



VILAPLANA CATERING

PROPUESTA
GASTRONÓMICA

INDEX

1. QUIÉNES SOMOS
2. PROPUESTA GASTRONÓMICA
3. LOOK & FEEL
4. SOSTENIBILIDAD





1. QUIÉNES SOMOS

¿QUIÉNES SOMOS?

COMPASS GROUP EN ESPAÑA

Nacimos en España en el año 1965, en el club Náutico de Tarragona. Más de 50 años de crecimiento que nos convierten en un referente en el mercado. Nuestro Propósito es trabajar cada día para influir positivamente en la vida de los demás a través de la alimentación.

La misión de Compass Group es prestar un servicio seguro, de calidad y eficaz, favoreciendo el bienestar de clientes, usuarios y empleados.

Nuestra visión es convertirnos en referentes de alimentación saludable y sostenible en todas nuestras líneas de negocio.



+ 8,6 M

COMIDAS SERVIDAS AL
MES



+ 1.700

CLIENTES CONFÍAN EN
NOSOTROS



+ 13.000

PERSONAS EN PLANTILLA

COMPASS GROUP EN EL MUNDO

Con sede en Londres y operando en 50 países, somos líderes mundiales en servicios de Restauración Colectiva y Support Services, con más de 80 años de experiencia.

Alimentamos cada día a cientos de miles de personas con la máxima calidad, seguridad y dedicación. Empresas, escuelas, hospitales, residencias, administraciones, medios de comunicación, industrias, organizadores de eventos y una gran cartera de clientes confían en nuestra experiencia y servicio.

Ofrecemos toda la proximidad y flexibilidad de un operador local con la seguridad y soporte de un grupo multinacional.



49%

PRESENCIA EN NORTE
AMÉRICA



25%

PRESENCIA EN EUROPA



16%

PRESENCIA EN EL RESTO
DEL MUNDO



15M

MILLONES DE COMIDAS
SERVIDAS AL DÍA



+500.000

PERSONAS EN LA PLANTILLA
MUNDIAL DE COMPASS
GROUP



55.000

CLIENTES CONFÍAN
EN NOSOTROS

VILAPLANA CATERING

Vilaplana catering es la línea de fine dining de Compass Group. Somos especialistas en grandes eventos con un alto nivel de exigencia.

Sorprenderemos a los asistentes haciéndoles vivir una experiencia sensorial basada en las últimas tendencias gastronómicas y con un hilo conductor que hará que florezcan sus emociones más olvidadas.

Nos alineamos con tus objetivos y necesidades para que te conviertas en el anfitrión perfecto, no dejaremos indiferentes a tus invitados.



PRESENCIA NACIONAL



Nuestras
delegaciones en
Madrid y Barcelona

2 . PROPUESTA GASTRONÓMICA

C O F F E E B R E A K

CAFÉ LIQUIDO

DURACIÓN; 30 MIN

BEBIDAS

Cafés

Infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

11,50 €

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



COFFEE BREAK 1

DURACIÓN; 30 MIN

DULCE (seleccionar 3)

Mini croissant de mantequilla
Mini palmerita glass
Mini napolitana de chocolate
Mini napolitana de crema
Mini donut de chocolate
Mini donut glass
Mini muffin de frutos rojos

BEBIDAS

Cafés
Infusiones
Zumos de frutas
Aguas minerales (con y sin gas)

15,50 €

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



COFFEE BREAK 2

DURACIÓN; 30 MIN

DULCE (seleccionar 2)

- Mini croissant de mantequilla
- Mini palmerita glass
- Mini napolitana de chocolate
- Mini napolitana de crema
- Mini donut de chocolate
- Mini donut glass
- Mini muffin de frutos rojos

SALADO (seleccionar 2)

- Brioche de tortilla
- Durum vegetal
- Bocadito de fuet en pan de aceitunas negras
- Mini focaccia de mortadella tartufata
- Bocadito de chorizo ibérico
- Mini sándwich integral de atún con tomate

BEBIDAS

- Cafés
- Infusiones
- Zumos de frutas
- Aguas minerales (con y sin gas)

