



Sexto Sentido
y el Medio Ambiente



Sexto Sentido Restaurante
restaurantesalcala.eu

COMPROMISO CON LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



medioambiente@restaurantesalcala.eu

SEXTO SENTIDO

restaurantesalcala.eu

QUIENES SOMOS

Sexto Sexto Restaurante ha nacido en diciembre de 2007 en donde Jóvenes emprendedores desean identificarse en el mercado de la Restauración como pilar y pionero en rescatar el sector servicios en la ciudad de Alcalá de Henares

Nuestra Visión

Identificarnos como el Restaurante en la ciudad Complutense como Lugar único en donde cuidar todos los detalles es nuestra prioridad.

Nuestra Misión

Brindar a nuestros clientes un optimo servicio de Restauración, y compromiso 100% con la calidad.

SEXTO SENTIDO

restaurantesalcala.eu

Objetivos

- Rescatar el Sector servicios mediante la atención 100% personalizada, guiada y obtener la satisfacción de cada uno de nuestros clientes.
- Lograr que nuestros clientes nos identifiquen como el Restaurante líder en calidad.

Compromiso

Sexto Sentido Restaurante reconoce el compromiso de protección de nuestro entorno y destina a mejorar el comportamiento ambiental con las siguientes actuaciones:

- implantación de equipos para el ahorro energético.
- implantación de medidas correctoras en el consumo de agua.
- reciclaje y correcta gestión y tratamiento de aceite vegetal usado.
- pegatinas informativas a los Clientes y Familia Sexto Sentido.
- Información periódica en los menús y cartas del restaurante.
- Información en nuestra web de nuestra imagen corporativa y compromiso.
- Información a nuestra Familia Sexto Sentido de los compromisos con el medio ambiente.
- Formación al equipo Sexto Sentido en contribuir con el medio ambiente.
- Auto compromiso con el medio ambiente día a día.



Compromiso
de **Calidad Turística**

medioambiente@restaurantesalcala.eu

SEXTO SENTIDO

restaurantesalcala.eu

Medidas de Ejecución

Sexto Sentido Restaurante enuncia las medidas que se han realizado en pro de contribuir con la protección del Medio Ambiente.

- Información Visual en los Baños de los clientes con temas de apoyo y Compromiso al Medio Ambiente.
- Formación a nuestro equipo humano de Trabajo en Manipulación de Alimentos.
- Recibir asistencia Técnica por la empresa Cendal en temas de desinfección.
- Gestión del tratamiento de aceite vegetal usado por la empresa Resigras.
- Utilizar productos de limpieza con registro sanitario.
- Solicitar certificados de gestión de calidad a la empresa Cortydis s.l.
- Implantación de equipos que favorecen el ahorro de agua con equipamiento en los lavabos, instalado por la empresa Disna 21 s.l.
- Implantación con una correcta inversión en cuyo objeto es Optimizar receptores de iluminación para una mayor eficiencia energética, realizado por la empresa IMEL.
- Aprovechamiento de la luz natural en el Restaurante con actuaciones como abrir ventanas para lograr esta actuación y minimizar el consumo energético en el servicio de comidas diarias.
- Impresión de los menús diarios del Restaurante en folios reciclado por las dos caras.
- Revisiones periódicas internas en optimizar ahorro de agua y eficiencia energética en el Restaurante.
- Emisión de facturas electrónicas y con firma digital para luego ser enviadas por email a nuestros clientes.
- Creación de un espacio en nuestra web dedicado al medio ambiente.