

## Decálogo de buenas prácticas en hostelería

El propietario de este local certifica que cumple con las normas legales vigentes y con las buenas prácticas de carácter voluntario, para dar el mejor servicio a sus clientes.

### 1- EN EL ESTABLECIMIENTO

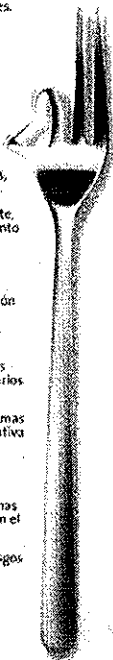
- Con la seguridad alimentaria y la higiene.
- Con el mantenimiento de instalaciones y climatización.
- Con el cumplimiento de horarios, ley del tabaco y límites de ruido.
- Con el respeto al medio ambiente, eficiencia energética y tratamiento de residuos.

### 2- EN LOS PRODUCTOS

- Con el etiquetado y la información al consumidor, de manera clara y entendible, cumpliendo con la legislación.
- Con garantía sobre los productos procedentes de países comunitarios y no comunitarios.
- Con la utilización de materias primas de calidad, cumpliendo la normativa sanitaria.

### 3- CON LAS PERSONAS

- Con sensibilidad hacia las personas con discapacidad y la igualdad en el trabajo.
- Con la salud y la prevención de riesgos laborales.
- Con responsabilidad social, respetando los derechos de consumidores y vecinos.



## MANUAL

# BUENAS PRÁCTICAS

• LOS HOSTELEROS ARAGONESES PRESENTAN SU MANUAL DE LAS BUENAS PRÁCTICAS "SERVIMOS CALIDAD"

"Servimos calidad" es una recopilación básica de las materias y la legislación que los establecimientos hosteleros deben cumplir según la normativa vigente y al mismo tiempo incorpora algunos ejemplos de buenas prácticas de carácter voluntario. Junto con el manual se creó el Decálogo de buenas prácticas que resume los contenidos esenciales. Los locales que se adhieran a estas iniciativas dispondrán en su entrada de una pegatina con el mensaje "Servimos calidad", como expresión del compromiso con la calidad del servicio y de los productos ofrecidos.



## PUBLICACIÓN

EL RESTAURANTE LA BASTILLA Y SU COCINERO JOSÉ IGNACIO ACIRÓN, REPRESENTANTES DE ARAGÓN EN "EL BUEN GUSTO DE ESPAÑA".

Con motivo de la presidencia española de la Unión Europea durante el primer semestre del año, se acaba de publicar el libro "El buen gusto de España". En el caso de Aragón la receta "Borrajás en tempura con mahonesa de tomates secos, alcaparras de Ballovar y trufas de Sarrión", del chef del restaurante La Bastilla José Ignacio Acirón ocupa la representación de la Comunidad Autónoma. Se trata de una receta de nueva creación y que recoge de manera concisa el sabor de las tres provincias aragonesas: Teruel por la trufa, Zaragoza con el tomate seco y Huesca por la alcaparra. Todo ello acompañando a la borraja, sin duda la verdura más emblemática del valle del Ebro y por tanto de Zaragoza.

## CUARTA EDICIÓN

# PASTAS Y DULCES EN DAROCA

• LA CUARTA EDICIÓN DE LA MUESTRA GASTRONÓMICA DE LA PASTA Y EL DULCE DE CAMPO DE DAROCA SE CELEBRARON A FINALES DE MAYO. CAMPO DE DAROCA RINDIÓ HOMENAJE A LA PRODUCCIÓN DE PASTA Y DULCE DE SU COMARCA, CON UN INTENSO PROGRAMA DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y DIVULGATIVAS, Y LA CHARLA INAUGURAL A CARGO DEL MIEMBRO DE LA ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA, FRANCISCO BENTUÉ, MEDALLA DE ORO DE LA CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE EMPRESARIOS ARTESANOS DE PASTELERÍA. EXÓTICOS RESTAURANTES COMO ATRAPAMUNDOS, MELÍ MELÓ Y GRUPO SAKURA COMPARTIERON ESPACIO CON LOS ESTABLECIMIENTOS LOCALES Y APORTARON SU PECULIAR PERSPECTIVA DEL TRABAJO CON HARINAS Y PASTAS ALIMENTICIAS.