17,00 €

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



COFFEE BREAK COMPLEMENTOS

COMPLEMENTOS

Smoothies de frutas

4,00€

Brochetas de frutas

3,60€

Aguas aromatizadas: manzana y canela, limón y naranja

4,00€

Churros con chocolate

3,80€

Yogur bio y toppings

4,00€

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



VINO ESPAÑOL

VINO ESPAÑOL A

DURACIÓN; 45 MIN | NO SUSTITUYE UNA COMIDA

SNACKS

Tempura especiada de frutos secos
Crujiente de kikos con curry

ESPECIALIDADES FRÍAS

Rocas de machgeo con frutos secos y fruta
Profiterol cremosa de tapenade de aceitunas de Kalamata
Regañá de ensaladilla rusa y langostinos
Tartaleta de hummus de remolacha , crumble de queso feta y eneldo fresco
Blini de salmón, crema ácida y caviar de arenque
Empanadilla japo de verduras
Totopo de mejillón encevichado y mayo de Chipotle

BODEGA

Vino blanco Casa de Luz D.O. Rueda
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja
Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)
Zumos de frutas
Agua mineral (con y sin gas)

38,75 €

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



VINO ESPAÑOL B

DURACIÓN; 45 MIN | NO SUSTITUYE UNA COMIDA

SNACKS

Tempura especiada de frutos secos
Filo pizza

ESPECIALIDADES FRÍAS

Rocas de Manchego con frutos secos y uvas
Empanadilla japo de verduras con mahonesa de pesto
Regañá de ensaladilla rusa
Tartaleta de hummus de remolacha, crumble de queso feta y eneldo fresco
Blini de salmón, crema ácida y caviar de arenque
Financier de crema de pesto rojo y espárrago verde
Cono al carbón de guacamole de aguacate asado , mango y caviar de chile

BODEGA

Vino blanco Casa de Luz D.O. Rueda
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja
Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)
Zumos de frutas
Agua mineral (con y sin gas)

42,00 €

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



VINO ESPAÑOL REFORZADO

DURACIÓN; 1 HORA

ESPECIALIDADES FRÍAS

Totopo de mejillón encevichado y mayo de chipotle
Rocas de manchego con picos feos
Profiterol de cremosa tapenade de aceitunas Kalamata
Mini wrap de salmón y queso crema
Tartaleta de hummus de remolacha, crumble de feta y eneldo
Croissant de mortadela de Bolonia
Vol au vent de cremoso de foie y sésamo
Spoon de reina pepiada con su piel crujiente
Coca crujiente de Lomo de sardina ahumada y sofrito tradicional
Empanadilla japo de verduras y mahonesa de Pesto
Regañá de ensaladilla rusa y langostino
Bocadito de tortilla de patata con ali oli
Nigiri vegano

BODEGA

Vino blanco Casa de Luz D.O. Rueda
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja
Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)
Zumos de frutas
Agua mineral (con y sin gas)

47,40 €

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



COCKTAIL

COCKTAIL A

DURACIÓN; 90 MIN

SNACKS

Tempura especiada de frutos secos

Chips vegetales

ESPECIALIDADES FRÍAS

Bodegón de quesos europeos acompañados de picos y uvas

Tartaleta de humus de remolacha, crumble de queso feta y eneldo fresco

Vol au vent de foie con sésamo tostado

Coca de lomo de sardina ahumada y sofrito tradicional

Roll de salmón, mahonesa de encurtidos y hojas verdes

Nigiri vegano

Regañá de ensaladilla rusa y langostino

ESPECIALIDADES CALIENTES

Mini arepa de rabo de toro

Croquetas de boletus y trufa

Shaomai mar y montaña

Degustación de torteloni Rossi al formaggio, pesto y pecorino

POSTRES

Gyoza de manzana asada & Mini carrot cake

BODEGA

Vino blanco Casa de Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnegui D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

Agua mineral (con y sin gas)

63,59€ PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



COCKTAIL B

DURACIÓN; 90 MIN

SNACKS

Diabluras japonesas

Chips de plátano verde con sal de chiles

ESPECIALIDADES FRÍAS

Bodegón de quesos nacionales acompañados de picos y uvas

Vol-au-vent de foie con sésamo tostado

Blini de salmón con crema ácida y caviar de arenque

Croissant de vitello de mortadela de Bolonia

Cono al carbón de guacamole asado, mango y caviar de chile

Cup albahaca, tomate raff, datiles y cremoso de queso gorgonzola

Gyoza japo de pato Pekín

ESPECIALIDADES CALIENTES

Coca de trufa, bacon y Emmenthal

Chafadito de lacón y queso San Simón

Xialongbao de txangurro y buey de mar

Degustación de rigatoni a la carbonara con guanciale

POSTRES

Brownie de chocolate y frambuesa

Rocas de chocolate

BODEGA

Vino blanco Casa de Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnegui D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

