



Nuestro Compromiso con el Medio Ambiente

En **A Mirandilla**, creemos en una gastronomía responsable que respete nuestro entorno y contribuya a un futuro más sostenible. Por eso, aplicamos buenas prácticas alineadas con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030**, asegurando que nuestra actividad tenga un impacto positivo en el planeta.

Eficiencia energética y consumo responsable de agua (ODS 6 y 7)

-  Utilizamos iluminación LED y sensores de movimiento para reducir el consumo de energía.
-  Contamos con grifos y sanitarios de bajo consumo para optimizar el uso del agua.

Reducción de residuos y reciclaje (ODS 12 y 13)

-  Gestionamos nuestro inventario para minimizar el desperdicio alimentario y ofrecemos envases sostenibles para llevar.

-  Separamos y reciclamos nuestros residuos, incluyendo el aceite usado, que es transformado en biocombustibles.

Uso de materiales sostenibles (ODS 14 y 15)

-  Eliminamos plásticos de un solo uso y apostamos por envases biodegradables y reutilizables.

Menú ecológico y responsable (ODS 2, 3 y 12)

-  Priorizamos ingredientes locales y de temporada, apoyando a pequeños productores y reduciendo la huella de carbono.
-  Ofrecemos opciones vegetarianas y veganas como parte de nuestro compromiso con una alimentación más sostenible.

Compromiso ambiental y social (ODS 17)

-  Participamos en iniciativas ecológicas del sector para seguir mejorando nuestras prácticas y aportar a un mundo mejor.

En **A Mirandilla**, no solo cocinamos con pasión, sino con responsabilidad. Gracias por formar parte de este compromiso con nosotros.  