar Gastronomía Sustentable. Elaboración propia.....	52
Tabla 24 Estándares Nacionales e internacionales considerados en el estudio	53
Tabla 25 Estándares estudiados en Bien Público Sabores de Chile	56
Tabla 26 Criterios considerados en bien público Sabores de Chile	56
Tabla 27 Potenciales Criterios Ambientales para el sector Gastronómico.....	58
Tabla 28 Criterios considerados en encuesta cualitativa. Elaboración propia	69

Tabla 29 Auto-evaluación preliminar para empresas	73
Tabla 30 Autoevaluación APL.....	80

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Mapa de Actores de la Gastronomía Sustentable. Elaboración propia.....	7
Ilustración 2 Presencia Territorial de la muestra.....	10
Ilustración 3 Diferencia de representación de mercado con la de la muestra. Elaboración Propia.	11
Ilustración 4 Evolución económica del sector gastronómico – Ventas y Número de Empresas. Servicio Impuestos Internos 2022	15
Ilustración 5 Composición de mercado del sector. Servicio Impuestos Internos 2022.....	16
Ilustración 6 Criterios ambientales según etapa del Ciclo de Vida. Elaboración propia.	26
Ilustración 7 Criterios socioeconómicos según etapa del Ciclo de Vida. Elaboración propia.....	27
Ilustración 8 Nivel de implementación por dimensión y tamaño. Elaboración propia.	28
Ilustración 9 Matriz de priorización de criterios. Elaboración propia.	37
Ilustración 10 Árbol de problema. Elaboración propia	46
Ilustración 11 Árbol de Solución propuesto para el Estándar. Elaboración propia.	46
Ilustración 12 Sistema de Certificación Flexible por tamaño de empresa. Elaboración propia.	49
Ilustración 13 Metodología del diagnóstico sectorial de gastronomía sustentable. Elaboración propia	51

1. Introducción

El presente diagnóstico tiene como objetivo evaluar el estado actual del sector gastronómico en relación con la sostenibilidad y proponer un Acuerdo de Producción Limpia (APL) que fomente prácticas responsables y sustentables. Este esfuerzo busca mejorar la calidad de vida de los trabajadores, fortalecer la economía local y reducir el impacto ambiental de las actividades gastronómicas.

La gastronomía es un sector clave en la economía, pero enfrenta desafíos significativos en términos de sostenibilidad. La creciente demanda de prácticas responsables por parte de consumidores y la necesidad de adaptarse a normativas ambientales hacen urgente la implementación de un estándar que guíe a las empresas hacia la sostenibilidad.

El diagnóstico se realizó a través de encuestas y entrevistas a actores clave del sector, incluyendo propietarios de restaurantes, chefs y representantes de asociaciones. Se identificaron las principales áreas de mejora y se evaluaron las prácticas actuales en términos de sostenibilidad.

1. Capacitación y Conciencia: Se identificó la necesidad de capacitar a los colaboradores en temas de satisfacción del cliente y sostenibilidad. Un alto porcentaje de empresas (94%) considera que la educación y capacitación son fundamentales para el éxito del APL.

2. Participación y Compromiso: La mayoría de los encuestados (82%) destacó la importancia del compromiso de todos los actores involucrados en la implementación del estándar.

3. Beneficios Esperados: Se anticipan beneficios significativos, como la reducción del impacto ambiental, mejora en la calidad de vida y fortalecimiento de la economía local.

El diagnóstico revela un sector gastronómico con un alto potencial para adoptar prácticas sostenibles, pero que enfrenta desafíos significativos en términos de capacitación, costos y compromiso. La implementación del APL puede ser un catalizador para transformar el sector, promoviendo la sostenibilidad y mejorando la competitividad de las empresas. Se requiere un esfuerzo conjunto de todos los actores involucrados para lograr un cambio significativo y duradero.

2. Potenciales suscriptores y grupos de interés

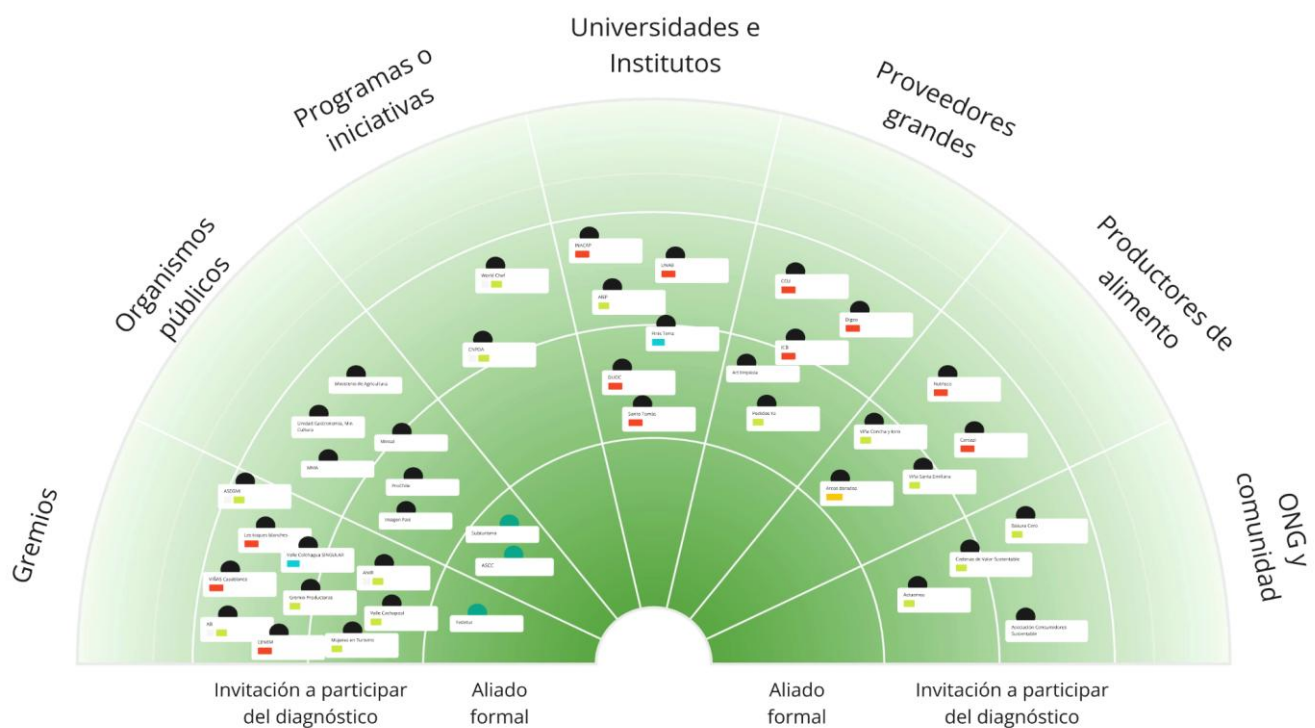
2.1. Actores claves de la industria gastronómica

La actividad gastronómica es parte de la cadena de valor de alimentos y está vinculada con la producción agrícola, ganadera y acuícola, la distribución de alimentos, el turismo nacional e internacional y la hostelería.

Los servicios gastronómicos **consideran preparación de alimentos y atención de público**, ya sea en establecimientos propios o de terceros. Se identifican 4 segmentos del sector de servicios gastronómicos: Restaurantes, bares y cafeterías constituido en su mayoría de empresas de menor tamaño; cadenas de comida rápida; servicios de alimentación institucional; y otros que considera a servicios esporádicos de alimentación.

Para el desarrollo del diagnóstico se desarrolló un mapa de actores y se identificaron los actores relevantes de cada segmento. En la siguiente figura, se presenta un esquema de los actores invitados a participar.

Ilustración 1 Mapa de Actores de la Gastronomía Sustentable. Elaboración propia



Los actores priorizados de cada segmento y que fueron invitados a participar en el diagnóstico se presenta a continuación:

Tabla 2 Detalle Mapa de Actores. Elaboración propia

Tipo	Institución/Empresa	Rol potencial del APL
Universidades e institutos	Instituto Profesional AIEP	Suscriptor del sector privado
	Culinary	Suscriptor del sector privado
	Centro de Ciencia del Clima y la Resiliencia - CR2	Grupo de interés relevante
	Centro Cambio Global UC	Grupo de interés relevante
	Departamento Universitario Obrero Campesino DUOC	Suscriptor del sector privado
	Universidad Finis Terra	Suscriptor del sector privado
	Instituto Nacional de Capacitación Profesional - INACAP	Suscriptor del sector privado
	Universidad Santo Tomás	Suscriptor del sector privado
Gremios	Asociación Chilena de Empresas de Turismo A.G	Grupo de interés relevante
	Asociación Gremial de Turismo Rural	Suscriptor del sector privado
	Asociación de periodistas y comunicadores - APTUR	Grupo de interés relevante
	Asociación Gremial de emprendedores gastronómicos de O'Higgins - ASEGMI	Suscriptor del sector privado
	Asociación nacional de recicladores	Grupo de interés relevante
	Cámara de Comercio de Ñuñoa	Suscriptor del sector privado
	Cámara de turismo de Pichilemu	Suscriptor del sector privado
	Cámara de turismo de Rapel	Suscriptor del sector privado
	Centro de Envases y Embalajes de Chile - CENEM	Grupo de interés relevante
	Chilesertur - Asociación Nacional de Turismo de Chile	Suscriptor del sector privado
	Cooperativa Barrio del mar (Coquimbo)	Suscriptor del sector privado
	Federación de Empresas de Turismo de Chile - FEDETUR	Suscriptor del sector privado
	Federación gastronómica - FEGACH	Grupo de interés relevante
	Gastronómicos región de Aysén	Suscriptor del sector privado
	Gremio Productoras	Suscriptor del sector privado
	Hoteleros de Chile	Suscriptor del sector privado
	LES TOQUES BLANCHES	Suscriptor del sector privado
	Mujeres en Turismo	Grupo de interés relevante
	Red Nacional de Turismo indígena	Suscriptor del sector privado
	Sociedad de turismo Mapuche	Suscriptor del sector privado
	Valle Cachapoal	Grupo de interés relevante
	World Chef	Grupo de interés relevante
ONG	Actuemos	Grupo de interés relevante
	Fundación Basura	Grupo de interés relevante
	Basura Cero	Grupo de interés relevante
	Cadenas de Valor Sustentable	Grupo de interés relevante
Proveedor	Carozzi	Grupo de interés relevante
	Nutrisco	Grupo de interés relevante
	Pedidos Ya	Grupo de interés relevante
Público	Comisión Nacional de pérdidas y desperdicios de alimentos - CNPDA	Grupo de interés relevante
	Enoturismo Chile	Grupo de interés relevante
	Ministerio de Agricultura	Grupo de interés relevante
	Ministerio de las Culturas, las Artes y el	Grupo de interés relevante

Tipo	Institución/Empresa	Rol potencial del APL
	Patrimonio	
	Ministerio de Salud	Suscriptor del sector público
	Ministerio del Medio Ambiente	Grupo de interés relevante
	Prochile	Grupo de interés relevante
	Servicio Nacional de Turismo - SERNATUR	Suscriptor del sector público
	Subsecretaría de Turismo	Suscriptor del sector público
	Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario - INDAP	Suscriptor del sector público
	Servicio de Cooperación Técnica - SERCOTEC	Suscriptor del sector público
	Subsecretaría del Patrimonio Cultural	Grupo de interés relevante
	Transforma Turismo	Grupo de interés relevante

2.2. Empresas gastronómicas participantes del diagnóstico

Entre el 18 de junio 2024 y el 19 de agosto del 2024, se aplicó la Encuesta General de Empresas Gastronómicas Chilenas a 182 empresas del sector.

El 72% de las empresas gastronómicas participantes, corresponden a micro y pequeñas empresas. Es importante destacar que esta muestra cuenta con un sesgo de selección, ya que, fue difundida por los canales de ACHIGA y al ser una encuesta voluntaria, las empresas que contestaron en general tienden a estar interesadas en la sustentabilidad, por lo que los resultados no son representativos del sector, sino más bien del grupo líder en la materia.

En la siguiente tabla, se muestra la composición de la muestra en cuanto a su tamaño, así como los servicios gastronómicos que prestan.

Tabla 3 Empresas participantes según tamaño y tipo de servicio de alimentación. Elaboración propia.

Tamaño	Número de empresas		Servicios						
			Restaurante	Cafetería	Bar	Servicio alimentación de hotelería	Cadena de comida rápida	Servicio de alimentación institucional	Servicios de catering de eventos
1. Grande	23	13%	11	8	3	4	5	6	8
2. Mediana	28	15%	26	8	6	5	3	4	11
3. Pequeña	54	30%	37	22	19	9	7	8	15
4. Micro	77	42%	34	25	15	9	11	9	26
	182		108	63	43	27	26	27	60

Si comparamos esta composición con la que está presente en la información que entrega el Servicio de Impuestos Internos para el 2022, tenemos que grandes y medianas están sobre representadas en la muestra, ya que estas representan en total el 2,1%, siendo que en la muestra representan un 28%. Esta diferencia se puede explicar por la cantidad de empresas que participan en Achiga y/o por un mayor interés de ese segmento en el desarrollo del estándar.

Por otra parte, es posible observar que 11 microempresas marcaron la alternativa de cadena de comida rápida, y solo una de ellas presenta más de una región en su alcance. Esto puede explicarse a que prestan servicio de alimentación de comida rápida, pero no necesariamente constituyen una cadena.

Es importante que en el diseño del estándar se considere un esquema que permita que el segmento de pequeñas y microempresas participen.

*Tabla 4 Composición de mercado sector gastronómico.
Fuente: Servicio de impuestos Internos 2022*

	% Venta % N Empresas	
Grande	45%	0,3%
Mediana	17%	1,8%
Pequeña	29%	19%
Micro	9%	79%

Número de respondientes por ubicación

La distribución territorial de las empresas gastronómicas de la muestra es la siguiente.

Ilustración 2 Presencia Territorial de la muestra

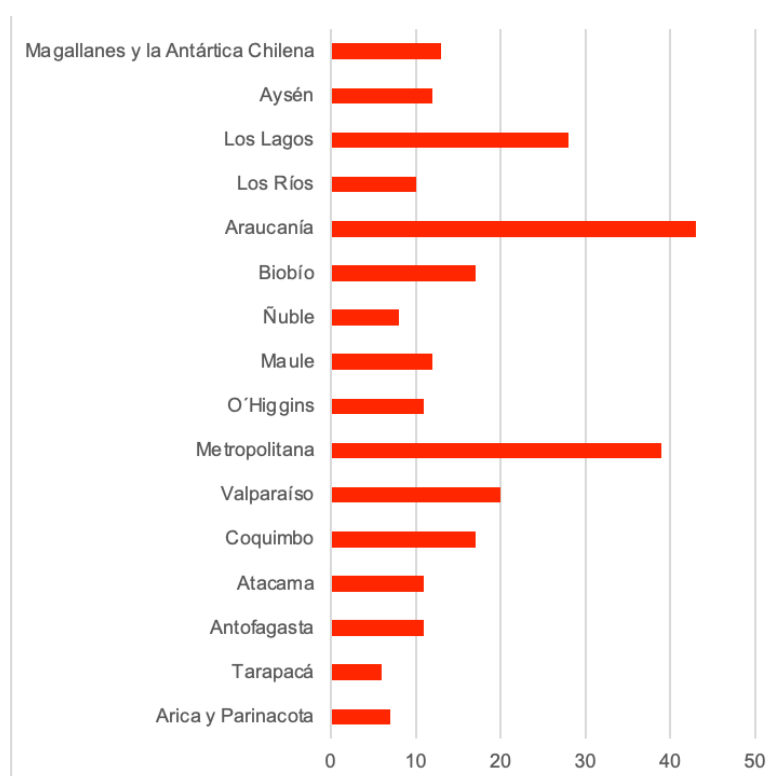
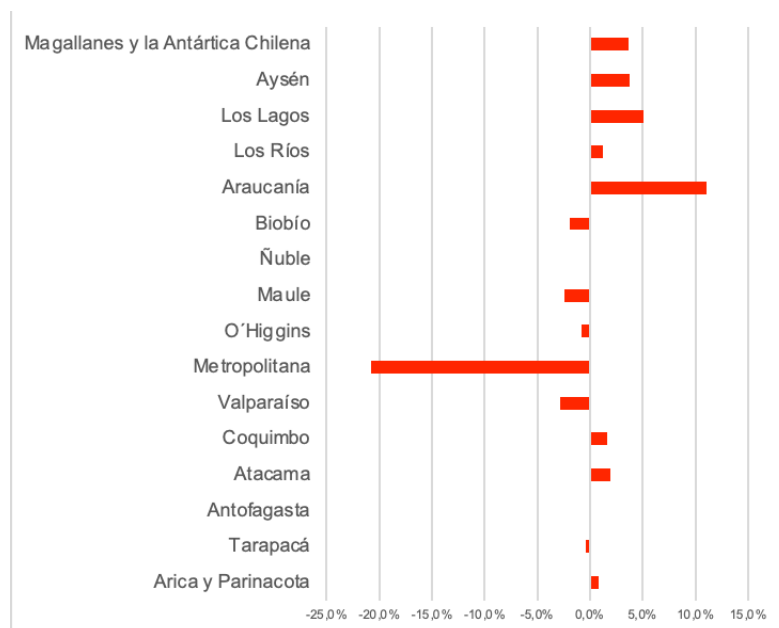


Ilustración 3 Diferencia de representación de mercado con la de la muestra. Elaboración Propia.



El presente gráfico muestra la diferencia entre la representación territorial de la muestra y la presencia territorial informada por el SII (número de empresas).

En este caso, se observa que existe una sobre representación territorial en la zona sur del país, que puede indicar un interés mayor por la sustentabilidad por parte de las empresas al sur de Chile. En Araucanía se da una mayor participación, dado que Achiga participó de actividades donde difundió el estudio.

2.3. Proyectos que apoyan la Gastronomía Sustentable

Durante el desarrollo de entrevistas, se pudieron identificar diversas iniciativas público -privadas que apoyan la gastronomía sustentable, las que son:

Tabla 5 Proyectos relacionados a la Gastronomía Sustentable. Elaboración propia.

N°	Nombre iniciativa	Ejecutor	Link	Tipo	Estado
1	Academia IANSA	CULINARY	https://academiaiansa.cl/	Privada	En curso
2	Educación Soprole	CULINARY	No disponible	Privada	En curso
3	APL Plásticos compostables	AGENCIA CAMBIO CLIMÁTICO	https://cenem.cl/2024/10/03/apl-iii-potenciando-la-economia-circular-y-sustentabilidad-de-los-plasticos-compostables/	Pública	En curso
4	Sustainability Worldchefs	WORLDCHefs	https://worldchefs.org/sustainability-education-for-culinary-professional/	Privada	En curso
5	Maifud	MAIFUD	https://www.maifud.cl/	Privada	En curso
6	Goodmeal	GOODMEAL	https://www.goodmeal.app/	Privada	En curso
7	Ganadería Regenerativa	GANADERÍA	No disponible	Privada	En curso

		REGENERATIVA			
8	Comisión Nacional para la reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos	ODEPA	https://www.odepa.gob.cl/coordinacion-publico-privada/comite-para-la-prevencion-y-reduccion-de-las-perdidas-y-desperdicios-de-alimentos	Pública	En curso
9	Ruta de los abastos	FIA	https://www.rutadelosabastos.com/	Pública	En curso
10	Día de la Merluza	DÍA DE LA MERLUZA	No disponible	Privada	En curso
11	Fiesta del Ostión	FIESTA DEL OSTIÓN	https://www.instagram.com/reel/DFV7axmpSFU/	Privada	En curso
12	Metodología Farm to table	Metodología Farm to table	https://www.farmtoschool.org/	Privada	En curso
13	Centro de extensionismo tecnológico del turismo (CET)	FEDETUR	No disponible	Público/ Privado	Ejecutado
14	Programa Turismo Rural	INDAP	https://www.indap.gob.cl/plataforma-de-servicios/turismo-rural	Público	En curso
15	Programa cultivos tradicionales	INDAP	https://www.indap.gob.cl/plataforma-de-servicios/programa-cultivos-tradicionales	Público	En curso
16	Transforma alimentos	CORFO	https://transformaalimentos.cl/corfo/	Público/ Privado	En curso
17	Catalogo proveedores sostenibles Los Ríos y Los Lagos	CORFO	https://transformaturismo.cl/producto/catalogo-de-proveedores-de-soluciones-sostenibles-para-empresas-de-turismo/	Público	En curso
18	Programa de formación para la competitividad	CORFO	No disponible	Público	En curso
19	Programa Barrios Comerciales	SERCOTEC	https://www.sercotec.cl/barrios-comerciales/	Público	En curso
20	Hoja de ruta de experiencia gastronómica en turismo	SUBSECRETARÍA DE TURISMO	https://www.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/2024/01/hoja-de-ruta-2024-2030.pdf	Público	En curso
21	Cocina Huella Cero - Chelenko	CORFO SERCOTEC	No disponible	Público	En curso
22	Programa sabores de Chile	FEDETUR	https://saboresdechile.cl/?lan=es	Público	Ejecutado
23	Guía de estándares para establecimientos gastronómicos	SUBSECRETARÍA DE TURISMO	No disponible	Público	Ejecutado
24	Kit de herramientas de sofisticación para servicios de alimentación	TRANSFORMA TURISMO	https://transformaturismo.cl/producto/kit-de-herramientas-de-sofisticacion-para-servicios-de-alimentacion/	Público-Privado	Ejecutado

3. Fundamentos del Acuerdo

Achiga fue fundada el 31 de enero de 1980 para velar por los intereses y el desarrollo del sector gastronómico de Chile. Reúne a las principales empresas del sector gastronómico nacional, la integran restaurantes, cadenas de comida rápida, servicios de alimentación institucional y empresas proveedoras del sector (socios colaboradores), cuenta con más de 4,000 puntos de venta en el país.

Los socios de Achiga se distribuyen a lo largo de todo el país. 119 de sus socios de menor tamaño están en la región metropolitana, 2 en la región de Biobío y 1 en Valparaíso, Araucanía y Los Lagos. 42 de sus socios son de gran tamaño.

El compromiso de ACHIGA como organización es representar a sus asociados ante entidades públicas y privadas, capacitando a las empresas socias en temáticas relevantes para su gestión e informándoles sobre nuevas normas, regulaciones y tendencias de la industria gastronómica. Además, ACHIGA se dedica a comunicar activamente lo que sucede tanto en el sector como dentro de la asociación, promoviendo la conexión entre socios y generando alianzas estratégicas con actores clave. Asimismo, brinda asesoría en temas fundamentales para mejorar la gestión empresarial de sus miembros, fortaleciendo así su desarrollo y competitividad en el mercado.

El interés por el desarrollo de este APL surge a partir del incremento de exigencias normativas en el sector gastronómico, así como el cambio de tendencia hacia un consumidor más sustentable a nivel mundial y nacional. Por otra parte, este sector no cuenta con una variedad alta de herramientas y programas que lo puedan orientar adecuadamente en ámbito de sustentabilidad, en particular en lo que respecta a los servicios de alimentación de menor tamaño, por lo que desincentiva la incorporación de buenas prácticas a estas empresas.

4. Objetivos del Diagnóstico

A continuación, se presentan los objetivos del diagnóstico que se establecieron para poder aportar en la construcción de un acuerdo que refleje la realidad actual de las empresas participantes del diagnóstico y que permitan articular metas y acciones que apoyen una gastronomía más sustentable.

Objetivo General

Elaborar una propuesta de Acuerdo de Producción Limpia a ser suscrito con empresas gastronómicas interesadas de todo el territorio nacional, a partir de la

elaboración de un diagnóstico base¹ que las caracterice a nivel económico - social - y ambiental, evalúe sus impactos y oportunidades.

Objetivos Específicos

1. Elaborar y coordinar el Plan de trabajo y presentación en taller inicial del APL.
2. Recopilar información primaria y secundaria para el desarrollo del diagnóstico y diseñar herramientas para ser aplicada al grupo de empresas.
3. Caracterizar, analizar y sintetizar la información del sector gastronómico.
4. Difundir y validar el diagnóstico final.
5. Proponer estándares de sustentabilidad alcanzables en el corto y mediano plazo a través de un APL de empresas gastronómicas de Chile.

5. Caracterización general

5.1. Caracterización económica del sector gastronómico chileno

De acuerdo con el Servicio de Impuestos Internos (SII)², las ventas del sector el año 2022 fueron de 9.738 miles de millones de pesos (10.134 millones de dólares). La industria se conforma de 56.436 empresas, de las cuales el 98% son pequeñas o microempresas. El sector da empleo formal a 548.132 trabajadores, de los cuáles el 56% es de género femenino. Un mayor detalle del sector por tamaño de empresa se muestra a continuación.

¹ Utilizando las metodologías señaladas en Guía No 1 de la ASCC

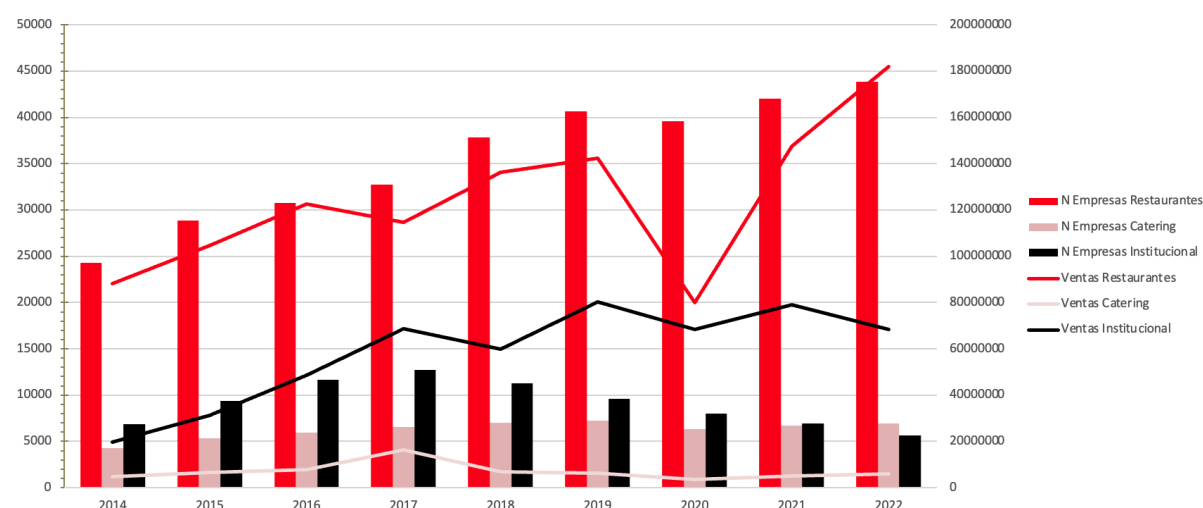
² https://www.sii.cl/sobre_el_sii/estadisticas_de_empresas.html Estadísticas de Empresas por Tramo según ventas (5 tramos) y Actividad económica. Estadísticas de Empresas por Región y Actividad económica.

Tabla 6 Detalle económico del sector. Servicio de Impuestos Internos 2022

Etiquetas de fila	Etiquetas de cd. Y				
	Grande	Mediana	Micro	Pequeña	Total general
Suma de Número de empresas					
561000 - Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas	117	900	33.796	9.061	43.874
562100 - Suministro de comidas por encargo (servicios de banquetería)	4	28	6.332	591	6.955
562900 - Suministro industrial de comidas por encargo; concesión de servicios de alimentación	46	88	4.454	1.019	5.607
Suma de Ventas anuales en UF					
561000 - Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas	60.770.394	38.360.602	18.150.730	64.798.976	182.080.702
562100 - Suministro de comidas por encargo (servicios de banquetería)	-	-	2.231.422	3.618.740	5.850.161
562900 - Suministro industrial de comidas por encargo; concesión de servicios de alimentación	55.234.756	4.250.557	2.561.952	6.462.491	68.509.756
Suma de Número de trabajadores dependientes informados					
561000 - Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas	106.074	55.462	28.211	97.699	287.446
562100 - Suministro de comidas por encargo (servicios de banquetería)	15.536	558	1.877	3.146	21.117
562900 - Suministro industrial de comidas por encargo; concesión de servicios de alimentación	99.730	7.391	2.559	9.011	118.691
Suma de Número de trabajadores dependientes de género femenino informados					
561000 - Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas	56.255	25.639	17.405	51.899	151.198
562100 - Suministro de comidas por encargo (servicios de banquetería)	10.615	336	1.150	1.849	13.950
562900 - Suministro industrial de comidas por encargo; concesión de servicios de alimentación	74.852	5.144	1.751	6.015	87.762
Suma de Número de trabajadores a honorarios informados					
561000 - Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas	31.150	17.570	17.568	26.528	92.816
562100 - Suministro de comidas por encargo (servicios de banquetería)	1.046	1.262	3.401	5.535	11.244
562900 - Suministro industrial de comidas por encargo; concesión de servicios de alimentación	10.406	1.391	2.324	2.697	16.818
Suma de Número de trabajadores a honorarios de género femenino informados					
561000 - Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas	8.805	7.486	9.132	11.996	37.419
562100 - Suministro de comidas por encargo (servicios de banquetería)	544	640	1.905	2.814	5.903
562900 - Suministro industrial de comidas por encargo; concesión de servicios de alimentación	6.982	868	1.261	1.601	10.712
Total Suma de Número de empresas	167	1.016	44.582	10.671	56.436
Total Suma de Ventas anuales en UF	116.005.150	42.611.159	22.944.104	74.880.206	256.440.619
Total Suma de Número de trabajadores dependientes informados	221.340	63.411	32.647	109.856	427.254
Total Suma de Número de trabajadores dependientes de género femenino informados	141.722	31.119	20.306	59.763	252.910
Total Suma de Número de trabajadores a honorarios informados	42.602	20.223	23.293	34.760	120.878
Total Suma de Número de trabajadores a honorarios de género femenino informados	16.331	8.994	12.298	16.411	54.034

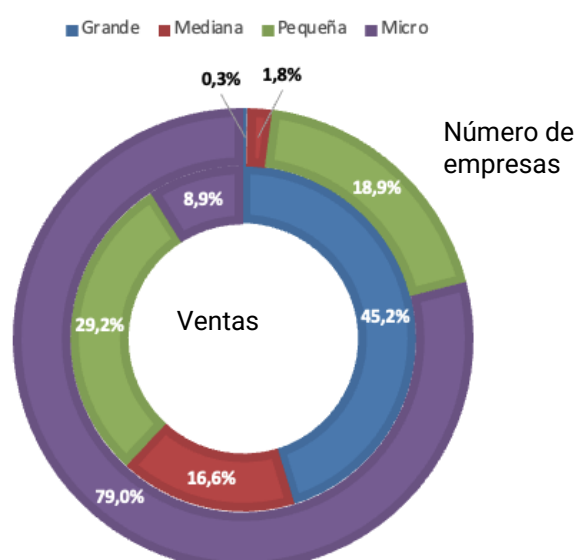
En el siguiente gráfico, se observa la evolución económica del sector en los últimos 10 años donde se evidencia la fuerte contracción experimentada el año 2020 debido a la pandemia covid-19.