Agua mineral (con y sin gas)

64,80€ PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



COCKTAIL C

DURACIÓN; 90 MIN

SNACKS

Chips de plátano verde con sal de chiles
Tempura especiada de frutos secos

ESPECIALIDADES FRÍAS

Bodegón de quesos españoles o europeos acompañados de picos y uvas
Terrina de foie con gelatina de Moscatel
Blini de salmón, crema ácida y caviar de arenque
Croissant de vitello de mortadela de Bolonia
Cono al carbón de guacamole asado, mango y caviar de chile
Bocatín de pipas, solomillo y salsa tártara
Profiterol dorado de mousse de trufas y champiñones silvestres
Totopo de maíz, ceviche de corvina y tobiko



COCKTAIL C

ESPECIALIDADES CALIENTES

Pastela de bacalao con ali oli de ajos negros
Tsin bao de paletilla asada, jengibre y panceta curada
Kataifi de chistorra con hilos de miel
Degustación de gnocchi de patata al ragú, albahaca y parmesano

POSTRES

Mini carrot cake
Rocas de chocolate

BODEGA

Vino blanco Casa de Luz D.O. Rueda
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja
Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)
Agua mineral (con y sin gas)

66,90€

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



COCKTAIL D

DURACIÓN; 90 MIN

SNACKS

Chips de vegetales
Crujiente de kikos y curry

ESPECIALIDADES FRÍAS

Jamón ibérico con picos
Bombón de oro y foie
Cup de albahaca, tomate raff, dátiles y cremoso de queso Gorgonzola
Bocatín de pipas, solomillo y salsa tártara
Cucharita de atún kokoda y chalaca peruana
California roll de salmón, bearnesa de yuzu y germinados
Lingote de queso Mahón con naranja amarga
Cucurucho de tartar de buey, espuma de parmesano y mostaza verde



COCKTAIL D

ESPECIALIDADES CALIENTES

Mini burger de ternera La Finca, queso de cabra y pickles
Pincho de langostino panko con emulsión yakinuku
Samosa verde de verduras con yogur de chutney de mango
Degustación de wok chop suey de pollo de corral y arroz yaquisoba

POSTRES

Mini Lemon Pie
Cup de chocolate y kirsch

BODEGA

Vino blanco Casa de Luz D.O. Rueda
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja
Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)
Agua mineral (con y sin gas)

72,80€

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



COCKTAIL E

DURACIÓN; 90 MIN

SNACKS

Chips de vegetales

Falsa canela de aceitunas negras

ESPECIALIDADES FRÍAS

Jamón ibérico con picos

Bodegón de quesos españoles o europeos acompañados de picos y uvas

Tartar de solomillo de vaca madurada, aliñado al momento

Nigiri de boquerón marinado, tapenade y escamas de tempura

Blini Gravlax de salmón, tártara y eneldo

Lingote de foie Vilaplana, manzana y pistachos

Empanadilla de causa limeña

Croissant de tartar de fuet y pasas

Bomba de vermut



COCKTAIL E

ESPECIALIDADES CALIENTES

Taco al pastor de paletilla asada con pico de gallo
Chafadito de solomillo de vaca madurada con jugo del Perigord
Pincho teriyaki de pulpo a la brasa
Degustación de bourgignon de meloso de ternera con puré de patata a la mantequilla

POSTRES

Mini sándwich de chocolate y lima
Fantasías

BODEGA

Vino blanco Casa de Luz D.O. Rueda
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja
Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)
Agua mineral (con y sin gas)

83,00€

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



ALMUERZO / CENA GALA

COPA DE BIENVENIDA

DURACIÓN: 30 MIN

SNACKS

Chips vegetales
Philo pizza

BEBIDAS EN BANDEJA

Vino blanco Casa de Luz D.O. Rueda
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja
Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)
Zumos de frutas
Agua mineral (con y sin gas)

16,00 €

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



APERITIVO DE BIENVENIDA

DURACIÓN: 30 MIN

SNACKS

Fish & chips

Chips de yuca

ESPECIALIDADES FRÍAS (Seleccionar 4)

Tosta brioche de tomate confitado y lomo de anchoa con esféricos de aceite de oliva

