



La Tizná

RESTAURANTE ECOLÓGICO

Dirección

Calle camilo Jose
Cela 1,
21018 Sevilla

Propietario - gerente

Jose Antonio
Barragán Sánchez

Inicio

19/12/20219
hasta hoy

Sector

Hostelería y
alimentación al por
menor

VISIÓN

Aspiramos a contribuir a la transformación del sector de la hostelería hacia modelos más responsables, conscientes y sostenibles, que integren el desarrollo empresarial con el respeto al entorno, la valorización de la gastronomía y el bienestar social.

MISIÓN

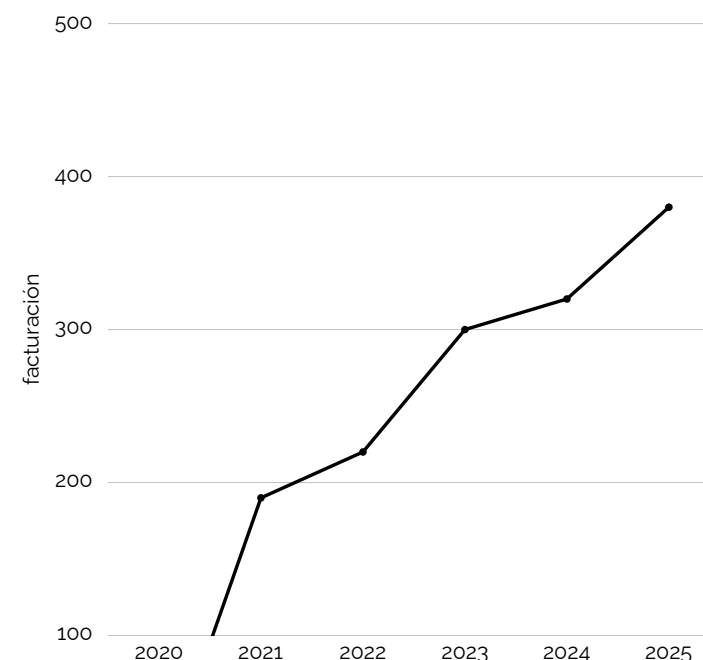
Nuestra misión es impulsar una hostelería evolucionada que respete a las personas, genere un impacto positivo en su entorno y promueva el cuidado del medio ambiente. Para ello, desarrollamos espacios de venta y transformación basados en productos frescos, locales, ecológicos y de temporada, de origen 100 % andaluz y español, fomentando al mismo tiempo un modelo de ocio saludable.

VALORES

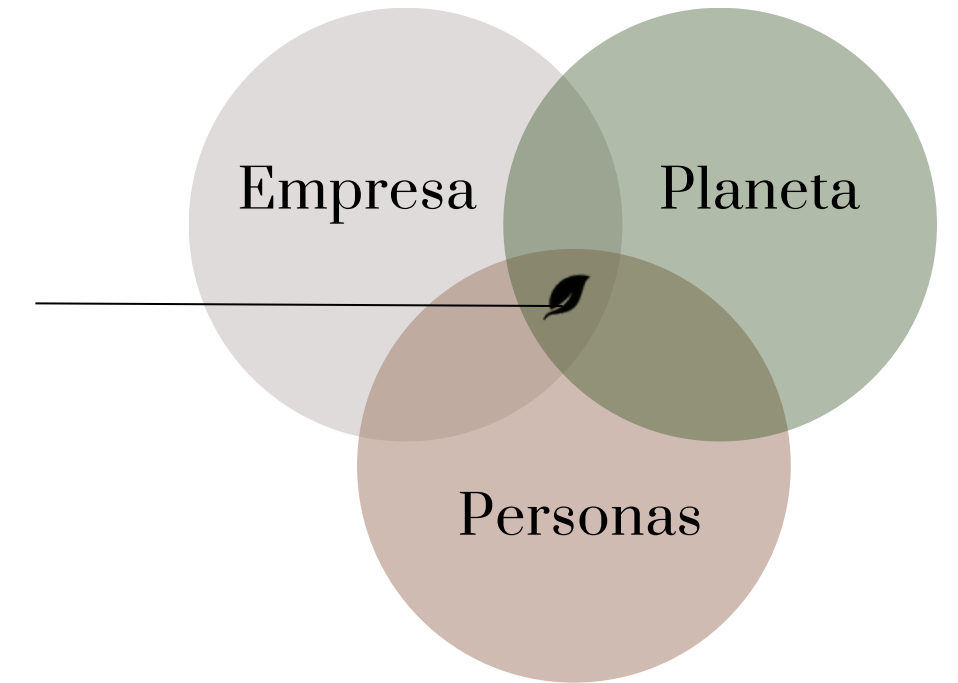
Nuestra identidad se sustenta en la autenticidad y el respeto por la tradición, la transparencia en nuestra actuación y la cercanía en nuestras relaciones, junto con una firme vocación de hospitalidad de raíz andaluza.