Ilustración 4 Evolución económica del sector gastronómico – Ventas y Número de Empresas. Servicio Impuestos Internos 2022



Por otra parte, la composición del sector para el año 2022, se presenta en el siguiente gráfico mostrando una fuerte concentración de ventas para grandes empresas donde el 0,3% de las empresas alcanza un 45% de las ventas del sector.

Ilustración 5 Composición de mercado del sector. Servicio Impuestos Internos 2022



En cuanto a la participación femenina en el mercado laboral, se puede apreciar su composición por subsector y tamaño de empresas en la siguiente tabla, mostrando una alta participación, en especial en las grandes empresas de alimentación institucional.

Tabla 7 Participación femenina del sector. Servicio Impuestos Internos 2022

	Grande	Mediana	Micro	Pequeña	Promedio
561000 - Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas	47%	45%	58%	51%	50%
562100 - Suministro de comidas por encargo (servicios de banquetería)	67%	54%	58%	54%	61%
562900 - Suministro industrial de comidas por encargo; concesión de servicios de alimentac	74%	68%	62%	65%	73%

Finalmente, en la siguiente tabla se muestra la distribución regional del sector en cuanto al número de empresas, ventas del sector, participación femenina y porcentaje de contratos a honorarios tanto a nivel general como los femeninos. En el caso del número de empresas y participación en ventas, la actividad se concentra en la región metropolitana, seguido por la región de Valparaíso y la del Biobío. Las regiones de Los Lagos y Biobío son las que cuentan con una mayor participación femenina. En relación con el tipo de contrato utilizado, se observa que las regiones que utilizan en mayor medida el contrato a honorarios son Biobío, Los Lagos y Antofagasta. Es interesante notar que, en promedio, el contrato a honorarios es menos utilizado en la participación femenina.

Tabla 8 Distribución regional del sector gastronómico. Servicio Impuestos Internos 2022

Etiquetas de fila	Número de Ventas anuales empresas en UF		Tasa de participación femenina	Tasa honorarios femenina	Tasa honorarios general	Habitantes por región	Empresas c/1.000 hab	Ventas UF c/1.000 hab	Trabajadores c/1.000 hab
Región Aisén del Gral. Carlos Ibáñez del Campo	663		55%	19%	32%	108.306	6,1		24
Región de Antofagasta	2.702	7.903.416	58%	23%	35%	714.142	3,8	11.067	15
Región de Arica y Parinacota	1.197	1.654.690	56%	23%	27%	259.802	4,6	6.369	13
Región de Atacama	1.649	3.829.906	57%	17%	26%	319.048	5,2	12.004	16
Región de Coquimbo	3.680	7.092.647	56%	20%	28%	869.103	4,2	8.161	15
Región de La Araucanía	3.925	6.306.975	56%	16%	25%	1.028.201	3,8	6.134	14
Región de Los Lagos	4.047	6.768.555	60%	22%	35%	907.429	4,5	7.459	17
Región de Los Ríos	1.855	2.874.890	57%	23%	33%	411.205	4,5	6.991	18
Región de Magallanes y de la Antártica Chilena	754	2.061.699	55%	18%	25%	182.217	4,1	11.315	25
Región de Ñuble	2.230	2.487.736	58%	17%	24%	519.437	4,3	4.789	10
Región de Tarapacá	1.721	3.981.700	58%	21%	29%	401.588	4,3	9.915	15
Región de Valparaíso	7.598	18.705.382	53%	16%	22%	2.010.849	3,8	9.302	21
Región del Biobío	6.025	10.831.183	60%	25%	38%	1.681.430	3,6	6.442	14
Región del Libertador Gral. Bernardo O'Higgins	3.740	5.945.542	56%	18%	26%	1.017.701	3,7	5.842	12
Región del Maule	4.948	6.147.258	58%	23%	32%	1.162.641	4,3	5.287	12
Región Metropolitana de Santiago	24.991	183.970.169	58%	15%	21%	8.367.790	3,0	21.986	45
Total Nacional	71.725	270.561.748	0,57	0,16	0,23	19.960.889	4,2	8.316	18

5.2. Cadena productiva

Con el objetivo de identificar los impactos del sector, es preciso describir las etapas productivas con un enfoque de análisis de ciclo de vida que entregue una descripción y alcance de los materiales involucrados en la preparación de alimentos y atención en sala.

Esta caracterización del ciclo de vida aplica a: restaurantes, cadenas de comida, servicio de alimentación institucional y de catering.

5.2.1. Obtención de Materia Prima

- Descripción: Obtención de materias primas e insumos fundamentales para la preparación de alimentos.
- Materias primas principales: Carnes, pescados, mariscos, frutas, verduras, lácteos, granos y cereales.
- Insumos secundarios: Aceites, especias, salsas, azúcar, sal, levaduras, harinas, entre otros.
- Envases y embalajes: Plásticos, vidrio, cartón y aluminio.
- Recursos más consumidos:
 - Agua: Riego, procesamiento de alimentos.
 - Energía: Extracción, refrigeración y procesamiento de alimentos.
 - Suelo: Cultivos y ganadería.
- Aspectos sociales:
 - Condiciones laborales en el sector agrícola y pesquero.
 - Inclusión de productores locales y pequeños agricultores.
 - Derechos de trabajadores en la cadena de suministro.
- Actores involucrados: Productores agrícolas, ganaderos, pesqueros, fabricantes de alimentos procesados, proveedores de insumos y materiales de embalaje.

5.2.2. Transporte

- Descripción: Movimiento de materias primas desde los puntos de origen hasta el lugar de procesamiento.
- Procedencia: Local, nacional o internacional, dependiendo de la disponibilidad y estacionalidad.
- Tipo de transporte: Vehículos de carga (camiones refrigerados o convencionales), marítimo, aéreo.
- Recursos consumidos:
 - Combustibles fósiles: Diésel, gasolina.
 - Energía: Conservación de cadena de frío.
- Aspectos sociales:
 - Condiciones laborales de transportistas.
 - Fomento de transporte sostenible para reducir emisiones.

- Actores involucrados: Empresas de logística, transportistas, distribuidores mayoristas.

5.2.3. Operación

- Descripción: Procesos productivos en el establecimiento gastronómico.
- Principales procesos:
 1. Recepción y almacenamiento de insumos.
 2. Preparación previa
 3. Cocción y elaboración de alimentos.
 4. Servicio de Alimentos
 5. Limpieza y Gestión de Residuos
 6. Gestión Administrativa
 7. Relación con el Cliente
- Recursos consumidos:
 - Agua: Limpieza de alimentos, utensilios y espacios.
 - Energía: Cocción, refrigeración, iluminación.
 - Insumos químicos: Detergentes, desinfectantes.
- Aspectos sociales:
 - Condiciones laborales del personal (cocineros, camareros, limpieza).
 - Inclusión de trabajadores locales y formación en buenas prácticas.
 - Políticas de equidad de género y diversidad en el lugar de trabajo.
- Actores involucrados: Cocineros, personal de sala, encargados de limpieza, proveedores de servicios como gas, electricidad, y recolección de residuos.

Para tener una mayor comprensión de esta etapa, se describe para cada uno de los procesos, las actividades principales junto al flujo de insumos y emisiones de los recursos involucrados.

Tabla 9 Análisis de Ciclo de Vida del Sector. Elaboración Propia.

Etapa	Actividades Principales	Flujos de Entrada (Insumos)	Flujos de Salida (Emisiones)
Recepción y Almacenamiento	- Recepción de materias primas e insumos.	- Materias primas (alimentos frescos, secos, congelados).	- Residuos sólidos (cartón, plásticos, pallets dañados).
	- Inspección y almacenamiento (refrigeración, congelación).	- Envases y embalajes (cartón, plástico, vidrio).	- Emisiones gaseosas (refrigerantes, CO2 de transporte de proveedores).
Preparación Previa (Mise en Place)	- Limpieza, pelado y corte de alimentos.	- Agua potable.	- Residuos sólidos (cáscaras, recortes orgánicos).
	- Preparación de bases (caldos, aderezos).	- Ingredientes crudos (vegetales, carnes, especias).	- Aguas residuales (limpieza de alimentos y utensilios).
		- Energía eléctrica.	

Etapa	Actividades Principales	Flujos de Entrada (Insumos)	Flujos de Salida (Emisiones)
Cocción y Elaboración	- Cocción según técnicas culinarias (freír, asar, hornear).	- Energía (eléctrica, gas, leña).	- Emisiones gaseosas (CO2, vapores de cocción).
	- Emplatado.	- Ingredientes procesados (aceites, caldos).	- Residuos sólidos (grasas, sobrantes).
			- Aguas residuales (grasas, aceites).
Servicio de Alimentos	- Montaje en sala.	- Platos, cubiertos, servilletas (reusables o desechables).	- Residuos sólidos (envases de un solo uso, servilletas).
	- Atención en mesa.	- Bebidas.	- Aguas residuales (lavado de vajilla).
	- Entrega de pedidos (delivery).	- Energía para iluminación y equipos.	-
Limpieza y Gestión de Residuos	- Lavado de utensilios, equipos y áreas de trabajo.	- Agua y detergentes biodegradables.	- Aguas residuales (detergentes y grasas).
	- Clasificación y disposición de residuos.	- Energía eléctrica.	- Residuos sólidos (orgánicos, reciclables, no reciclables).
Gestión Administrativa	- Planificación de menús.	- Energía eléctrica.	- Residuos sólidos (papelaría).
	- Gestión de inventarios y costos.	- Material de oficina (papel, tinta).	- Emisiones gaseosas indirectas (uso de sistemas informáticos, climatización).
	- Supervisión de calidad.		
Relación con el Cliente	- Atención personalizada.	- Sistemas digitales de gestión (computadoras, tablets).	- Residuos sólidos electrónicos (cuando corresponda).
	- Acciones de promoción y marketing		
	- Manejo de reservas.		
	- Gestión de quejas y sugerencias.		

5.2.4. Comercialización

- Descripción: Distribución de productos y servicios al cliente final.
- Canales de distribución:
 - Venta directa en el local.
 - Servicio a domicilio (delivery).
 - Catering o eventos especiales.
- Recursos consumidos:

- Envases: Desechables y reutilizables.
- Energía: Refrigeración, transporte.
- Plataformas digitales: Infraestructura tecnológica para delivery.
- Aspectos sociales:
 - Condiciones laborales de repartidores y personal de atención al cliente.
 - Inclusión de negocios locales en la distribución.
 - Uso de plataformas digitales como generadoras de empleo.
- Actores involucrados: Personal de atención al cliente, empresas de delivery, plataformas digitales, distribuidores minoristas y mayoristas.

5.2.5. Uso y Consumo

- Descripción: Interacción del consumidor con los productos y servicios.
- Principales usos: Consumo en restaurantes, domicilios (delivery), alimentos institucionales, cadenas o eventos.
- Mercados destino: Consumidores locales, turistas nacionales e internacionales.
- Recursos consumidos:
 - Envases: Plásticos, cartón, vidrio.
 - Energía: Transporte y refrigeración.
 - Agua: Limpieza y preparación adicional en el hogar.
- Aspectos sociales:
 - Inclusión de opciones accesibles para diferentes segmentos de la población.
 - Promoción de prácticas responsables de consumo.
 - Reducción de desperdicio alimentario mediante educación y porciones adecuadas.
- Actores involucrados: Clientes finales, gestores de residuos locales, empresas de reciclaje.

5.2.6. Fin de Vida

- Descripción: Alternativas para el tratamiento de residuos generados.
- Tratamiento de residuos orgánicos: Compostaje, biodigestión, disposición en rellenos sanitarios.
- Destino de envases:
 - Reciclaje: Vidrio, plásticos, aluminio, cartón.
 - Residuos no reciclables: Rellenos sanitarios o incineración.
- Disposición final en relleno sanitario de residuos asimilables a domiciliarios
- Recursos consumidos:
 - Energía: Transporte y procesos de reciclaje o disposición final.
 - Agua: Tratamiento de residuos líquidos.
- Aspectos sociales:
 - Inclusión de recicladores informales en sistemas formales.
 - Promoción de educación ambiental para consumidores.
 - Apoyo a iniciativas de gestión comunitaria de residuos.

- Actores involucrados: Empresas de reciclaje, gestores de residuos, autoridades municipales, consumidores finales.

5.3. Análisis de la normativa aplicable

A continuación se presentan las normativas aplicables al sector gastronómico ordenadas por temática.

GENERAL:

- Ley N° 19.300 de 1994, "Aprueba Ley sobre Bases Generales del Medio Ambiente".
- Ley N° 20.417 de 2010, "Crea el Ministerio, el Servicio de Evaluación Ambiental y la Superintendencia del Medio Ambiente.
- Ley N° 21.455 de 2022, "Ley Marco de Cambio Climático". Se está a la espera de toma de razón para operativizar nuevo Plan del Sector Turismo³
- Decreto Supremo N° 40 de 2012, del Ministerio de Medio Ambiente, "Aprueba Reglamento del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental".
- Decreto con Fuerza de Ley N° 458 de 1975, del Ministerio de Vivienda y Urbanismo, que "Aprueba la Nueva Ley General de Urbanismo y Construcciones".
- Decreto Supremo N° 47 de 1992, del Ministerio de Vivienda y Urbanismo, que "Fija Nuevo Texto de la Ordenanza General de la Ley General de Urbanismo y Construcciones".
- Ley N° 20.416 de 2010, "Fija normas especiales para las Empresas de menor tamaño"
- Ley N° 21.305 de 2021, del Ministerio de Energía, sobre eficiencia energética.
- Ley N° 20.423 de 2010, del Ministerio de Economía Fomento y Turismo, del Sistema Institucional para el Desarrollo del Turismo.

AGUA:

- Decreto con Fuerza de Ley N° 1.122/1981, "Fija Texto del Código de Aguas".
- Decreto Supremo N° 735/1969, "Reglamento de los Servicios de Agua Destinados al Consumo Humano".
- Norma Chilena Oficial NCh3789:2023. Calidad del agua - Agua potable y fuentes de captación - Calidad analítica de los ensayos.
- Decreto 40, de 2024, del Ministerio de Salud aprueba reglamento sobre condiciones sanitarias básicas para la reutilización de aguas grises.

RESIDUOS:

³ Disponible en https://drive.google.com/file/d/1hNily_ko2EBF2_JIMyuAnZJ7Q5U0X6W7/view

- Ley N° 20.920 de 2016, "Establece Marco para la Gestión de Residuos, la Responsabilidad Extendida del Productor y Fomento al Reciclaje".
- Ley N° 20.879 de 2018, "Sanciona el Transporte de Desechos Hacia Vertederos Clandestinos".
- Decreto Supremo N° 148 de 2003, del Ministerio de Salud, que "Aprueba Reglamento Sanitario sobre Manejo de Residuos Peligrosos".
- Resolución N° 5.081/1993, del Ministerio de Salud, que "Establece Sistema de Declaración y Seguimiento de Desechos Sólidos Industriales"
- Decreto Supremo N° 90/2000, del Ministerio de Salud, que "Establece Norma de Emisión para la Regulación de Contaminantes Asociados a las Descargas de Residuos Líquidos a Aguas Marinas y Continentales Superficiales"
- Decreto Supremo N° 609/2002, del Ministerio de Obras Públicas, que "Establece Norma de Emisión para la Regulación de Contaminantes Asociados a las Descargas de Residuos Industriales Líquidos a Sistemas de Alcantarillado"
- Decreto Supremo N° 236/1926, del entonces Ministerio de Higiene, sobre "Reglamento General de Alcantarillados Particulares, Fosas Sépticas, Cámaras Filtrantes, Cámaras de Contacto, Cámaras Absorbentes y Letrinas Domiciliarias"
- Ley N° 21.368 de 2021, del Ministerio del Medio Ambiente, que regula la entrega de plásticos de un solo uso y las botellas plásticas, y modifica los cuerpos legales que indica
- Proyecto de ley que promueve la valorización de los residuos orgánicos y fortalece la gestión de los residuos a nivel territorial

HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL:

- Ley N° 20.123/2006, "Regula el trabajo en régimen de subcontratación, el funcionamiento de las empresas de servicios transitorios y el contrato de trabajo de servicios transitorios"
- Ley N° 16.744/1968, "Establece Normas sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales"
- Decreto Supremo N° 18/1982, Ministerio de Salud, "Certificación de Calidad de Elementos de Protección Personal Contra Riesgos Ocupacionales"
- Decreto N° 40/1969, del Ministerio del Trabajo, que "Aprueba Reglamento sobre Prevención de Riesgos Profesionales"
- Decreto N° 54/1969, del Ministerio del Trabajo, que "Aprueba el Reglamento para la Constitución y Funcionamiento de los Comités Paritarios de Higiene y Seguridad"
- Decreto Supremo N° 594/1999, del Ministerio del Trabajo, "Aprueba Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo"

- Decreto con Fuerza de Ley N° 1/2002, "Fija el Texto Refundido, Coordinado y Sistematizado del Código del Trabajo"
- Ley N° 21.015/2017, "Incentiva la Inclusión de Personas con Discapacidad al Mundo Laboral"

Cómo es posible observar, la normativa especializada se concentra en higiene y seguridad laboral, así como gestión de residuos, de agua y de energía. En los últimos 10 años la normativa para el sector ha crecido significativamente en todos los ámbitos.

Con todo, los aspectos claves a considerar para avanzar en el estándar son:

- La Ley REP, envases y embalajes aplica para empresa productora o importadora, con categoría mayor a microempresa según el SII; que introduzca en el mercado más de 300 kg de envases y embalajes al año.
- El Proyecto de ley que promueve la valorización de los residuos orgánicos y fortalece la gestión de los residuos a nivel territorial afectará directamente al sector, por lo que es importante prepararlo para ello.
- En cuanto a la Ley 21.368 de 2021, del Ministerio del Medio Ambiente, que regula la entrega de plásticos de un solo uso y las botellas plásticas, presenta varios desafíos para la trazabilidad de los plásticos, tema que está siendo abordado por el APL impulsado por CENEM.

5.4. Identificación de puntos críticos y categorías de los principales impactos ambientales y sociales en la cadena productiva

Para poder identificar los puntos críticos y las categorías de los impactos ambientales y sociales del sector gastronómico chileno, se analizaron los criterios considerados en diversos estándares nacionales e internacionales.

Los estándares nacionales incluidos son acuerdos de producción limpia desarrollados por el sector (3), acuerdos de sustentabilidad de distintos sectores (4) y los desarrollados por Sernatur (Sello S y Autoevaluación de servicios gastronómicos).

A nivel internacional, con la ayuda de la página web Standard maps⁴ se analizaron 4 estándares del sistema alimentario y 6 de carácter turístico vigentes. Para revisar en detalle los estándares incluidos en el análisis ver Anexo I.

Finalmente se incluyó el resultado del Bien Público Sabores de Chile⁵ desarrollado el año 2016 que levantó los criterios más comunes de 22 estándares, priorizando 45 criterios provenientes de la industria gastronómica, 13 adicionales provenientes de las tendencias turísticas y 8 de la industria en general. Para revisarlos ver en Anexo II.

⁴ <https://www.standardsmap.org/es/identify>

⁵ Bien Público ejecutado por FEDETUR y cofinanciado por Corfo.

A partir de este levantamiento, se levantaron 47 criterios ambientales y 39 criterios socioeconómicos que son relevantes a lo largo de todo el ciclo de vida del servicio gastronómico los que al realizar el cruce de información con lo identificado en la línea base del diagnóstico se logró priorizar los criterios que se presentan. Los siguientes criterios son transversales a lo largo del ciclo de vida:

- Plan de Mejora en Sustentabilidad
- Diagnóstico
- Registro
- Sistema de control
- Formación y capacitación en sostenibilidad
- Educación ambiental

Se presenta un esquema que sintetiza los criterios ambientales y socioeconómicos levantados de acuerdo a cada etapa del ciclo de vida. Para más detalles ver en Anexo III

Ilustración 6 Criterios ambientales según etapa del Ciclo de Vida. Elaboración propia.

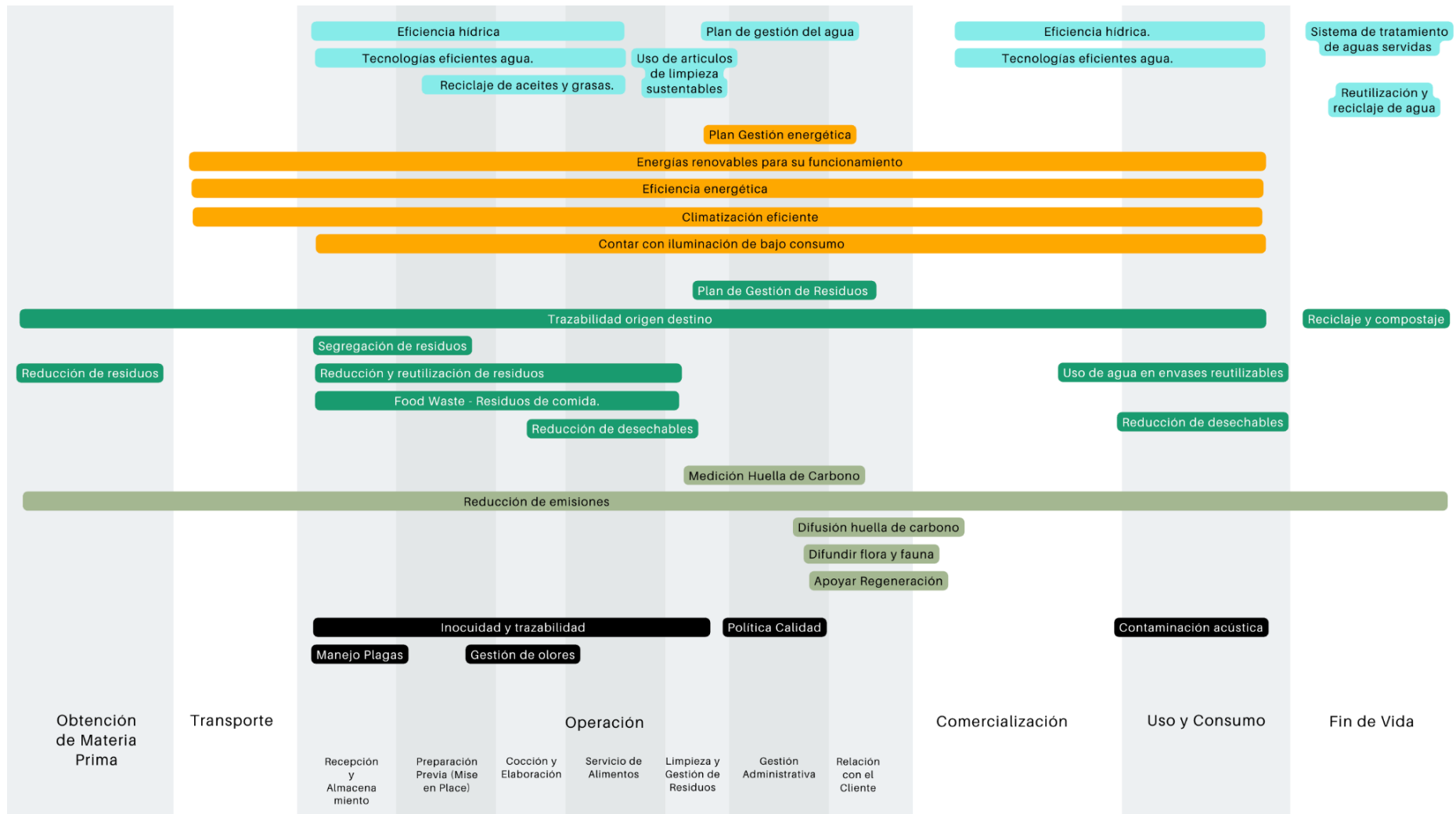
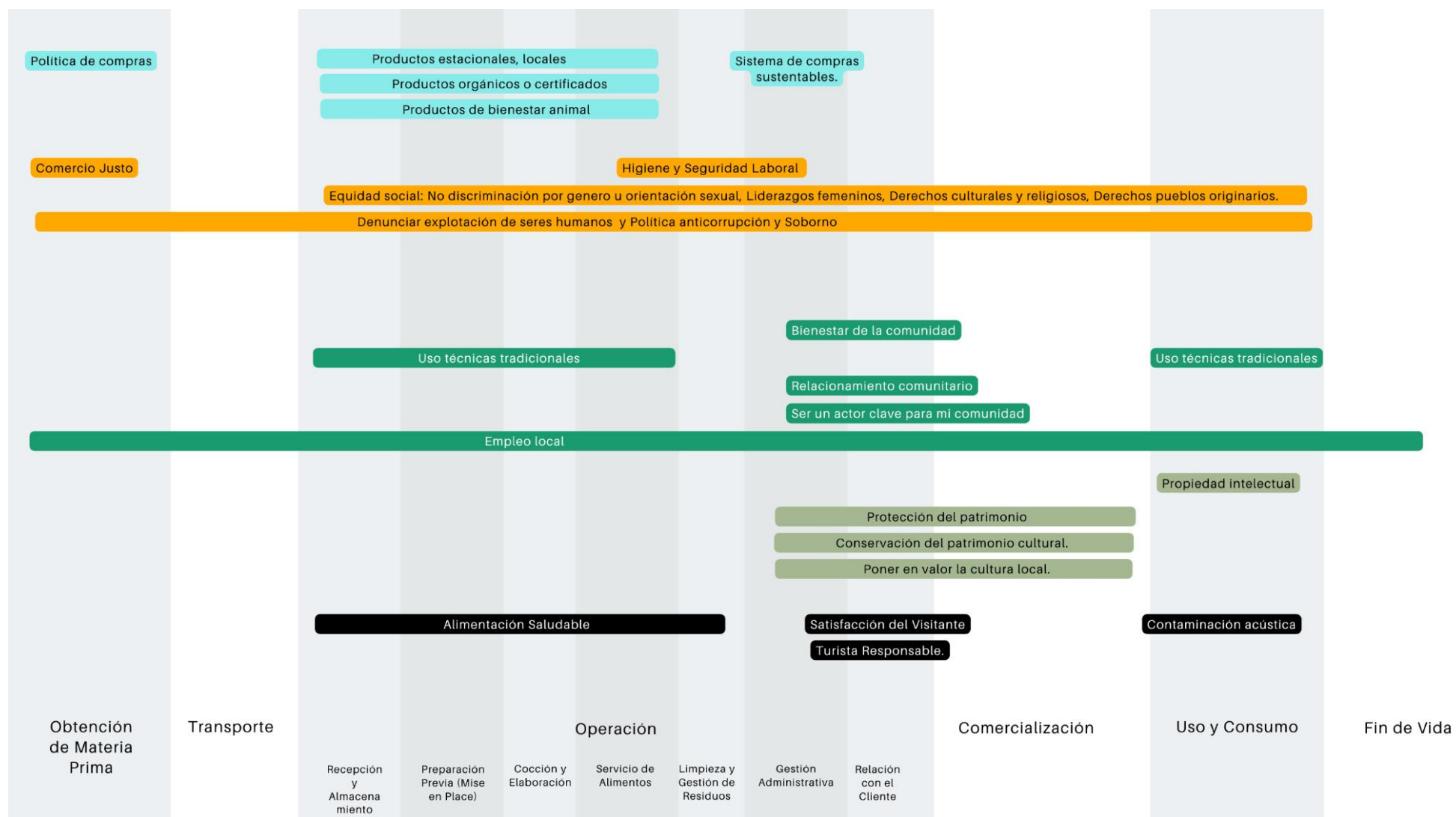


Ilustración 7 Criterios socioeconómicos según etapa del Ciclo de Vida. Elaboración propia



5.5. Cuantificación de aspectos significativos

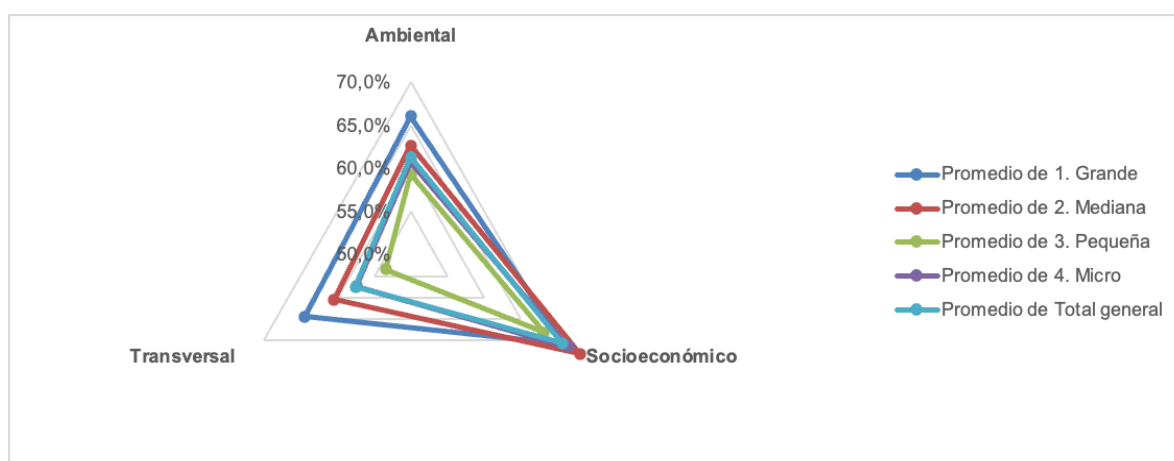
Un aspecto ambiental corresponde a un flujo de materia, energía u otro recurso, que transita desde el medio ambiente a la empresa y viceversa, y que puede generar impacto ambiental. Para efectos de este estudio, se consideran como aspectos ambientales significativos aquellos sujetos a normativa o aquellos que supongan un impacto relevante de acuerdo a fuentes secundarias y/o criterio experto. La cuantificación de aspectos ambientales significativos permite obtener información sobre el desempeño ambiental del sector, aspecto relevante para identificar las temáticas e indicadores que serán parte de la propuesta de APL.

