

#ekologia

ECO
FRIENDLY

Ekologiczna restauracja i kawiarnia

Ostatnie badania rynku zaprezentowane przez firmę Mintel pokazały, że ludzie coraz większą uwagę zwracają na własne zdrowie i dobrostan planety, a działania prowadzące do zrównoważonego rozwoju są postrzegane jako te właściwe.

Autorka: Laura Osęka

W ekologicznej restauracji i kawiarni zachowana jest równowaga – dbałość o środowisko naturalne ma takie samo znaczenie jak jakość podawanych potraw i napojów. W tego rodzaju lokalach właściciele jasno komunikują, jakie działania podejmują dla zachowania dobrostanu planety i z których rozwiązań negatywnie oddziałujących na środowisko rezygnują. W świadomości klientów restauracja zorientowana na ekologię jest zainteresowana nie tylko serwowaniem jedzenia i zarabianiem pieniędzy, ale także bierze odpowiedzialność za swój wpływ na otoczenie, w którym się znajduje i podejmuje działania, by zredukować ślad węglowy swoich działań. Ponadto

promuje zrównoważoną konsumpcję. W takim lokalu wykorzystywane są zrównoważone systemy zarządzania i odpowiedzialnie pozyskane materiały, a podawane jedzenie oparte jest na produktach pozyskanych z poszanowaniem zwierząt oraz płodów rolnych uprawianych w harmonii z naturą.

JAK PROWADZIĆ TAKI LOKAL?

Nie ulega wątpliwości, że przekształcenie restauracji funkcjonującej w sposób tradycyjny w miejsce ekologiczne to ogromna zmiana, która wiąże się z przeprogramowaniem większości procesów oraz wprowadzeniem nowych. By prowadzić lokal w ekologiczny sposób, niezbędne wydają się zmiana my-

ślenia i jasne określenie priorytetów, tak by prowadzić lokal w zgodzie ze sobą. Samo nakierowanie na zyski i świadomość potencjału nie wystarczy, trzeba uwierzyć w ideę. Goście poszukujący zielonych rozwiązań wyczuwają każdą „ściemę”, kluczowa jest więc autentyczność.

JAK SIĘ ZAOPATRYĆ I GOTOWAĆ?

- 1. Postaw na sezonowość.** Potrawy powinny być sezonowe, przyjazne dla środowiska, bazujące na świeżych produktach, które nie są przechowywane zbyt długo.
- 2. Skup się na lokalnych składnikach i dostawcach.** Kluczem do sukcesu może być

LOKALE STAWIAJĄCE NA EKOLOGIĘ I WSPIERAJĄCE LOKALNĄ SPOŁECZNOŚĆ UCHODZĄ ZA IDĄCE Z DUCHEM CZASU

przyjęcie zasady „100 mil”, czyli wykorzystywanie tylko produktów wyhodowanych w najbliższym sąsiedztwie. Ważne, by ekologiczne podejście było też bliskie ideowo dostawcom. Oznacza to rezygnację z nieekologicznych opakowań oferowanych warzyw, owoców, mięs etc., a także takie planowanie dostaw, by emisja CO₂ była jak najniższa.

3. Wybieraj ekologiczne sposoby przygotowania potraw. Nie bez znaczenia są też metody obróbki i sprzęt, w jakim potrawy są przyrządzane. Niektóre tradycyjne techniki mogą być lepsze niż te nowoczesne, a robione na miejscu kiszonki to mniejszy ślad węglowy niż te kupowane.

4. Postaw na energooszczędne urządzenia. Sprzęt powinien być przynajmniej energooszczędnej klasy A, by nie zużywać więcej prądu lub gazu, niż to niezbędne. Nie mniej istotne są: oświetlenie oraz nowoczesna wentylacja i klimatyzacja, które łącznie pozwalają oszczędzać nie tylko pieniądze, ale także ograniczać ślad węglowy.

5. Wykorzystuj resztki. Menu powinno być tak przemyślane, by w restauracji produkować jak najmniej odpadków, a te już powstałe wykorzystywać w przygotowaniu niektórych dań, jak np. obierek i resztek do przyrządzenia bulionów lub sosów.

6. Analizuj stan zapasów i zatowarowania. Zatowarowanie należy wyliczać na podstawie rzeczywistego poziomu konsumpcji gości, a stany magazynowe – uzupełniać w taki sposób, by marnować jak najmniej. W tym celu można wykorzystywać programy magazynowe pozwalające na kontrolę zapasów. – Oszczędzaj wodę. Sprzęt wykorzystywany w restauracji powinien być nie tylko energooszczędny, ale także racjonalizujący zużycie wody. Warto wyposażać się w odpowiednie

zmywarki oraz krany w kuchni czy na zapleczu baru, a także w toaletach.

– Nie bój się niestandardowych rozwiązań. Zarówno restaurację, jak i kawiarnię warto wyposażać w kompostownik, który pozwoli na wykorzystanie odpadów roślinnych i kawy do produkcji nawozu, a ten z kolei można oddać lub wykorzystać, chociażby dbając o rośliny w otoczeniu lokalu.

– Wybierz opakowania wielorazowe. Zamiast kubków i naczyń jednorazowych na wynos możliwe jest wykorzystanie opakowań wielorazowych wypożyczanych klientom za kaucją. Taki system działa już w kilkunastu kawiarniach biorących udział w akcji „Take cup”, w której kubek krąży, a tylko przykrywka należy do klienta.

– Wspieraj lokalną społeczność. Świadomość tego, jakie są ekologiczne inicjatywy podejmowane w najbliższym otoczeniu, pozwala dostosować swoją ofertę do potrzeb okolicy, a także wpisać się ze swoimi działaniami w sąsiedztwo. To ważne, gdyż wspólne wydarzenia mogą przynieść sukces komercyjny i wizerunkowy.

WYJŚCIE DO KLIENTA

Zmiany z tradycyjnej formy funkcjonowania na bardziej ekologiczną, wspierającą zrównoważony rozwój, nie należą do najłatwiejszych i pociągają za sobą sporo kroków, które należy podjąć. Jednym z najważniejszych jest postawienie na przejrzystość i jasną komunikację, zarówno w lokalu, jak i w social mediach. Informowanie o podjętych rozwiązaniach pozwala klientom dokonać wyboru, a także zrozumieć podjęte przez właścicieli kroki. Nie można też zapominać o personalu, który musi zrozumieć sens postępowania zgodnie ze zrównoważonym rozwojem, by

się stosować do podjętych działań. Pozwoli to oferować obsługę na najwyższym poziomie. Raporty publikowane w 2020 i 2021 roku pokazują, że lokale stawiające na ekologię oraz wspierające lokalną społeczność są postrzegane jako idące z duchem czasu i mające przyszłość.