Tartaleta de albahaca, tomates raff, dátiles y cremoso de gorgonzola

Bodegón de quesos nacionales acompañados de picos y uvas

Vol au vent de foie con sésamo tostado

Blini de salmón con crema ácida y caviar de arenque

Tartar de buey al parmesano con espuma de mostaza verde

Coca crujiente de lomo de sardina ahumada y sofrito tradicional

BODEGA

Vino blanco Casa de Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnegui D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

Zumos de frutas

Agua mineral (con y sin gas)

19,90 €

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



MENÚ

DURACIÓN: 120 MIN

ENTRANTE (Seleccionar 1)

Gazpacho de frutas perfumado, salazones, pistachos y queso curado
Pipirrana de tomates curados, mozzarella de Búfala y hojas dulces
Crema de boletus, mascarpone de trufas, terrina de foie y picatostes de pan de miel
Huevo, habas y guisantes tiernos en caldo dashi de shitake

CON SUPLEMENTO:

La burrata, tartar de tomate raff, dátiles, hierbabuena y pesto de avellanas
(+2,70€/pers)
Sopa fría de almendras y manzana, anguila ahumada y gamba curada
(+2,80€/pers)
Terciopelo de marisco con ravioli de centollo, anguila ahumada y perlas de algas
(+2,80€/pers)
Gazpacho de manzana verde, salpicón gamba curada, esférico de gordal
(+3,00€/pers)
Salmón "Gravlax", gelée de manzana y crema fría perfumada *(+4,50€/pers)*
Ensalada de gambas a la sal, dos tomates confitados y fresas con emulsión AOVE y pistachos *(+5,95 €/pers)*



MENÚ

PLATO PRINCIPAL (Seleccionar 1)

Osobuco de cordero de leche, mirepoix de verduras estofadas y parmentier ahumado

Corte de ternera en adobo de especias andalusí, gnocchi de espinacas y zanahorias glaseadas

Pechuga de capón de corral, en blanqueta trufada de peras, cebollitas y ciruelas

Merluza en verde, hierbas silvestres y gazpachuelo de AOVE

CON SUPLEMENTO:

Jarrete de Ternera gallega, lenta cocción, salsa Café de Paris, patatas nuevas al tomillo y bimi asado (+2,75€/pers)

Corte de meloso de vaca, braseado, en ragut de aromáticos con puré de patatas a la mantequilla (+3,95€/pers)

Corvina, pure de coliflor ahumado, calabaza asada y bordalesa de sus espinas (+3,75€/pers)

Lomo de bacalao confitado sobre hummus de pimientos asados, salpicón vegetal y jugo de hierbas frescas mediterráneas (+4,00€/pers)

Merluza en carbonara de setas y verduras con mayonesa caliente (+4,10€/pers)



MENÚ

POSTRE (Seleccionar 1)

Chocolate bombón

Apple crispy

Aéreo cheesecake

Gyozas de manzana asada, cremoso de Idiazabal ahumado, pómez de miel y toffee salado

Las 5 frutas en gelée ligera de menta fresca y aéreo de lima

CON SUPLEMENTO:

Cappuccino de mango y oro (+1,25€/pers)

Trópico de Capricornio; piña en dulce curry, sopa sanguina, gelée de menta y espumoso de coco con notas florales (+2,25€/pers)

Las texturas de chocolate de Oriol Balaguer (+4,70€/pers)

BODEGA

Vino blanco Casa de Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnegui D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

Zumos de frutas

Agua mineral (con y sin gas)

120,00 €

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



CONDICIONES GENERALES

NUESTRO PRESUPUESTO INCLUYE:

Oferta gastronómica (comida y bebida)
 Mobiliario (mesas redondas, veladores, silla blanca Tiffany)
 Mantelería y material de servicio
 personal de cocina y logístico y servicio
 Transporte de material y gastronomía

NUESTRO PRESUPUESTO NO INCLUYE:

Centros florales de mesa desde 42€/ud
 IVA

Precios válidos para un mínimo de 200 comensales. Consultar precios en caso de descender el número de comensales.

Cualquier elemento no contemplado en Nuestro Precio Incluye

Precios sujetos a confirmación de horarios definitivos de montaje, desmontaje y a posible variación debido al IPC

Vilaplana Catering no aceptará ninguna alergia/intolerancia/dieta especial que sea notificada con menos de 5 días laborables de antelación a la fecha del evento

Vilaplana ofrecerá con el mismo precio que el menú regular del evento, las adaptaciones y configuraciones de menús necesarios para tratar aquellas intolerancias y/o alergias solicitadas, para un máximo del 10% sobre el total de comensales confirmados. Para cifras superiores, se aplicará un suplemento de personal de cocina extra.