Para estimar los aspectos significativos, se consideró la normativa aplicable y los puntos críticos detallados en las secciones anteriores, y se aplicó un cuestionario a 182 empresas gastronómicas nacionales para evaluar el nivel de implementación e interés en diversas temáticas (para mayores detalles ver Anexo V y capítulo “7. Metodología del diagnóstico”).

5.5.1. Implementación Por Ámbito

A nivel general, se observa que el nivel de implementación de las empresas grandes y medianas es mayor en las tres dimensiones (ilustración 8).

Ilustración 8 Nivel de implementación por dimensión y tamaño. Elaboración propia.



5.5.2. Implementación por Criterio

En la siguiente tabla, se presenta el nivel de implementación promedio según tamaño de empresa, donde el 100% representa el mayor nivel de implementación. Para facilitar la lectura y el análisis de información se ha utilizado una escala de colores donde el color verde representa los niveles altos de implementación, el amarillo un nivel medio de implementación y el rojo un nivel bajo de implementación respecto de los resultados totales.

En la dimensión ambiental, es posible observar un mayor nivel de implementación en el criterio de residuos, seguido por biodiversidad, energía y agua. El cambio climático es el criterio menos implementado por la muestra.

En la dimensión social se presentan menores brechas de implementación entre los segmentos, siendo los criterios de trato justo y abastecimiento los más implementados.

Tabla 10 Nivel de implementación por criterio y tamaño de empresa. Elaboración propia

Criterio	1. Grande	2. Mediana	3. Pequeña	4. Micro	Total general
Ambiental	66,0%	62,7%	59,3%	60,7%	61,3%
Agua	62,1%	61,7%	56,3%	52,5%	56,3%
Disminuir consumo de agua	61,5%	62,0%	57,7%	53,4%	57,0%
Aumentar la reutilización de agua	62,6%	61,4%	55,0%	51,6%	55,5%
Biodiversidad	61,6%	62,9%	54,8%	67,1%	62,1%
Promover la regeneración	61,6%	62,9%	54,8%	67,1%	62,1%
Cambio Climático	59,0%	48,8%	45,4%	47,9%	48,7%
Adaptación al cambio climático	57,6%	51,1%	47,8%	52,5%	51,5%
Mitigar Huella de Carbono	61,7%	44,3%	40,7%	38,7%	43,1%
Energía	67,0%	59,9%	56,3%	58,5%	59,2%
Promover el uso de energías de bajo consumo	68,0%	65,2%	62,5%	62,0%	63,4%
Fomentar la eficiencia energética	67,0%	63,6%	58,1%	61,3%	61,4%
Promover energías renovables	64,8%	45,7%	42,2%	48,8%	48,4%
Residuos	70,2%	67,7%	66,5%	66,3%	67,1%
Reciclaje y compostaje	74,2%	74,0%	65,1%	64,9%	67,5%
Reducción y reutilización	68,8%	65,4%	67,0%	66,8%	66,9%
Socioeconómico	70,9%	73,1%	68,1%	71,5%	70,6%
Abastecimiento	64,3%	71,8%	68,3%	73,1%	70,4%
Productos Sustentables	64,7%	72,4%	68,7%	72,8%	70,5%
Productos locales	62,6%	68,6%	66,3%	74,3%	69,6%
Comunidad	72,6%	63,6%	62,6%	72,3%	68,1%
Bienestar Local	72,6%	63,6%	62,6%	72,3%	68,1%
Patrimonio	65,1%	63,2%	58,1%	67,4%	63,7%
Poner en valor el patrimonio	64,4%	63,9%	58,3%	67,4%	63,8%
Protección patrimonio local	68,7%	60,0%	57,4%	67,4%	63,5%
Prosperidad	68,3%	71,1%	61,7%	67,9%	66,6%
Promover el Desarrollo Local	71,6%	73,6%	65,2%	73,0%	70,6%
Desempeño del Negocio	65,9%	69,3%	59,0%	64,1%	63,6%
Trato Justo	76,4%	78,7%	75,0%	73,9%	75,3%
Mejorar la calidad del empleo	83,5%	81,4%	80,6%	77,3%	79,7%
Promover la equidad social	78,9%	81,6%	78,0%	76,0%	77,8%
Promover la ética social	64,2%	66,0%	60,9%	64,2%	63,5%
Transversal	64,4%	60,4%	53,4%	57,4%	57,6%
Capacitación y sensibilización	64,5%	67,4%	59,8%	65,6%	64,0%

Criterio	1. Grande	2. Mediana	3. Pequeña	4. Micro	Total general
Capacitación y sensibilización Socioeconómica	67,2%	71,1%	65,8%	68,6%	68,0%
Capacitación y sensibilización ambiental	59,1%	60,0%	47,8%	59,7%	56,2%
Gestión sustentable	64,4%	58,4%	51,5%	54,9%	55,6%
Gestión sustentable socioeconómica	60,9%	61,4%	52,8%	58,9%	57,7%
Gestión sustentable ambiental	66,0%	57,0%	50,9%	53,2%	54,7%
Total general	68,1%	67,3%	62,6%	65,4%	65,2%

Para analizar las posibles diferencias de implementación por criterio que pueden presentar las empresas más grandes, respecto de las más pequeñas, se presenta a continuación la variación del nivel de implementación de empresas medianas y grandes, respecto de las micro y pequeñas empresas.

Tabla 11 Diferencia en puntos porcentuales del nivel de Implementación entre Medianas-Grandes y Pequeñas-Micro. Elaboración propia

Dimensión	Ámbito	Criterio	Promedio Grandes y Medianas	Promedio Pequeñas y Micro	Diferencia
Ambiental	Agua	Aumentar la reutilización de agua	62.0%	53.3%	8.7%
		Disminuir consumo de agua	<61.7%	55.5%	6.2%
	Biodiversidad	Promover la regeneración	62.2%	60.9%	1.3%
		Adaptación al cambio climático	54.3%	50.1%	4.2%
	Cambio Climático	Mitigar Huella de Carbono	53.0%	39.7%	13.3%
		Fomentar la eficiencia energética	65.3%	59.7%	5.5%
	Energía	Promover el uso de energías de bajo consumo	66.6%	62.3%	4.4%
		Promover energías renovables	55.2%	45.5%	9.7%
		Reciclaje y compostaje	74.1%	65.0%	9.1%
		Reducción y reutilización	67.1%	66.9%	0.1%
Socio económico	Abastecimiento	Productos locales	65.6%	70.3%	-4.7%
		Productos Sustentables	68.6%	70.8%	-2.2%
	Comunidad	Bienestar Local	68.1%	67.4%	0.6%
		Poner en valor el patrimonio	64.1%	62.8%	1.3%
	Patrimonio	Protección patrimonio local	64.3%	62.4%	1.9%
		Desempeño del Negocio	67.6%	61.6%	6.0%
	Prosperidad	Promover el Desarrollo Local	72.6%	69.1%	3.5%
		Mejorar la calidad del empleo	82.5%	78.9%	3.5%
	Trato Justo	Promover la equidad social	80.3%	77.0%	3.2%
		Promover la ética social	65.1%	62.5%	2.6%
Transversal	Capacitación y sensibilización	Capacitación y sensibilización ambiental	59.6%	53.8%	5.8%
		Capacitación y sensibilización Socioeconómica	69.1%	67.2%	1.9%
	Gestión sustentable	Gestión sustentable ambiental	61.5%	52.1%	9.4%
		Gestión sustentable socioeconómica	61.1%	55.9%	5.3%

En los criterios ambientales donde se presenta una mayor diferencia de implementación son Agua, Cambio Climático y Energía. Solo abastecimiento presenta una mayor implementación por parte del segmento de pequeñas y microempresas.

En los criterios socioeconómicos las diferencias son menores. Persistiendo la brecha en capacitación y gestión sustentable.

A nivel territorial, se presentan los resultados del nivel de implementación por criterio. Las regiones con un mejor nivel son Maule, Ñuble y Aysén y aquellas con menor nivel son Metropolitana, Araucanía, y Arica y Parinacota.

Tabla 12 Nivel de implementación territorial según criterio. Elaboración propia

Etiquetas de fila	Arica y Parinacota	Tarapacá	Antofagasta	Atacama	Coquimbo	Valparaíso	Metropolitana	O'Higgins	Maule	Ñuble	Bíobío	Araucanía	Los Ríos	Los Lagos	Aysén	Magallanes	Total
Ambiental	61%	67%	65%	62%	62%	65%	63%	67%	69%	73%	66%	57%	64%	67%	70%	70%	61%
Agua	56%	62%	66%	63%	59%	58%	61%	66%	63%	73%	65%	51%	63%	66%	74%	71%	56%
Aumentar la reutilización de agua	55%	61%	63%	61%	56%	55%	59%	64%	59%	72%	66%	51%	60%	64%	70%	67%	55%
Disminuir consumo de agua	57%	64%	69%	64%	62%	60%	63%	68%	66%	75%	64%	51%	67%	68%	78%	76%	57%
Biodiversidad	62%	61%	63%	66%	63%	69%	56%	60%	69%	69%	62%	59%	58%	71%	66%	70%	62%
Promover la regeneración	62%	61%	63%	66%	63%	69%	56%	60%	69%	69%	62%	59%	58%	71%	66%	70%	62%
Cambio Climático	48%	60%	55%	57%	52%	55%	52%	55%	63%	61%	52%	45%	54%	57%	57%	57%	49%
Adaptación al cambio climático	51%	60%	56%	58%	55%	55%	52%	56%	65%	60%	54%	49%	55%	57%	61%	57%	52%
Mitigar Huella de Carbono	43%	60%	54%	53%	46%	55%	52%	54%	60%	64%	48%	37%	52%	57%	51%	58%	43%
Energía	58%	73%	67%	69%	63%	67%	63%	67%	71%	74%	68%	54%	63%	63%	70%	67%	59%
Fomentar la eficiencia energética	61%	75%	71%	68%	62%	69%	63%	69%	74%	71%	74%	56%	65%	67%	69%	66%	61%
Promover el uso de energías de bajo consumo	63%	78%	75%	75%	69%	72%	69%	72%	74%	79%	74%	58%	70%	69%	78%	71%	63%
Promover energías renovables	48%	63%	46%	59%	51%	55%	50%	57%	60%	69%	48%	46%	48%	50%	54%	59%	48%
Residuos	67%	71%	67%	60%	66%	69%	68%	73%	71%	77%	71%	63%	69%	70%	72%	74%	67%
Reciclaje y compostaje	67%	73%	72%	56%	65%	71%	74%	75%	69%	76%	66%	64%	73%	70%	68%	73%	68%
Reducción y reutilización	66%	70%	66%	62%	67%	69%	66%	73%	72%	78%	72%	62%	67%	69%	74%	74%	67%
Socioeconómico	70%	74%	72%	75%	73%	75%	70%	74%	80%	78%	78%	67%	72%	76%	78%	76%	71%
Abastecimiento	70%	63%	63%	69%	70%	70%	67%	67%	74%	71%	73%	65%	66%	73%	80%	75%	70%
Productos locales	69%	64%	64%	73%	74%	73%	70%	65%	73%	74%	69%	63%	66%	74%	85%	79%	70%
Productos Sustentables	70%	63%	62%	69%	69%	69%	67%	67%	74%	71%	73%	66%	66%	73%	79%	75%	71%
Comunidad	68%	69%	68%	66%	65%	70%	66%	67%	75%	70%	72%	65%	66%	75%	73%	72%	68%
Bienestar Local	68%	69%	68%	66%	65%	70%	66%	67%	75%	70%	72%	65%	66%	75%	73%	72%	68%
Patrimonio	64%	62%	62%	65%	61%	67%	58%	64%	71%	65%	67%	61%	57%	69%	65%	67%	64%
Poner en valor el patrimonio	64%	61%	62%	65%	61%	66%	57%	64%	70%	65%	67%	62%	57%	68%	65%	66%	64%
Protección patrimonio local	63%	68%	63%	68%	60%	71%	60%	68%	74%	67%	67%	60%	57%	71%	65%	70%	63%
Prosperidad	66%	74%	72%	76%	72%	73%	65%	74%	79%	79%	77%	64%	72%	74%	75%	75%	67%
Desempeño del Negocio	63%	76%	73%	79%	71%	71%	66%	73%	79%	81%	75%	60%	70%	70%	74%	75%	64%
Promover el Desarrollo Local	70%	72%	72%	74%	73%	76%	64%	75%	80%	75%	80%	68%	74%	80%	76%	75%	71%
Trato Justo	75%	84%	79%	80%	80%	81%	78%	82%	85%	86%	86%	72%	82%	81%	83%	80%	75%
Mejorar la calidad del empleo	79%	89%	92%	93%	88%	87%	87%	92%	88%	90%	91%	75%	91%	83%	92%	88%	80%
Promover la equidad social	78%	84%	80%	81%	81%	83%	80%	84%	88%	88%	87%	73%	83%	84%	84%	83%	78%
Promover la ética social	63%	80%	68%	73%	74%	69%	65%	69%	75%	78%	80%	63%	72%	69%	77%	64%	63%
Transversal	57%	71%	68%	64%	62%	65%	60%	67%	71%	72%	68%	55%	67%	64%	70%	67%	58%
Capacitación y sensibilización	64%	76%	71%	74%	71%	70%	65%	72%	76%	76%	73%	60%	69%	70%	72%	73%	64%
Capacitación y sensibilización ambiental	56%	59%	58%	61%	57%	64%	53%	55%	67%	61%	55%	54%	51%	64%	56%	68%	56%
Capacitación y sensibilización Socioeconómica	67%	84%	78%	81%	77%	73%	71%	80%	80%	83%	81%	63%	78%	73%	80%	76%	68%
Gestión sustentable	55%	70%	68%	61%	59%	63%	59%	66%	70%	71%	67%	53%	66%	62%	69%	65%	56%
Gestión sustentable ambiental	54%	69%	68%	60%	57%	63%	59%	65%	68%	71%	67%	53%	65%	60%	67%	65%	55%
Gestión sustentable socioeconómica	57%	71%	69%	63%	64%	65%	58%	70%	73%	71%	66%	55%	69%	66%	73%	66%	58%
Total general	65%	71%	69%	69%	68%	70%	66%	71%	74%	76%	72%	62%	69%	71%	73%	72%	65%

5.5.3. Interés por criterio

En la siguiente tabla, se presenta el nivel de interés promedio según región, dónde el 100% representa el mayor nivel de interés. Para el caso del nivel de interés en los criterios por tamaño de empresa, se presenta la siguiente tabla, dónde el 100% representa el mayor nivel de interés. Para facilitar la lectura y el análisis de información se ha utilizado una escala de colores donde el color verde representa los niveles altos de interés, el amarillo un nivel medio de interés y el color rojo un nivel bajo de interés respecto de los resultados totales.

En la dimensión ambiental, es posible observar un mayor nivel de interés en los criterios de energía y residuos. La biodiversidad es el criterio que presenta menor interés.

En la dimensión social se presentan menores brechas de interés entre los segmentos, siendo los criterios de prosperidad y abastecimiento los que generan mayor interés.

Tabla 13 Nivel de interés según criterio. Elaboración propia.

Criterio	Grande	Mediana	Pequeña	Micro	General
Ambiental	88%	87%	87%	83%	85%
Agua	90%	84%	86%	79%	83%
Aumentar la reutilización de agua	90%	81%	86%	78%	82%
Disminuir consumo de agua	90%	86%	87%	80%	84%
Biodiversidad	81%	77%	81%	75%	78%
Promover la regeneración	81%	77%	81%	75%	78%
Cambio Climático	86%	87%	85%	81%	84%
Adaptación al cambio climático	85%	86%	84%	81%	83%
Mitigar Huella de Carbono	87%	89%	87%	81%	84%
Energía	89%	90%	92%	88%	90%
Fomentar la eficiencia energética	88%	93%	92%	88%	90%
Promover el uso de energías de bajo consumo	90%	89%	92%	88%	89%
Promover energías renovables	88%	89%	91%	89%	90%
Residuos	90%	90%	84%	85%	86%
Reciclaje y compostaje	90%	91%	83%	84%	86%
Reducción y reutilización	90%	89%	85%	86%	87%
Socioeconómico	87%	89%	85%	88%	87%
Abastecimiento	90%	89%	88%	91%	90%
Productos locales	88%	89%	87%	91%	89%
Productos Sustentables	92%	90%	89%	91%	90%
Comunidad	85%	84%	79%	86%	84%
Bienestar Local	85%	84%	79%	86%	84%
Patrimonio	85%	92%	84%	88%	87%
Poner en valor el patrimonio	85%	93%	84%	88%	87%
Protección patrimonio local	85%	91%	84%	88%	87%
Prosperidad	87%	93%	90%	92%	91%
Desempeño del Negocio	88%	93%	94%	92%	92%
Promover el Desarrollo Local	87%	93%	85%	91%	89%
Trato Justo	87%	87%	83%	86%	85%
Mejorar la calidad del empleo	87%	90%	85%	86%	86%
Promover la equidad social	87%	86%	81%	87%	85%
Promover la ética social	88%	86%	83%	85%	85%
Transversal	86%	88%	83%	84%	84%
Capacitación y sensibilización	87%	89%	84%	84%	85%
Capacitación y sensibilización ambiental	87%	89%	82%	84%	84%
Capacitación y sensibilización Socioeconómica	88%	89%	85%	85%	86%
Gestión sustentable	85%	87%	82%	83%	84%
Gestión sustentable ambiental	83%	87%	82%	84%	84%
Gestión sustentable socioeconómica	87%	87%	81%	83%	84%
Total general	87%	88%	85%	85%	86%

Para analizar las posibles diferencias de interés por criterio que pueden presentar las empresas más grandes, respecto de las más pequeñas, se presenta a continuación la variación del nivel de interés de empresas medianas y grandes, respecto de las micro y pequeñas empresas.

Tabla 14 Diferencia en puntos porcentuales del nivel de interés entre Medianas-Grandes y Pequeñas-Micro. Elaboración propia

<i>Dimensión</i>	<i>Ámbito</i>	<i>Criterio</i>	<i>Promedio Grandes y Medianas</i>	<i>Promedio Pequeñas y Micro</i>	<i>Diferencia</i>
Ambiental	Agua	Aumentar la reutilización de agua	85.7%	82.1%	3.7%
		Disminuir consumo de agua	87.9%	83.2%	4.7%
	Biodiversidad	Promover la regeneración	79.2%	78.3%	1.0%
		Adaptación al cambio climático	85.2%	82.5%	2.7%
	Energía	Mitigar Huella de Carbono	87.5%	83.7%	3.8%
		Fomentar la eficiencia energética	90.6%	89.7%	0.9%
		Promover el uso de energías de bajo consumo	89.3%	89.7%	-0.4%
		Promover energías renovables	88.4%	90.1%	-1.7%
	Residuos	Reciclaje y compostaje	90.7%	83.4%	7.3%
		Reducción y reutilización	89.3%	85.6%	3.7%
Socioeconómico	Abastecimiento	Productos locales	88.4%	88.9%	-0.5%
		Productos Sustentables	90.9%	89.8%	1.1%
	Comunidad	Bienestar Local	84.5%	82.6%	1.9%
		Patrimonio	88.8%	86.2%	2.6%
	Prosperidad	Protección patrimonio local	88.1%	85.6%	2.5%
		Desempeño del Negocio	90.6%	93.1%	-2.6%
		Promover el Desarrollo Local	89.7%	88.2%	1.5%
	Trato Justo	Mejorar la calidad del empleo	88.3%	85.6%	2.7%
		Promover la equidad social	86.1%	84.2%	1.9%
Transversal	Capacitación y sensibilización	Promover la ética social	87.0%	83.9%	3.0%
		Capacitación y sensibilización ambiental	87.5%	83.1%	4.5%
	Gestión sustentable	Capacitación y sensibilización Socioeconómica	88.4%	85.1%	3.4%
		Gestión sustentable ambiental	85.1%	83.1%	2.0%
		Gestión sustentable socioeconómica	86.8%	82.2%	4.7%

Los criterios ambientales donde se presenta una mayor diferencia de interés son Agua, Cambio Climático y Residuos. En los criterios socioeconómicos las diferencias son menores. Persistiendo la brecha en capacitación y gestión sustentable.

A nivel territorial, se presentan los resultados del nivel de interés por criterio. Las regiones con un mayor nivel son Los Ríos, Antofagasta, Biobío y Metropolitana y aquellas con menor nivel son Tarapacá, Maule y Los Lagos.

Tabla 15 Distribución territorial del interés según criterio. Elaboración propia

Etiquetas de fila	Arica y Parinacota	Tarapacá	Antofagasta	Atacama	Coquimbo	Valparaíso	Metropolitana	O'Higgins	Maule	Nuble	Biobío	Araucanía	Los Ríos	Los Lagos	Aysén	Magallanes	Total
Ambiental	85%	87%	93%	86%	88%	87%	88%	85%	86%	91%	92%	86%	93%	84%	90%	87%	85%
Agua	83%	83%	91%	85%	87%	85%	86%	86%	86%	93%	91%	85%	90%	79%	85%	84%	83%
Aumentar la reutilización de agua	82%	80%	88%	83%	89%	84%	86%	85%	85%	91%	89%	85%	87%	79%	85%	80%	82%
Disminuir consumo de agua	84%	85%	94%	87%	85%	87%	86%	88%	88%	96%	92%	86%	93%	80%	85%	89%	84%
Biodiversidad	78%	85%	94%	83%	81%	82%	81%	78%	85%	87%	87%	81%	90%	83%	88%	83%	78%
Promover la regeneración	78%	85%	94%	83%	81%	82%	81%	78%	85%	87%	87%	81%	90%	83%	88%	83%	78%
Cambio Climático	84%	85%	88%	87%	82%	84%	85%	80%	78%	82%	91%	83%	82%	83%	89%	84%	84%
Adaptación al cambio climático	83%	85%	88%	87%	81%	80%	84%	78%	82%	82%	87%	81%	90%	80%	88%	80%	83%
Mitigar Huella de Carbono	85%	85%	88%	87%	83%	87%	86%	82%	75%	82%	94%	86%	93%	85%	91%	89%	84%
Energía	89%	88%	95%	90%	93%	92%	89%	91%	86%	93%	97%	89%	96%	87%	95%	88%	90%
Fomentar la eficiencia energética	90%	90%	97%	90%	94%	93%	91%	94%	88%	96%	98%	88%	97%	88%	97%	89%	90%
Promover el uso de energías de bajo consumo	89%	90%	94%	93%	94%	89%	90%	91%	85%	91%	98%	90%	93%	88%	94%	86%	89%
Promover energías renovables	89%	85%	94%	87%	92%	93%	87%	88%	85%	91%	96%	89%	97%	85%	94%	89%	90%
Residuos	86%	90%	97%	83%	89%	85%	92%	85%	92%	96%	92%	85%	95%	87%	92%	93%	86%
Reciclaje y compostaje	85%	90%	97%	83%	87%	87%	91%	85%	94%	96%	92%	86%	93%	84%	94%	91%	86%
Reducción y reutilización	86%	90%	97%	83%	92%	84%	93%	85%	91%	96%	92%	85%	97%	89%	91%	94%	87%
Socioeconómico	88%	84%	87%	86%	87%	86%	88%	87%	83%	86%	92%	87%	87%	86%	85%	85%	87%
Abastecimiento	90%	83%	89%	85%	89%	88%	86%	85%	85%	87%	93%	87%	85%	91%	85%	84%	90%
Productos locales	88%	80%	85%	80%	87%	84%	83%	82%	82%	82%	89%	86%	80%	89%	82%	83%	89%
Productos Sustentables	90%	85%	94%	90%	92%	93%	89%	88%	88%	91%	96%	88%	90%	92%	88%	86%	90%
Comunidad	84%	80%	88%	80%	81%	82%	83%	91%	88%	87%	92%	84%	90%	83%	88%	89%	84%
Bienestar Local	84%	80%	88%	80%	81%	82%	83%	91%	88%	87%	92%	84%	90%	83%	88%	89%	84%
Patrimonio	87%	83%	83%	85%	84%	86%	88%	83%	80%	82%	91%	88%	85%	85%	83%	87%	87%
Poner en valor el patrimonio	88%	85%	78%	87%	81%	85%	87%	85%	78%	82%	89%	90%	83%	87%	78%	86%	87%
Protección patrimonio local	87%	80%	88%	83%	87%	87%	88%	82%	82%	82%	92%	85%	87%	84%	88%	89%	87%
Prosperidad	91%	85%	88%	88%	88%	89%	90%	91%	86%	89%	93%	90%	85%	91%	85%	87%	91%
Desempeño del Negocio	92%	85%	91%	93%	89%	91%	93%	91%	85%	87%	96%	92%	90%	91%	88%	89%	92%
Promover el Desarrollo Local	89%	85%	85%	83%	87%	87%	87%	91%	88%	91%	89%	88%	80%	91%	82%	86%	89%
Trato Justo	85%	85%	89%	88%	88%	83%	88%	87%	81%	85%	82%	85%	89%	81%	86%	83%	85%
Mejorar la calidad del empleo	86%	85%	88%	90%	89%	84%	88%	91%	82%	87%	94%	85%	90%	83%	85%	83%	86%
Promover la equidad social	85%	85%	88%	83%	87%	82%	87%	85%	82%	87%	94%	86%	87%	80%	85%	83%	85%
Promover la ética social	85%	85%	91%	90%	87%	84%	89%	85%	78%	82%	89%	85%	90%	81%	88%	83%	85%
Transversal	84%	85%	85%	88%	84%	81%	87%	83%	86%	89%	87%	83%	88%	85%	85%	81%	84%
Capacitación y sensibilización	85%	85%	88%	87%	84%	83%	87%	83%	86%	91%	87%	83%	87%	87%	86%	84%	85%
Capacitación y sensibilización ambiental	84%	85%	91%	83%	81%	80%	87%	82%	88%	91%	87%	83%	93%	87%	88%	86%	84%
Capacitación y sensibilización Socioeconómica	86%	85%	85%	90%	87%	85%	87%	85%	85%	85%	91%	87%	83%	80%	87%	88%	86%
Gestión sustentable	84%	85%	83%	88%	84%	80%	86%	83%	86%	87%	87%	84%	90%	83%	83%	77%	84%
Gestión sustentable ambiental	84%	85%	82%	87%	81%	82%	86%	85%	85%	82%	87%	85%	93%	83%	82%	77%	84%
Gestión sustentable socioeconómica	84%	85%	85%	90%	87%	78%	85%	82%	88%	91%	87%	83%	87%	83%	85%	77%	84%
Total general	86%	85%	89%	86%	87%	85%	87%	86%	85%	88%	91%	86%	90%	85%	87%	85%	86%

5.5.4. Nivel de Costo Eficiencia

Las acciones de sustentabilidad que fueron estudiadas en la encuesta, cuentan con distintos niveles de esfuerzo e impacto, por lo que se definió el nivel para cada acción considerando un nivel bajo (0), medio bajo (0,25), medio (0,5), medio alto (0,75) y alto (1). Luego se ajustó para que tanto el criterio ambiental como socioeconómico pesasen lo mismo. El Nivel de costo eficiencia de cada pregunta se define como *Nivel/ de impacto dividido por Nivel de esfuerzo*.

