vinetur

Daia Slow Beach Hotel Conil apuesta por más de 24 productores locales

El hotel gaditano vincula su propuesta gastronómica a la sostenibilidad y al entorno de la Costa de la Luz

miércoles 3 de junio de 2026



Con motivo del Día Mundial del Medio Ambiente, Daia Slow Beach Hotel Conil ha puesto el foco en su compromiso con la sostenibilidad a través de la gastronomía de proximidad y de una forma de entender el turismo más consciente. El establecimiento,

situado en Conil, en la Costa de la Luz, plantea su propuesta desde la calma y desde la conexión con el territorio y sus sabores.

La apuesta por el producto local se concreta en una red de más de 24 pequeños productores y empresas de la provincia de Cádiz que forman parte de su oferta gastronómica. Entre ellos figuran queserías artesanas como El Bucarito, salinas ecológicas, productores de aceite de oliva virgen extra, panaderías tradicionales, pescados de almadraba como Petaca Chico y productos lácteos locales. El hotel presenta esta selección como una manera de reflejar la identidad del entorno y su riqueza gastronómica.

Según la información difundida por el establecimiento, este vínculo con el territorio permite ofrecer una experiencia culinaria auténtica y, al mismo tiempo, contribuir a dinamizar la economía local y a preservar oficios tradicionales que forman parte del paisaje cultural de Cádiz. La cocina se convierte así en una parte central de la propuesta del hotel, no solo como servicio para el huésped, sino también como herramienta de relación con el entorno más cercano.

Más allá de la gastronomía, Daia Slow Beach Hotel Conil integra la sostenibilidad en su funcionamiento diario. El hotel señala que aplica una gestión eficiente de los recursos, con medidas de ahorro energético y de agua, además de soluciones orientadas a reducir el impacto ambiental sin renunciar al confort. También incluye la reducción de residuos y la eliminación progresiva de plásticos de un solo uso.

A estas medidas se suman iniciativas para optimizar recursos y minimizar el desperdicio alimentario. El establecimiento indica que esta filosofía forma parte de su experiencia y que también implica al huésped, al que invita a vivir una estancia más consciente, en la que bienestar y respeto por el entorno conviven de forma natural.

El hotel ha sido reconocido con el Certificado “S” de Sostenibilidad Turística, un aval a su apuesta por un modelo responsable y alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. La compañía enmarca esta línea de trabajo en la estrategia de Fuerte Group Hotels, grupo al que pertenece, y que dice basar su desarrollo en sistemas de gestión con impacto mínimo sobre el medio ambiente, el impulso de la cultura y la economía local y la atención al bienestar de empleados y clientes.