FORMA DE PAGO:

100% antes del evento.

CONFIRMACIÓN DE COMENSALES:

El evento se tiene que confirmar 10 días antes.

Se permite reducción hasta un máximo de un 5% hasta 5 días laborables antes del evento, cualquier variación en los días posteriores tendrá 100% de gastos

No se permiten disminuciones ni supresión de servicios con menos de 5 días laborables

POLÍTICA DE AMPLIACIÓN DE COMENSALES:

Se permite un máximo de un 10% desde la firma del contrato hasta 5 días laborables antes del evento.

Se permite un 5% entre 5 y 3 días laborables antes del evento.

A partir de 3 días laborables antes del evento, se han de consultar, pudiendo ocasionar gastos por emergencia.

POLÍTICA DE CANCELACIONES:

29-15 días laborables antes evento: 25% de la facturación total.

14- 10 días laborables antes evento: 50% de la facturación total.

9- 7 días laborables antes evento: 70% de la facturación total.

6 - 5 días laborables antes evento: 80% de la facturación total.

4 - 3 días laborables antes evento: 90% de la facturación total.

2 días hasta el mismo día evento: 100% de la facturación total.

3. LOOK & FEEL

MONTAJE COPA / APERITIVO



MONTAJES DE BANQUETE



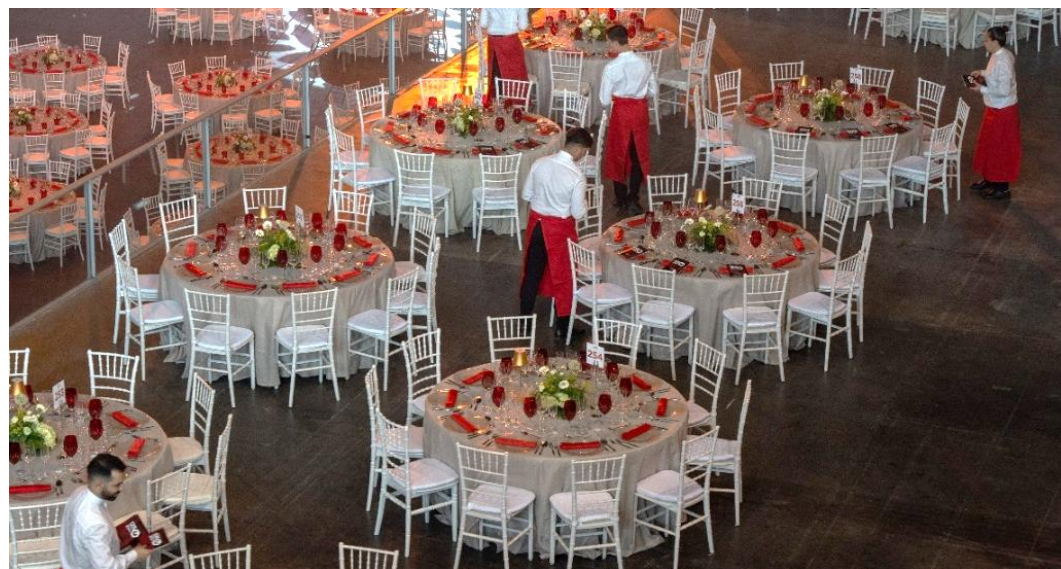
MONTAJES DE BANQUETE



MONTAJES DE BANQUETE



MONTAJES DE BANQUETE



PROPUESTAS DE MANTELERÍA

Nuestra mantelería, cuidadosamente seleccionada, es el complemento perfecto para realzar la sofisticación de nuestros eventos. Con una amplia variedad de colores, estampados y telas de alta calidad, siempre contamos con la opción perfecta para adaptarnos al estilo y necesidades estéticas de nuestros clientes.

Trabajamos con telas premium, suaves y resistentes, garantizando un acabado impecable y disponemos de diferentes tamaños para ajustarnos a las necesidades de estación.