A continuación, se presenta el nivel resultante para cada criterio. Aquellos criterios con un nivel mayor al 60% son las más costo-eficientes, entre un 30% y un 60% son de costo eficiencia media, y los menores a 30% son los menos costo eficientes.

Tabla 15: Costo eficiencia por criterio

Criterio	Nivel costo eficiencia
Promover la equidad social	100%
Gestión sustentable ambiental	93%
Reducción y reutilización	77%
Desempeño del Negocio	45%
Reciclaje y compostaje	38%
Adaptación al cambio climático	36%
Poner en valor el patrimonio	34%

Criterio	Nivel costo eficiencia
Productos Sustentables	31%
Promover la ética social	30%
Promover el Desarrollo Local	27%
Gestión sustentable socioeconómica	26%
Capacitación y sensibilización Socioeconómica	21%
Aumentar la reutilización de agua	18%
Promover el uso de energías de bajo consumo	18%
Promover la regeneración	17%
Disminuir consumo de agua	14%
Mitigar Huella de Carbono	14%
Bienestar Local	9%
Mejorar la calidad del empleo	9%
Productos locales	9%
Fomentar la eficiencia energética	7%
Promover energías renovables	7%
Capacitación y sensibilización ambiental	4%
Protección patrimonio local	4%

5.5.5. Relevancia de Actor Clave

Entre el 18 de junio y el 6 de agosto se aplicó un cuestionario a 23 actores clave que permitió que éstos ordenaran de mayor a menor relevancia los criterios ambientales y socio económicos. A continuación se presenta la relevancia promedio asignada por los actores claves.

Tabla 16: Nivel de relevancia de actor clave

Criterio	Relevancia actor clave
Productos locales	86%
Capacitación y sensibilización ambiental	86%
Productos Sustentables	73%
Reducción y reutilización	71%
Capacitación y sensibilización Socioeconómica	66%
Aumentar la reutilización de agua	60%
Poner en valor el patrimonio	56%
Promover el Desarrollo Local	54%
Gestión sustentable ambiental	54%
Reciclaje y compostaje	49%
Disminuir consumo de agua	47%
Promover energías renovables	41%
Promover la regeneración	40%
Fomentar la eficiencia energética	31%
Bienestar Local	27%
Protección patrimonio local	27%
Adaptación al cambio climático	27%

Gestión sustentable socioeconómica	26%
Mitigar Huella de Carbono	26%
Desempeño del Negocio	20%
Mejorar la calidad del empleo	14%
Promover la ética social	9%
Promover la equidad social	4%

5.5.6. Análisis General

A la hora de pensar qué criterios debería priorizar el Estándar Nacional de Gastronomía Sustentable, es necesario comprender cuáles criterios están más implementados en las empresas y son de mayor interés para éstas. Dado que se propone un estándar que tendrá una vigencia de 3 años, es vital configurar un esquema flexible, que permita un crecimiento sostenido de las empresas que formen parte.

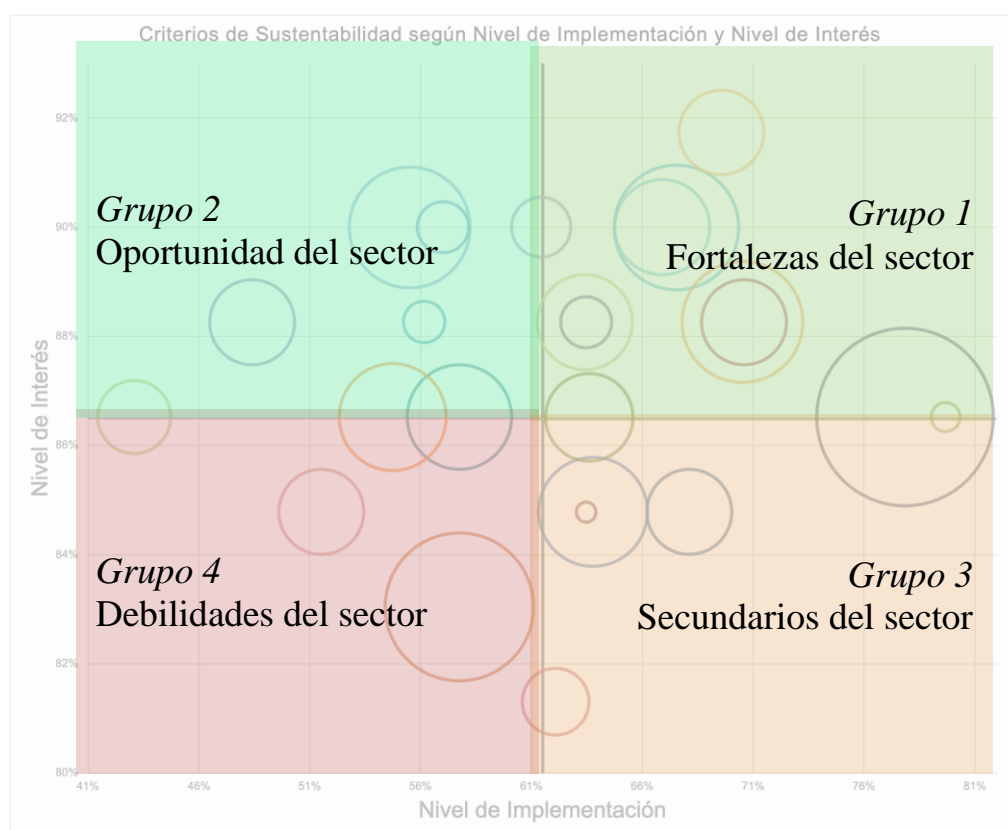
Los criterios más implementados y de mayor interés, debieran constituir el *primer grupo* de criterios a incluir en el estándar por ser las **fortalezas del sector**.

Aquellos de mayor interés, pero menor grado de implementación, constituyen el *segundo grupo* a incluir y representan una gran **oportunidad de impulsar al mercado** acompañándolo con capacitación, herramientas de implementación y financiamiento.

Los criterios más implementados y de menor interés constituyen una **fortaleza secundaria** a incluirse en el estándar, en especial si cuentan con *alto nivel de costo eficiencia y/o relevancia según los actores claves*.

El cuarto grupo debiera incluirse sólo si existiese un alto factor esfuerzo - impacto y relevancia por parte de los actores claves, ya que constituyendo la **debilidad del sector**. Este análisis, también se realizará por tamaño de empresas para evaluar potenciales diferencias en el esquema del estándar de acuerdo al tipo de segmento.

Ilustración 9 Matriz de priorización de criterios. Elaboración propia.



Todos aquellos criterios que pertenecen al grupo 1 y 2 de alto interés para todos los tamaños, serán considerados como prioritarios del estándar.

Aquellos de grupo 3 y 4 de menor interés, que cuenten con bajo nivel de costo eficiencia y baja relevancia por parte de los actores claves, se propone eliminar de esta primera versión del estándar.

5.5.7. Resultado de análisis de los criterios para la elaboración del APL

A modo de conclusión, se presenta una síntesis del análisis, junto con una recomendación para cada criterio.

- El nivel de costo eficiencia, siendo un 100% el criterio más costo eficiente;
- La relevancia según el actor clave, siendo el 100% el más relevante;

Para el caso del nivel de costo eficiencia y la relevancia de actor clave se destacan en verde aquellos con valor mayor al 60% de costo eficiencia y relevancia, en amarillo los de nivel medio entre 30% y 60% y en rojo aquellos de nivel menor al 30%.

- Si cuentan con un alto nivel de interés (grupo 1 y 2) se establecen como prioritarios;
- Si cuentan con alto nivel de implementación y bajo interés (grupo 3), pero cuentan con un nivel de costo eficiencia y/o relevancia media alta se proponen como Opcionales.
- Si cuentan con bajo nivel de implementación e interés (grupo 4), pero cuentan con un nivel de costo eficiencia y/o relevancia media alta se establecen como Relevantes a impulsar por el estándar.

Tabla 16 Conclusión por criterio de análisis encuesta cualitativa empresas. Elaboración propia.

	<div> <div>Nivel Costo Eficiencia</div> <div>Relevancia actor clave</div> <div>Prioritarios del estándar</div> <div>Opcionales</div> <div>A incentivar por parte del estándar</div> </div>				
Fomentar la eficiencia energética	7%	31%	x		
Promover el uso de energías de bajo consumo	18%		x		
Promover energías renovables	7%	41%	x		
Reciclaje y compostaje	38%	49%	x		
Reducción y reutilización	77%	71%	x		
Productos locales	9%	86%	x		
Productos Sustentables	31%	73%	x		
Desempeño del Negocio	45%	20%	x		
Aumentar la reutilización de agua	18%	60%		x	
Disminuir consumo de agua	14%	47%		x	
Adaptación al cambio climático	36%	27%		x	
Mitigar Huella de Carbono	14%	26%		x	
Poner en valor el patrimonio	34%	56%		x	
Promover el Desarrollo Local	27%	54%		x	
Promover la equidad social	100%	4%		x	
Promover la ética social	30%	9%		x	
Capacitación y sensibilización ambiental	4%	86%		x	Cada criterio debería contar con su aspecto de capacitación
Capacitación y sensibilización Socioeconómica	21%	66%		x	
Gestión sustentable ambiental	93%	54%		x	Cada criterio debería contar con su aspecto de gestión
Gestión sustentable socioeconómica	26%	26%		x	
Promover la regeneración	17%	40%			Se podría eliminar
Bienestar Local	9%	27%			Se podría eliminar
Protección patrimonio local	4%	27%			Se podría eliminar
Mejorar la calidad del empleo	9%	14%			Se podría eliminar

5.5.8. Resultado de acciones claves para el desarrollo del APL

A continuación, se presenta el análisis por acción de sustentabilidad y su recomendación para el estándar, de acuerdo al Grupo al que pertenece. Recordemos que: el Grupo 1 corresponde a las **fortalezas del sector**; el Grupo 2 corresponde a las **oportunidades del sector**; el Grupo 3 constituyen las **fortalezas secundarias del sector**; y el Grupo 4 constituyen la **debilidad del sector**. CE representa el Nivel de costo eficiencia y R la relevancia del actor clave.

Tabla 17 Conclusión por acción del Análisis en Encuesta Cualitativa Empresas. Elaboración propia.

	CE	R	Grande	Median	Pequeñ	Micro	Total	Estándar
Agua								
Aumentar la reutilización de agua	18%	60%						
Contar con sistema de tratamiento de aguas servidas con la debida autorización sanitaria			Grupo 1	Grupo 3	Grupo 1	Grupo 3	Grupo 3	Requisito
Reutilizar y reciclar aguas grises			Grupo 2	Grupo 4	Grupo 2	Grupo 4	Grupo 4	Opcional
Disminuir consumo de agua	14%	47%						
Contar con equipamiento para el uso eficiente del agua			Grupo 2	Grupo 3	Grupo 2	Grupo 4	Grupo 4	Opcional
Implementar prácticas de reducción de consumo de agua para clientes y colaboradores			Grupo 2	Grupo 4	Grupo 1	Grupo 4	Grupo 4	Opcional
Biodiversidad								
Promover la regeneración	17%	40%						A eliminar
Desarrollar iniciativas propias y/o participar activamente en iniciativas de protección, restauración y/o conservación del patrimonio natural			Grupo 4	Grupo 3	Grupo 4	Grupo 3	Grupo 4	
Desarrollar las actividades de mi organización de manera respetuosa con el uso de los recursos naturales			Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	
Promover soluciones basadas en la naturaleza dentro de la organización			Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 3	Grupo 3	
Cambio Climático								
Adaptación al cambio climático	36%	27%						
Contar con un plan o ha establecido medidas para la reducción de riesgos de desastres vinculados al cambio climático			Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Opcional
Tiene conocimientos sobre los potenciales impactos adversos del cambio climático para el territorio y para la actividad de su empresa			Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 3	Grupo 4	Opcional
Mitigar Huella de Carbono	14%	26%						
Contar con un plan de reducción de emisiones			Grupo 4	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 4	Grupo 4	Opcional
Energía								
Fomentar la eficiencia energética	7%	31%						Prioritario
Promover prácticas de eficiencia energética con el personal y la clientela			Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Promover el uso de energías de bajo consumo	18%							Prioritario
Contar con climatización eficiente y de baja emisión			Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Prioritario
Contar con iluminación de bajo consumo			Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Promover energías renovables	7%	41%						Prioritario
Utilizar energías renovables en el suministro energético			Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Prioritario
Residuos								
Reciclaje y compostaje	38%	49%						Prioritario
Contar con un plan de gestión de aceites comestibles y grasas			Grupo 1	Grupo 1	Grupo 3	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Contar con un sistema de compostaje de residuos orgánicos			Grupo 1	Grupo 2	Grupo 4	Grupo 1	Grupo 2	Prioritario
Contar con un sistema de reciclaje de residuos inorgánicos (vidrio, cartón, plástico y cartón para bebidas)			Grupo 1	Grupo 1	Grupo 3	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Reducción y reutilización	77%	71%						Prioritario

	CE	R	Grande	Median	Pequeñ	Micro	Total	Estándar
Contar con un sistema de abastecimiento que prevenga desperdicio de alimento por vencimiento o mal estado			Grupo 1	Grupo 1	Grupo 3	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Contar con un sistema de delivery que utilice empaques reciclables o compostables			Grupo 1	Grupo 1	Grupo 3	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Evitar la utilización de plásticos de un sólo uso (en salón y para delivery)			Grupo 1	Grupo 1	Grupo 3	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Evitar utilizar envases individuales para venta de bebidas y agua			Grupo 1	Grupo 2	Grupo 3	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Minimizar empaques mediante compra a granel y/o porciones de gran tamaño			Grupo 2	Grupo 1	Grupo 3	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Ofrecer distintos tamaños de porciones para evitar desperdicio			Grupo 1	Grupo 1	Grupo 3	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Privilegiar compra en envases reutilizables o retornables de insumos			Grupo 1	Grupo 1	Grupo 3	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Reutilizar restos de comida y desperdicios de alimentos en buen estado en nuevas preparaciones			Grupo 2	Grupo 2	Grupo 4	Grupo 1	Grupo 2	Prioritario
Abastecimiento								
Productos locales	9%	86%						Prioritario
Ajustar la carta de acuerdo a productos estacionales			Grupo 2	Grupo 4	Grupo 2	Grupo 1	Grupo 2	Prioritario
Productos Sustentables	31%	73%						Prioritario
Priorizar la compra de insumos de limpieza orgánicos y biodegradables			Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Prioritario
Priorizar la compra de productos con certificación de bienestar animal			Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Prioritario
Priorizar la compra de productos de origen local (menor a 200 km)			Grupo 2	Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Priorizar la compra de productos sustentables o certificados			Grupo 2	Grupo 2	Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Verificar origen de productos del mar			Grupo 2	Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Comunidad								
Bienestar Local	9%	27%						
Desarrollar iniciativas propias y/o participar activamente en iniciativas de bienestar local			Grupo 3	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 3	Grupo 4	A eliminar
Patrimonio								
Poner en valor el patrimonio	34%	56%						
Apoyar con instalaciones o RRHH para la realización de actividades que pongan en valor la cultura local			Grupo 4	Grupo 2	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Opcional
Promover un mayor conocimiento del patrimonio cultural de parte de la comunidad local a través de su difusión y puesta en valor			Grupo 4	Grupo 2	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Opcional
Proveer información al público sobre las características del patrimonio cultural local			Grupo 4	Grupo 2	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Opcional
Respetar los derechos de propiedad intelectual de artesanos, compositores, productores y creadores en general			Grupo 4	Grupo 2	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Opcional
Utilizar técnicas tradicionales y/o materiales de la cultura local en la infraestructura y actividades de mi organización			Grupo 4	Grupo 2	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Opcional
Protección patrimonio local	4%	27%						
Desarrollar iniciativas propias y/o participar activamente en iniciativas de protección, restauración y/o conservación del patrimonio cultural.								A eliminar
			Grupo 4	Grupo 2	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	
Prosperidad								
Desempeño del Negocio	45%	20%						Prioritario
Capacitar activamente a mis colaboradores en satisfacción de la clientela			Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Prioritario
Difundir un Código de Conducta del Turista / Cliente Responsable			Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Prioritario
Medir y gestionar la satisfacción de la clientela			Grupo 1	Grupo 1	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Prioritario
Promover una alimentación saludable			Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 1	Grupo 2	Prioritario
Promover el Desarrollo Local	27%	54%						
Participar activamente de redes, grupos y asociaciones que promuevan la prosperidad local			Grupo 4	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 1	Grupo 2	Prioritario
Participar del plan o iniciativas de desarrollo sustentable del territorio del cual soy parte			Grupo 4	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Grupo 2	Prioritario

	CE	R	Grande	Median	Pequeñ	Micro	Total	Estándar
Promover el empleo local dentro de la organización			Grupo 3	Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Grupo 1	Prioritario
Trato Justo								
Mejorar la calidad del empleo	9%	14%						
Implementar prácticas de higiene y seguridad laboral			Grupo 3	Grupo 1	Grupo 1	Grupo 3	Grupo 3	A eliminar
Promover la equidad social	100%	4%						
Contar con medidas para la conciliación de la vida laboral, personal y familiar			Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Opcional
Contar con un procedimiento o medidas concretas para prevenir el acoso sexual y laboral			Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 4	Grupo 3	Opcional
Contar con una política de igualdad de oportunidades y trato en la organización, tanto para hombres como mujeres: contrataciones, igualdad en salarios, permisos para labores de cuidado, etc..			Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Opcional
Desarrollar las actividades de mi organización de manera respetuosa e inclusiva con las comunidades aledañas			Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Opcional
Generar información cuantitativa que indique la desagregación por sexo en cada uno de los ámbitos de la organización			Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Opcional
Promover el respeto por la diversidad sexual y la identidad de género			Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Opcional
Promover liderazgos femeninos en cargos directivos y dar visibilidad a las mujeres de mi organización y mi entorno			Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Opcional
Promover que el local sea reconocido como un espacio seguro e inclusivo para mujeres			Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Opcional
Promover una práctica inclusiva en mi organización, con especial atención a residentes locales, pueblos indígenas y/o capacidades diferentes			Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Opcional
Proporcionar formación en igualdad de género a toda la organización			Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Opcional
Respetar derechos religiosos, culturales y de pueblos originarios			Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Opcional
Seguir prácticas y principios de comercio justo			Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Opcional
Promover la ética social								
Capacitar y promover el Código ESCNNA como compromiso del destino			Grupo 2	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Opcional
Contar con una política anticorrupción y soborno			Grupo 2	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Grupo 4	Opcional
Denunciar la explotación de seres humanos especialmente infantil			Grupo 1	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Grupo 3	Opcional

6. Identificación de los problemas a abordar con el Acuerdo

Más allá de los criterios a incorporar en el estándar, para identificar los problemas a abordar en el estándar se invitó a los 52 actores descritos en el capítulo de [Potenciales suscriptores y grupos de interés](#) a participar del estudio, como resultado se recopiló la información de 23 de ellos, mediante reuniones telemáticas y aplicación de cuestionario de actores claves⁶, los que se detallan a continuación.

⁶ Entre el 27 de junio y el 6 de agosto de 2024 se realizó el levantamiento de información primaria actor clave.

Tabla 18 Actores claves entrevistados / cuestionarios. Elaboración propia

N°	Nombre	Organización	N°	Nombre	Organización
1	Carolina Cumsille	Universidad Finis Terrae-Le Cordon Bleu	13	Meyling Tang	Tres peces restaurante
2	Susana Hernández	Culinary, Viña del Mar	14	Rodrigo Núñez	Instituto Culinary
3	Eduardo Regonesi	Achiga	15	Marcelo Leyton	REUSE
4	Paulina Galeno	Mujeres en Turismo Chile	16	Mariana Vidal	Cámara de turismo de Pichilemu
5	Fernando de la Fuente	Escuela GHT de AIEP	17	Andrea Valenzuela	Sernatur
6	María Estela Girardin	Mujeres en turismo	18	Catalina Giraldo	Cadenas de Valor Sustentables SpA
7	Lucas Avilés	Mango Merkén	19	Pepe Acosta	Ministerio de Agricultura
8	Sofía Narváez	Mango Merkén	20	Mariana Soto	CENEM
9	Rodrigo Salazar	Aptur Chile	21	Sara Contreras	CyV Medioambiente
10	Daniela Potocnjak	ODEPA	22	Yasna González	Sercotec
11	Alicia Ortiz	Enoturismo Chile	23	Gabriela Valenzuela	Sercotec
12	Eugenio Melo	Centro de Innovación Gastronómica INACAP			

6.1. Análisis FODA del sector gastronómico

A partir de las respuestas obtenidas, se presentan las fortalezas y debilidades y las amenazas y oportunidades identificadas por los actores claves que participaron del estudio:

Tabla 19 Análisis interno. Elaboración propia

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
1	Conciencia y Compromiso sobre la importancia de adoptar prácticas sustentables en el sector gastronómico	Falta de Conocimiento del concepto de sostenibilidad
2	Participación de nuevas generaciones	Poca disponibilidad de recursos humanos, financieros y tecnológicos
3	Buena calidad y variedad de productos locales	Complejidad y dispersión geográfica y de tamaño por parte de las empresas del sector que dificultan la coordinación y la comunicación
4	Asociatividad existente y experiencia de algunos actores en sustentabilidad	Resistencia al cambio de algunos sectores
5	Capacidad de gestión y articulación e interés en la sustentabilidad en Chile	Baja disponibilidad de capacitación e instructivos del tema

6	Capacidad de adaptación y reinvención	Alta cantidad de impactos ambientales generados por el sector
7	Capacidad de difusión y comunicación de barrios y espacios gastronómicos	
8	Capacidad de innovación y de incorporar tecnología	
9	Beneficios económicos de adoptar prácticas sustentables	

Tabla 20 Análisis externo. Elaboración propia

	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
1	Mayor conciencia y valoración del cliente con respecto a la sustentabilidad	Ciclos económicos y alzas de los costos asociados
2	Posicionamiento Internacional por la innovación asociada a la sustentabilidad	Impacto del cambio climático en territorios e insumos
3	Capacitación y recursos potencialmente disponibles	Presencia de múltiples tipos de mensajes que se declaran sustentables sin estar verificados (Greenwashing)
4	Desarrollo de territorios y sinergias Intersectoriales	Cambio climático puede aumentar costos y afectar la disponibilidad de recursos
5		Creciente aumento de inmigración y multiculturalidad con grupos que es difícil trabajar, debido a las características del proceso migratorio actual de Chile

Citas destacadas

Se presentan citas destacadas obtenidas durante las entrevistas:

- “Los Productores están interesados en entregar materias primas con trazabilidad”; Fortaleza, entrevistado 2, sector público.
- “La falta de conocimiento sobre la sostenibilidad y lo engorroso que “creen” que es”; Debilidad, entrevistada 3, sector privado.
- “Desde el turismo hay una imagen país vinculada a la sustentabilidad, en el imaginario de los turistas”; Oportunidad: entrevistado 5, sector público.
- “La multiculturalidad, puede ser muy positiva, pero ha traído a barrios como San Pablo y Lo Prado, actores nuevos, con los cuales producto de las características del proceso migratorio es difícil trabajar”; Amenaza; entrevistada 7, sector público.

6.2. Validación Matriz FODA

En el marco de la Feria de Sistemas Alimentarios más importante del país, la feria "Food and Service", se reunieron 160 representantes de la industria y socios de Achiga en un almuerzo, donde se presentaron los avances del año y se realizó una actividad de validación del diagnóstico donde aproximadamente 40 asistentes dieron su opinión.

Los participantes revisaron y priorizaron *entre el 1 al 9 el nivel de importancia de las fortalezas, debilidades, amenazas, oportunidades y problemáticas* en las fichas dispuestas en las mesas.

De esta manera se concluye con una matriz FODA prioritaria y las problemáticas más relevantes para el sector.

Tabla 21 FODA priorizado

Fortalezas <ul style="list-style-type: none">• Conciencia y compromiso sobre importancia de adoptar prácticas sustentables• Buena calidad y variedad de productos	Debilidades <ul style="list-style-type: none">• Falta de conocimiento del concepto de sostenibilidad• Complejidad y dispersión geográfica y de tamaño dificulta coordinación
Oportunidades <ul style="list-style-type: none">• Mayor conciencia y valoración del cliente• Posicionamiento internacional por la innovación asociada a la sustentabilidad	Amenazas <ul style="list-style-type: none">• Cambio climático puede aumentar costos y afectar la disponibilidad de recursos• Ciclos económicos y alzas de costos asociados

6.3. Árbol de Problemas

6.3.1. Principales problemáticas del sector gastronómico

Con respecto a las problemáticas de la gastronomía sustentable identificadas por parte de los entrevistados, se presentan las ideas centrales más recurrentes:

Tabla 22 Problemática del sector gastronómico. Elaboración propia

#	Problemática	N° menciones
1	Dificultades técnicas y económicas para implementar prácticas sustentables, como reducción de consumo energético, agua y gestión de residuos.	9
2	Falta de conocimiento y educación sobre gastronomía sustentable y prácticas específicas.	8

#	Problemática	N° menciones
3	Falta de acceso a proveedores sustentables y dificultades en la cadena de valor y logística.	7
4	Inercia cultural y resistencia al cambio hacia prácticas sostenibles, con poca sensibilidad y valorización de atributos verdes.	6
5	Necesidad de políticas gubernamentales y normativas que apoyen la sostenibilidad y faciliten la obtención de permisos.	6
6	Falta de estándares claros y KPI's para medir la rentabilidad social y económica de la sostenibilidad.	5
7	Desafíos relacionados con la estacionalidad del sector y la informalidad en el turismo.	4
8	Complejidad en la obtención de permisos y discrepancia en criterios regulatorios entre zonas.	4
9	Necesidad de adaptar prácticas sustentables al contexto local y sus especificidades.	4

6.3.2. Identificación del problema central

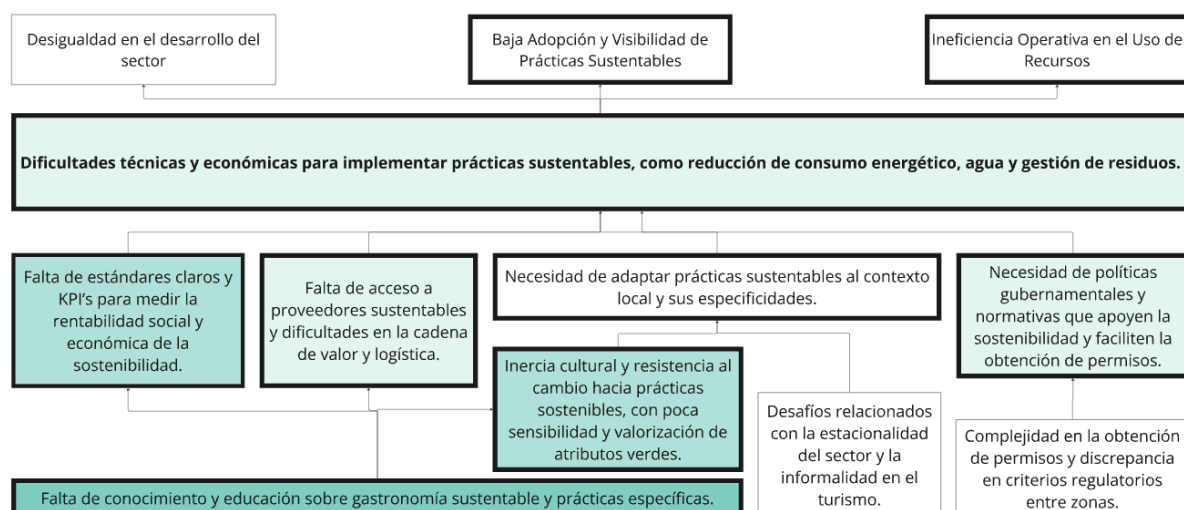
A partir de los problemas identificados por los encuestados se procedió a aplicar la metodología de dependencia de los problemas para identificar el problema raíz.

El problema raíz identificado es:

Dificultades técnicas y económicas para implementar prácticas sustentables, como reducción de consumo energético, agua y gestión de residuos.

El árbol de problemas que se plantea es el siguiente. En verde se presentan los problemas más relevantes para los participantes de la validación (Ver [Anexo VI](#)). A mayor intensidad de verde, mayor relevancia. Aquellos problemas destacados en el borde del rectángulo, son aquellos que aborda la propuesta de APL.

