

Sostenibilidad en Restaurantes



Sostenibilidad en Restaurantes





¿Yo puedo?

Sí, pero...

Sostenibilidad no es contar con un diploma o certificado más!

Criterios de la restauración sostenible



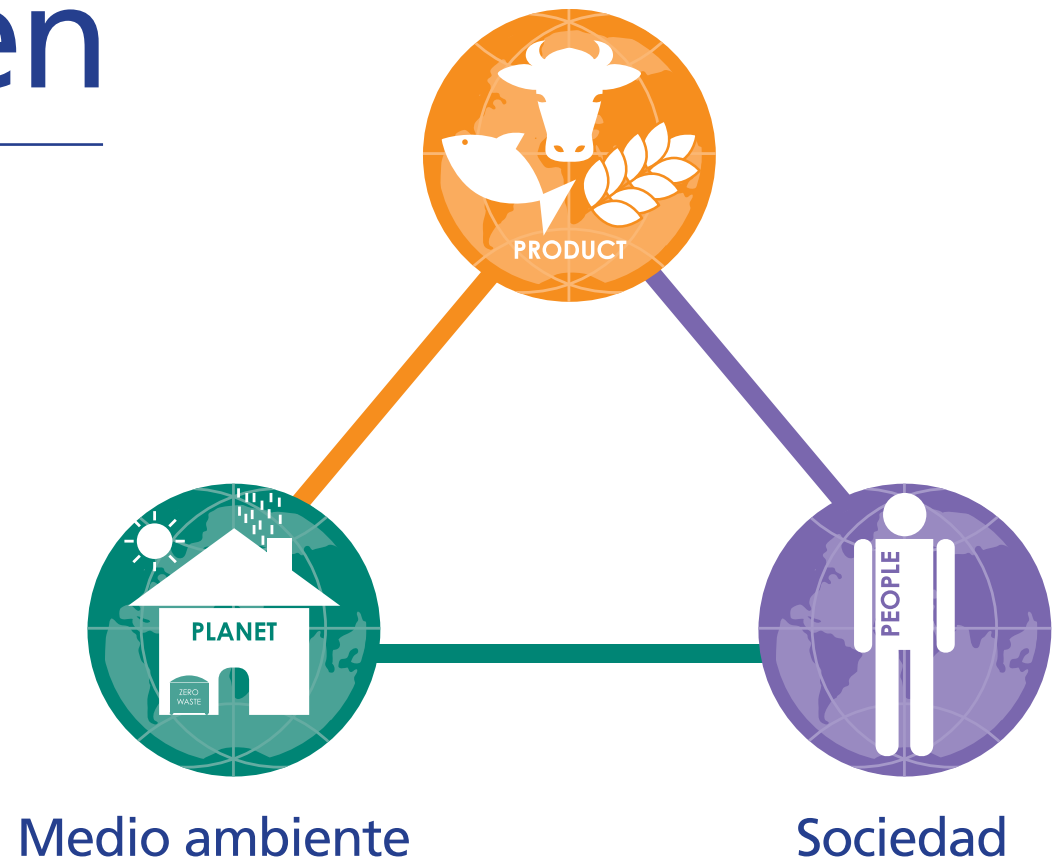
...sostenible en

PRODUCT

PLANET

PEOPLE

Aprovisionamiento



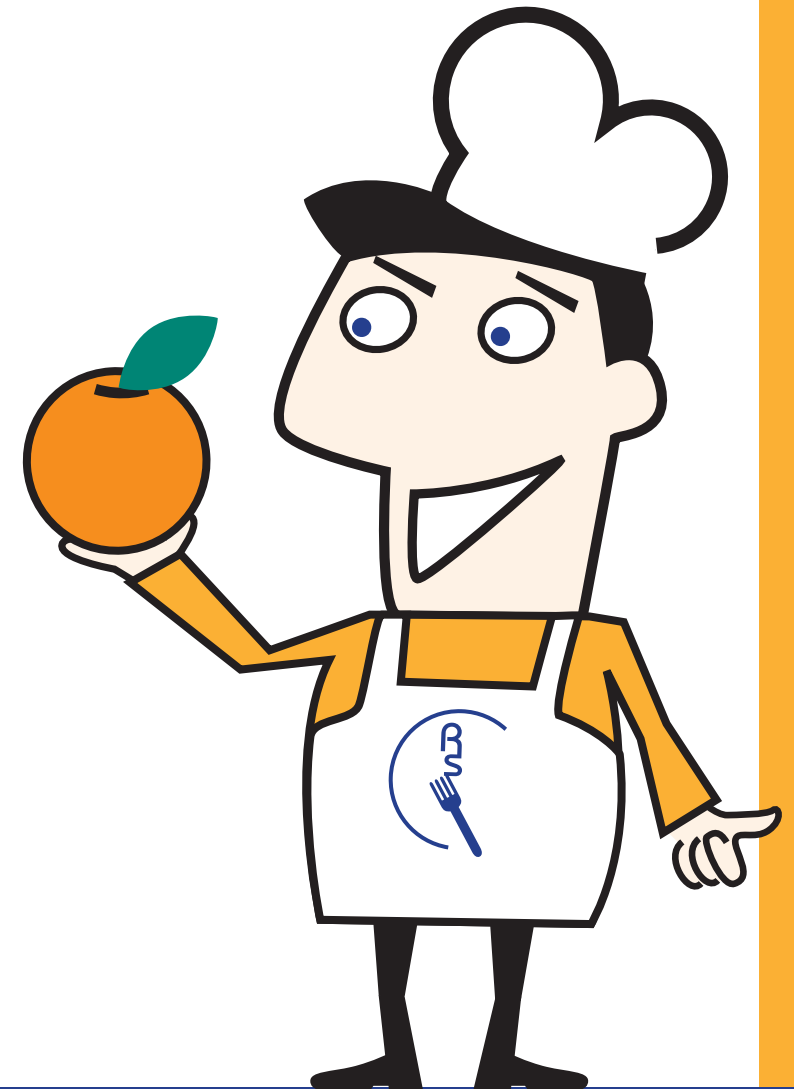
Criterios de la restauración sostenible



en PRODUCT

- % de uso de productos locales o de temporada.
- % uso de alimentos ecológicos.
- % compras de materias primas procedentes del comercio justo.
- % uso de productos de limpieza certificados como sostenibles.
- % productos biodegradables.

...



Criterios de la restauración sostenible



en PLANET

- Prácticas de eco-diseño y arquitectura sostenible.
- Uso de materiales y equipos para cocina y sala, certificados como sostenibles.
- Logística y medios de transporte sostenibles.
- Reducción del consumo de agua, de gas, de luz... con vistas a una mayor eficiencia.
- Reducción de los residuos generados en cocina y sala.
- Adopción de sistemas de gestión ambiental.
- Reducción de usos de gases de frío que sean contaminantes.

....



Criterios de la restauración sostenible



en PEOPLE

- Cartas con platos propios de una alimentación saludable.
- Actuaciones propias de responsabilidad social corporativa.
- Marketing y comunicación que comprenda iniciativas de sostenibilidad.
- Formación de personal en materia de sostenibilidad.
- Relaciones con instituciones.

...



Contacto

direccion@restaurantessostenibles.com

gestion@restaurantessostenibles.com

www.restaurantessostenibles.com

