

INSIGNA, el primer segell de qualitat de la restauració

Aquesta setmana el Gremi de Restauració ha presentat INSIGNA, el primer segell de qualitat que certifica l'excel·lència de la restauració barcelonina. Durant l'acte, es van lliurar els premis als 50 primers restaurants INSIGNA. Amb aquesta presentació s'ha donat el tret de sortida al reconeixement de la qualitat de tots aquells establiments que vulguin ser analitzats. Podran optar al distintiu tots els locals de la ciutat que voluntàriament decideixin sotmetre's al procés de certificació i abonin el cost que fixi l'organització en cada moment, tenint en compte que l'abonament d'aquest import no implica automàticament l'obtenció del distintiu. En aquest sentit, és l'empresa SGS qui, de manera imparcial, independent i confi-

El procés de certificació d'INSIGNA és imparcial, independent i confidencial

dencial, elabora el referencial de qualitat o el conjunt d'aspectes que són valorats dins del procés d'auditoria i que determinen, per tant, l'atorgament del segell.

Per dur a terme el procés, els inspectors visiten els establiments auditats en dues ocasions, en franges i dies diferents, sense identificar-se. És una tècnica que es coneix amb el nom de *mystery shopping*. Es fan passar per clients ordinaris, provoquen situacions per posar a prova la resposta de l'equip i finalment abonin el compte. Després de la segona visita s'identifiquen i, amb la col·laboració de la persona encarregada, veuen i analitzen tot allò que no és visible per als clients.

Els inspectors valoren qualsevol aspecte i àmbit del restaurant -excepte la qualitat del plats-, com el servei, l'adequació del local, l'organització interna, la gestió



d'aliments, la seguretat i la comunicació.

La distinció s'atorga per un període de dos anys. Passat aquest temps, l'empresa SGS realitzarà una nova revisió i, si s'escau, renovarà la certificació atorgada per dos anys més. Cada restaurant INSIGNA ha rebut un guardó exclusiu, de ciment i coure, inspirat en l'arquitectura i el paisatge barcelonins. El

l·listat de restaurants que han obtingut el segell de qualitat es pot consultar al portal www.restaurantsinsigna.cat, així com les dades de contacte, ubicació, altres reconeixements obtinguts, una breu ressenya sobre el local, etc. Aquesta iniciativa, impulsada pel Gremi, compta amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona, la Generalitat de Catalunya i Font Vella.

SAPS SI ESTÀS AL DIA DE NORMATIVES I LICÈNCIES? FES LA TEVA CONSULTA AL GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA