

GOBIERNO DE NAVARRA

ECONOMÍA, HACIENDA, INDUSTRIA Y EMPLEO

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES INSTITUCIONALES

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

EDUCACION

DESARROLLO RURAL, MEDIO AMBIENTE, Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SALUD

POLÍTICAS SOCIALES

FOMENTO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Los restaurantes navarros se clasificarán en cuatro categorías y las cafeterías en dos, en función de sus servicios e instalaciones

El Gobierno foral ha aprobado hoy el reglamento de ordenación de estos establecimientos, que crea también una nueva figura: el restaurante especializado en gastronomía navarra

Miércoles, 28 de agosto de 2013

El Gobierno foral ha aprobado hoy el reglamento de ordenación de estos establecimientos, que crea también una nueva figura: el restaurante especializado en gastronomía navarra

Los restaurantes navarros se clasificarán en cuatro categorías –lujo, primera, segunda y tercera- y las cafeterías en dos: primera y segunda, según el reglamento de ordenación de

estos dos tipos de establecimientos que ha aprobado el Gobierno de Navarra, en su sesión de hoy, miércoles.

El sector venía rigiéndose por una antigua normativa estatal, del año 1965. La ley Foral de Turismo, de 2003, definía ya el concepto de establecimiento de restauración y sus modalidades, y preveía un desarrollo reglamentario, que ahora se ha realizado mediante decreto foral, con el fin de establecer los requisitos técnicos exigibles y la regulación de los aspectos relativos a la materia turística en estos establecimientos.

En la actualidad, existen registrados en la Comunidad Foral 705 restaurantes y 95 cafeterías.

Según se señala en la nueva norma, la regulación es necesaria teniendo en cuenta que los restaurantes y cafeterías constituyen una oferta indispensable para el desarrollo social y el ocio de la población local y un factor primordial también para la atracción de los turistas.

Las principales novedades respecto de la normativa vigente son la creación de una nueva distinción, denominada “restaurante especializado en gastronomía Navarra”, con el fin de potenciar la cocina y los productos navarros; la eliminación de la cuarta categoría en la clasificación de los



Imagen de un plato de pochas, uno de los productos de la gastronomía navarra que se quiere potenciar.

restaurantes y la incorporación como restaurantes de los servicios de comida en alojamientos turísticos (fundamentalmente hoteles) que están abiertos a todo tipo de público, no sólo a los clientes alojados.

La norma comprende a restaurantes y cafeterías, pero no a los bares que también dispensan comidas en sus instalaciones. Igualmente, quedan excluidos del ámbito del reglamento los establecimientos que presten servicios de carácter gratuito o sin ánimo de lucro, la restauración social colectiva (comedores escolares, residenciales, etc.), los establecimientos en alojamientos turísticos destinados exclusivamente a la clientela alojada, la restauración en transportes públicos, los servicios de catering y las empresas que sirven alimentos a través de máquinas expendedoras, así como los servicios a domicilio, los ocasionales con motivo de fiestas y ferias, y las empresas comercializadoras de productos en hipermercados, supermercados, etc.

Modalidades y clasificación

El reglamento define los restaurantes como aquellos establecimientos que disponen de cocina y comedor y ofrecen al público, mediante precio, servicio de comidas para ser consumidas en el propio local, en horarios determinados y, preferentemente, en zonas de comedor independiente.

Por su parte, entiende por cafeterías los locales en los que la prestación de servicios de restauración ofrece platos simples o combinados de elaboración sencilla y rápida, en barra y mesa, durante todo el horario de apertura.

El reglamento será de aplicación también en sidrerías, asadores, pizzerías, hamburgueserías y otros locales similares, que se adscribirán como restaurantes o como cafeterías, en función de las instalaciones y de los servicios con los que cuenten.

En lo que se refiere a los restaurantes, se clasificarán en las siguientes categorías: de lujo, primera, segunda y tercera, cuyos distintivos serán cuatro, tres, dos y un tenedor, de acuerdo con sus instalaciones y servicios. Por su parte, las cafeterías podrán ser de primera y segunda, identificándose con dos y una taza, respectivamente. El establecimiento deberá exhibir, junto a la entrada principal, una placa con el distintivo que le corresponda. Igualmente, este distintivo aparecerá en la publicidad y en los documentos y facturas que expida.