TRAYECTORIA Y MÉRITOS

Desde nuestros inicios, en diciembre de 2019, la evolución de la empresa ha sido constante, no solo en términos cuantitativos —con un crecimiento sostenido de los resultados económicos año tras año—, sino también en el ámbito cualitativo. A lo largo de este periodo, hemos avanzado de forma significativa en la mejora de nuestros procesos internos, en la optimización de la eficiencia energética, en la calidad del empleo generado, así como en la excelencia del servicio y la atención al cliente, alcanzando los siguientes resultados:



La Tizná



HOY VOY A COMER BIEN

Bien porque voy a comer ecológico, saludable y apoyando a quienes hacen posible que los mejores productos lleguen a mi mesa.

Bien por el cuidado de las personas que, con su hospitalidad, lo hacen posible.

Y bien porque, gracias a nuestra forma de consumir, contribuimos también al cuidado del planeta.



Personas

COMPROMISO CON EL EQUIPO

- Contamos con una plantilla paritaria, integrada en un 60 % por mujeres. Promovemos el bienestar laboral, la igualdad y diversidad.
- Apostamos por la estabilidad laboral: el 100 % del equipo dispone de contrato indefinido, con solo un 20 % bajo modalidad fijo-discontinua.
- Fomentamos la conciliación y la corresponsabilidad mediante horarios continuos de lunes a sábado, que permiten a nuestro equipo disfrutar de las tardes-noches en familia, así como del descanso en sábados por la tarde, domingos y lunes.
- Impulsamos un modelo de gestión participativo y transparente, en el que las decisiones operativas se adoptan de forma consensuada con el equipo.
- Establecemos incentivos ligados al desempeño mediante un sistema de bonus mensual asociado al incremento de ventas, la mejora de la rentabilidad y el control responsable de costes.
- Promovemos activamente la formación y la mejora continua del equipo, favoreciendo el desarrollo profesional, la adquisición de nuevas competencias y la adaptación permanente a prácticas más eficientes, sostenibles y orientadas a la excelencia en el servicio.

PROMOCIÓN EMPRESARIAL LOCAL

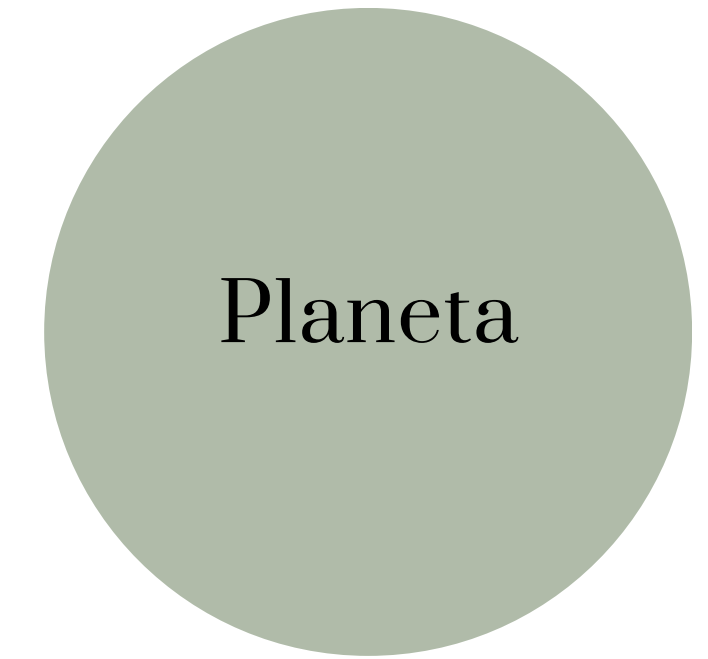
- Priorizamos la compra de producto local, siendo el 100 % de nuestros proveedores de origen andaluz o nacional en nuestra apuesta por el desarrollo local
- Adquirimos productos frescos ecológicos sin intermediarios, fomentando una cadena corta "del campo a la mesa". Y pagando un precio justo por ello, de este modo conseguimos relaciones justas y estables
- Colaboramos directamente con pequeños agricultores, viticultores, cooperativas, ganaderías familiares en régimen extensivo, granjas locales de gallinas criadas en libertad y productores artesanos. Preservando de modelos de producción tradicional.
- Promovemos activamente a nuestros colaboradores, facilitando a los clientes información sobre su procedencia y contacto tanto en nuestra web como en nuestra carta, favoreciendo así el acceso directo al producto local. Contribuyendo al mantenimiento del tejido rural y luchando contra la despoblación.

CONCIENCIACIÓN CIUDADANA

- No abrimos de noche para favorecer la convivencia y el descanso vecinal.
- Integramos el concepto de tienda-restaurant de barrio, permitiendo a los clientes adquirir productos frescos y locales directamente para su consumo en el hogar.
- Ofrecemos cocina ininterrumpida de 10:00 a 20:00, facilitando el acceso tanto a clientes con horarios laborales diversos como a visitantes interesados en experimentar la gastronomía andaluza y la vida de barrio.
- Mediante nuestro servicio con storytelling, garantizamos trazabilidad y transparencia sobre el origen de los productos. Fomentamos el conocimiento del origen de los alimentos y los valores de una alimentación consciente y de proximidad.
- Nuestra propuesta gastronómica recupera recetas tradicionales hoy ausentes en la hostelería. Ofrecemos una experiencia gastronómica vinculada al territorio, que pone en valor la identidad culinaria andaluza.

CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

- Utilizamos productos frescos, locales, ecológicos y de temporada en cada plato, promoviendo la agro ganadería ecológica y en extensivo, y la reducción de la huella de carbono al trabajar con cadenas cortas de suministro.
- Adquirimos productos artesanos que garantizan el uso de variedades autóctonas sostenibles como queso, pan artesanal, vino natural y biodinámico, que contribuyen a la conservación de los recursos naturales y la biodiversidad.
- Trabajamos con tecnologías que facilitan y efficientan todos los procesos del restaurante y evita el uso de papel en la gestion.
- Promovemos un modelo de consumo más verde y saludable, con menor presencia de proteína animal. Priorizando técnicas de cocinado respetuosas con el producto. Empleamos únicamente aceite de oliva virgen extra ecológico como grasa culinaria. No utilizamos freidoras, lo que evita la emisión de dióxido de carbono asociada a la quema de aceites.
- Aplicamos protocolos de reducción del desperdicio alimentario y reciclaje de residuos. Trabajamos bajo sistemas de gestión ambiental..
- Incorporamos energías renovables y soluciones de eficiencia energética, incluyendo iluminación de bajo consumo y reducción de caudal en grifos.
- Apoyamos el comercio justo, la economía solidaria y el consumo responsable. Colaboramos con pequeños productores que trabajan bajo modelos sostenibles.



NUESTRA ACTIVIDAD DEMUESTRA QUE LA HOSTELERÍA PUEDE CONVERTIRSE EN UNA VERDADERA HERRAMIENTA DE TRANSFORMACIÓN, CAPAZ DE GENERAR VALOR AMBIENTAL, SOCIAL Y ECONÓMICO, Y DE PROMOVER MODELOS DE VIDA, CONSUMO Y OCIO MÁS RESPONSABLES, EQUILIBRADOS Y RESPETUOSOS CON LA SOCIEDAD Y EL ENTORNO.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Nuestra actividad está alineada con el ODS 12 – Producción y Consumo Responsables, promoviendo un modelo de hostelería basado en producto local, ecológico y de temporada, la reducción del desperdicio alimentario y la sensibilización hacia un consumo más consciente y sostenible.
- Somos restaurante ecológico **certificado por la CAAE**.
- Sitio recomendado y galardonado con un **solete en la Guía Repsol**.
- Premio **Mejor restaurante esencia sostenible** a nivel nacional por **AMEX**.
- Premio **Mejor establecimiento** creativo por **ABC**.
- Finalista **Excellent awards** como Establecimiento con **Valores Auténtica**.
- **Top 100 ideas en sostenibilidad** e impacto social en Horeca Sapiens.
- Acreditados como **restaurante sostenible** por la Fundación de restaurantes sostenibles.
- Seleccionados como **destino sostenible por Singular place** plataforma Europea de turismo responsable y sostenible.
- Establecimiento **adherido a la iniciativa Trato Andaluz**.
- Establecimiento adherido red de **Agro - comercio vivo**.
- Sitio recomendado en la **Guía Macarfi**.
- Recomendados por prensa y televisión, ABC, Diario de Sevilla, Canal Sur, TVE, La Razón, The Telegraph, Traveler, El correo, Revista Hola, Vanitatis, Andalucía económica, para más información @latiznasevilla.
- Firmante del código agroalimentario de la UE. **The Agri-Food Code**.



PUNTOS CON LOS QUE NOS COMPROMETEMOS

- Seguridad Alimentaria y "De la Granja a la Mesa": El objetivo principal es garantizar que los alimentos comercializados en la UE sean seguros y saludables, cubriendo todas las etapas desde la producción primaria hasta la venta al consumidor.
- Trazabilidad Obligatoria: Es obligatorio rastrear cualquier alimento, pienso o ingrediente a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución (rastreo hacia atrás y hacia adelante).
- Sostenibilidad y Pacto Verde (Farm to Fork): Reducción del uso de pesticidas, fertilizantes y antimicrobianos. Se busca impulsar la agricultura ecológica.
- Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario: Acciones concretas para reducir el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro.
- Sostenibilidad del Embalaje: Promover una cadena alimentaria optimizada, circular y eficiente en el uso de recursos.
- Información y Etiquetado: Garantizar que los consumidores tengan acceso a información clara y veraz, incluyendo información nutricional obligatoria (valor energético, grasas, azúcares, proteínas, sal).
- Nutrición y Dietas Saludables: Promover dietas sostenibles y equilibradas para todos los consumidores europeos.
- Responsabilidad de los Operadores: Los fabricantes, minoristas y servicios de alimentación deben garantizar que sus productos cumplen con las normas de seguridad (principio de responsabilidad principal del operador).
- Bienestar Animal: Mejorar las normas de bienestar animal en la cría, transporte y sacrificio.
- Comercio Justo y Transparencia: El Observatorio de la cadena agroalimentaria de la UE (AFCO) busca mejorar la transparencia en los precios, costes y márgenes de valor

