

NOA

l'eina per fer plans
de malbaratament
alimentari

ho
nu

B^{hh}H

Gremi d'Hotels
de Barcelona



Compleix amb la Llei de Malbaratament Alimentari

NODA es la primera solució 100% pensada pel sector de l'hoteleria i restauració.

Fàcil, ràpida i rendible.

Una plataforma digital que et permetrà **elaborar, implementar i fer seguiment** dels plans de prevenció del malbaratament alimentari, **complint amb la legislació vigent.**



Beneficis de NODA

- ✓ Compleix amb la llei sense complicacions.
- ✓ Estalvia temps i redueix costos operatius
- ✓ Impulsa la implicació i motivació dels equips.
- ✓ Desenvolupat per especialistes en turisme i sostenibilitat.
- ✓ Primera solució 100% enfocada al sector hotel·ler i de la restauració.



El problema i la oportunitat

Sabies que a Espanya, tots els hotels i restaurants amb més de 1.300 m² de restauració, així com els establiments que operin sota un mateix codi d'identificació fiscal i que, en conjunt, superin els 1.300 m² de superfície de restauració, estan obligats per llei a disposar d'un pla de prevenció del malbaratament alimentari?

Amb NODA, les empreses no només s'adapten a la nova llei, sinó que lideren el canvi cap a una hostaleria més responsable, eficient i compromesa amb el futur del planeta."



Com funciona?

En 3 senzills passos:

1

**Omple el
formulari online**

Recopilem només
la informació
imprescindible.

2

**Transformem les
dades en el teu pla
personalitzat**

Compleix 100% amb la
normativa vigent.

3

**Descarrega el
pla**

Document llest
per presentar
en possibles
inspeccions.

Tarifes

Preu especial per ser associats/associades del Gremi

Primer any: 695-400€, preu per volum, 20% de descompte sobre el preu del primer any

Anys consecutius: 100€ per establiment

Hi ha la possibilitat de fer tallers formatius per grups, per acompanyar en el desenvolupament del pla i, a la vegada, fer formació en malbaratament alimentari (pressupost segons volum)

Sobre nosaltres



Desenvolupat per:

Honu Projects

Consultoria especialitzada en turisme sostenible, centrada en hotels i restaurants, amb experiència en malbaratament alimentari, descarbonització, circularitat i cultura sostenible per a hotels, restaurants i destins. Hem treballat amb Hyatt, Vibra, Can Salia, Grup Mambo, Grup Arzábal, Hotel Argos i Marugal, entre d'altres.

Ecoavantis

Agència especialitzada en sostenibilitat, comunicació i desenvolupament d'aplicacions, amb àmplia experiència en la creació d'informes, plans i eines digitals per a empreses líders com Heineken, Ilunion Hotels, Serunion, Areas, Nestlé Mèxic, Vincci Hotels, Restaurant Brands Iberia, Vicky Foods i Citri&co, entre d'altres.



Contacte



Phone

+34 656 785 463



Web

www.honuprojects.com



E-mail

anna.carbonell@honuprojects.com



Social Media

[@HonuProjects](https://www.instagram.com/HonuProjects)