Una vez en vigor el nuevo reglamento, los nuevos establecimientos deberán inscribirse antes de su apertura en el Registro de Turismo de Navarra, en donde aportarán la documentación necesaria para poder ser adscritos a una u otra categoría. Por su parte, los locales ya registrados dispondrán de un plazo de cinco años para adaptarse a las nuevas condiciones.

Servicios y requisitos técnicos

El reglamento establece una serie de requisitos técnicos relativos al personal y a las instalaciones, así como los servicios que debe ofrecer cada establecimiento para pertenecer a una u otra categoría.

En el caso de los [restaurantes](#) figuran 23 elementos, mientras que en las cafeterías se analiza un menor número de aspectos (doce). Éstos tienen en cuenta cuestiones como las características del local (existencia o no de vestíbulo, guardarropía, comedores independientes, ascensor, servicios higiénicos, climatización, servicio de teléfono), menaje (tipo de mantelería, vajilla y cristalería), así como de las instalaciones internas (presencia o no de almacén, bodega, tipos de cámaras frigoríficas, vestuario y aseo para el personal), de los productos (existencia de carta, oferta o no de variedad gastronómica, vinos y licores con denominación de origen), y de los servicios al cliente (reserva de mesa, cambios de cubertería o admisión de tarjetas de crédito).

Finalmente, en lo que se refiere al personal se tiene en cuenta si existe sumiller o jefe de sala, si el personal va uniformado, y si tiene o no conocimiento de idiomas.

La nueva normativa indica también los servicios que debe prestar cada establecimiento, destacando la importancia de ofrecer un trato amable y cortés, así como una atención rápida y eficaz. También aboga por el adecuado mantenimiento de los locales, mobiliario y menaje.

Las características de un restaurante de lujo

Así, por ejemplo, un restaurante de lujo deberá disponer de entrada de clientes independiente del servicio y proveedores, además de vestíbulo y guardarropía, y comedores independientes. Los aseos deberán ser como mínimo dos, totalmente independientes, y contará con ascensor cuando el comedor esté en una primera planta o más.

En lo que se refiere a las instalaciones internas, deberá tener bodega con control de temperatura y cámaras frigoríficas independientes para carnes y pescados. En cuanto a los servicios, ofrecerá carta de platos y vinos en castellano, inglés e idiomas comunitarios; dispondrá de mantelería de lujo y de cristalería y vajilla de primera calidad, y se renovará a los clientes la cubertería con cada cambio de plato. Además, dispondrá de sumiller, de personal uniformado y de trabajadores con conocimiento de idiomas.

En el otro extremo, a los restaurantes de tercera categoría se les exigirá un comedor con superficie adecuada, que tenga calefacción, la existencia de aseos, y el disponer de cámaras frigoríficas independientes. También deberán presentar el menú del día y el personal deberá portar algún elemento identificativo común. La vajilla y cristalería deberán ser de buena calidad.

Por su parte, una [cafetería](#) de primera deberá cumplir los mismos requisitos que un restaurante de lujo en lo que se refiere a la entrada de clientes y proveedores, climatización, servicios, personal uniformado y admisión de tarjetas de crédito. Además, ofrecerá carta de platos y de vinos, incluyendo entre estos últimos denominaciones de origen navarra y españolas.

Restaurantes especializados en gastronomía navarra

Como ya se ha indicado, una de las principales novedades del reglamento es la creación de una nueva distinción, denominada “restaurante especializado en gastronomía navarra”, que podrán ostentar establecimientos de cualquiera de las cuatro categorías establecidas.

La concesión de esta distinción deberá ser solicitada al Departamento competente en turismo por los interesados y será otorgada en función de la trayectoria profesional de los titulares, de las instalaciones del establecimiento, de la carta de platos característicos de la gastronomía navarra que se oferte y de los productos que se utilicen en la elaboración de los platos.

Para valorar las solicitudes se creará una comisión de la que formarán parte profesionales reconocidos de la restauración en Navarra, integrantes asociaciones profesionales relacionadas con la restauración y personal de la Administración.

La distinción podrá ser tenida en cuenta como mérito específico a la hora de acceder a ayudas o subvenciones.

Con esta iniciativa, se persigue potenciar la gastronomía navarra, impulsando su conocimiento y aprecio, así como potenciar y difundir el uso de productos agroalimentarios navarros para la elaboración de platos culinarios.