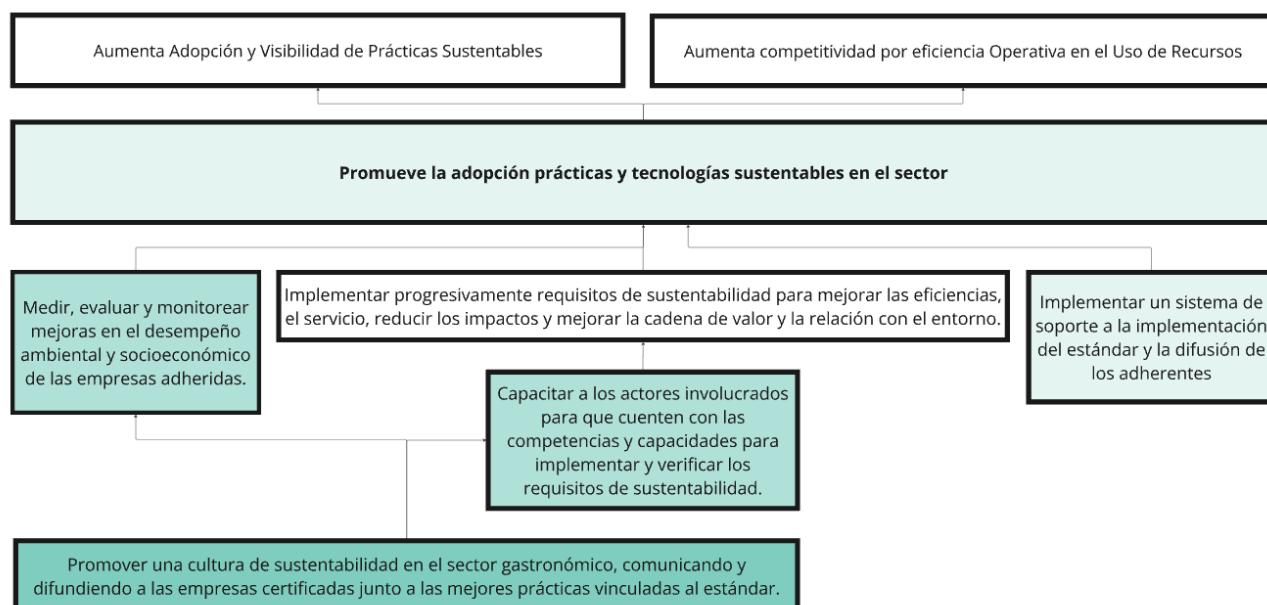
Ilustración 10 Árbol de problema. Elaboración propia



6.3.3.Árbol de la Solución

A partir del árbol de problema planteado, se propone el siguiente árbol de solución en la implementación del Estándar:

Ilustración 11 Árbol de Solución propuesto para el Estándar. Elaboración propia.



A partir de los árboles se desprenden los objetivos generales y específicos que se proponen en el punto sexto Objetivos de la Propuesta de Acuerdo.

6.3.4. Aspectos complementarios para el diseño e implementación del Estándar

6.3.4.1. Desafíos de implementación del Estándar

Se consultó a los entrevistados acerca de los desafíos que identificaban para implementar un estándar. A continuación se presentan junto al número de menciones, el nivel de relevancia alcanzado en actividad de validación y en qué acción se integró al diseño del APL:

- **Educación y Capacitación (5 menciones) 94%**

Este aspecto fue el más identificado. Gran parte del personal que trabaja en este sector cuenta con un bajo nivel de preparación técnica (ayudantes, garzones, personal de aseo). Esto hace que las capacidades y las competencias de los colaboradores sean un aspecto clave para una implementación exitosa del estándar.

“Acción 3.1: ACHIGA elaborará e implementará un programa de capacitación para las personas encargadas del APL.”

El programa se impartirá en formato online y quedará disponible en el repositorio de la plataforma web, de manera de facilitar que los encargados del APL y otros interesados, puedan acceder a la capacitación, y contará con un sistema de evaluación para verificar que las personas destinatarias hayan alcanzado los conocimientos requeridos.

- **Costos y ayudas a Pequeños Empresarios (3 menciones) 86%**

Las pequeñas empresas (y las microempresas) enfrentarán desafíos mayores para participar del estándar. Se deben promover medidas que apoyen y faciliten su participación del estándar: Reducción de costos de implementación para empresas pequeñas; Apoyo a emprendedores y productores locales; Buscar subsidios y apoyos económicos sostenibles.

“Acción 1.4: ACHIGA junto a CORFO, la Agencia de Sostenibilidad Energética, SERCOTEC e INDAP desarrollarán un documento que recopile las alternativas de financiamiento disponible para las empresas gastronómicas que adhieran al estándar (focales e instrumentos específicos).”

- **Pragmatismo y herramientas concretas (2 menciones) 85%**

Es clave que las empresas que adhieran accedan a herramientas y acciones concretas que permitan mejorar su desempeño empresarial: Necesidad de un enfoque pragmático con herramientas concretas; Generar resultados tangibles a corto plazo en sustentabilidad.

“Acción 1.1: ACHIGA desarrollará los formatos de implementación del estándar

Acción 1.2: ACHIGA elaborará las siguientes guías, para apoyar a las Empresas en la implementación de las acciones del Estándar de Sustentabilidad.”

- **Claridad y Visibilidad del Estándar (4 menciones) 83%**

Es relevante dar visibilidad al estándar para que sea atractivo y tenga una alta adhesión por parte de empresas del sector gastronómico. El estándar debe ser considerado nacional y validado por el Estado.

“Acción 4.1: ACHIGA calculará y reportará a la ASCC, durante y al finalizar el proceso de implementación del Acuerdo, la información consolidada de los siguientes indicadores de sustentabilidad:

Consumo de combustible y electricidad.

Generación y valorización de residuos, por tipo.

Consumo de agua por fuente.

Personas trabajadoras, desagregadas por sexo.

Horas de capacitación de personas trabajadoras, desagregadas por sexo, según materias de capacitación

Inversiones.

Acción 3.3: ACHIGA junto con la subdirección de Marketing de SERNATUR desarrollarán un plan de difusión de empresas certificadas

Acción 4.1: ACHIGA difundirá los resultados asociados al Reporte de Indicadores de Sustentabilidad en sus plataformas digitales.”

- **Compromiso y adhesión de actores (4 menciones) 82%**

Debido a la gran cantidad de actores del sector, es relevante que exista una adecuada difusión y coordinación para la implementación del estándar: Lograr la adhesión de diversos actores en el sector; Poner de acuerdo a los actores con una adecuada gobernanza y descentralización.

“Firma de organismos públicos suscriptores del APL.

Acción 3.2: ACHIGA en conjunto con los servicios públicos adherentes, elaborarán e implementarán un programa de difusión “Mesa Sustentable” que dé a conocer los beneficios relacionados a las materias abordadas en el Estándar de Sustentabilidad.”

- **Formato flexible, escalable y adecuado al sector (3 menciones) 80%**

Las grandes diferencias a nivel de capacidades técnicas y económicas de los actores del sector representan un desafío para la implementación del estándar. Escalabilidad del estándar considerando el tamaño diverso de las empresas.

“Acción 1.3: ACHIGA implementará dentro de su sitio web, un acceso para almacenar información y registros, junto con evaluar el desempeño de las empresas.

Acción 2.2: Las empresas deberán para cada una de sus instalaciones adheridas al Acuerdo: Realizar un autodiagnóstico inicial del 100% del Estándar de Sustentabilidad. Para ello, deberán utilizar la información disponible en la web de Achiga habilitada para el estándar, con el fin de autoevaluarse con respecto a las 52 acciones del estándar.

Acción 2.3: Las empresas adheridas deberán, una vez realizado el autodiagnóstico inicial, desarrollar un Plan de mejora.

Acción 2.4: Las Empresas realizan auditoría.

Sobre la base del sistema de puntaje indicado, las empresas (según su tipo) pueden acceder a los siguientes Niveles de Certificación:

Ilustración 12 Sistema de Certificación Flexible por tamaño de empresa. Elaboración propia.

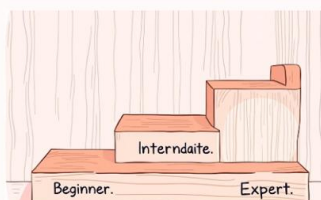
	Empresas pequeñas y microempresas	Empresas Grandes y Medianas
Nivel 1	Más de 112 puntos con al menos 70 puntos obtenidos en acciones iniciales	Más de 115 puntos con al menos 75 puntos obtenidos en acciones iniciales
Nivel 2	Más de 145 puntos con al menos 70 puntos obtenidos en acciones iniciales	Más de 150 con al menos 75 puntos obtenidos en acciones iniciales
Nivel 3	Más de 180 puntos con al menos 70 puntos obtenidos en acciones iniciales	Más de 183 puntos con al menos 75 puntos obtenidos en acciones iniciales

Sistema de certificación



Requisitos diferenciados según tamaño de empresas

- Medianas y grandes
- Pequeñas y Micro



Nivel 1, 2 y 3

Con vigencia 12, 24 y 36 meses según corresponde

Excellence	368	500	333	+67.7	24.731	24.0967
Excellence	418	109	600	+48.54	91.227	21.7888
Excellence	215	159	393	+80.27	24.7935	11.3522
Excellence	6109	300	680	+24.89	22.0696	11.1639
Excellence	253	100	100	+80.57	24.1239	10.1742
Excellence	249	108	400	+54.32	24.3575	10.7509
Excellence	240	500	600	2.637	31.437	10.169
Excellence	677	358	393	+31.54	24.3920	10.7599
Excellence	609	250	300	+55.60	19.767	10.7599
Excellence	499	200	700	+19.77	19.77	19.752
Excellence	179	100	204	+44.36	14.3675	10.0994
Excellence	267	350	300	+43.75	24.7275	10.7497

7 ámbitos y 19 criterios

Considera puntaje mínimo y puntajes de corte según nivel.

• **Continuidad de Políticas y tendencias (2 menciones) 79%**

Es relevante asegurar la continuidad de las políticas y las tendencias vinculadas a la sustentabilidad (en lo relacionado a la gastronomía) para promover la incorporación al estándar: Conexión con tendencias y modelos de servicio de gastronomía sustentable.

“Vigencia de 3 años”

• **Incentivos que podrían aumentar la adhesión del estándar**

Los consultados señalan los siguientes incentivos a desarrollar:

- Comunicar el acceso a menores tasas de financiamiento a empresas con APL
- Publicidad, Promoción y sello diferenciador
- Financiar implementación de medidas

6.3.4.2. Beneficios esperados

Con el fin de contar con una visión común respecto de los beneficios potenciales que pudiese traer la implementación del estándar, se consultó a los actores claves por

ello, lo que se presenta a continuación junto con el número de menciones y el nivel de relevancia obtenido en la actividad de validación.

1. Fortalecimiento de la Economía Local (4 menciones) 89%

- Impacto en la economía local, beneficios para las familias y posicionamiento entre los turistas.

2. Competitividad y mejora de estándares de Producción 89%

- Mejora en la competitividad y estándares de producción y comercialización.

3. Disminución de residuos y menor impacto Ambiental (5 menciones) 88%

- Reducción de generación de residuos y huella de carbono, así como un impacto ambiental positivo.

4. Posicionamiento y Prestigio (2 menciones) 88%

- Mejor imagen y prestigio del sector, así como alta valoración por parte de los clientes.

5. Innovación y diferenciación en el Mercado (2 menciones) 86%

- Permite innovar recetas y diferenciarse en el mercado.

6. Mejora en la Calidad de Vida (4 menciones) 82%

- Incluye aspectos como salud y bienestar, así como una buena calidad de vida.

7. Metodología del diagnóstico

7.1. Etapas del diagnóstico

El diagnóstico se desarrolló en el periodo comprendido entre los meses junio y octubre del año 2024.

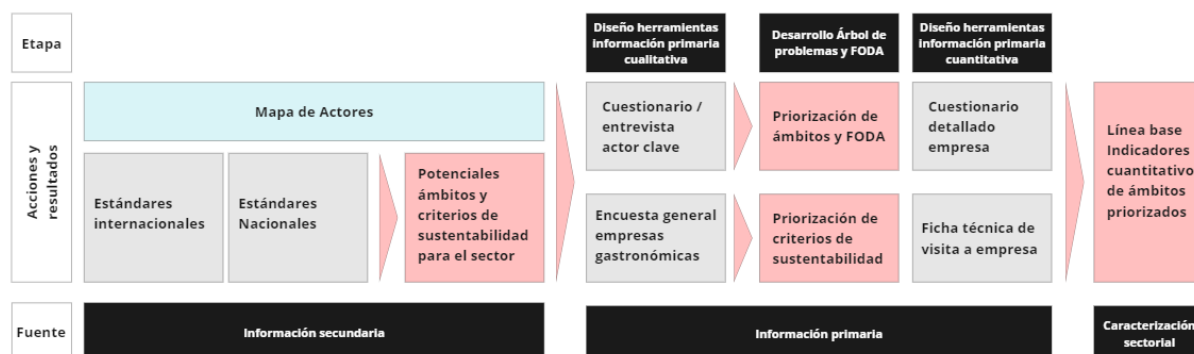
El diseño metodológico de este diagnóstico se construyó en base a los objetivos de investigación definidos, proceso que se realizó en conjunto con la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático.

Para cumplir con los objetivos de investigación se planteó una metodología mixta en base al levantamiento de información secundaria y primaria.

La recopilación de información secundaria consideró fuentes nacionales e internacionales y tuvo por objeto identificar los criterios de sustentabilidad que pudiesen aplicarse al sector gastronómico. Los ámbitos prioritarios fueron los más repetidos en los estándares revisados y fueron validados en las entrevistas con actores claves. Los criterios priorizados fueron consultados en la encuesta general aplicada a 182 empresas.

El levantamiento de información primaria se realizó mediante dos instrumentos de recopilación de información: Encuesta General de Gastronomía Sustentable para las empresas; y entrevistas en profundidad con cuestionario a actores claves del sector.

Ilustración 13 Metodología del diagnóstico sectorial de gastronomía sustentable. Elaboración propia



A lo largo del diagnóstico se desarrollaron distintas acciones que involucraron a empresas gastronómicas del sector, se abrió un formulario de manifestación de interés en participar abierto a redes sociales y a socios de Achiga que recopiló 72 interesados; se invitó al lanzamiento del diagnóstico que contó con 55 actores claves y empresas interesadas; todo esto condujo a la actividad principal donde se aplicó la Encuesta General de Gastronomía Sustentable que logró una participación de 182 empresas. Para alcanzar la participación señalada se desarrolló un plan de difusión que se detalla en [Anexo IX](#).

7.1.1. Herramientas información primaria

Para levantar información primaria se trabajó con dos instrumentos, que fueron aplicados entre el 27 de junio y el 6 de agosto de 2024:

- **Cuestionario / Entrevista actor clave:** este instrumento se aplicó a los actores claves identificados, y tuvo por objeto la elaboración del FODA, la identificación de las problemáticas del sector y los desafíos del estándar. Ver en [Anexo IV](#)

Con los resultados del cuestionario del actor clave y su validación (Ver [Anexo VI](#)), se desarrolló el árbol del problema y se definieron características del Estándar.

- **Encuesta General Gastronomía Sustentable:** este instrumento se diseñó para levantar información directa de las empresas gastronómicas y tuvo por objetivo medir el nivel de implementación e interés de éstas en los distintos criterios. Para ver el documento aplicado ver [Anexo V](#).

Con los resultados de la encuesta cualitativa, se procedió a diseñar una planilla de indicadores y medios de verificación para cada acción prioritaria, opcional y a incentivar por el estándar. Ver [Anexo VII](#)

Luego se sostuvieron entrevistas exploratorias con empresas que manifestaron su interés en avanzar a su medición cuantitativa (86 empresas), testeando la factibilidad del indicador presentado. Con esos comentarios, se construyó la planilla de

indicadores y medios de verificación que serán el Autodiagnóstico del Estándar. Ver Anexo VIII.

7.2. Plan de trabajo

Para el desarrollo del proyecto de Diagnóstico y Propuesta de APL se consideró el siguiente plan de trabajo:

Tabla 23 Plan de trabajo Estándar Gastronomía Sustentable. Elaboración propia

Objetivo	Metodología	Resultados	Indicadores
Elaborar y coordinar el Plan de trabajo y presentación en taller inicial del APL.	Se coordinarán acciones del plan de trabajo entre ACHIGA, empresas y consultores las que serán presentadas en taller inicial de planificación de acciones del APL. Coordinación del equipo de trabajo a través de reuniones técnicas para una metodología eficiente de trabajo en el diagnóstico.	1. Plan de Trabajo (fechas de cada etapa, desarrollo del diagnóstico, documentación requerida). 2. Taller inicial de planificación y coordinación con empresas potencialmente participantes desarrollado	1 documento Plan de trabajo. 1 Lista de asistencia a taller. 1 presentación del APL.
Recopilar información primaria y secundaria para el desarrollo del diagnóstico y diseñar herramientas para ser aplicada al grupo de empresas.	Se recopilará y analizará información primaria y secundaria, nacional e internacional. Se diseñará un cuestionario abierto general y una encuesta detallada, la que será validada por el equipo de trabajo y la ASCC. La validación como la aplicación del diagnóstico, implicará un exhaustivo trabajo en terreno, considerando visitas presenciales a las empresas. Todo ello basado en la "Guía N1 de elaboración de diagnósticos".	1) Cuestionario validado. 2) Aplicación del cuestionario, encuesta y ficha técnica de visita. 3) Caracterización técnica, ambiental, social y económica del sector.	1) Información primaria sistematizada. 2) Información secundaria recopilada sobre prácticas de sustentabilidad.
Caracterizar, analizar y sintetizar la información del sector gastronómico.	Análisis productivo del sector siguiendo la orientación metodológica de la Guía 1.	Informe de Diagnóstico Sectorial	1 documento diagnóstico
Difundir y validar el diagnóstico final	Se desarrollará un taller de trabajo con ACHIGA, ASCC y empresas para difusión y validación de resultados del Diagnóstico y propuesta del APL a generar. Se desarrollará a fines del mes 4 del proyecto.	Taller de difusión realizado	Taller de difusión realizado. Nómina de asistentes
Proponer estándares de sustentabilidad alcanzables en el corto y mediano plazo a través de un APL de empresas gastronómicas de Chile	La propuesta de APL se basará en los resultados de información del trabajo elaborado durante el diagnóstico según las directrices de la Guía 1 de la ASCC y las Normas chilenas, NCh2797 y NCh2807. Un taller de validación.	Documento de Propuesta de Acuerdo de Producción Limpia.	1 documento propuesta de APL

Anexos

I. Estándares Nacionales e internacionales considerados en el estudio. Elaboración propia.

Tabla 24 Estándares Nacionales e internacionales considerados en el estudio

Tipo	Nombre del documento	Autor	Año	Alcance geográfico	Fuente	Calidad de la fuente	Información relevante
Acuerdo Sustentabilidad	Estándar de Sustentabilidad para la Agroindustria de la Ciruela Deshidratada.	Chileprunes	2024	Nacional	ASCC	Secundaria	Estructura y metas Estándar
Acuerdo Sustentabilidad	Estándar de sustentabilidad sector porcino	APROCER y ASCC	2022	Nacional	ASCC	Secundaria	Metas Estándar
Acuerdo Sustentabilidad	Estándar de sustentabilidad sector lácteo primario	Consorcio Lechero y ASCC	2021	Nacional	ASCC	Secundaria	Metas Estándar
Acuerdo Sustentabilidad	Estándar de sustentabilidad sector avícola	Chile Carne y ASCC	2022	Nacional	ASCC	Secundaria	Metas Estándar
APL	APL Productores de uva de mesa Valle del Aconcagua	Fedefruta y ASCC	2016	Valle del Aconcagua, Región de Valparaíso	ASCC	Secundaria	Metas APL
APL	APL Turismo circular del borde costero	Cámara de Turismo de Navidad y ASCC	2021	Borde costero región de O'Higgins	ASCC	Secundaria	Metas APL
APL	APL Turismo sustentable comuna de Pinto	Cámara de Turismo Valle las Trancas y ASCC	2015	Comuna de Pinto, región de Ñuble	ASCC	Secundaria	Metas APL
Sello	Sello S	Sernatur	2013	Nacional	SERNATUR	Secundaria	Criterios relevantes de turismo

Tipo	Nombre del documento	Autor	Año	Alcance geográfico	Fuente	Calidad de la fuente	Información relevante
Autodiagnóstico	Autodiagnóstico de restaurantes	Sernatur	2016	Nacional	SERNATUR	Secundaria	Resultado Bien Público Sabores de Chile
Autodiagnóstico	Autodiagnóstico de turismo sustentable	METCH	2023	Nacional	METCH	Secundaria	Criterios relevantes de turismo
Estándar Internacional alimentación	Food Made Good	Better Business		Internacional	Food made good	Secundaria	Criterios relevantes de alimentos
Estándar Internacional alimentación	Estándar "Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems - SAFA"	FAO	2013	Internacional	Standard Map	Secundaria	Criterios relevantes de alimentos
Estándar Internacional alimentación	Estándar "Sustainable Food Group Sustainability Standard™ Certification"	IPM	2014	Internacional	Standard Map	Secundaria	Criterios relevantes de alimentos
Estándar Internacional alimentación	Estándar "UNCTAD Biotrade Principles & Criteria - Terrestrial Food Sectors"	UNCTAD	2007	Internacional	Standard Map	Secundaria	Criterios relevantes de alimentos
Estándar Internacional turismo	Estándar "Biosphere Responsible Tourism"	Responsible Tourism Institute	1997	Internacional	Standard Map	Secundaria	Criterios relevantes de turismo
Estándar Internacional turismo	Estándar "Fair Trade Tourism Product Certification Standard - FTT"	Fair Trade Tourism	2003	Internacional	Standard Map	Secundaria	Criterios relevantes de turismo
Estándar Internacional	Estándar "Ecotourism"	Ecotourism Kenya	2002	Internacional	Standard Map	Secundaria	Criterios relevantes

Tipo	Nombre del documento	Autor	Año	Alcance geográfico	Fuente	Calidad de la fuente	Información relevante
nal turismo	Kenya Eco-Rating”						de turismo
Estándar Internacional turismo	Estándar “Global Sustainable Tourism Criteria for Hotel and Tour Operators”	GSTC	2016	Internacional	Standard Map	Secundaria	Criterios relevantes de turismo
Estándar Internacional turismo	Estándar “Seychelles Sustainable Tourism Label”	Seychelles Agency	2011	Internacional	Standard Map	Secundaria	Criterios relevantes de turismo
Estándar Internacional turismo	Estándar “The European Ecotourism Labelling Standard”	Europe Ecotourism Network	1992	Internacional	Standard Map	Secundaria	Criterios relevantes de turismo

II. Estándares y Criterios Priorizados Bien Público Sabores de Chile

Tabla 25 Estándares estudiados en Bien Público Sabores de Chile

McDonalds Supplier Workplace Accountability	Food Mades Good (SRA)	Buenas Prácticas Gastronomía (SERNATUR)	DNA Dine (GRA)	Acuerdo de Producción Limpia - Gastronomía Iquique					
Rainforest Alliance Verification Standar for Tourism Services	Instituto de Turismo Responsable	Botswana Ecotourism Certification System Ecotour	Global Sustainable Tourism Criteria for Destinations	Global Sustainable Tourism Criteria for Hotel and Tour	GreenLine Responsible Tourism	The European Ecotourism Labelling Standard	TourCert	GREEN KEY	SELLOS (SERNATUR)
OECD Guidelines for Multinational Enterprises	UN Global Compact	The EU Ecolabel	EcoVadis	Climate, Community & Biodiversity Standards - CCB	Global Reporting Initiative (GRI)	Global Social Compliance Programme - Environment Level 3			

Tabla 26 Criterios considerados en bien público Sabores de Chile

		Gastronómico	Turismo	Industrial
		41	13	8
PRODUCCIÓN	PRODUCCIÓN SUSTENTABLE	Sistema de gestión social y del medio ambiente: principios generales		
		Procedimientos para monitorear y medir la eficacia de los sistemas de gestión sociales y medioambientales		
		Riesgos ambientales e impactos de las actividades comerciales y productivas		
		Sistema de control interno		
		Mejoras del desempeño y mitigación sobre los riesgos sociales y medioambientales		
		Política de responsabilidad social empresarial		
	COMERCIO JUSTO	Condiciones de trabajo saludables	Capacitación sobre cuestiones de seguridad	
		El trabajo y los derechos laborales: principio general	Condiciones de trabajo: principio general	Derechos de las mujeres en el trabajo
		Las peores formas de trabajo infantil (OIT 182)	Seguridad del lugar de trabajo	Explotación sexual/acoso a las mujeres
		Seguridad en el trabajo: cumplimiento legal		
		Condiciones de empleo: principio general		Criterios relacionados con la igualdad de remuneración (OIT 100)
		Criterios relacionados con el trabajo infantil y la edad mínima (OIT 138)		
		Principios y prácticas relacionadas con la garantía de un salario mínimo para todos los trabajadores		
	BIODIVERSIDAD	Biodiversidad: principio general	Criterios para minimizar el impacto sobre las poblaciones de vida silvestre	La evaluación de impacto para la producción/cosecha en curso
	USO	Gestión de sustancias químicas	Producción/procesos químicos	

		Gastronómico	Turismo	Industrial
		41	13	8
	SUSTANCIAS QUÍMICAS	(almacenaje/vertido/residuos/etiquetados)	(industrias extractivas limpieza, producción de productos alimenticios y de otro tipo)	
		Sustancias químicas y materiales relacionados: principio general		
		Contaminación del suelo		
PLANETA	AGUA	Principios y prácticas relacionados con la gestión/tratamiento de aguas residuales		
		Principios y prácticas relacionados con la reducción del consumo de agua, incluidos la reutilización y el reciclaje		
		Utilización y gestión del agua: Principio General		
	ENERGÍA	Reducción del uso de recursos energéticos		Crterios para la utilización de energías no renovables: principio general
		Utilización y gestión de la energía: principio general		
	HUELLA DE CARBONO	Criterios para vigilar/reducir las emisiones de carbono		
		Criterios para vigilar/reducir las emisiones de gases efecto invernadero que no contengan carbono		
		Políticas sobre el carbono: principios generales		
		Secuestro de gases de efecto invernadero: principios generales		
	RESIDUOS	Criterios para reducir/reutilizar/reciclar residuos sólidos	Contaminación acústica, olfativa y de otros tipos	
		Criterios relacionados con el tratamiento y uso de residuos no sólidos		
		El tratamiento y la utilización de los residuos sólidos	Política de compras respetuosa con el medio ambiente (materiales de construcción y productos consumibles)	
		Gestión de residuos: principio general		
		Medida y reducción de artículos desechables		
		Principios y prácticas relativos al vertido de residuos (incluidos residuos sólidos y no sólidos, residuos peligrosos, etc)		
PERSONAS	COMUNIDADES LOCALES	Criterios relacionados con servicios y prestaciones para las comunidades locales	Criterios para la participación y consulta con las comunidades locales	Criterios relacionados con los derechos de los pueblos indígenas (OIT 169)
		Derechos humanos y de las comunidades locales: principios generales	Criterios relativos al material de interpretación y a las directrices de conducta	
			La contratación de trabajadores de las comunidades locales	
	TRABAJADORES	Criterios relacionados con el acceso de los trabajadores a programas de formación	Capacitaciones organizadas para los trabajadores en temas de sostenibilidad (medioambiental, social, económico, calidad, cultura, salud y seguridad,...)	
		No discriminación en el trabajo (OIT 111)		
		Políticas de género: principios generales		
		Programas de aprendizaje para jóvenes trabajadores		
	PROVEEDORES	Criterios relativos a la compra de materiales locales	Criterios para un uso regulado y sostenible de los recursos y las especies de vida silvestre	
	CLIENTES	Cuestiones de género: principio general	Criterios relativos a la cultura social y los emplazamientos	Criterios relacionados con políticas de género y mejores prácticas
		Productos químicos/insumos orgánicos naturales: principio general		Derechos culturales y religiosos: principios generales

III. Criterios según ciclo de vida levantados en análisis de información secundaria

A continuación se identifican los potenciales criterios ambientales para el sector gastronómico:

Tabla 27 Potenciales Criterios Ambientales para el sector Gastronómico

Ámbito	Temática	Etapas productiva	Criterio	Fuente
Agua	Gestión hídrica	O - Gestión Administrativa	Contar con un Plan de gestión del agua y realizar seguimiento.	[Acuerdo Sust][Estándares internacionales][Sello S Sernatur][Metch]
Agua	Gestión hídrica	O - Preparación previa, O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Limpieza y Gestión de Residuos , Uso y Consumo	Las empresas adheridas gestionarán sus consumos de agua en las labores productivas para mejorar la eficiencia en el uso de ésta.	[APL Uva de mesa 2016]
Agua	Gestión hídrica	O - Preparación previa, O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Limpieza y Gestión de Residuos , Uso y Consumo	Uso general de agua	[Food Made Good]
Agua	Gestión hídrica	O - Gestión Administrativa	Contar con un Plan de gestión del agua y realizar seguimiento.	[Metch]
Agua	Disminución consumo de agua	O - Preparación previa, O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Limpieza y Gestión de Residuos , Uso y Consumo	Optimizar el consumo del recurso hídrico, reducir la generación de aguas servidas y mejorar su gestión.	[APL turismo 2021]
Agua	Disminución consumo de agua	O - Preparación previa, O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Limpieza y Gestión de Residuos , Uso y Consumo	Contar con aparatos y/o dispositivos para el uso eficiente del agua	[Metch]
Agua	Disminución consumo de agua	O - Preparación previa, O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Limpieza y Gestión de Residuos , Uso y Consumo	Meta 5: Las Empresas reducirán en un 5% el consumo de agua	[APL Turismo 2015]
Agua	Gestión aguas negras y grises	O - Cocción y elaboración de alimentos.	Meta 6: Las Empresas reducirán en un 2% la concentración de aceites y grasas en aguas servidas	[APL Turismo 2015]

