

Dichiarazione di Sostenibilità di SUD

Crediamo che pasti prelibati a prezzi accessibili e convenienti, possano essere anche sostenibili. Analizziamo e innoviamo costantemente le nostre procedure al fine di ridurre gli sprechi e contemporaneamente preparare piatti sani e gustosi.

Pertanto, ci impegniamo sempre a essere molto attenti sia nella scelta dei fornitori che dei loro prodotti. Allo stesso modo poniamo estrema attenzione a come lavoriamo e al modo di preparare e servire cibo e bevande nelle nostre diverse attività.

Le nostre pratiche:

- prediligiamo prodotti locali naturali e piccoli fornitori;
- prediligiamo materie prime biologiche e vini biodinamici;
- variamo i nostri menù ogni tre mesi per favorire la stagionalità dei prodotti;
- ogni giorno abbiamo almeno due "Piatti del giorno" in carta per ridurre gli sprechi;
- prepariamo i nostri piatti da ingredienti freschi in modo da conoscere esattamente cosa è contenuto e, in particolare, poter gestire meglio allergie e intolleranze;
- offriamo varietà di piatti per vegetariani e vegani e per coloro con esigenze dietetiche speciali, puntualmente indicati sul menu;
 - promuoviamo alternative al consumo di carne, offrendo ai clienti più ricette a base di proteine vegetali;
- non serviamo energy drink industriali.

Impegni per il futuro:

- attiveremo un workshop regolare, per personale e clienti, con un nutrizionista;
- introdurremo procedure per misurare, e quindi monitorare meglio, gli sprechi alimentari;
- metteremo a disposizione una postazione di acqua del rubinetto aromatizzata per ridurre il consumo di quella in bottiglia.

Taranto, 15 Novembre 2019

Loris Prisciano
(Amministratore A SUD srl)

