**Objetivo:**

Establecer los lineamientos para la elaboración de los menús, además estos deben de ser avalados por un especialista en nutrición.

**Alcance:**

Al personal de compras, costos y A&B

**Generalidades:**

El Hotel Arenal Springs Resort & Spa, en su afán de brindar un servicio de calidad a los actores internos y externos crea esta política para minimizar los consumos de alimentos que sean dañinos para las personas, además de promover el consumo de alimentos naturales y sostenibles.

Esta política consta de las siguientes directrices:

* Compra de productos nacionales
* Compra de productos sostenibles
* Elaboración de platos para personas con requerimientos especiales
* Usar frutas y verduras de temporada
* No incluir ingredientes que se encuentren vedados o que estén en peligro de extinción
* Deben de ser avaladas por un nutricionista
* Cada receta debe ser costeada y luego aprobada por gerencia
* Realizar un concurso interno para la selección de recetas autóctonas
* Se debe de cumplir con la política de compras
* Los productos que se utilicen en la elaboración de las recetas deben de ser un 95% nacionales y sostenibles.