

SOSTENIBILIDAD FOSH

PRODUCTO LOCAL DE PROXIMIDAD Y DE TEMPORADA

Para conseguir aplicar criterios de Sostenibilidad en la cocina de Fosh Catering un factor clave es el de tener en cuenta el origen de los ingredientes utilizados. En este sentido tenemos en cuenta:

-Ubicación del origen del producto: se potencia la compra de producto local o Km0 para reducir el impacto ambiental que implica el transporte de productos de fuera y productos que no son de temporada.

-Método de obtención del producto: siempre que es posible nos decantamos por productos que han tenido un proceso de producción lo menos agresivo e intensivo posible, con el mínimo impacto sobre el medio ambiente y ecológicos.

REDUCCION DE RESIDUOS Y PLASTICOS

Con la aplicación de buenas prácticas en las compras y el proceso de cocina tenemos como objetivo en Fosh Catering reducir todo lo posible los residuos generados, y especialmente los residuos de plásticos.

Siempre que es posible optamos por comprar productos a granel o con grandes envases para reducir los residuos de envases plásticos.

En caso de necesitar en un evento productos de un solo uso se opta por los que sean más fácilmente reciclables, y siempre que sea posible hechos con materiales biodegradables.

BUENAS PRACTICAS DE SOSTENIBILIDAD

En Fosh Catering se aplican buenas prácticas de sostenibilidad en el proceso de producción y prestación del servicio:

- Reducir al máximo los desperdicios de alimentos
- Utilizar productos con el mínimo de envase posible
- Elegir alimentos de temporadas y que se produzcan en zonas de proximidad.
- Optar por productos de agricultura ecológica o de ganadería sostenible.
- Evitar siempre que es posible los alimentos ultraprocesados. En su lugar optar por alimentos sencillos, cocinados con técnicas tradicionales y eficientes.
- Preparar las cantidades justas para evitar desperdicios de comida.
- Considerar aquellos platos que puedan tener una segunda vida y que no vayan directamente a la basura, sino que podamos hacer otros platos que aprovechen esos restos.
- Reciclar adecuadamente todos los restos que se generen en la cocina (envases, orgánico, rechazo, vidrio, cartón)
- Usar productos de limpieza y desinfectantes lo más sostenibles posible
- No desperdiciar agua en el proceso de producción
- No derrochar energía en el proceso de producción

CORRECTA GESTIÓN DE RESIDUOS

- En las instalaciones de Fosh Catering y en los eventos se dispone de contenedores de residuos para proceder a la separación de los residuos por tipología (orgánico, rechazo, envases, vidrio, cartón).

