

HÁBITOS SAUDABLES E SUSTENTABLES NAS CAFETARÍAS DA UDC

MEDIDAS DE FOMENTO E CRITERIOS MÍNIMOS RECOMENDABLES



1.) LEITE SEMIDESNATADO, SEN LACTOSA E VEXETAL

Recoméndase dispor de leite semidesnatado por defecto, e que se dispoña de leite sen lactosa e algunha bebida vexetal que substitúa o leite.

2.) ACEITE DE OLIVA VIRXE

Recoméndase para aderezar e uso en crú. Cando se atope a libre disposición: mellor en botella, evitando envases monodose. Para as frituras recoméndase aceite de oliva ou de xirasol con alto contido en ácido oleico.



3.) AUGA DA BILLA

Suxírese utilizar a cantidade mínima de envases: ofrecerase sempre auga de billa potable (agás que o usuario a pida envasada, neste caso procurarase que sexa en envase de vidro retornable).



4.) ENVASES, OS MENOS!

Os envases dos menús para levar procurarase que sexan dematerial reciclado. Indicarase se son aptos para microondas e cobrarase o prezo do envase por separado. Deberá facilitarse o uso de envases propios do cliente. Noné recomendade: pan con envoltorio, produtos monodose, vaixelas e envases dun só uso e de plástico.



5.) MENÚ VEXETARIANO

Considerase moi conveniente a oferta de platos vexetarianos e veganos dentro dos menús e fóra deles (carta).