



REQUISITOS PARA OPTAR A LA CONCESIÓN DE LA LICENCIA DE USO DE LA MARCA RBVL

Generales

- Mostrar el distintivo de la Reserva de la Biosfera en un lugar visible pero que nunca sustituya la marca principal.
- Cumplir al menos un requisito de cada uno de los cuatro epígrafes de buenas prácticas, especificados en este Anexo.

Alojamientos

- Estar ubicados dentro del límite de la Reserva de la Biosfera.
- Utilizar productos adquiridos en la Reserva de la Biosfera en los menús (si se da comida).
- Contar con un mínimo de un 20% de empleados empadronados en la Reserva de la Biosfera.
- Disponer de material informativo de la Reserva de la Biosfera y ponerlo a disposición de los clientes a su llegada.

Restaurantes

- Estar ubicados dentro del límite de la Reserva de la Biosfera.
- Utilizar productos adquiridos en la Reserva de la Biosfera en los menús.
- Contar con un mínimo de un 20% de empleados empadronados en la Reserva de la Biosfera.
- Señalar en la carta los platos que se elaboran con materias primas procedentes de la Reserva de la Biosfera.

Empresas apícolas

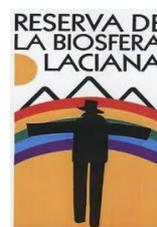
- Tener al menos un tercio de las colmenas dentro del límite de la Reserva de la Biosfera.

Ganaderías

- Criar animales dentro del límite de la Reserva de la Biosfera.
- Desarrollar la actividad de acuerdo con la legislación vigente de bienestar animal.

Entidades sin ánimo de lucro

- Desarrollar al menos un 50% de las actividades en la Reserva de la Biosfera Valle de Laciana
- Tener la sede en el Valle de Laciana



Buenas prácticas

1. Gestión sostenible del agua.

- Instalar dispositivos de ahorro de agua: cabezales de bajo consumo en las duchas, difusores de presión o perlizadores en gritería, temporizadores.
- Grifos con sistema monomando.
- Sistemas de doble pulsador o descarga parcial para la cisterna del inodoro.
- Implantar sistemas de recogida de agua de lluvia, para el riego de huertos y jardines.
- Revisar la fontanería para evitar pérdidas por goteo.
- Concienciar al cliente de los beneficios ambientales de la ducha frente al baño.
- En hostelería lavar las toallas y ropa de cama bajo pedido, informando previamente al cliente de su impacto ambiental.

2. Separación y gestión de residuos.

- Separar correctamente los residuos para que el reciclaje sea eficaz, utilizando los contenedores adecuados para cada tipo de residuo. No mezclar los residuos para facilitar su posterior reutilización, reciclaje o tratamiento.
- Depositar los residuos urbanos que no se recogen por el sistema convencional de contenedores municipales, en el Punto Limpio más cercano.

3. Eficiencia energética.

- Aprovechar la iluminación natural.
- Usar colores claros en techos y paredes, a título indicativo.
- Recordar al personal que apague las luces al salir.
- Informar a los empleados de los costes que supone la iluminación y consumo electricidad.
- Utilización de iluminación de bajo consumo.
- Instalar preferentemente controles de iluminación y reguladores de flujo luminoso.

FUNDACIÓN LACIANA RESERVA DE LA BIOSFERA

C.I.F. G-24495400

AV.CONSTITUCIÓN, 23.

24100 VILLABLINO, LEÓN

987 39 65 92

reservabiosfera@villablino.es



Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura



Red
Española de
Reservas de
la Biosfera

4. Empaquetado y distribución sostenible.

- Reducción de embalajes individuales. Elegir productos a granel o con el número mínimo de envases o embalajes.
- Uso de materiales reciclables y reciclados. Reducir el uso de productos de usar y tirar.
- Emplear, preferentemente, materiales y productos exentos de emanaciones nocivas, duraderos, fácilmente reparables, obtenidos con materias renovables, reciclados y reciclables, como cajas sin PVC, productos de limpieza que contenga elementos biodegradables o sin fosfatos, y otro tipo de productos que no tengan efectos negativos sobre la salud y el medio ambiente.
- Conocer el significado de las distintas etiquetas (ecológico, responsable...).
- Adquisición de productos preferentemente de proveedores locales.