Ámbito	Temática	Etapa productiva	Criterio	Fuente
Agua	Gestión aguas negras y grises	Fin de vida	Contar con sistema de tratamiento de aguas servidas con la debida autorización sanitaria.	[Metch]
Agua	Gestión aguas negras y grises	Fin de vida	Reutilización y reciclaje de agua	[Estándares internacionales]
Biodiversidad	Gestión de biodiversidad	Obtención de Materia Prima	Medición y minimización impactos de biodiversidad	[Acuerdo Sust][APL turismo 2021][APL Uva de mesa 2016][APL Turismo 2015][Sello S Sernatur][Estándares internacionales]
Biodiversidad	Regeneración	Obtención de Materia Prima	Meta 4: Mejorar la fertilidad del suelo e implementar acciones para su conservación a futuro.	[APL Uva de mesa 2016]
Biodiversidad	Regeneración	Fin de Vida	Apoyar iniciativas de conservación y/o realizar acciones para proteger la biodiversidad	[Metch]
Biodiversidad	Regeneración	Fin de Vida	Promover activamente la reparación y regeneración de ecosistemas.	[Metch]
Biodiversidad	Regeneración	Fin de Vida	Contar material de difusión para la valoración de especies nativas de flora y fauna	[Metch]
Calidad	Gestión de calidad	O - Gestión Administrativa	Política Calidad x 3	[Acuerdo Sust]
Calidad	Gestión de calidad	O - Recepción y almacenamiento de insumos. , O - Preparación previa , O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Limpieza y Gestión de Residuos	Bioseguridad x 2	[Acuerdo Sust]
Calidad	Gestión de calidad	O - Recepción y almacenamiento de insumos. , O - Preparación previa , O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Limpieza y Gestión de Residuos	Meta 6: Mejorar las condiciones de inocuidad y trazabilidad	[APL Uva de mesa 2016][APL Turismo 2015]
Calidad	Gestión de calidad	O - Limpieza y Gestión de Residuos	Manejo Plagas	[Acuerdo Sust][APL Uva de mesa 2016]
Calidad	Gestión de calidad	O - Preparación previa , O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Limpieza y	Gestión de olores x 2	[Acuerdo Sust][APL Turismo 2015]

Ámbito	Temática	Etapas productivas	Criterio	Fuente
		Gestión de Residuos		
Calidad	Gestión de calidad	O - Servicio de Alimentos	Contaminación acústica	[Estándares internacionales]
Energía	Gestión Energética	O - Gestión Administrativa	Plan Gestión energética x 4	[Acuerdo Sust][Sello S Sernatur][Metch]
Energía	Gestión Energética	Transporte , O - Preparación previa , O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Relación con el Cliente , Comercialización, uso y consumo	Eficiencia energética	[Estándares internacionales][APL Uva de mesa 2016]
Energía	Gestión Energética	O - Preparación previa , O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Relación con el Cliente, Comercialización, uso y consumo	Optimizar el consumo del recurso eléctrico	[APL turismo 2021][APL Turismo 2015]
Energía	Tecnologías eficientes y energía renovable	O - Recepción y almacenamiento de insumos. , O - Preparación previa , O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Limpieza y Gestión de Residuos , O - Gestión Administrativa, Comercialización, uso y consumo	Contar con iluminación de bajo consumo	[Metch]
Energía	Tecnologías eficientes y energía renovable	Transporte, O - Recepción y almacenamiento de insumos. , O - Preparación previa , O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos, Comercialización, uso y consumo	Contar con climatización eficiente y no contaminante	[Metch]
Energía	Tecnologías eficientes y energía renovable	Transporte, O - Recepción y almacenamiento de insumos. , O - Preparación previa , O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos, Comercialización, uso y consumo	Contar con energías renovables para su funcionamiento	[Metch][APL Uva de mesa 2016][APL turismo 2021]
Gestión Sustentable	Planificación de la Gestión Sustentable	O - Gestión Administrativa	Desarrollar la institucionalidad básica interna e implementar la gestión sustentable necesaria para el	[APL Turismo 2015][APL Uva de mesa 2016][Acuerdo Sust][Metch]

Ámbito	Temática	Etapa productiva	Criterio	Fuente
			cumplimiento del acuerdo	
Gestión Sustentable	Planificación de la Gestión Sustentable	O - Gestión Administrativa	Plan de implementación de una gestión sustentable y competitiva al interior de la empresa x3	[APL Turismo 2015][APL Uva de mesa 2016][Acuerdo Sust][Metch]
Gestión Sustentable	Control y mejora continua de la Gestión Sustentable	O - Gestión Administrativa	Diagnóstico con Standard Maps x 3	[Acuerdo Sust]
Gestión Sustentable	Control y mejora continua de la Gestión Sustentable	O - Gestión Administrativa	Indicadores por local	[Acuerdo Sust]
Gestión Sustentable	Control y mejora continua de la Gestión Sustentable	O - Gestión Administrativa	Registro x 3	[Acuerdo Sust]
Gestión Sustentable	Control y mejora continua de la Gestión Sustentable	O - Gestión Administrativa	Sistema de control	[Estándares internacionales]
Gestión Sustentable	Control y mejora continua de la Gestión Sustentable	O - Gestión Administrativa	Riesgos y mejoras de desempeño	[Estándares internacionales]
Gestión Sustentable	Capacitación y sensibilización de la Gestión Sustentable	Todas	Formación y capacitación en sostenibilidad	[APL Uva de mesa 2016][Acuerdo Sust][Estándares internacionales][Metch]
Gestión Sustentable	Capacitación y sensibilización de la Gestión Sustentable	Todas	Comunicar y posicionar de manera efectiva la sustentabilidad de mi organización. Promover acciones de educación ambiental al interior y exterior de la organización.	[Metch]
Huella de Carbono	Gestión de emisiones	O - Gestión Administrativa	Medición Huella de Carbono x 5	[Acuerdo Sust][APL Turismo 2015][Food Made Good][Estándares internacionales][Sello S Sernatur][Metch]
Huella de Carbono	Reducción de emisiones	O - Recepción y almacenamiento de insumos. , O - Preparación previa , O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Limpieza y Gestión de Residuos , Comercialización	Reducción de emisiones	[Estándares internacionales]

Ámbito	Temática	Etapas productivas	Criterio	Fuente
Huella de Carbono	Reducción de emisiones	O - Relación con el Cliente , Comercialización	Contar con un Plan de Difusión para motivar a clientes y empleados a reducir su huella de carbono.	[Metch]
Residuos	Gestión de residuos	O - Limpieza y Gestión de Residuos	Gestión de residuos x 4	[Acuerdo Sust][Sello S Sernatur][Estándares internacionales][APL turismo 2021]
Residuos	Gestión de residuos	Todas	Trazabilidad origen destino	[Acuerdo Sust]
Residuos	Reducción y reutilización de residuos	O - Servicio de Alimentos , Uso y Consumo	Reducción de desechables	[Estándares internacionales]
Residuos	Reducción y reutilización de residuos	Obtención de Materia Prima , O - Recepción y almacenamiento de insumos. , O - Preparación previa , O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Limpieza y Gestión de Residuos , Comercialización , Uso y Consumo	Reducción y reutilización de residuos	[Estándares internacionales][APL Turismo 2015]
Residuos	Reducción y reutilización de residuos	O - Servicio de Alimentos	Uso de agua en envases reutilizables	[Food Made Good]
Residuos	Reciclaje y compostaje de residuos	O - Preparación previa , O - Cocción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos	Food Waste - Residuos de comida	[Food Made Good]
Residuos	Reciclaje y compostaje de residuos	O - Limpieza y Gestión de Residuos , Uso y Consumo , Obtención de Materia Prima	Reciclaje y compostaje	[Estándares internacionales][APL Turismo 2015]

Tabla 29: Potenciales Criterios Socioeconómicos para el sector Gastronómico

Ámbito	Temática		Criterio	Fuente
Abastecimiento	Gestión de abastecimiento	Obtención de Materia Prima	Política de compras	[Estándares internacionales]
Abastecimiento	Gestión de abastecimiento	Obtención de Materia Prima	Contar con un sistema de compras sustentables.	[Metch]
Abastecimiento	Productos locales	Obtención de Materia Prima , O-Recepción y Almacenamiento; Preparación Previa (Mise en Place); Cocción y Elaboración; Servicio de Alimentos	Productos estacionales	[Food Made Good]

Ámbito	Temática		Criterio	Fuente
Abastecimiento	Productos locales	Obtención de Materia Prima , Transporte	Productos locales	[Estándares internacionales] [Food Made Good]
Abastecimiento	Productos locales	Obtención de Materia Prima	Origen de productos de pesca	[Food Made Good]
Abastecimiento	Productos sustentables	Obtención de Materia Prima	Productos orgánicos y certificados	[Estándares internacionales] [Food Made Good]
Abastecimiento	Productos sustentables	Obtención de Materia Prima	Bienestar Animal x 3	[Acuerdo Sust] [Food Made Good]
Abastecimiento	Productos sustentables	Obtención de Materia Prima , O - Limpieza y Gestión de Residuos	Manejo Sustancias peligrosas x 2	[Acuerdo Sust] [Estándares internacionales]
Comunidad	Bienestar local	O - Relación con el Cliente , Comercialización	Comunidades locales	[Acuerdo Sust] [Estándares internacionales] [Food Made Good]
Comunidad	Bienestar local	O - Relación con el Cliente , Comercialización	Bienestar de la comunidad	[Sello S Sernatur]
Comunidad	Bienestar local	O - Relación con el Cliente	Relacionamiento comunitario x 2	[Acuerdo Sust] [Food Made Good]
Comunidad	Bienestar local	O - Relación con el Cliente	Ser un actor clave para mi comunidad	[Metch]
Comunidad	Bienestar local	O - Gestión Administrativa	Desarrollar las actividades de mi organización de manera respetuosa con las comunidades aledañas, considerando la inclusión, el uso de los recursos naturales y otros.	[Metch]
Patrimonio	Protección del patrimonio	Comercialización , O - Relación con el Cliente	Protección del patrimonio	[Sello S Sernatur]
Patrimonio	Protección del patrimonio	O - Relación con el Cliente	2. Desarrollar iniciativas propias y/o participar activamente en iniciativas de protección, restauración y/o conservación del patrimonio cultural.	[Metch]
Patrimonio	Puesta en valor del patrimonio	O - Relación con el Cliente	1. Proveer información al público sobre las características del patrimonio cultural del entorno.	[Metch]
Patrimonio	Puesta en valor del patrimonio	O - Relación con el Cliente	2. Utilizar técnicas tradicionales y/o materiales de la cultura local en el desarrollo de las actividades de mi organización	[Metch]

Ámbito	Temática		Criterio	Fuente
Patrimonio	Puesta en valor del patrimonio	O - Relación con el Cliente	3. Entregar conocimiento a la comunidad local, con respecto al patrimonio cultural local	[Metch]
Prosperidad	Relación con cliente	Comercialización	Satisfacción del Visitante	[APL turismo 2021][APL Turismo 2015] [Sello S Sernatur]
Prosperidad	Relación con cliente	O - Relación con el Cliente	Difundir el Código de Conducta del Turista Responsable.	[Metch]
Prosperidad	Relación con cliente	O - Preparación previa , O - Coccción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Relación con el Cliente	Alimentación Saludable	[Food Made Good]
Prosperidad	Relación con cliente	O - Preparación previa , O - Coccción y elaboración de alimentos. , O - Servicio de Alimentos , O - Relación con el Cliente	Promover tanto al interior como al exterior una alimentación saludable y la autonomía alimentaria.	[Metch]
Prosperidad	Desarrollo Local	Todas	Empleo local	[Estándares internacionales]
Prosperidad	Desarrollo Local	O - Relación con el Cliente	Contribución al Desarrollo Local	[APL Turismo 2015] [Sello S Sernatur] [Metch]
Prosperidad	Oferta Cultural	O - Gestión Administrativa	Contar con información de cómo se resguardan los derechos de propiedad intelectual, para aplicarlo en la relación de mi organización con artesanos, compositores, productores y otros miembros de la comunidad local.	[Metch]
Prosperidad	Oferta Cultural	O - Relación con el Cliente	Oferta Cultural	[Sello S Sernatur]
Prosperidad	Oferta Cultural	O - Relación con el Cliente	Apoyar con instalaciones o RRHH para la realización de actividades para poner en valor la cultura local.	[Metch]
Trato Justo	Calidad del Empleo	Obtención de Materia Prima	Comercio Justo	[Food Made Good][Acuerdo Sust][Metch]
Trato Justo	Calidad del Empleo	O - Limpieza y Gestión de Residuos	Higiene y Seguridad Laboral x 2	[Acuerdo Sust][Estándares internacionales]
Trato Justo	Calidad del Empleo	Todas	Las Empresas fortalecerán la calidad del empleo, formarán capacidades	[APL Turismo 2015][Sello S Sernatur]
Trato Justo	Equidad Social	Todas	Equidad Social	[Sello S Sernatur]

Ámbito	Temática		Criterio	Fuente
Trato Justo	Equidad Social	Todas	Promover una práctica inclusiva en mi organización, con especial atención a residentes locales, pueblos indígenas y/o mujeres..	[Metch]
Trato Justo	Equidad Social	Todas	No discriminación por genero u orientación sexual x 2	[Acuerdo Sust][Estándares internacionales]
Trato Justo	Equidad Social	Todas	Enfoque de género	[Estándares internacionales]
Trato Justo	Equidad Social	Todas	2. Promover liderazgos femeninos en cargos directivos y dar visibilidad a las mujeres de mi organización y mi entorno	[Metch]
Trato Justo	Equidad Social	O - Gestión Administrativa , O - Relación con el Cliente	Derechos culturales y religiosos	[Estándares internacionales]
Trato Justo	Equidad Social	O - Gestión Administrativa , O - Relación con el Cliente	Derechos pueblos originarios	[Estándares internacionales]
Trato Justo	Etica social	O - Gestión Administrativa , O - Relación con el Cliente	Denunciar la explotación de seres humanos especialmente infantil.	[Metch][Estándares internacionales]
Trato Justo	Etica social	O - Gestión Administrativa	Política anticorrupción y Soborno x 2	[Acuerdo Sust]

IV. Cuestionario / Entrevista actor clave

El cuestionario de actor clave fue enviado a las 52 organizaciones descritas en la sección 3.2 del presente informe. Las preguntas consideradas para el cuestionario de actor clave son:

1.1 Caracterización de la persona y organización que responde

2.1 Ordene de mayor a menor relevancia los siguientes ámbitos ambientales de la Gastronomía sustentable

- Disminuir consumo de agua
- Aumentar la reutilización de agua
- Promover la Regeneración
- Contar con una política de calidad
- Fomentar la eficiencia energética
- Promover el uso de energías de bajo consumo
- Promover energías renovables
- Reducir la generación de emisiones
- Contar con planes de reducción de riesgos vinculados al cambio climático
- Reciclaje y compostaje de residuos
- Reducción y reutilización de residuos
- Planes de gestión sustentable y monitoreo de impactos
- Capacitación y sensibilización

2.2 Ordene de mayor a menor relevancia los siguientes ámbitos socio económicos de la Gastronomía sustentable:

- Promover el bienestar de la comunidad local
- Mejorar la calidad del empleo
- Establecer prácticas para la conciliación laboral, personal y familiar
- Promover el Desarrollo Local
- Promover la equidad social
- Promover la ética social (anti explotación y anticorrupción)
- Promover productos locales
- Promover productos sustentables
- Apoyar la protección del patrimonio
- Poner en valor el patrimonio local
- Mejorar la satisfacción del cliente
- Planes de gestión sustentable y monitoreo de impactos
- Capacitación y sensibilización

2.3 ¿Existe otro ámbito que considere relevante para la gastronomía sustentable?

3.1 ¿Qué proyectos y/o programas ha desarrollado su institución en el ámbito de la gastronomía sustentable en los últimos 10 años?

3.2 ¿Con qué medios (recursos y personal) cuenta su organización para apoyar la gastronomía sustentable?

3.3 ¿Qué proyectos de Gastronomía sustentable ha apoyado y de qué forma?

- 4.1 ¿Qué sinergias con iniciativas y programas propios observa a la hora de promover la gastronomía sustentable?
- 4.2 ¿Conoce experiencias de gastronomía sustentable en Chile o el mundo? ¿Cuáles?
- 4.3 ¿Qué problemáticas visualiza la organización en el desarrollo de la gastronomía sustentable?
- 5.1 ¿Qué fortalezas observa en el sector que apoyen la gastronomía sustentable?
- 5.2 ¿Qué debilidades observa en el sector que limiten el desarrollo de la gastronomía sustentable?
- 5.3 ¿Qué oportunidades observa en el desarrollo de la gastronomía sustentable?
- 5.4 ¿Qué amenazas observa para la gastronomía sustentable?
- 6.1 ¿Cuál debería ser el foco de las empresas gastronómicas para desarrollar la gastronomía sustentable?
- 6.2 ¿Cuál debería ser el foco de la política pública para desarrollar la gastronomía sustentable?
- 7.1 ¿Cuáles son los principales desafíos para la implementación de un estándar nacional de gastronomía sustentable?
- 7.2 ¿Qué impactos y beneficios observa de contar con un estándar de gastronomía sustentable?
- 8.1 Adjunte toda la documentación relacionada a la gastronomía sustentable que considere relevante para el diagnóstico sectorial y el desarrollo del acuerdo de producción limpia. Considere información producida por su organización y también de otras fuentes que le parezcan pertinentes.
- 8.2 Indique si desea comentar algún punto no considerado en las preguntas anteriores en relación a la gastronomía sustentable

V. Encuesta General Gastronomía Sustentable

La encuesta general tiene por objetivo priorizar los criterios de sustentabilidad a considerar en la recopilación de información primaria cuantitativa y consta de 3 secciones:

- Caracterización de la empresa
- Nivel de implementación de acciones de sustentabilidad
- Nivel de interés en avanzar con acciones de sustentabilidad

Caracterización de la empresa

La información a recopilar es la siguiente:

- a. ¿Cuál es tu nombre?
- b. ¿Cuál es tu correo electrónico?,
- c. ¿Cuál es tu rol en la empresa?
 - i. Dueña/o de empresa
 - ii. Administrador/a

- iii. Gerente/a General
- iv. Otro cargo directivo
- v. Otro
- d. ¿Qué tipo de servicio de alimentación ofreces?
 - i. Restaurante
 - ii. Cafetería
 - iii. Bar
 - iv. Servicio alimentación de hotelería
 - v. Cadena de comida rápida
 - vi. Servicio de alimentación institucional
 - vii. Servicios de catering de eventos
 - viii. Otro
- e. ¿Qué tamaño tiene tu empresa?
 - i. Grande (ventas > 100.000 UF)
 - ii. Mediano (ventas 25.000 a 100.000 UF)
 - iii. Pequeño (ventas 2.400 a 25.000 UF)
 - iv. Micro (ventas 0 a 2.400 UF)
- f. ¿En qué región(es) opera(s)?
 - i. Arica y Parinacota
 - ii. Tarapacá
 - iii. Antofagasta
 - iv. Atacama
 - v. Coquimbo
 - vi. Valparaíso
 - vii. Metropolitana
 - viii. O'Higgins
 - ix. Maule
 - x. Ñuble
 - xi. Biobío
 - xii. Araucanía
 - xiii. Los Ríos
 - xiv. Los Lagos
 - xv. Aysén
 - xvi. Magallanes y la Antártica Chilena

Nivel de implementación de acciones de sustentabilidad

Para cada acción de sustentabilidad se le consultará a la empresa por su nivel de implementación:

- a. No lo hago
- b. Empezando
- c. A medio camino
- d. Avanzado
- e. Lo tengo resuelto

Nivel de interés en avanzar con acciones de sustentabilidad

Se consultará a las empresas por el nivel de interés que tiene en cada acción

- No me interesa
- Me interesa
- Me interesa mucho

Acciones de sustentabilidad consideradas

Para más detalles ver [archivo excel](#).

Tabla 28 Criterios considerados en encuesta cualitativa. Elaboración propia

Ámbito	Criterio	Acción
Agua	Aumentar la reutilización de agua	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con sistema de tratamiento de aguas servidas con la debida autorización sanitaria • Reutilizar y reciclar aguas grises
	Disminuir consumo de agua	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con equipamiento para el uso eficiente del agua • Implementar prácticas de reducción de consumo de agua para clientes y colaboradores
	Gestión Sustentable	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con un Plan de gestión del agua y realizar seguimiento. • Contar con un plan de gestión y de monitoreo del consumo de agua
	Promover la Regeneración	<ul style="list-style-type: none"> • Proteger el agua y sus fuentes activamente
Biodiversidad	Reciclaje y compostaje de residuos	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con un plan de gestión integral de aceites comestibles y grasas
	Capacitación y sensibilización	<ul style="list-style-type: none"> • Incorporar protocolos de buenas prácticas en espacios naturales para minimizar los impactos sobre las áreas naturales • Promover acciones de educación ambiental al interior y exterior de la organización • Promover acciones de educación ambiental y difusión para el uso e interacción responsable con especies nativas de flora y fauna
	Promover la Regeneración	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar iniciativas de conservación y/o realizar acciones para proteger la biodiversidad y los ecosistemas • Desarrollar iniciativas propias y/o participar activamente en iniciativas de protección, restauración y/o conservación del patrimonio natural • Desarrollar las actividades de mi organización de manera respetuosa con el uso de los recursos naturales
Energía	Fomentar la eficiencia energética	<ul style="list-style-type: none"> • Promover prácticas de eficiencia energética con empleados y clientes
	Gestión Sustentable	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con un plan de gestión y de monitoreo de la energía
	Promover el uso de energías de bajo consumo	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con climatización eficiente y de baja emisión • Contar con equipamiento de cocina eficiente y de bajo consumo energético • Contar con iluminación de bajo consumo
	Promover energías renovables	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar energías renovables en el suministro energético
Huella de Carbono	Capacitación y sensibilización	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con un plan de difusión para motivar a clientes y empleados a reducir su huella de carbono
	Gestión Sustentable	<ul style="list-style-type: none"> • Medir la huella de carbono de la organización
	Reducir la generación	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con un plan de reducción de emisiones

Ámbito	Criterio	Acción
Residuos	de emisiones	
	Gestión Sustentable	<ul style="list-style-type: none"> • Disponer residuos con gestores autorizados y en sitios autorizados • Implementar y monitorear un plan de gestión de los residuos
	Reciclaje y compostaje de residuos	<ul style="list-style-type: none"> • Medir y monitorear desperdicios de alimentos • Contar con un sistema de compostaje de residuos orgánicos provenientes del desperdicio de alimentos • Contar con un sistema de reciclaje de residuos inorgánicos (vidrio, cartón, plástico y cartón para bebidas)
Abastecimiento	Reducción y reutilización de residuos	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con un sistema de abastecimiento que prevenga desperdicio de alimento por vencimiento o mal estado • Contar con un sistema de delivery que utilice empaques reciclables o compostables • Evitar la utilización de plásticos de un sólo uso (en salón y para delivery) • Evitar utilizar envases individuales para venta de bebidas y agua • Minimizar empaques mediante compra a granel y/o porciones de gran tamaño • Ofrecer distintos tamaños de porciones al cliente para evitar desperdicio • Privilegiar compra en envases reutilizables o retornables de insumos • Medir desperdicios y reutilizar restos de comida y desperdicios de alimentos en buen estado en nuevas preparaciones
	Gestión Sustentable	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con un sistema de compras sustentables • Contar con una política de abastecimiento sustentable
	Promover productos locales	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustar la carta de acuerdo a productos estacionales
Comunidad	Promover productos sustentables	<ul style="list-style-type: none"> • Priorizar la compra de insumos de limpieza orgánicos y biodegradables • Priorizar la compra de productos con certificación de bienestar animal • Priorizar la compra de productos de origen local (menor a 200 km) • Priorizar la compra de productos sustentables o certificados • Verificar origen de productos del mar
	Apoyar la protección del patrimonio	<ul style="list-style-type: none"> • Aportar financiamiento u horas profesionales para iniciativas de RSE • Desarrollar iniciativas propias y/o participar activamente en iniciativas de protección, restauración y/o conservación del patrimonio cultural.
	Promover el bienestar de la comunidad local	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar iniciativas propias y/o participar activamente en iniciativas de bienestar local
Patrimonio	Poner en valor el patrimonio local	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar con instalaciones o RRHH para la realización de actividades que pongan en valor la cultura local • Promover un mayor conocimiento del patrimonio cultural de parte de la comunidad local a través de su difusión y puesta en valor • Proveer información al público sobre las características del patrimonio cultural local • Utilizar técnicas tradicionales y/o materiales de la cultura local en la infraestructura y actividades de mi organización
	Promover el Desarrollo Local	<ul style="list-style-type: none"> • Respetar los derechos de propiedad intelectual de artesanos, compositores, productores y creadores en general
	Capacitación y sensibilización	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicar y posicionar de manera efectiva la sustentabilidad de mi organización
Prosperidad	Gestión Sustentable	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con un plan de acción de sustentabilidad que oriente la gestión de mi organización • Contar con un plan de negocios completo y le hago seguimiento

Ámbito	Criterio	Acción
Trato Justo	Mejorar la satisfacción del cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar activamente a mis colaboradores en satisfacción del cliente • Difundir un Código de Conducta del Turista / Cliente Responsable • Medir y gestionar la satisfacción del cliente • Promover una alimentación saludable
	Promover el Desarrollo Local	<ul style="list-style-type: none"> • Participar activamente de redes, grupos y asociaciones que promuevan la prosperidad local • Participar del plan o iniciativas de desarrollo sustentable del territorio del cuál soy parte • Promover el empleo local dentro de la organización
	Capacitación y sensibilización	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar activamente a mis colaboradores en prevención de riesgos, emergencias e higiene laboral
	Mejorar la calidad del empleo	<ul style="list-style-type: none"> • Implementar prácticas de higiene y seguridad laboral
	Promover la equidad social	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con una política de igualdad de oportunidades y trato en la organización, tanto para hombres como mujeres: contrataciones, igualdad en salarios, permisos para labores de cuidado, etc.. • Desarrollar las actividades de mi organización de manera respetuosa e inclusiva con las comunidades aledañas • Generar información cuantitativa que indique la desagregación por sexo en cada uno de los ámbitos de la organización • Promover el respeto por la diversidad sexual y la identidad de género • Promover liderazgos femeninos en cargos directivos y dar visibilidad a las mujeres de mi organización y mi entorno • Promover que el local sea reconocido como un espacio seguro e inclusivo para mujeres • Promover una práctica inclusiva en mi organización, con especial atención a residentes locales, pueblos indígenas y/o capacidades diferentes • Proporcionar formación en igualdad de género a toda la organización • Respetar derechos religiosos, culturales y de pueblos originarios • Seguir prácticas y principios de comercio justo
	Promover la ética social (anti explotación y anticorrupción)	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar y promover el Código ESCNNA como compromiso del destino • Contar con una política anticorrupción y soborno • Denunciar la explotación de seres humanos especialmente infantil

VI. Detalle Actividad de Validación de Diagnóstico

Objetivos:

- Que el diagnóstico de sustentabilidad del sector sea validado en el encuentro.
- Qué los principios del estándar de sustentabilidad del sector sean validados en el encuentro.

Validación del Diagnóstico

Preparación

- Imprimir 6 Tarjetas de Opinión Diagnóstico
- Un (1) sobre por Mesa
- Etiquetas Sobre: Validación Diagnóstico Estratégico
- Imprimir Ficha FODA por Mesa
- Imprimir Ficha Problemática por Mesa
- Se deja sobre la mesa desde el comienzo del almuerzo: 1 Sobre etiquetado por mesa conteniendo las Tarjetas; 2 Fichas FODA + Problemática

Dinámica de Mesa

6 minutos

1. Equipo APL Presenta la actividad en proyector, lee Ficha FODA y Problemática
2. Cada participante de la mesa llena su Tarjeta de Opinión del Diagnóstico
3. Participantes comentan respuestas en cada mesa
4. Participante guardan las tarjetas y fichas en Sobre Validación Diagnóstico Estratégico
5. **La primera mesa que termine todas sus tarjetas y levante la mano, ganará un premio.**

Validación de Definiciones del Estándar

Preparación

- Imprimir Definiciones del Estándar y dejar en mesa desde el comienzo
- 6 Encuestas de Opinión Estándar por Mesa
- Un (1) sobre por Mesa
- Etiquetas Sobre: Principios del Estándar
- Se deja un sobre etiquetado por mesa conteniendo las encuestas

Dinámica de Mesa

6 minutos

1. Equipo APL Presenta la actividad en proyector y lee los principios.
2. Cada participante de la mesa completa su Encuesta de Opinión del Estándar
3. Se comentan respuestas en mesa
4. Se guardan las Encuestas en Sobre Principios del Estándar.
5. **La primera mesa que termine su sobre con todas las encuestas completadas y levante la mano, ganará un premio.**
6. Los garzones retiran los dos Sobres.

