

# HOSTELERIA SOSTENIBLE, SEGURA, EFICIENT I CREATIVA EN LA ERA POST-COVID19

## Aula virtual

### Equilibri entre seguretat, economia i medi ambient per a una gestió eficient dels recursos

Aprenem a reduir el malbaratament alimentari, minimitzar els residus i adaptar-nos a la normativa ambiental en els nostres negocis d'hosteleria i restauració

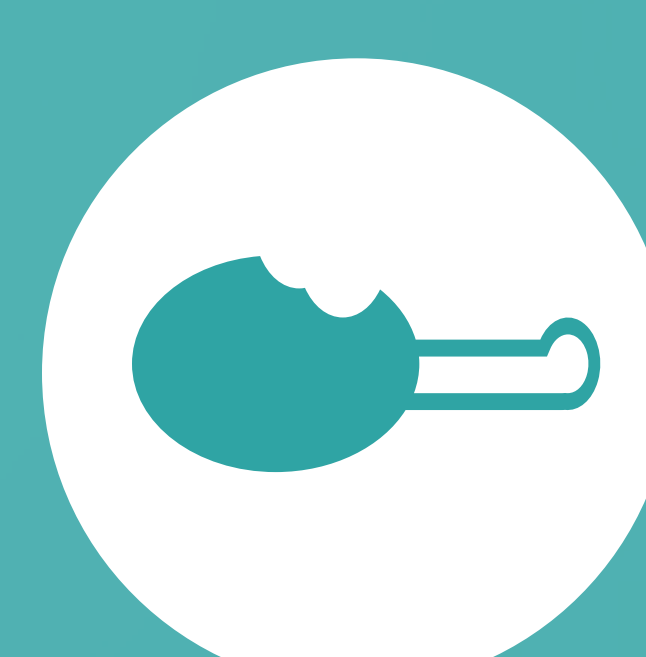
Aquest curs està orientat a persones que treballin en el sector de l'hosteleria i vulguin incrementar el seu coneixement respecte a:



Millora de l'**eficiència i reducció de costos** associada a una gestió sostenible



Prevenció i **correcta gestió de residus** generats en les activitats d'hosteleria



Estratègies de **prevenció del malbaratament alimentari**



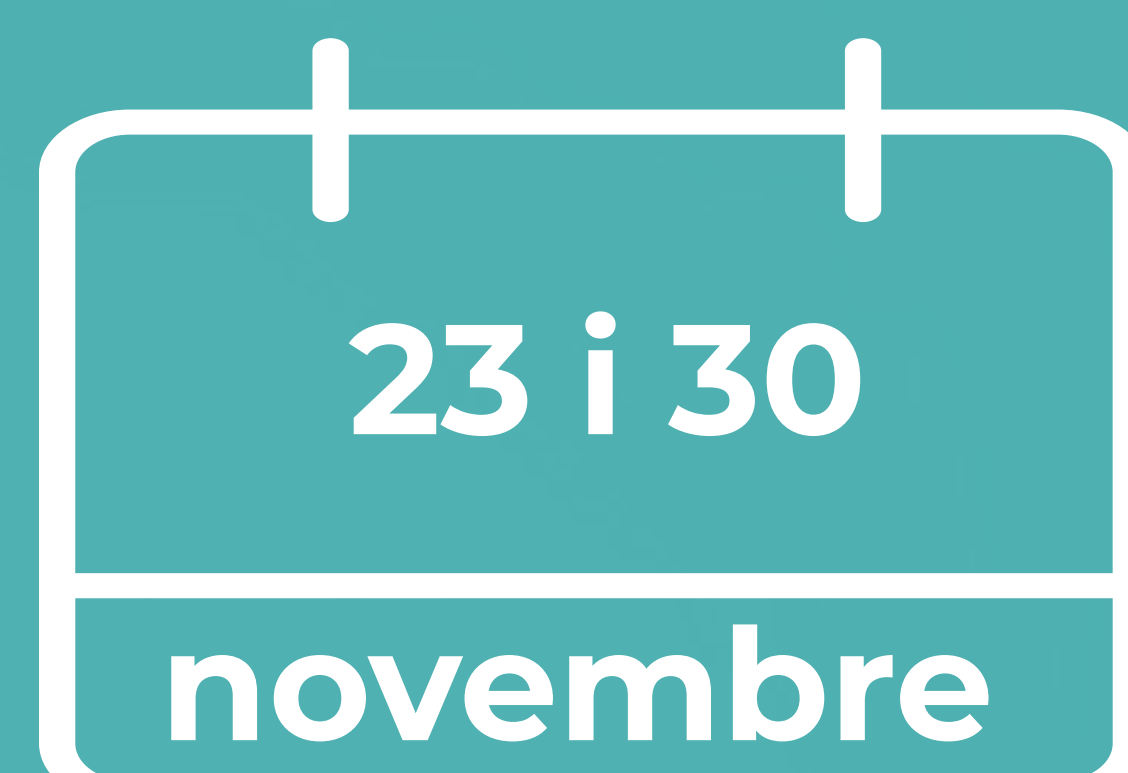
Com ens afecten les **normatives** (gestió de residus, prevenció del malbaratament alimentari i plàstics d'un sol ús) i les **tarifes** de gestió de residus



Noves pautes d'higiene adaptades a la **etapa post-covid**

## Programa

**23/11** (10 h - 12.30 h) i **30/11** (10 h - 12.30 h)



1. Benvinguda i introducció

### 2. Com sobreviure a la normativa i a la gestió dels residus en una activitat d'hostaleria

Requisits legals, aspectes pràctics de la gestió de residus perillosos i no perillosos en totes les àrees de l'hotel (excepte restauració) i punt de trobada amb les necessitats d'higiene i desinfecció després de l'emergència sanitària

### 3. La recepta per a una cuina eficient, generant menys residus i optimitzant els aliments

Gestió pràctica dels residus generats a l'àrea de restauració

### 4. Eines i creativitat per a optimitzar les matèries primeres i minimitzar el malbaratament alimentari

### 5. Pla d'acció

Les persones participants conclouran el curs preparant un pla d'acció per a la pròpia empresa

## Equip docent

**Isabel Coderch** - especialista en hosteleria sostenible i fundadora de Te lo sirvo verde

**Blanca Foix**: docent i experta en gestió ambiental en el sector turístic i auditora per a diverses entitats de certificació

**Maria Passalacqua**: docent i especialista en gestió ambiental en el sector turístic

## Preus

**250 € + IVA** (Total: 302,50 €)

Demana informació sobre les **descomptes** especials per a socis del Club EMAS i clients de Te lo sirvo verde



Data límit d'inscripció

**13/11**

Formulari d'inscripció



Organitzat per:

