

Cesta gastroprovozu k udržitelnosti pro restaurace a kavárny



kokoza



Proč je důležitá udržitelnost v gastro provozech?

Proč být udržitelnější?

- Optimalizace nákladů
- Uvědomění a lepší hospodaření se surovinami
- Konkurenční výhoda a přidaná hodnota
- Budování komunity
- Snížení uhlíkové stopy

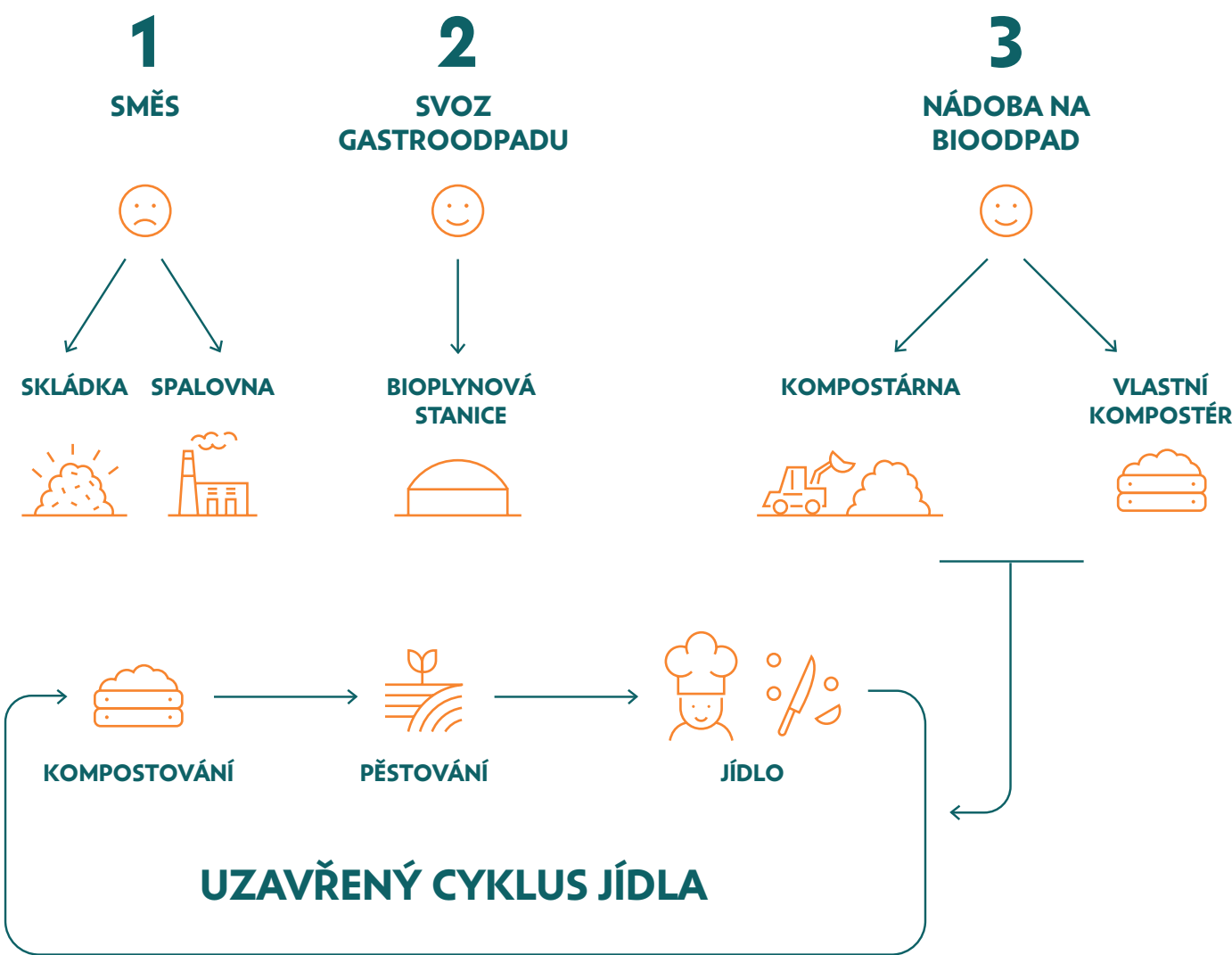
Kdo už s námi spolupracuje?