VII. Autoevaluación preliminar para empresas

Tabla 29 Auto-evaluación preliminar para empresas

	Indicador	Re su lta do in di ca do r	Medio de Verificación	Estado Medio Verificado s
Pacific	Ventas 12 meses		Carpeta tributaria	
Dirección sucursal a medir	Ticket promedio			
	Capacidad máxima		Video	
	Estacionamiento		Fotografía	
	N Empleados contratados		Nómina	
	% mujer			
	N empleados Honorarios		Informe de retenciones	
	% mujer			
	Redes sociales			
Agua				
Aumentar la reutilización de agua				
Contar con sistema de tratamiento de aguas servidas con la debida autorización sanitaria	Cumplimiento con normativa de tratamiento de aguas servidas		Autorización sanitaria y patente	
Reutilizar y reciclar aguas grises	% de aguas grises reutilizadas o recicladas		Reportes de sistemas de reutilización de aguas y monitoreo de uso	
Disminuir consumo de agua	% reducción año		Cuenta agua 12 meses	
Contar con equipamiento para el uso eficiente del agua	% de equipos eficientes en uso de agua instalados		Inventario de equipos identificando eficientes	
Implementar prácticas de reducción de consumo de agua para clientes y colaboradores	Describir acciones		Fotografía	
Biodiversidad				
Promover la regeneración				
Desarrollar iniciativas propias y/o participar activamente en iniciativas de protección, restauración y/o conservación del patrimonio natural	Número de iniciativas en las que participa o lidera la organización		Reportes de participación en iniciativas y proyectos de conservación	
Desarrollar las actividades de mi organización de manera respetuosa con el	% de prácticas respetuosas con		Auditorías ambientales y políticas internas de uso de recursos naturales	

uso de los recursos naturales	recursos naturales implementadas		
Promover soluciones basadas en la naturaleza dentro de la organización	Número de soluciones basadas en la naturaleza implementadas	Reportes de soluciones implementadas y su impacto	
Cambio Climático			
Adaptación al cambio climático			
Contar con un plan o ha establecido medidas para la reducción de riesgos de desastres vinculados al cambio climático	Existencia de plan de reducción de riesgos climáticos	Documento del plan y reportes de monitoreo de riesgos	
Tiene conocimientos sobre los potenciales impactos adversos del cambio climático para el territorio y para la actividad de su empresa	Documento describiendo riesgos	Documento	
Mitigar Huella de Carbono	% reducción año	huella chile	
Contar con un plan de reducción de emisiones	Existencia de plan de reducción de emisiones implementado	Documento del plan de reducción de emisiones y auditorías de seguimiento	
Energía			
Fomentar la eficiencia energética	% reducción año	cuenta luz 12 meses	
Promover prácticas de eficiencia energética con el personal y la clientela	% de reducción en el consumo energético	Campañas de sensibilización y reportes de ahorro energético	
Promover el uso de energías de bajo consumo			
Contar con climatización eficiente y de baja emisión	% de equipos de climatización eficientes instalados	Inventario de equipos y los refrigerantes consumidos	
Contar con iluminación de bajo consumo	% de iluminación de bajo consumo instalada	Consumo de luminarias / Inventario por zona	
Promover energías renovables			
Utilizar energías renovables en el suministro energético	GW instalados	Inventario equipos o Facturas proveedor	
Residuos	Toneladas de residuos enviados a relleno sanitario	Certificado gestor	
Reciclaje y compostaje			
Contar con un plan de gestión de aceites comestibles y grasas	Existencia de gestor de residuos de aceites y grasas	Certificado gestor	
	Sistema segregación	Fotografía	
Contar con un sistema de compostaje de residuos orgánicos	KG orgánicos compostados	certificado gestor	
	No		
Contar con un sistema de reciclaje de residuos	KG inorgánicos reciclados	certificado gestor	

inorgánicos (vidrio, cartón, plástico y cartón para bebidas)			
	Reciclaje de Cartones, Latas, Vidrios, no usan PET	Fotografía de zona de segregación	
Reducción y reutilización			
Contar con un sistema de abastecimiento que prevenga desperdicio de alimento por vencimiento o mal estado	KG merma	Registro	Sistema
	Acciones que realiza	Documentos o fotografías	
Contar con un sistema de delivery que utilice empaques reciclables o compostables	% de empaques reciclables o compostables utilizados		% empaques reciclables/compostables
Contar con un sistema para llevarse comida	% de empaques reciclables o compostables utilizados	Consumo y especificación técnica envases	
Evitar la utilización de materiales de un sólo uso (en salón y para delivery)	% de reducción en plásticos de un solo uso	Fotografías de materiales alternativos compostables usados	Si/No
Evitar utilizar envases individuales para venta de bebidas y agua	Toneladas reducidas en el uso de envases individuales	Consumo botellas de agua año antes de implementar prisma	Si/No
Minimizar empaques mediante compra a granel y/o porciones de gran tamaño	% de reducción en empaques mediante compras a granel	Registros de compras a granel y análisis de reducción de empaques	N insumos o materias primas a granel
	Productos que se compran en cantidades pequeñas		
Ofrecer distintos tamaños de porciones para evitar desperdicio	% de clientes que eligen porciones pequeñas o adecuadas	Menú con opciones de porciones y registros de ventas por tamaño	Si/No
			N insumos o materias primas con envases reutilizables
Privilegiar compra en envases reutilizables o retornables de insumos	Productos que se compran en cantidades pequeñas	Registros de compras y contratos con proveedores de envases retornables	
Reutilizar restos de comida y desperdicios de alimentos en buen estado en nuevas preparaciones	Listado de recetas que utilizan desperdicios u otros usos	Fotografía de preparaciones	Indicar destino de reutilización
Abastecimiento			

Productos locales			
Ajustar la carta de acuerdo a productos estacionales	Cambios de carta	Fotografía o pdf	% de productos estacionales utilizados
Productos Sustentables			
Priorizar la compra de insumos de limpieza orgánicos y biodegradables	% de insumos de limpieza orgánicos y biodegradables	Facturas de compra y fichas técnicas de productos	
Priorizar la compra de productos con certificación de bienestar animal	% de productos con certificación de bienestar animal en la oferta	Certificados de proveedores y productos adquiridos	
Priorizar la compra de productos de origen local (menor a 200 km)	% de productos locales utilizados	Lista de productos consumidos con proveedores y distancias especificadas	
Priorizar la compra de productos sustentables o certificados	Listado	Certificaciones de sostenibilidad y registros de compras	
Verificar origen y disponibilidad de productos del mar	% de productos del mar adquiridos con origen verificado	Certificados de origen o trazabilidad de productos del mar	
Comunidad			
Bienestar Local			
Desarrollar iniciativas propias y/o participar activamente en iniciativas de bienestar local	Número de iniciativas de bienestar local implementadas o apoyadas	Reportes de actividades e iniciativas locales	
Patrimonio			
Poner en valor el patrimonio			
Apoyar con instalaciones o RRHH para la realización de actividades que pongan en valor la cultura local	Número de actividades culturales apoyadas o desarrolladas	Reportes de uso de instalaciones o personal en actividades culturales	
Promover un mayor conocimiento del patrimonio cultural de parte de la comunidad local a través de su difusión y puesta en valor	Número de actividades de difusión de patrimonio cultural realizadas	Materiales de difusión, reportes de actividades culturales	
Proveer información al público sobre las características del patrimonio cultural local	% de clientes informados sobre patrimonio cultural	Materiales informativos en sitio (folletos, carteles) o en línea	
Respetar los derechos de propiedad intelectual de artesanos, compositores, productores y creadores en general	Cumplimiento con la normativa de propiedad intelectual	Contratos o acuerdos con creadores, registros de pagos de regalías	
Utilizar técnicas tradicionales y/o materiales de la cultura local en la	% de materiales o técnicas tradicionales utilizados en	Inventario de materiales utilizados y fichas técnicas	

infraestructura y actividades de mi organización	infraestructura o actividades		
Protección patrimonio local			
Desarrollar iniciativas propias y/o participar activamente en iniciativas de protección, restauración y/o conservación del patrimonio cultural.	Número de iniciativas de protección o restauración del patrimonio cultural	Reportes de actividades y colaboraciones en proyectos de conservación	
Prosperidad			
Desempeño del Negocio			
Capacitar activamente a mis colaboradores en satisfacción de la clientela	% de colaboradores capacitados en satisfacción al cliente	Registro de capacitaciones y evaluaciones	
Difundir un Código de Conducta del Turista / Cliente Responsable	% de clientes que reciben el código de conducta	Materiales informativos disponibles y registro de difusión	
Medir y gestionar la satisfacción de la clientela	Nota de satisfacción de la clientela y cantidad de encuestas	Resultados de encuestas de satisfacción y reportes de análisis	
Promover una alimentación saludable	% de opciones de alimentación saludable en el menú	Menú con especificaciones nutricionales y registros de ventas de opciones saludables	
Promover el Desarrollo Local			
Participar activamente de redes, grupos y asociaciones que promuevan la prosperidad local	Número de redes o asociaciones locales en las que participa la organización	Listado de redes o asociaciones y registro de participación	
Participar del plan o iniciativas de desarrollo sustentable del territorio del cuál soy parte	Número de iniciativas sustentables en las que la empresa participa	Reportes de participación en iniciativas y colaboraciones territoriales	
Promover el empleo local dentro de la organización	% de empleados contratados que provienen de la localidad	Registros de contratación y domicilio de empleados	
Trato Justo			
Mejorar la calidad del empleo			
Implementar prácticas de higiene y seguridad laboral	Cumplimiento con normativas de higiene y seguridad	Auditorías de seguridad, manuales de procedimientos	
Promover la equidad social			
Contar con medidas para la conciliación de la vida laboral, personal y familiar	% de colaboradores que acceden a medidas de conciliación	Políticas de conciliación y registros de uso por parte de colaboradores	
Contar con un procedimiento o medidas concretas para prevenir el acoso sexual y laboral	Existencia de medidas y protocolos contra acoso	Manuales de procedimiento y reportes de implementación	

Contar con una política de igualdad de oportunidades y trato en la organización, tanto para hombres como mujeres: contrataciones, igualdad en salarios, permisos para labores de cuidado, etc..	Diferencia salario promedio hombre / mujer	Políticas de igualdad y análisis de remuneración por género	
Desarrollar las actividades de mi organización de manera respetuosa e inclusiva con las comunidades aledañas	Existencia de políticas inclusivas implementadas	Registros de implementación y participación comunitaria	
Generar información cuantitativa que indique la desagregación por sexo en cada uno de los ámbitos de la organización	% de información desagregada por sexo en la organización	Registros de empleados y estadísticas internas desagregadas por sexo	
Promover el respeto por la diversidad sexual y la identidad de género	Existencia de políticas y medidas de respeto a la diversidad	Políticas internas, materiales de formación y reportes de cumplimiento	
Promover liderazgos femeninos en cargos directivos y dar visibilidad a las mujeres de mi organización y mi entorno	% de mujeres en cargos directivos	Reportes de contratación y promoción de mujeres en cargos de liderazgo	
Promover que el local sea reconocido como un espacio seguro e inclusivo para mujeres	Medidas implementadas		
Promover una práctica inclusiva en mi organización, con especial atención a residentes locales, pueblos indígenas y/o capacidades diferentes	Medidas implementadas	Registros de contratación y participación de comunidades locales o minorías	
Proporcionar formación en igualdad de género a toda la organización	% de colaboradores capacitados en igualdad de género	Registros de capacitación y evaluación de conocimientos	
Respetar derechos religiosos, culturales y de pueblos originarios	Existencia de políticas de respeto a derechos religiosos y culturales	Manuales de procedimiento y reportes de cumplimiento	
Seguir prácticas y principios de comercio justo	% de compras realizadas bajo criterios de comercio justo	Certificaciones de comercio justo y registros de compras	
Promover la ética social			
Capacitar y promover el Código ESCNNA como compromiso del destino	% de colaboradores capacitados en el Código ESCNNA	Registros de capacitación y manuales internos	
Contar con una política anticorrupción y soborno	Existencia de política anticorrupción implementada	Manuales de políticas anticorrupción y reportes de auditoría	
Denunciar la explotación de seres humanos especialmente infantil	% de casos reportados y gestionados	Registros de denuncias y reportes de cumplimiento con normativa laboral	

Capacitación y gestión			
Promover acciones de educación ambiental y difusión para el uso e interacción responsable con especies nativas de flora y fauna	Número de acciones educativas realizadas	Materiales de difusión, reportes de actividades, encuestas de participación	
Capacitar activamente a mis colaboradores en prevención de riesgos, emergencias e higiene laboral	% de colaboradores capacitados en prevención de riesgos	Registros de capacitaciones, asistencia y certificados de participación	
Comunicar y posicionar de manera efectiva la sustentabilidad de mi organización	N de campañas de comunicación sobre sustentabilidad realizadas	Informes de campañas, material promocional, encuestas de percepción	
Contar con un plan de difusión para motivar a la clientela y el personal a reducir su huella de carbono	Existencia de plan de difusión para la reducción de huella de carbono	Documento del plan, materiales de difusión, encuestas a clientes y personal	
Contar con un plan de gestión y de monitoreo de la energía	Existencia de plan de gestión y monitoreo energético	Documento del plan, reportes de consumo energético, auditorías energéticas	
Contar con un plan de gestión y de monitoreo del consumo de agua	Existencia de plan de gestión y monitoreo de agua	Documento del plan, reportes de consumo de agua, auditorías de uso eficiente	
Disponer residuos con gestores autorizados y en sitios autorizados	% de residuos gestionados por empresas autorizadas	Contratos O CERTIFICAOD gestores de residuos, reportes de disposición	
Implementar y monitorear un plan de gestión de los residuos	Existencia de plan de gestión de residuos implementado y monitoreado	Documento del plan, auditorías y reportes de gestión de residuos	
Medir huella de carbono	Ton huella de carbono medida anualmente	Reporte Huella Chile	
Proteger el agua y sus fuentes activamente	Número de iniciativas de protección de agua implementadas	Reportes de actividades de protección, auditorías ambientales	
Contar con un plan de acción de sustentabilidad que oriente la gestión de mi organización	Existencia de plan de acción de sustentabilidad implementado	Documento del plan de acción, reportes de seguimiento y cumplimiento	
Contar con un plan de negocios completo y le hago seguimiento	Existencia de plan de negocios con indicadores de seguimiento	Documento del plan de negocios, reportes de seguimiento financiero y de operación	
Contar con una política de abastecimiento sustentable	Existencia de política de abastecimiento sustentable implementada	Documento de la política, auditorías de proveedores, registros de compras sustentables	

VIII. Autodiagnóstico de sustentabilidad del Estándar propuesto.

Tabla 30 Autoevaluación APL

N°	Dimensión	Ámbito	Criterio	Acción	Tipo de acción	pts	Indicador mediano y grande	Medio de Verificación medianas y grandes	Indicador pequeña y micro	Medio de Verificación pequeña y micro	Formato a desarrollar	Guía a desarrollar
1	Ambiental	Agua	Gestión sustentable ambiental	El establecimiento monitorea del consumo de agua	Inicial	5	Medición de intensidad de uso de agua por cliente y lleva registro mensual.	Reportes mensuales de monitoreo de consumo	Medición de intensidad de uso de agua por cliente y lleva registro mensual.	Reportes mensuales de monitoreo de consumo	Registro de consumo de agua mensual	Guía para el uso sustentable del agua.
2	Ambiental	Agua	Gestión sustentable ambiental	El establecimiento cuenta con un plan de gestión y de monitoreo del consumo de agua	Intermedia	3	Existencia de plan de gestión de agua	Documento del plan de gestión	Existencia de plan de gestión de agua	Documento del plan de gestión		
3	Ambiental	Agua	Gestión sustentable ambiental	El establecimiento reduce anualmente el consumo de agua	Avanzada	5	Al menos un 3% de reducción de consumo los últimos 5 años	Documento del plan de gestión y reportes anuales de monitoreo de consumo	Al menos un 1% de reducción de consumo los últimos 5 años	Documento del plan de gestión y reportes anuales de monitoreo de consumo		
4	Ambiental	Agua	Disminuir consumo de agua	El establecimiento gestiona los puntos críticos de consumo de agua	Inicial	5	Existencia de documento que identifique y monitoree puntos críticos de consumo de agua	Documento de identificación y seguimiento de puntos críticos dentro del establecimiento	Existencia de documento que identifique y monitoree puntos críticos de consumo de agua	Documento de identificación y seguimiento de puntos críticos dentro del establecimiento	Documento de identificación de puntos críticos de consumo de agua	
5	Ambiental	Agua	Disminuir consumo de agua	El establecimiento implementa prácticas de reducción de consumo de agua para clientes y colaboradores	Intermedia	3	Al menos 5 prácticas anuales de reducción de consumo de agua	Informe de prácticas implementadas	Al menos 2 prácticas anuales de reducción de consumo de agua	Informe de prácticas implementadas		

N°	Dimensión	Ámbito	Criterio	Acción	Tipo de acción	pts	Indicador mediano y grande	Medio de Verificación medianas y grandes	Indicador pequeña y micro	Medio de Verificación pequeña y micro	Formato a desarrollar	Guía a desarrollar
6	Ambiental	Agua	Disminuir consumo de agua	El establecimiento cuenta con equipamiento para el uso eficiente del agua	Avanzada	5	Contar un plan a 3 años plazo para reemplazar el 80% del equipamiento por equipamiento eficiente	Inventario de equipos que consumen agua indicando medida de eficiencia, año de adquisición, condición de reemplazo.	Contar un plan a 3 años plazo para reemplazar el 30% del equipamiento por equipamiento eficiente	Inventario de equipos que consumen agua indicando medida de eficiencia, año de adquisición, condición de reemplazo.		
7	Ambiental	Agua	Aumentar la reutilización de agua	El establecimiento reutiliza sus aguas grises	Avanzada	5	A menos una iniciativa de recirculación de aguas grises implementada	Reportes de sistemas de reutilización de aguas y monitoreo de uso	N/A	N/A		
8	Ambiental	Residuos	Gestión sustentable ambiental	El establecimiento monitorea el envío a relleno sanitario y valorización de residuos.	Inicial	5	Medición de envío a relleno sanitario y valorización de residuos y lleva registro mensual.	Reportes mensuales de monitoreo de residuos	Medición de envío a relleno sanitario y valorización de residuos y lleva registro mensual.	Reportes mensuales de monitoreo de residuos	Registro de residuos valorizados y enviados a relleno	Guía para la gestión sustentable de los residuos
9	Ambiental	Residuos	Gestión sustentable ambiental	El establecimiento implementa y monitorea un plan de gestión de los residuos	Intermedia	3	Existencia un plan de gestión de residuos con acciones, metas e indicadores de intensidad.	Documento del plan de gestión	Existencia con un plan de gestión de residuos con acciones, y metas.	Documento del plan de gestión		
10	Ambiental	Residuos	Gestión sustentable ambiental	El establecimiento reduce el envío a relleno sanitario	Avanzada	5	Al menos un 5% de reducción anual de envío a relleno sanitario	Reportes mensuales de monitoreo de residuos	Al menos un 3% de reducción anual de envío a relleno sanitario	Reportes mensuales de monitoreo de residuos		
11	Ambiental	Residuos	Reciclaje y compostaje	El establecimiento recicla el aceites comestibles y grasas	Inicial	5	100% de aceites y grasas recicladas	Compras de aceite y Certificados de tratamiento de aceite	50% de reciclaje de aceites y grasas	Compras de aceite y Certificados de tratamiento de aceite		
12	Ambiental	Residuos	Reciclaje y compostaje	El establecimiento cuenta con un sistema de reciclaje de residuos inorgánicos	Intermedia	3	Sistema de reciclaje de vidrios, latas de aluminio, cartones y papel	Certificados de tratamiento de residuos	Sistema de reciclaje de vidrios, latas de aluminio, cartones y papel	Certificados de tratamiento de residuos		

N°	Dimensión	Ámbito	Criterio	Acción	Tipo de acción	pts	Indicador mediano y grande	Medio de Verificación medianas y grandes	Indicador pequeña y micro	Medio de Verificación pequeña y micro	Formato a desarrollar	Guía a desarrollar
13	Ambiental	Residuos	Reciclaje y compostaje	El establecimiento cuenta con un sistema de compostaje de residuos orgánicos	Intermedia	3	Reciclaje de 30% de residuos orgánicos (propio o externo)	Certificado de tratamiento o registro interno si es propio. Inventario de insumos orgánicos	Existencia de sistema de reciclaje de orgánicos (propio o externo)	Certificado de tratamiento o registro interno si es propio. Inventario de insumos orgánicos		
14	Ambiental	Residuos	Reciclaje y compostaje	El establecimiento cuenta con un sistema de reciclaje de residuos inorgánicos	Avanzada	5	Sistema de reciclaje de 4 plásticos (HDPE, LDPE, PP y PET), cartón para bebidas, vidrios, cartones, papel y latas de aluminio	Certificados de tratamiento de residuos	Sistema de reciclaje de 4 plásticos (HDPE, LDPE, PP y PET), cartón para bebidas, vidrios, cartones, papel y latas de aluminio	Certificados de tratamiento de residuos		
15	Ambiental	Residuos	Reciclaje y compostaje	El establecimiento cuenta con un sistema de compostaje de residuos orgánicos	Avanzada	5	Reciclaje de 60% de residuos orgánicos (propio o externo)	Certificado de tratamiento o registro interno si es propio. Inventario de insumos orgánicos	Reciclaje de 40% de residuos orgánicos (propio o externo)	Certificado de tratamiento o registro interno si es propio. Inventario de insumos orgánicos		
16	Ambiental	Residuos	Reducción y reutilización	El establecimiento utiliza desperdicios de alimentos en buen estado en nuevas preparaciones	Inicial	5	Existencia de recetas en menú que utilicen restos y desperdicios de preparaciones	Recetario de recetas que utilicen desperdicios y carta o similar con recetas incorporadas	Existencia de recetas en menú que utilicen restos y desperdicios de preparaciones	Recetario de recetas que utilicen desperdicios y carta o similar con recetas incorporadas		Buenas prácticas para la reducción de desperdicios de alimentos
17	Ambiental	Residuos	Reducción y reutilización	El establecimiento evitar la utilización de material de un sólo uso (en salón y para delivery)	Inicial	5	Plan de eliminación de productos de un sólo uso	Reporte de materiales reciclables, reutilizables y de un solo uso	Plan de eliminación de productos de un sólo uso	Reporte de plásticos de un solo uso	Reporte de uso de materiales reciclables, reutilizables de un sólo uso	Guía de gestión sustentable de empaques de insumos y de producto
18	Ambiental	Residuos	Reducción y reutilización	El establecimiento evitar la utilización de productos de un sólo uso (en salón y para delivery)	Intermedia	3	Uso de plásticos retornables o no existencia de productos de un sólo uso	Reporte de plásticos de un solo uso	Uso de plásticos retornables o no existencia de productos de un sólo uso	Reporte de plásticos de un solo uso	Reporte de plásticos de un sólo uso	

N°	Dimensión	Ámbito	Criterio	Acción	Tipo de acción	pts	Indicador mediano y grande	Medio de Verificación medianas y grandes	Indicador pequeña y micro	Medio de Verificación pequeña y micro	Formato a desarrollar	Guía a desarrollar
19	Ambiental	Residuos	Reducción y reutilización	Minimizar empaques mediante compra a granel y/o porciones de gran tamaño para abarroses según listado a elaborar	Intermedia	3	80% de abarroses comprados a granel o en envases de gran tamaño según listado	Listado de abarroses indicando kilos por unidad	30% de abarroses comprados a granel o en envases de gran tamaño según listado	Listado de compras indicando kilos por unidad		
20	Ambiental	Residuos	Reducción y reutilización	Evitar utilizar envases individuales para venta de bebidas y agua	Avanzada	5	Plan de Reducción del Uso de envases individuales retornables o no existencia de envases individuales	Unidades de bebidas vendidas por tipo de envase	Plan de Reducción del Uso de envases individuales retornables o no existencia de envases individuales	Unidades de bebidas vendidas por tipo de envase		
21	Ambiental	Residuos	Reducción y reutilización	Contar con un sistema de abastecimiento que prevenga desperdicio de alimento por vencimiento o mal estado	Avanzada	5	Existencia de sistema de abastecimiento con monitoreo e indicadores	Documento que indique protocolo para evitar desperdicio y monitoreo de merma	Existencia de política de abastecimiento que identifique acciones principales	Documento que indique protocolo para evitar desperdicio y monitoreo de merma	Registro de Merma	
22	Ambiental	Residuos	Reducción y reutilización	Ofrecer distintos tamaños de porciones u opciones compartidas para evitar desperdicio	Avanzada	5	Existencia de oferta de distintas porciones en la carta y compartidas	Carta o similar	Existencia de oferta de distintas porciones en la carta y compartidas	Carta o similar		
23	Ambiental	Residuos	Reducción y reutilización	Privilegiar compra en envases reutilizables o retornables de frutas y verduras	Avanzada	5	100% de frutas y verduras compradas con envases reutilizables o retornables.	Kg de frutas y verduras por tipo de envase	50% de frutas y verduras compradas con envases reutilizables o retornables.	Kg de frutas y verduras por tipo de envase		

N°	Dimensión	Ámbito	Criterio	Acción	Tipo de acción	pts	Indicador mediano y grande	Medio de Verificación medianas y grandes	Indicador pequeña y micro	Medio de Verificación pequeña y micro	Formato a desarrollar	Guía a desarrollar
24	Ambiental	Residuos	Reducción y reutilización	Contar con un sistema de delivery que utilice empaques reciclables o compostables	Avanzada	5	100% de los empaques utilizados en el delivery reciclables o compostables	Consumo de empaques por tipo	100% de los empaques utilizados en el delivery reciclables o compostables	Consumo de empaques por tipo		
25	Ambiental	Cambio Climático	Gestión sustentable ambiental	Medición de huella de carbono con plan de medición elaborado	Inicial	5	toneladas equivalentes anuales por usuario con alcance 3: residuos, compras y traslados de personal y materias primas.	Informe de medición anual de huella	toneladas equivalentes anuales por usuario alcance 1, 2 y en 3 sólo residuos	Informe de medición anual de huella	Informe de medición de huella de carbono	Guía de medición y gestión de huella de Carbono
26	Ambiental	Cambio Climático	Mitigar Huella de Carbono	Contar con un plan de reducción de emisiones	Intermedia	3	Plan de reducción anual de emisiones y compensación para alcanzar carbono neutralidad al año 2050	Plan de reducción según guía de medición y gestión de huella de carbono	Contar con al menos una iniciativa anual de reducción de huella implementada (vigencia 5 años desde implementación)	Iniciativa de reducción documentada según guía de medición y gestión de huella de carbono		
27	Ambiental	Cambio Climático	Mitigar Huella de Carbono	Contar con un plan de reducción de emisiones	Avanzada	5	Reducción anual de emisiones y/o compensación para alcanzar carbono neutralidad al año 2030	Plan de reducción según guía de medición y gestión de huella de carbono	Reducción anual de emisiones y compensación para alcanzar carbono neutralidad al año 2030	Plan de reducción según guía de medición y gestión de huella de carbono		
28	Ambiental	Cambio Climático	Adaptación al cambio climático	Contar con un plan o ha establecido medidas para la reducción de riesgos de desastres vinculados al cambio climático	Intermedia	3	Plan que identifica riesgos asociados a cambio climático y define acciones para enfrentarlos	Riesgos climáticos y acciones para minimizarlos identificadas y documentadas según guía	Plan que identifica riesgos asociados a cambio climático y define acciones para enfrentarlos	Riesgos climáticos y acciones para minimizarlos identificadas y documentadas según guía		

