



Restauración Responsable

La Restauración de ILUNION Hotels es el reflejo de su propósito, el de **construir un mundo mejor con todos incluidos**. Trabajamos cada día desarrollando nuestro modelo único de gestión.

Tenemos en cuenta la diversidad y la inclusión en todo lo que hacemos. La gestión de los proveedores, la selección de los productos y la oferta gastronómica, junto a nuestros equipos y clientes, son la base de nuestra **Restauración Responsable**:

- ➔ Nuestra **oferta gastronómica** tiene en cuenta la diversidad cultural, preferencias, y variedad de dietas de nuestros clientes, así como alergias e intolerancias. Ofreciendo así, una propuesta diversa, variada, equilibrada y sostenible.
- ➔ Queremos que **nuestros clientes** disfruten de una experiencia gastronómica única y diferente con un impacto positivo en la sociedad.
- ➔ La inclusión laboral de personas con discapacidad y personas en situación de vulnerabilidad son nuestra razón de ser. **Nuestro equipo humano**, está formado por profesionales que aportan valor por lo que son, sin importar ninguna etiqueta o condición y buscando siempre **ofrecer un servicio de calidad**.

Te invitamos a ser parte del cambio.

Si quieres conocer más a cerca de nosotros,
[sigue el siguiente link.](#)



NUESTRA POLÍTICA DE RESTAURACIÓN



Nuestra política de restauración se basa en ofrecer un buen servicio a nuestros clientes, siguiendo los criterios de sostenibilidad y buscando generar un impacto positivo en la sociedad. Nuestros ejes estratégicos son:

IMPACTO AMBIENTAL Y BIENESTAR ANIMAL

Estamos alineados con proveedores que compartan nuestros valores y nuestra estrategia de sostenibilidad.

Apostamos por incluir más proveedores locales para generar riqueza local y tener productos de Km0.

Trabajamos en la reducción del número de pedidos para minimizar entregas (reducción de CO₂).

Hemos digitalizado los albaranes y tickets de cobro, reduciendo el consumo de papel.

Priorizamos los productos a granel y minimizamos las monodosis.

Hemos eliminado los plásticos de un solo uso.

Usamos materiales reciclados, reciclables, reutilizables y/o biodegradables en menaje, servilletas y vajillas para eventos.

Contamos con una oferta gastronómica asesorada por Enrique Martínez (Maher Cooks), basada en la minimización del impacto ambiental.

Eliminamos de nuestra carta los alimentos que provengan de animales en riesgo de extinción, así como alimentos que causen un impacto ambiental negativo notable.

Apostamos por la reducción de la huella hídrica* tanto en la producción de alimentos como en la elaboración de los platos.

Reducimos el desperdicio alimentario controlando digitalmente el inventario.

* La huella hídrica de los alimentos contabiliza todos los litros de agua necesarios para que un alimento llegue al plato.

IMPACTO Y BIENESTAR EN LA SALUD HUMANA

Cuidamos de la salud y el paladar de nuestros clientes, ofreciendo menús variados y equilibrados. Nos apoyamos en recetas tradicionales y caseras.

Priorizamos los productos de calidad.

Incrementamos las elaboraciones con origen vegetal, productos de temporada, ecológicos y certificados.

Adaptamos los menús a las distintas necesidades de los clientes: sin gluten, vegetariano, vegano.

Dotamos a la carta de información nutricional para ofrecer al cliente la máxima información.

#SomosHotelesChangemaker
#RestauraciónResponsable

