

En LA MUÑOZA, estamos comprometidos con la reducción del impacto ambiental de nuestras actividades y la prevención de la contaminación. Favoreciendo el uso sostenible de los recursos, a la vez que satisfacemos las necesidades de nuestros clientes.

Nuestro compromiso se relaciona con los siguientes objetivos:

• **MATERIAS PRIMAS**

1. Trabajar con alimentos y materias primas de temporada que además se adquieren de proveedores del entorno próximo, favoreciendo así la economía circular.
2. A nivel interno se realiza una correcta rotación de stock, teniendo un control sobre los pedidos, para que en cada momento únicamente dispongamos del género necesario sin acumular en exceso.
3. Contamos con proveedores que tienen instauradas políticas de sostenibilidad como coca cola o Mahou.
4. En La Muñoza tenemos la posibilidad de ajustar las raciones a los comensales ofreciendo medias raciones, por lo que el desperdicio es mínimo.
5. Recudimos el uso de envases plásticos, sustituyéndolos por envases biodegradables.

• **RECURSOS ENERGÉTICOS**

6. Para disminuir el consumo de recursos energéticos se dispone de equipos modernos de alta eficiencia energética, así como de un sistema de climatización y aislamiento adecuado. Además, se han instalado detectores de presencia y luces LED para una iluminación más eficiente del establecimiento.
7. Hacemos un uso responsable del agua en nuestro establecimiento, colocando reductores del caudal del grifo y sensores de tiempo.

• **PROVEEDORES**

8. Uso responsable de los productos de limpieza, respetando dosificaciones, tal y como marca el fabricante.
9. Disponemos de una empresa de control de plagas homologada que ha realizado un adecuado diagnóstico de situación aplicando los productos biocidas que son estrictamente necesarios para un correcto desarrollo de la actividad.

• **PROCESOS**

10. Disponemos de un sistema de Calidad y Seguridad alimentaria implantado que nos permite controlar los procesos para evitar el desperdicio y una correcta gestión preventiva de los excedentes alimentarios.

11. Contamos con una política de gestión de excedentes y residuos, así como un compromiso con la calidad y seguridad alimentaria.
12. Cumplimos la legislación Medioambiental vigente.
13. Disponemos de cartelería para el cliente y el personal, así como una correcta y adecuada formación de todo nuestro equipo.
14. Se promueve una dieta mediterránea que contribuye a que se consuma una alimentación sana.
15. Mejora continua de nuestro desempeño ambiental, dentro de un contexto de sostenibilidad y respeto hacia la Tierra y sus recursos finitos.

Madrid, 2023:

La Muñoza

Hostelería Madrid
(Calidad y Seguridad alimentaria)