„Kokoza nám pomohla přiblížit se k našemu snu o cirkulární restauraci. Založila zahradu, díky které můžeme experimentovat s čerstvými bylinkami v kuchyni, a vyškolila personál v udržitelnosti a kompostování organických zbytků.“

Juan Cruz Pacin
Founder & CEO
Restaurace Gran Fierro



KAM S BIOODPADEM?



Kdo je Kokoza?

Komunitní kompost a zahrada

Jsme společensky prospěšný podnik, který se věnuje pěstování a kompostování ve městě už od roku 2012. Vytváříme partnerství s veřejnou správou nebo firmami, kterým pomáháme se CSR aktivitami, budováním firemní kultury i komunitních zahrad či zpracováním bioodpadu. Své projekty „nemalujeme na zeleno“ a stavíme je na principech uzavřeného cyklu jídla. Vytváříme pracovní příležitosti pro lidi se zkušeností s duševním onemocněním a zapojujeme je do komunity, která kolem nás stále roste.

„40–60 % z celkového množství odpadu tvoří právě bioodpad, a proto stojí za to se jím zabývat.“ ^{1,2}

Jak začít s udržitelným gastroprovozem?

JAK na kompostování

1 Jak začít třídit bioodpad a gastroodpad

Bioodpad = organický odpad rostlinného původu, který se dá kompostovat. Je to cenná surovina, kterou můžeme snadno proměnit v kvalitní hnojivo a vrátit půdě, ve které žalostně chybí.

Gastroodpad = kuchyňský odpad ze stravovacích zařízení, se kterým si poradí bioplynová stanice nebo elektrický kompostér.

2 Jak měřit množství odpadu/bioodpadu

Jasná data vám otevrou oči. Pomohou nastavit efektivnější zacházení s odpady a tím ušetří vaše náklady. Možná budete překvapeni, kolik využitelných surovin končí v koši.

TIP: Udělejte si jednoduchou analýzu množství vygenerovaného bioodpadu.

Nejvíce rostlinných zbytků vzniká při přípravě surovin.

- Do kuchyně umístěte sběrnou nádobu, o které víte, jaký má objem.
- Po dobu 7 dní evidujte množství vytříděného bioodpadu.
- Zvažte to. A je to!

„V kavárně vzniká průměrně 6 kg kávové sedliny denně. Při každodenním provozu to znamená přes 2 tuny lógru za rok.“ ³

3 Jak vybrat vhodné kompostovací řešení pro svůj provoz

- a) Menší kavárna nebo čajovna
- Vermikompostér
 - Bokashi nádoba
 - Zahradní kompostér (dvoukomorový nebo otočný)
 - Malý elektrický kompostér

- b) Bistro nebo restaurace
- Zahradní kompostér (tříkomorový nebo otočný)
 - Elektrický kompostér
 - Kombinace více řešení

4 Jak využít hotový kompost

- a) Na květiny v interiéru či na zahradě/terase.
- b) Darujte kompost návštěvníkům, komunitě vašich fanoušků nebo blízké komunitní zahradě.



„Podle kalifornské metodiky lze aplikací 1 tuny kompostu do půdy ušetřit až 420 kg oxidu uhličitého.“⁴

JAK na pěstování & jídlo:

ZAJÍMAVOST: Věděli jste, že jakýkoliv kontakt s přírodou, i pouze vizuální (např. pohled z okna), snižuje hladinu stresových hormonů v těle?⁵

5 Jak pracujeme se zelení a rostlinami

Popřemýšlejte a ujasněte si, jaký účel by měla zeleň ve vašem provozu naplňovat.

a) **Zelená oáza** – vytvoření zelené oázy, která dodá prostoru estetický a uklidňující prvek.

b) **Soběstačnost** – vypěstování vlastní úrody. Záleží na vás, do jaké míry si chcete pěstovat vlastní zdroje. Někomu postačí pěstování vlastních bylinek do čajů a limonád, někdo se rovnou pustí do pěstování vlastní kořenové zeleniny.

