RESTAURANTE ADHERIDO A LA FUNDACIÓN

LA LLOTJA

Desde la Fundación Restaurantes Sostenibles defendemos la necesidad de crear un punto de unión de restaurantes que trabajen en pos de un mismo objetivo: la defensa de la restauración sostenible. Es por ello que este restaurante ha recibido herramientas e información que le pueda capacitar hacia un plan integral de sostenibilidad.

El compromiso y la responsabilidad que vertebran el trabajo de la Fundación se rige por el siguiente decálogo, considerando que los valores empresariales deben servir al conjunto de las personas y de los territorios.

Decálogo del patronato de honor de la fundación restaurantes sostenibles:

1. Trabajar en cocina con ingredientes que respeten la tierra, los ríos y los océanos.
2. Proteger la biodiversidad y el bienestar animal.
3. Comprar conociendo el origen con el fin de contribuir a la subsistencia de pequeños agricultores y pescadores.
4. Reducir el desperdicio y los residuos de nuestra actividad.
5. Comprometerse con la proximidad y la temporalidad de los productos.
6. Balancear el uso de proteína vegetal con la animal en nuestra oferta.
7. Educar sobre seguridad alimentaria y dieta saludable.
8. Cooperar para poner los alimentos al alcance de todos.
9. La cocina y la sala como patrimonio cultural al servicio de nuestros comensales.
10. Las personas en el centro: humanizar la sostenibilidad.

Sergio Gil	**Mario Cañizal**	**Juan Diego Sandoval**
Presidente de la Fundación	**Patrono de la Fundación**	**Presidente del Patronato de Honor de la Fundación**