



CAP NEGRET, S.A.

HOTEL
cap negret

Política de reducción de residuos alimentarios



CAP NEGRET, S.A. afirma su compromiso de operar como una empresa responsable, reducir su impacto en el medio ambiente y adoptar prácticas sostenibles al adoptar la certificación The PLEDGE™ sobre residuos alimentarios.



CAP NEGRET, S.A. reconoce la importancia de la sostenibilidad ambiental y está preocupado por su "Food Print". Por lo tanto, **CAP NEGRET, S.A.**, se compromete a crear un entorno consciente de los residuos alimentarios dentro de sus operaciones y participará en la certificación The PLEDGE™ on Food Waste.



El compromiso del personal, la medición constante de los residuos alimentarios, la integración de nuevos estándares en los procedimientos operativos, la participación de los comensales y la aplicación de modelos circulares son retos que conocemos. Sin embargo, **CAP NEGRET, S.A.** se compromete a abordar estos problemas y diseñará e implementará un plan de acción eficaz.



CAP NEGRET S.A. se compromete genuinamente a evitar el desperdicio de alimentos al cumplir con los 7 pilares que The PLEDGE™ on Food Waste gira en torno a:

- Imaginar el camino a seguir, planificar las acciones para minimizar los residuos de alimentos e informar del resultado a la comunidad interna y externa.
- Involucrar a todo el equipo y establecer un comité de amantes de la comida que tiene como objetivo aumentar la concienciación mediante la realización de cursos de formación y reuniones regulares.
- Instalación de un sistema de vigilancia de residuos alimentarios que realice el seguimiento, registro y comparación de los mismos. Se analizan los datos y se toman las medidas correspondientes.
- Aplicar, revisar y mejorar los procesos y las políticas para reducir al mínimo el desperdicio de alimentos.
- Mejorar y aplicar las mejores prácticas para reducir el desperdicio de alimentos en las operaciones de cocina.
- Inspirar a los clientes comunicándoles regularmente sobre las prácticas sostenibles de desperdicio de alimentos que están en vigor.
- Adoptar soluciones circulares como la redistribución y/o transformación de los restos de comida.

Por favor, no dude en hacer preguntas, comentarios, ofrecer ideas o sugerencias, y unirse a nosotros para fomentar la prevención y reducción de residuos alimentarios.



Firma de GM

Ricardo Sancez

25/06/2025

Firma del Chef Ejecutivo

Rafael Campos

25/06/2025

Firma del Director de A&B

Rafael Iván Guzmán

25/06/2025