ZAJÍMAVOST: Podle Státní zdravotní a potravinářské inspekce (SZPI) je použití vlastních bylinek možné za předpokladu, že jsou dodrženy legislativní požadavky na jakost a bezpečnost předmětných potravin. Suroviny získané vlastním pěstováním musí splnit požadavky na sledovatelnost a restaurace musí být schopna poskytnout prohlášení, že potraviny byly získány z vlastní produkce.⁶

c) **Lokálně, ne globálně** – silné hodnoty a kvalitní suroviny od zodpovědných partnerů, kteří jsou féroví a hospodaří ekologicky.

d) **Čistší vzduch** – více kyslíku, vlhkosti a méně toxických látek v interiéru.

ZAJÍMAVOST: Věděli jste, že vzduch v interiéru může být zamořený plísní, prachy a škodlivými látkami, což dokládá i Studie čistého ovzduší od NASA, která zároveň doporučuje konkrétní typy rostlin např. tchynin jazyk nebo palmy areka, které dokáží čistit vzduch od toxických látek.⁷

6 Jak vybrat řešení s ohledem na prostor

Pěstovat můžete uvnitř (hydroponie, bylinky, kokedamy) nebo na zahradě, dvorku či terase vaší provozovny.

„73 % mileniálů je ochotno zaplatit více za udržitelné produkty a služby.“⁸

ZDROJE: ¹ MŽP: Plán odpadového hospodářství ČR 2015–2024. 2015. ² HAVEL, Milan. Jak třídíme bioodpad a jak se dále využívá? ESTAV.CZ, 2019. ³ INCIEN. Známe výsledky projektu Cirkulárních kaváren v Praze: kavárny produkují méně odpadu a šetří peníze. 2019. ⁴ HAVEL, Milan. Moje uhlíková stopa. Arnika, 2020. ⁵ Agnes E. Van Den Berg, Mariette H.G. Custers. Gardening Promotes Neuroendocrine and Affective Restoration from Stress. Journal of Health Psychology, vol. 16, 1:pp. 3-11., First Published June 3, 2010. ⁶ HANZELKOVÁ, Šárka. SZPI. Setkání s organizací Kokoza [elektronická pošta]. Message to: andrea@kokoza.cz 14. července 2020 16:02. Osobní komunikace. ⁷ Wolverton, B. c., Ann Johnson and Keith Bounds. Interior landscape plants for indoor air pollution abatement Final Report. NASA John C. Stennis Space Center, 1989. ⁸ Agentura NIELSEN. Report: Consumer-goods brands that demonstrate commitment to sustainability outperform those that don't. 2015.

JAK na vzdělávání & rozvoj:

7 Jak vzdělávat a motivovat tým

Vyškolíme váš tým, aby věděl, proč je téma udržitelnosti součástí firemních hodnot.

8 Jak inspirovat zákazníky

Jděte příkladem a informujte své zákazníky o tom, že i malé změny mohou mít velký dopad. Pravidelné inspirativní večery a přednášky jsou skvělým nástrojem, který lidé ocení.

TIP: Uspořádejme společně přednášku nebo workshop o uzavřeném cyklu jídla.



Máte chuť se do toho s námi pustit?

Hledáme nadšené restaurace, kavárny a jídelny po celé ČR, které by se s námi pustili do společného projektu „uzavřený cyklus jídla“ do gastroprovozů. Jste to vy? Pak nám, prosím, vyplňte tento krátký vstupní dotazník. Rádi s vámi probereme vaši situaci a vymyslíme, jak jít udržitelnosti naproti.



Komu zavolat?

Soňa Houžvová
Kompostuji zvesela
tel.: +420 774 433 159
info@kokoza.cz

Ministerstvo životního prostředí

Vychází s podporou Ministerstva životního prostředí. Materiál nemusí vyjadřovat stanoviska MŽP.

www.kokoza.cz

