

En **Horeca Soluciones Sostenibles** ofrecemos más de 30 años de experiencia en la industria hotelera y un largo camino en sostenibilidad, ayudamos a las empresas a **prevenir, reducir y regenerar el desperdicio** alimentario, abasteciendo costes y generando nuevas formas de ingreso



EL CURSO 4 MODULOS / 2 HORAS 1 CERTIFICACIÓN

1. Porque el desperdicio de alimentos es un problema real
2. métodos de medición
3. Buenas practicas y comunicación
4. Que hacer con el desperdicio inevitable



NUESTRA FILOSOFIA

INNOVACIÓN

INVESTIGACIÓN

CAPACITACIÓN

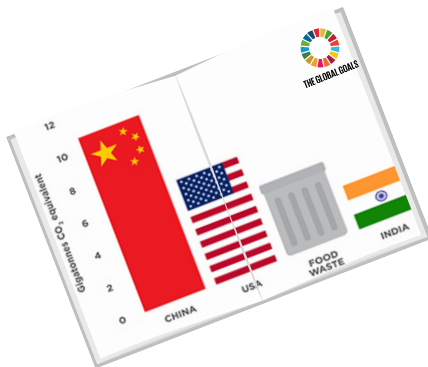
Creemos firmemente que el cambio empieza desde las personas. Un equipo consciente y capacitado es el primer pase hacia el

ÉXITO



EL RETO

Desperdiciamos
1/3 de la comida
mundia



750.000 millones de dólares al año

LOS OBJETIVOS

1. contribuir activamente a la prevención y reducción del desperdicio alimentario
2. Fomentar la cultura del cero desperdicios al vertedero
3. estrategias para aprovechar al máximo los alimentos
4. las perspectivas futuras y los desafíos
5. aprovechar el residuo como recurso y energía



COSTA BLANCA
EXPERIENCE & EMOTIONAL RESORTS



NUESTROS CLIENTES

“Nuestro equipo ha mostrado una gran dedicación para adoptar e integrar nuevas medidas dentro de nuestra operativa diaria para seguir luchando contra el desperdicio de alimentos. Incorporar nuevas herramientas digitales nos va a permitir seguir alineados con la Agenda 2030 de la ONU, centrada en reducir el desperdicio en un 50 % hasta 2030”

Javier García, Vicepresidente Magic Costa Blanca

CONTACTANOS

+34 674 44 53 51
+34 654 06 43 73

marcel@horecasustainabilitysolutions.com
admin@horecasustainabilitysolutions.com