4.14.9.3. **Impacto Externo**  Para el diseño del menú se toma en consideración el valor nutricional de los alimentos y el mismo es avalado por un nutricionista, y se hace especial comunicación sobre sus beneficios a clientes y colaboradores. Hay una reducción consciente y paulatina de la cantidad de sodio, azúcar y grasa en sus platillos

No CumpleEn ProcesoCumple