N°	Dimensión	Ámbito	Criterio	Acción	Tipo de acción	pts	Indicador mediano y grande	Medio de Verificación medianas y grandes	Indicador pequeña y micro	Medio de Verificación pequeña y micro	Formato a desarrollar	Guía a desarrollar
29	Ambiental	Energía	Gestión sustentable ambiental	Contar con un plan de gestión y de monitoreo de la energía	Inicial	5	Existencia de plan de gestión de energía implementado y monitoreo de consumo por cliente	Existencia de plan según guía de APL	Existencia de plan de gestión de energía implementado y monitoreo de consumo por cliente	Existencia de plan según guía de APL	Registro de consumo de energía	Guía de gestión de la Energía
30	Ambiental	Energía	Fomentar la eficiencia energética	Promover prácticas de eficiencia energética con el personal y la clientela	Inicial	5	Programa de capacitación a personal y clientes de eficiencia energética	Programa de capacitación para clientes y personal, junto con evidencia de su realización o implementación	Programa de capacitación a personal y clientes de eficiencia energética	Programa de capacitación para clientes y personal, junto con evidencia de su realización o implementación		
31	Ambiental	Energía	Promover el uso de tecnologías de bajo consumo	Contar con iluminación de bajo consumo	Intermedia	3	Plan con hitos anuales para contar en 3 años con 80% de iluminación de bajo consumo	Inventario inicial de luminarias y plan de recambio según guía de gestión de la energía	Plan con hitos anuales para contar en 3 años con 30% de iluminación de bajo consumo	Inventario inicial de luminarias y plan de recambio según guía de gestión de la energía		
32	Ambiental	Energía	Promover el uso de tecnologías de bajo consumo	Contar con tecnologías que utilicen gases refrigerantes de baja emisión	Avanzada	5	Plan con hitos anuales para contar en 3 años con equipos refrigerantes con 80% menos de potencial de GEI	Inventario inicial de refrigerantes y plan de recambio según guía de gestión de la energía	Plan con hitos anuales para contar en 3 años con equipos refrigerantes con 30% menos de potencial de GEI	Inventario inicial de refrigerantes y plan de recambio según guía de gestión de la energía		
33	Ambiental	Energía	Promover el uso de tecnologías de bajo consumo	Contar con tecnologías eficientes de climatización de bajo consumo	Avanzada	5	Plan con hitos anuales para contar en 3 años con 80% de climatización eficiente	Inventario inicial de sistemas de climatización y plan de actualización según guía de gestión de la energía	Plan con hitos anuales para contar en 3 años con 30% de climatización eficiente	Inventario inicial de sistemas de climatización y plan de actualización según guía de gestión de la energía		

N°	Dimensión	Ámbito	Criterio	Acción	Tipo de acción	pts	Indicador mediano y grande	Medio de Verificación medianas y grandes	Indicador pequeña y micro	Medio de Verificación pequeña y micro	Formato a desarrollar	Guía a desarrollar
34	Ambiental	Energía	Promover energías renovables	Utilizar energías renovables en el suministro energético	Intermedia	3	Plan para contar abastecimiento de 50% del consumo de energía de fuentes renovables o 70% con Energía eléctrica de la red (si no existe factibilidad) en un plazo de 3 años.	Registro de fuentes de energía eléctrica actual y plan de incorporación de fuentes renovables según guía	Plan para contar abastecimiento de 50% del consumo de energía de fuentes renovables o 70% con Energía eléctrica de la red (si no existe factibilidad) en un plazo de 3 años.	Registro de fuentes de energía eléctrica actual y plan de incorporación de fuentes renovables según guía		
35	Ambiental	Energía	Promover energías renovables	Utilizar energías renovables en el suministro energético	Avanzada	5	Plan para contar abastecimiento de 70% del consumo de energía de fuentes renovables o 100% con Energía eléctrica de la red (si no existe factibilidad) en un plazo de 3 años.	Registro de fuentes de energía eléctrica actual y plan de incorporación de fuentes renovables según guía	Plan para contar abastecimiento de 70% del consumo de energía de fuentes renovables o 100% con Energía eléctrica de la red (si no existe factibilidad) en un plazo de 3 años.	Registro de fuentes de energía eléctrica actual y plan de incorporación de fuentes renovables según guía		
36	Socioeconómico	Abastecimiento	Productos locales	Ajustar la carta de acuerdo a productos estacionales	Intermedia	3	Existencia de menú con alternativas que consideren estacionalidad	Carta o similar	Existencia de menú con alternativas que consideren estacionalidad	Carta o similar		Guía de abastecimiento sustentable.
37	Socioeconómico	Abastecimiento	Productos locales	Proveer información acerca de preparaciones tradicionales y origen de los ingredientes al público.	Intermedia	3	Carta indicando preparaciones tradicionales u origen de ingredientes locales	Carta o similar	Carta indicando preparaciones tradicionales u origen de ingredientes locales	Carta o similar		
38	Socioeconómico	Abastecimiento	Productos Sustentables	Priorizar la compra de productos de origen local (menor a 200 km)	Inicial	5	Al menos 50% de los insumos comprados son de origen local	Consumo de insumos y materias primas indicando distancia recorrida desde el origen	Al menos 50% de los insumos comprados son de origen local	Consumo de insumos y materias primas indicando distancia recorrida desde el origen	Registro de consumo de insumos y materias primas según origen	

N°	Dimensión	Ámbito	Criterio	Acción	Tipo de acción	pts	Indicador mediano y grande	Medio de Verificación medianas y grandes	Indicador pequeña y micro	Medio de Verificación pequeña y micro	Formato a desarrollar	Guía a desarrollar
39	Socioeconómico	Abastecimiento	Productos Sustentables	Verificar origen de productos del mar	Inicial	5	100% de los productos del mar cuentan con certificación de origen	Compras de productos del mar indicando origen y trazabilidad	100% de los productos del mar cuentan con certificación de origen	Compras de productos del mar indicando origen y trazabilidad	Registro de compras de productos del mar indicando origen y trazabilidad	
40	Socioeconómico	Abastecimiento	Productos Sustentables	Priorizar la compra de insumos de limpieza orgánicos y biodegradables	Intermedia	3	100% de los insumos de limpieza comprados son orgánicos y biodegradables	Compras de productos de limpieza indicando si es orgánico o químico	50% de los insumos de limpieza comprados son orgánicos y biodegradables	Compras de productos de limpieza indicando si es orgánico o químico		
41	Socioeconómico	Abastecimiento	Productos Sustentables	Priorizar la compra de productos sustentables o certificados para: café, chocolate, azúcar y té	Avanzada	5	100% de productos con certificación de sostenibilidad en el inventario	Inventario de productos priorizados indicando la certificación con la que cuenta	30% de productos con certificación de sostenibilidad en el inventario	Inventario de productos priorizados indicando la certificación con la que cuenta		
42	Socioeconómico	Prosperidad	Desempeño del Negocio	Contar con un plan de negocio a 5 años plazo que vincule sustentabilidad con la rentabilidad del negocio	Inicial	5	Existencia de Plan de negocio con indicadores claves para seguimiento anual	Plan de negocio elaborado según guía	Existencia de Plan de negocio con indicadores claves para seguimiento anual	Plan de negocio elaborado según guía	Plan de negocio sustentable	Guía de desempeño y prosperidad en organizaciones
43	Socioeconómico	Prosperidad	Desempeño del Negocio	Medir y gestionar la satisfacción de la clientela	Inicial	5	Nota mayor a 4 (de 5) de satisfacción del cliente, al menos 70% de los clientes	Sistema de registro de satisfacción de cliente implementado	Nota mayor a 4 (de 5) de satisfacción del cliente, al menos 60 evaluaciones anuales	Sistema de registro de satisfacción de cliente implementado		
44	Socioeconómico	Prosperidad	Desempeño del Negocio	Capacitar activamente a mis colaboradores en satisfacción de la clientela	Inicial	5	Realizar capacitación semestral con respecto a satisfacción del cliente	Contenido y registros de capacitación realizada a más del 70% del personal	Realizar capacitación anual con respecto a satisfacción del cliente	Contenido y registros de capacitación realizada a más del 70% del personal		

N°	Dimensión	Ámbito	Criterio	Acción	Tipo de acción	pts	Indicador mediano y grande	Medio de Verificación medianas y grandes	Indicador pequeña y micro	Medio de Verificación pequeña y micro	Formato a desarrollar	Guía a desarrollar
45	Socioeconómico	Prosperidad	Desempeño del Negocio	Promover alternativas inclusivas de alimentación	Avanzada	5	Contar con al menos tres alternativas inclusivas en el menú (vegetariano, vegano, gluten free, bajas calorías, etc.)	Registro de alternativas existentes en menú	Contar con al menos una alternativa saludable en el menú (vegetariano, vegano, gluten free)	Registro de alternativas existentes en menú		
46	Socioeconómico	Prosperidad	Promover el Desarrollo Local	Promover el empleo local dentro de la organización	Inicial	5	Al menos 50% de los empleados son locales o con tiempos de traslado < 1 hora	Base de datos de colaboradores con domicilio y tiempos de traslado elaborados según guía	Al menos 50% de los empleados son locales o con tiempos de traslado < 1 hora	Base de datos de colaboradores con domicilio y tiempos de traslado elaborados según guía		
47	Socioeconómico	Prosperidad	Promover el Desarrollo Local	Participar activamente de redes, grupos y asociaciones que promuevan la prosperidad local	Inicial	5	Participar en al menos una red/grupo o asociación que promueva la prosperidad local	Registro de participación en red o grupo según guía de Prosperidad y trato justo	Participar en al menos una red/grupo o asociación que promueva la prosperidad local	Registro de participación en red o grupo según guía de Prosperidad y trato justo		
48	Socioeconómico	Trato Justo	Mejorar la calidad del empleo	Implementar prácticas de higiene y seguridad laboral	Inicial	5	Plan anual de actividades del comité paritario de higiene y seguridad (25 personas)	Plan elaborado, comunicado a colaboradores y con revisión anual	Contar con un plan de higiene y seguridad	Plan elaborado, comunicado a colaboradores y con revisión anual		Guía de trato justo y equidad en organizaciones

N°	Dimensión	Ámbito	Criterio	Acción	Tipo de acción	pts	Indicador mediano y grande	Medio de Verificación medianas y grandes	Indicador pequeña y micro	Medio de Verificación pequeña y micro	Formato a desarrollar	Guía a desarrollar
49	Socioeconómico	Trato Justo	Promover la equidad social	Contar con una política de igualdad de oportunidades y trato justo en la organización para todos los miembros de la organización: contrataciones, igualdad en salarios, permisos para labores de cuidado, religión, pueblos originarios, capacidades especiales, género, etc..	Inicial	5	Contar con una política de inclusión y trato justo que aborde género, capacidades especiales y derechos culturales, junto con un plan de implementación (acceso y señalética inclusiva, reducción de brechas) y actualización o revisión anual	Existencia de política según guía y difusión realizada	Contar con una política de inclusión y trato justo que aborde género, capacidades especiales y derechos culturales con actualización y revisión anual	Existencia de política según guía y difusión realizada	Política de trato justo, equidad e inclusión	
50	Socioeconómico	Trato Justo	Promover la equidad social	Capacitar a la organización en inclusión y código ESCNNA	Intermedia	3	Capacitación Anual de inclusión y código ESCNNA	Temario y registro de capacitación anual	Capacitación Anual de inclusión y código ESCNNA	Temario y registro de capacitación anual		
51	Socioeconómico	Trato Justo	Promover la equidad social	Generar información cuantitativa que indique la desagregación por género en cada uno de los ámbitos de la organización	Intermedia	3	Reporte semestral por género en ámbitos de: renta, composición por área, ausentismo, licencias médicas	Reporte semestral elaborado y difundido	Medición de salario y composición de trabajadores por género	Informe elaborado y difundido		
52	Socioeconómico	Trato Justo	Promover la equidad social	Contar con medidas para la conciliación de la vida laboral, personal y familiar	Avanzada	5	Incorporar un sistema de evaluación de satisfacción laboral con una evaluación anual	Evaluación realizada con informe, conclusiones y acciones a desarrollar	Al menos 2 medidas de conciliación de vida laboral personal implementadas	Reporte de medidas implementadas y resultados obtenidos		

IX. Difusión del APL

Estrategia de Comunicaciones

Al inicio de la construcción del marco APL Gastronomía Sustentable, el equipo técnico manifestó requerir apoyo de comunicación para favorecer una participación activa de las empresas e instituciones claves en la cadena de valor de la industria gastronómica, al tiempo que se socializaba el significado y alcance que significaría para la industria contar con un APL.

Se inició el proceso en mayo de 2024, con el objetivo de dar mayor visibilidad al proyecto, su posicionamiento y éxito, a través de iniciativas de contenidos en redes sociales, emailing, más gestión de prensa.

Este trabajo se realizó fue coordinado por Pamela Villagra, periodista y consultora en turismo gastronómico, en conjunto con el equipo de comunicaciones de ACHIGA.

Para llevar a cabo este requerimiento, el plan de comunicaciones definido consideró lo siguientes ejes temáticos:

CONTENIDO	EXPLICACIÓN
#APLGastronomíaSustentable	Los contenidos pertenecientes a este eje temático estarán creados con la finalidad de contar qué es una APL/ implicancias/ compromisos/ de qué hablamos cuando hablamos de Gastronomía Sustentable/
#SéParte #APLGastronomíaSustentable	Los contenidos de este eje temático estarán enfocados a convocar, incentivar la participación en el proceso
#BuenasPrácticas/CasosdeExito	En este eje temático buscamos crear comunidad. Motivaremos a la audiencia por medio de cifras resultantes de la fase de diagnóstico, de visibilizar casos de usuarios que YA implementen buenas prácticas en el marco APL
#EVENTOS	Este eje temático está diseñado con la finalidad de comunicarle a nuestra audiencia toda la información alrededor de evento taller de presentación APL/SEMINARIO/CIERRE Y FIRMA DE ACUERDO

Acciones Desarrolladas

Para cumplir con los ejes temáticos, desarrollamos una parrilla programática basada en tres herramientas.

ETAPA	OBJETIVO	TIPOS DE CONTENIDO
NOTA DE PRENSA	Se propone el desarrollo, envío y follow up de 2 notas de prensa, para conseguir un mínimo de 4 impactos	Para cada hito: presentación/ diagnóstico caso de éxito seminario/ cierre
INSTAGRAM/LINKEDIN	Activar la comunidad afin del sector HORECA (Hoteles, restaurantes y catering)	Se crearán contenidos como piezas gráficas, infografías, entrevista actores y fotografías
NEWSLETTER	Informar de manera sencilla y cercana los avances del proyecto	1 por mes/enviado el último día del mes

De esta manera, se desarrolló una parrilla de contenidos desarrollados a lo largo de los meses de mayo y octubre, los cuales consiguieron posicionar en la agenda de temas de interés del sector gastronomía la temática APL Gastronomía sustentable.

Uno de los principales indicadores dice relación con el número de empresas participantes. Se pedía un mínimo de cien, y al final del proceso de convocatoria, obtuvimos un resultado de 182 empresas inscritas.

Compartimos parrilla programática de las acciones realizadas en el siguiente enlace https://docs.google.com/spreadsheets/d/1_aMhqqMv3uUt6F0EjCrKvvTxbpuPqJu03WcLNcgX48M/edit?gid=1313591277#gid=1313591277.

PRENSA

El trabajo comunicacional comprometió dos comunicados de prensa, en virtud de los hitos más importantes en el marco del proyecto APL. El primero dice relación con la presentación y hoja de ruta del mismo, evento realizado en la Subsecretaría de Turismo el 18 de junio. Para ese evento, además del comunicado de prensa enviado a medios, se envió una minuta de prensa a los medios convocados.

El resultado de esa minuta de convocatoria fue satisfactorio, contando con la presencia de cuatro medios de comunicación en la presentación.

Los impactos de dicha acción de prensa se resumen en el siguiente cuadro:

Medio	Fecha	Titular	Alcance	
WIP	25 de junio	Pionero Acuerdo de Producción Limpia para Gastronomía de Chile	3500	https://wip.cl/pionero-acuerdo-de-produccion-limpia-para-gastronomia-de-chile/
Viaje al sabor	17 de julio	Promesas de	2500	https://viajealsabor.cl/2024/07/17/pro

		futuro: parten acuerdos de producción limpia para restaurantes		mesas-de-futuro-parten-acuerdos-de-produccion-limpia-para-restaurantes/
Mango Merkén	27 de diciembre	Acuerdo Nacional Producción Limpia	5000	https://mangomerken.com/acuerdo-nacional-produccion-limpia/
El Mostrador	19 de julio	Buscan promover prácticas de economía circular y sustentabilidad en el sector gastronómico	3.000.000.00	https://www.elmostrador.cl/revista-jengibre/gastronomia/2024/06/19/buscan-promover-practicas-de-economia-circular-y-sustentabilidad-en-el-sector-gastronomico-nacional/
Pauta	16 de agosto	Entrevista Coté Castañeda	300000	https://x.com/Pauta_cl/status/1824448430103576999
Chef and Hotel	Fecha por confirmar	ACHIGA inicia la preparación de un Acuerdo de Producción Limpia para promover prácticas de economía circular y sustentabilidad en el sector gastronómico nacional	125000	https://chefandhotel.cl/noticias/achiga-inicia-la-preparacion-de-un-acuerdo-de-produccion-limpia-para-promover-practicas-de-economia-circular-y-sustentabilidad-en-el-sector-gastronomico-nacional/

El segundo comunicado de prensa dice relación con las conclusiones del estudio y la finalización de la primera etapa diagnóstica del proyecto, el que será enviado una vez se apruebe este informe.

● Minuta de prensa y comunicado



**LANZAMIENTO ETAPA I. DIAGNÓSTICO Y PROPUESTA DE
APL PARA UN ESTÁNDAR EN SUSTENTABILIDAD DEL SECTOR
GASTRONÓMICO**

ACTIVIDAD	Presentación Proyecto Acuerdo de Producción Limpia Estándar en Sustentabilidad Sector Gastronómico
FECHA	Martes 18 de junio
HORA	10:00 a 12:00
LUGAR	Sala Motty, La Casa del Turismo, Condell #679
ASISTEN	<ul style="list-style-type: none"> 1. Subsecretaria de Turismo, Verónica Pardo 2. Directora Agencia, Ximena Ruz 3. Presidente Achigza, Máximo Pizarro 4. Representante Ministerio de Agricultura, Pepe Acosta (jefe de asesores) 5. Representante de Pro Chile, Jaime Velarde
PROGRAMA	<p>9:45 Registro</p> <p>10:00 Palabras autoridades</p> <ul style="list-style-type: none"> Ximena Ruz, Directora de Agencia Máximo Pizarro, Achigza Verónica Pardo, Subsecretaria de Turismo <p>10:15 Foto Oficial</p> <p>10:20 Café vianda con pertinencia de identidad</p> <p>10:45 Presentación Proyecto APL, Estándar en Sustentabilidad Sector Gastronómico</p> <p>Expone Coté Castañeda (Significado, proceso, hitos, alcances)</p> <p>11:00 Inicio Taller Gastronomía Sustentable: claves y prioridades.</p> <p>11:45 Preguntas, conversación</p>

IDEAS FUERZA	<p>12:00 Fin sesión.</p> <ul style="list-style-type: none"> En el Día Internacional de la Gastronomía Sostenible la industria gastronómica chilena presenta su compromiso con la sustentabilidad. El Acuerdo de Producción Limpia (APL) para un Estándar en Sustentabilidad del Sector Gastronómico es un proyecto impulsado por la Subsecretaría de Turismo, la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático de Corfo y ACHIGA. Mediante este trabajo colaborativo se desarrollará un diagnóstico sectorial y se proyecta que la industria gastronómica nacional reduzca las pérdidas y desperdicios de alimentos, las emisiones de gases de efecto invernadero, la cantidad de residuos enviados a relleno sanitario, así como la mejora del capital social en materias de sustentabilidad. Hablamos de sustentabilidad, como base para construir industria Se plantearon los conceptos base de una APL, contextualización, objetivos, desafíos y lo importante de construir este estándar para el sector gastronómico nacional. Informar de la ejecución del acuerdo APL, pasos y certificación final (valor real de este último) Hitos territoriales del programa Gastronomía sustentable al centro de la Estrategia Descentralizada de Turismo Chile 2030.
---------------------	---



IDEAS FUERZA	<p>12:00 Fin sesión.</p> <ul style="list-style-type: none"> En el Día Internacional de la Gastronomía Sostenible la industria gastronómica chilena presenta su compromiso con la sustentabilidad. El Acuerdo de Producción Limpia (APL) para un Estándar en Sustentabilidad del Sector Gastronómico es un proyecto impulsado por la Subsecretaría de Turismo, la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático de Corfo y ACHIGA. Mediante este trabajo colaborativo se desarrollará un diagnóstico sectorial y se proyecta que la industria gastronómica nacional reduzca las pérdidas y desperdicios de alimentos, las emisiones de gases de efecto invernadero, la cantidad de residuos enviados a relleno sanitario, así como la mejora del capital social en materias de sustentabilidad. Hablamos de sustentabilidad, como base para construir industria Se plantearon los conceptos base de una APL, contextualización, objetivos, desafíos y lo importante de construir este estándar para el sector gastronómico nacional. Informar de la ejecución del acuerdo APL, pasos y certificación final (valor real de este último) Hitos territoriales del programa Gastronomía sustentable al centro de la Estrategia Descentralizada de Turismo Chile 2030.
---------------------	---

ACHIGA inicia la preparación de un Acuerdo de Producción Limpia para promover prácticas de economía circular y sustentabilidad en el sector gastronómico nacional

- En el Día Internacional de la Gastronomía Sostenible, la industria gastronómica chilena presenta su compromiso con la sustentabilidad.
- El Acuerdo de Producción Limpia (APL) para un Estándar en Sustentabilidad del Sector Gastronómico es un proyecto impulsado por la Subsecretaría de Turismo, la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático de Corfo y ACHIGA.
- Mediante este trabajo colaborativo se desarrollará un diagnóstico sectorial y se proyecta que la industria gastronómica nacional reduzca las pérdidas y desperdicios de alimentos, las emisiones de gases de efecto invernadero, la cantidad de residuos enviados a relleno sanitario, así como la mejora del capital social en materias de sustentabilidad.

Con el fin de incorporar progresivamente mejores prácticas en materia de economía circular y sustentabilidad en el sector gastronómico nacional, la Asociación Chilena de Gastronomía, la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático (ASCC) y la Subsecretaría de Turismo presentaron hoy el proyecto de Acuerdo de Producción Limpia (APL) para un Estándar Nacional en Sustentabilidad del Sector Gastronómico.

Este trabajo colaborativo público-privado contará con la participación de diversos actores de la industria gastronómica (restaurantes, bares, cafeterías, servicios institucionales de alimentación, catering, entre otros) y pondrá el foco en generar estándares de mejora en la gestión hídrica, energética y de residuos de los establecimientos y empresas del rubro. Se trata de un acuerdo voluntario que permitirá aumentar la productividad y reducir los impactos de las empresas gastronómicas del país.

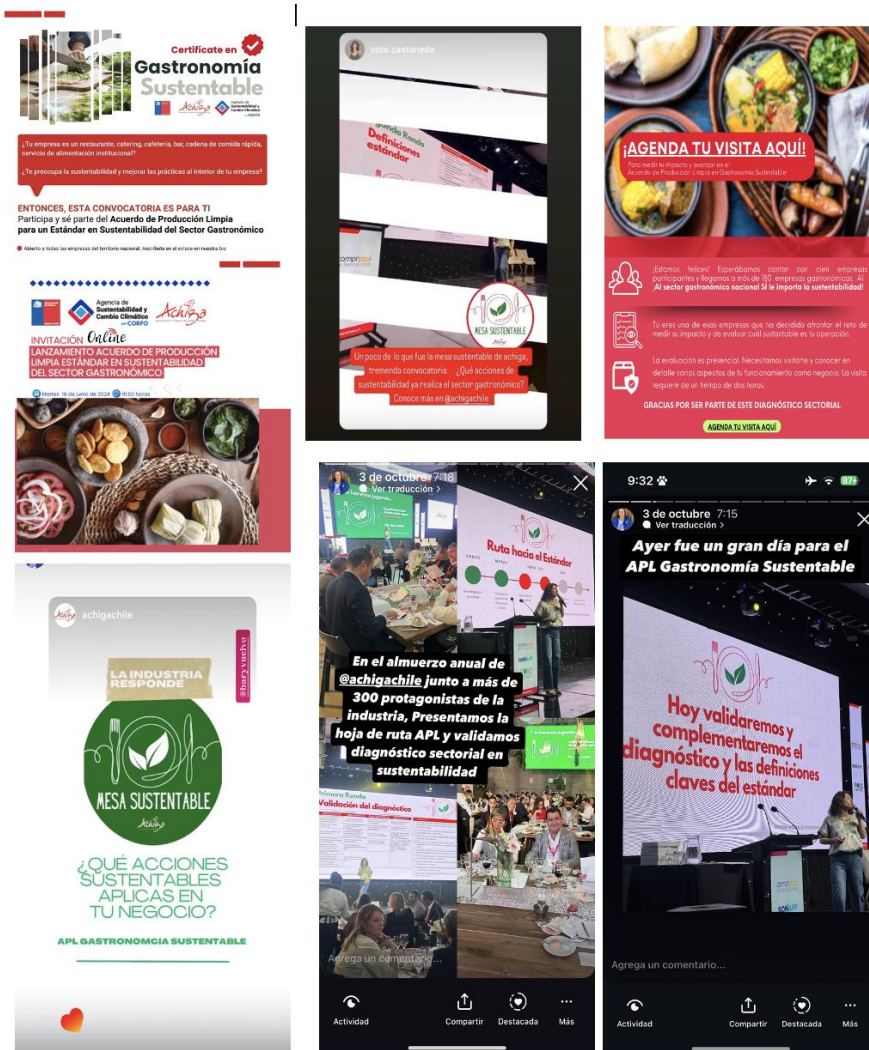
Junto con destacar que este APL incorpora la economía circular, las economías locales, la eficiencia en el uso del agua, energía y materias primas, para dar al sector un aporte concreto alineado con los compromisos país en materia de cambio climático, la directora ejecutiva de la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático de Corfo, Ximena Ruz, señaló que "queremos transformar al sector gastronómico chileno en un sector potente, productivo, competitivo, sustentable, que genere más empleo, pero que también se

- **Redes Sociales**

La campaña de comunicación digital estuvo anclada fundamentalmente en plataformas como linkedin e instagram, con fuente de publicación oficial ACHIGA. Todo el equipo participante, Coté Castañeda y Pamela Villagra participaron ampliando el mensaje a través de sus cuentas personales.

En total se realizaron más de 25 publicaciones divididas en 4 meses. Las publicaciones fueron pensadas para convocar actores participantes, dar a conocer información relevante sobre lo qué es un APL, alcances del proyecto, testimonios de empresas con prácticas sustentables y promover los eventos asociados a los hitos en el marco APL Gastronomía sustentable.

A continuación se presentan algunos ejemplos de los contenidos publicados.



- **Newsletter/Emailing**

A lo largo del desarrollo del proyecto, se realizaron cuatro envíos globales

- 1) Resumen de lanzamiento proyecto APL
- 2) Convocatoria para inscripción y encuesta
- 3) Avances APL
- 4) Agenda de visitas

En total, se realizaron envíos a base de datos de más de 200 empresas e instituciones de la cadena de valor del turismo gastronómico con una tasa de respuesta alta que permitió cumplir con las metas trazadas para el marco de esta campaña.

Adjuntamos ejemplo de los newsletter y envíos realizados durante el desarrollo del diagnóstico para convocar participantes e informar del proceso.



Impulsado por:



Apoyado por:



Ejecutado por:



Pamela Villagra <villagra.p@gmail.com>

vie, 19 jul, 19:01 ☆ 😊 ↩ ⋮

para Karla, bcc: karlokontreras6, bcc: Katitoleal, bcc: carolinaerazor, bcc: entevientoscafebar, bcc: asanders1, bcc: c.rojas.adonis, bcc: elarbolvaldivia, bcc: capacitaciones.estrada, bcc: ▼

Estimados/as,

Tenemos registrada vuestra inscripción como interesado/a en participar en la construcción de un Acuerdo de Producción Limpia para el sector gastronómico nacional, un proyecto impulsado por la Agencia Chilena de Sustentabilidad y Cambio Climático de Corfo, Subsecretaría de Turismo y Achiga. Es un hecho importante que Chile sea el primer país en Latinoamérica cuyo sector gastronómico mide su impacto, genera planes para reducirlo y crea una certificación para gestar un sector más responsable con su entorno, con los clientes y con el planeta. Sobre todo en un momento en que Chile se posiciona como un importante destino turístico internacional, sustentable, recibiendo cinco premios en los Oscar del Turismo

La primera etapa de este estándar está orientada a caracterizar el sector de la gastronomía sustentable, y contestando la **Primera Encuesta General de Gastronomía Sustentable**, ya eres parte de ese trabajo. **ES MUY IMPORTANTE** que tu realidad sea considerada, porque solo con tu participación, podemos desarrollar un Estándar Nacional **representativo**.

Te agradecemos contestar esta encuesta prontamente. Tu opinión es muy importante 🍌 Ingresa en <https://form.typeform.com/to/pDP7MzuN>
Y, por favor, comparte esta información con otras empresas o emprendedores gastronómicos.

Un saludo,

Pamela Villagra

Periodista Gastronómica

Responsable de Contenidos **APL** Gastronomía Sustentable

2 archivos adjuntos • Analizado por Gmail ⓘ



AGENDA TU VISITA PARA AVANZAR EN EL **APL** DE GASTRONOMÍA SUSTENTABLE ➤ Recibidos x



Comunidad R

para mí ▼

vie, 4 oct, 15:11 ☆ 😊 ↩ ⋮



COMUNIDAD R
Sostenibilidad Ambiental
y Resiliencia Climática

hola@comunidadr.cl
+56 9 9309 8662
+56 9 9318 4661

Impulsado por:



Apoyado por:



Ejecutado por:

