

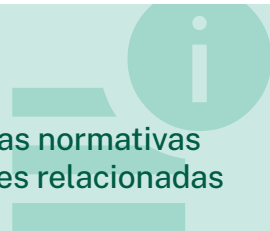
DECÁLOGO

DE BUENAS PRÁCTICAS EN HOSTELERÍA

Comprometidos con la legalidad, el respeto y la sostenibilidad.

01

Conocer y cumplir con todas las normativas locales, regionales y nacionales relacionadas con la hostelería.



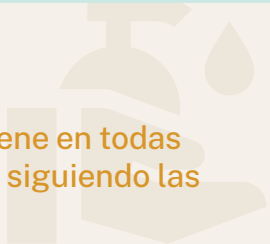
02

Mantener actualizados todos los permisos y licencias necesarios para operar de manera legal.



03

Garantizar la seguridad e higiene en todas las áreas del establecimiento, siguiendo las normas establecidas.



04

Capacitar al personal en seguridad alimentaria, manipulación de alimentos y normativas laborales.



05

Cumplir con los horarios de apertura y cierre, así como con las normativas de ruido y ocupación del local.



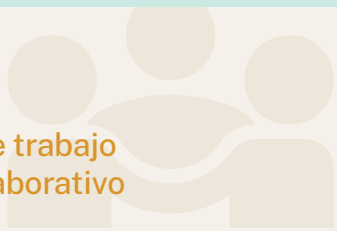
06

Respetar los derechos laborales de los empleados, garantizando salarios justos y condiciones adecuadas.



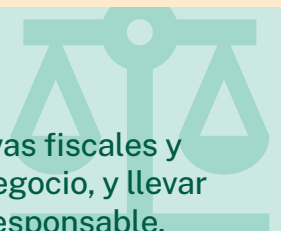
07

Promover un ambiente de trabajo seguro, respetuoso y colaborativo para todo el equipo.



08

Estar al tanto de las normativas fiscales y contables que afectan a tu negocio, y llevar una gestión transparente y responsable.



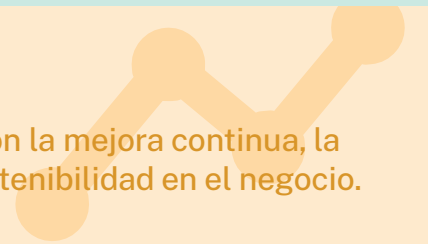
09

Mantener una comunicación abierta y honesta con empleados, clientes y proveedores.



10

Comprometerse con la mejora continua, la innovación y la sostenibilidad en el negocio.



635 61 41 71 | Pso. Sagasta 40 · 50006 · Zaragoza | pssta@cehta.com