01 BLANCO



02 NEGRO



03 GRIS PERLA



04 ALBERO



05 AZUL



06 VERDE OLIVO



07 TOPO



UNIFORME VILAPLANA PERSONAL DE SALA

CAMISA BLANCA CUELLO MAO CON PETO NEGRO BORDADO (Incluido)



UNIFORME VILAPLANA PERSONAL DE SALA

CAMISA DE CUELLO MAO Y DELANTAL FRANCÉS (Consultar suplemento y disponibilidad)



Camisa blanca

Delantal naranja

Camisa blanca

Delantal rojo

Camisa negra

Delantal naranja

NUESTRA GASTRONOMÍA



NUESTRA GASTRONOMÍA



NUESTRA GASTRONOMÍA



NUESTRA GASTRONOMÍA



NUESTRA GASTRONOMÍA



NUESTRA GASTRONOMÍA



4. POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD

QUEREMOS QUE NOS ACOMPañES EN ESTA VIAJE HACIA LA SOSTENIBILIDAD

Reafirmamos nuestro compromiso con un desarrollo sostenible en nuestros servicios de catering, articulado en torno a dos pilares fundamentales:

Medioambiente (Impacto Medioambiental - IMA): trabajamos activamente para reducir y mitigar el impacto ambiental derivado de nuestra actividad.

- ✓ **Personas (Impacto en las Personas - IP):** promovemos un impacto positivo en todas las personas vinculadas a nuestra labor: empleados, clientes, comensales y la comunidad en general.



CERTIFICADOS



CERTIFICATE OF COMPLIANCE

C-120-24

Eventsost certifica que:

VILAPLANA CATERING

Ha alcanzado el nivel CERTIFICATE OF COMPLIANCE de EVENTSOST, al haber demostrado su capacidad de excelencia para la producción y el desarrollo de eventos más sostenibles, en los siguientes parámetros que afectan al desempeño de sus Operaciones:

- Minimización del impacto del consumo de materiales
- Sostenibilidad de las materias primas
- Diseño de servicios de catering más sostenible
- Recogida selectiva de los residuos
- Catering neutro en carbono
- Responsabilidad en relaciones laborales
- Legado socioeconómico de su actividad empresarial
- Comunicación de los aspectos sostenibles de sus actividades

El coordinador de Eventsost: Alberto Gómez Castillo
Fecha de emisión: 26 de junio de 2024
Válido hasta: 26 de junio de 2026



Eventsost is a registered trademark of Econep Consultores S.L. www.eventsost.com



Bureau Veritas Certification



Certificación

Concedida a

EUREST COLECTIVIDADES, S.L.

CL PINAR DE SAN JOSÉ, 98 - 1ª PLANTA- 28054- MADRID-ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el sistema de gestión para la prestación de servicios de Catering Sostenible en Eventos ha sido auditado y encontrado conforme con los requisitos de la especificación de Eurest Colectividades:

ESPECIFICACIÓN

MANUAL DE SERVICIO DE CATERING SOSTENIBLE
(Ed. Junio 2023)

La especificación se aplica a:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING SOSTENIBLE EN EVENTOS.

Número del certificado:	ES138365-1
Aprobación original:	17-07-2024
Caducidad del certificado:	17-07-2025

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España

1/1



PLANIFICACIÓN PARA EVENTOS SOSTENIBLES

El plan incluye una serie de acciones bajo 5 áreas de intervención (*)



Prevención del
desperdicio alimentario



Suministro de menús y
compras de materias
primas

Uso de energía y
recursos naturales



Minimización del uso
de plásticos, envases
y residuos



(*) Estas cinco áreas de intervención responden a los pilares de medioambiente y personas, y se alinean con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU**.

PLANIFICACIÓN PARA EVENTOS SOSTENIBLES

Seguimos una hoja de ruta clara hacia nuestros objetivos



Eficiencia en recursos energéticos y naturales.

Reducción de huella de carbono.

Minimización de huella hídrica en menús.



Prevención y reducción del desperdicio alimentario.

Educación y sensibilización del comensal.

Revalorización de residuos alimentarios.

Reducción de GEI asociados al desperdicio.



Minimización de residuos generados.

Segregación adecuada para su tratamiento.

Concienciación sobre consumo responsable.

Reducción de GEI asociados a los residuos.



Aprovisionamiento sostenible y local con criterios ecológicos y de bienestar animal.

Oferta de temporada respetuosa con personas y planeta.

Educación en hábitos alimentarios sostenibles.

Menús con baja huella de carbono.



Gracias.