

Decálogo de buenas prácticas en hostelería

El propietario de este local certifica que cumple con las normas legales vigentes y con las buenas prácticas de carácter voluntario, para dar el mejor servicio a sus clientes.

1-EN EL ESTABLECIMIENTO

- Con la seguridad alimentaria y la higiene.
- Con el mantenimiento de instalaciones y climatización.
- Con el cumplimiento de horarios, ley del tabaco y límites de ruido.
- Con el respeto al medio ambiente, eficiencia energética y tratamiento de residuos.

2-EN LOS PRODUCTOS

- Con el etiquetado y la información al consumidor, de manera clara y entendible, cumpliendo con la legislación.
- Con garantía sobre los productos procedentes de países comunitarios y no comunitarios.
- Con la utilización de materias primas de calidad, cumpliendo la normativa sanitaria.

3-CON LAS PERSONAS

- Con sensibilidad hacia las personas con discapacidad y la igualdad en el trabajo.
- Con la salud y la prevención de riesgos laborales.
- Con responsabilidad social, respetando los derechos de consumidores y vecinos.

