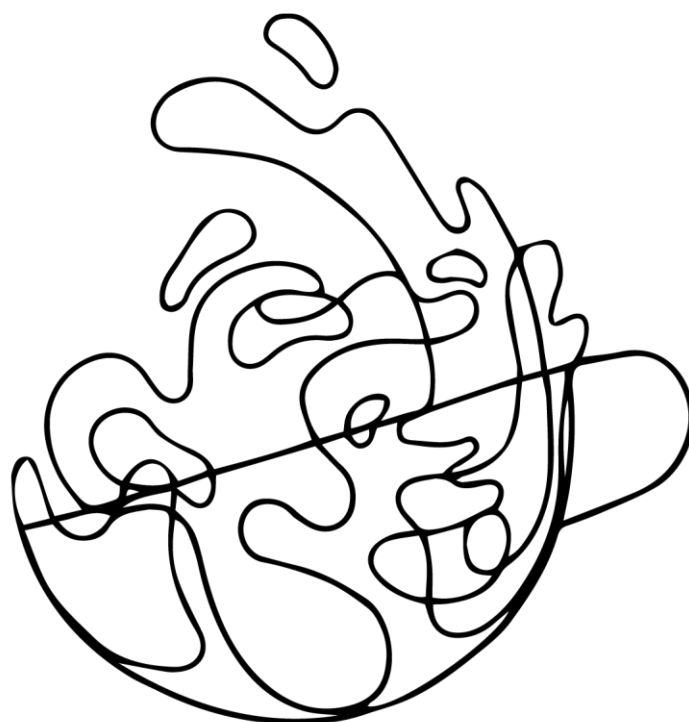


Manuál ekologického a trvale udržitelného přístupu k provozu podniku

Kavárna Rozlitý kafe, sociální podnik



Rozlitý kafe
otevřeno fantazii

Provozovatel: Na dobré cestě s.r.o., Bořetínská 1512, Nové Město nad Metují

Manuál ekologického a trvale udržitelného přístupu k provozu podniku je určen především jeho zaměstnancům. A jejich prostřednictvím tam, kde je to vhodné, i jeho zákazníkům.

Shrnuje a popisuje základní nástroje k šetrnému provozu podniku a dodržování principů trvale udržitelného rozvoje.

1. Úspora vody v podniku

- Instalace dvoutlačítkových ovladačů splachování, které umožňují spláchnutí menší dávkou vody
Zaměstnanci jsou instruováni k používání vždy pouze nezbytného množství vody ke splachování.

- Instalace úsporných vodovodních baterií, kde je to možné, v podniku

Voda do dřezů a umyvadel je puštěna pouze v okamžiku, kdy je využívána na mytí, plnění nádoby apod. Nikdy se voda nenechává téct, aniž by (i na malou chvíli) byla využita.

- Minimalizace mytí nádobí ručně pod tekoucí vodou – myčka byla pořízena nejen do provozu (zápultí), kde je přirozenou nutností, ale nakonec i do přípravné, kde se původně počítalo s odmyváním použitého nádobí ve dřezu pod tekoucí vodou.

Pracovníci kuchyně (přípravné) využívají v maximální míře myčku nádobí a tam, kde je to možné, program ECO, zajišťující minimalizaci spotřebované vody a energie. Samozřejmě vždy v souladu s požadavky hygieny a HACCAP.



Dvoutlačítkové ovladače splachování WC



Myčka nádobí v přípravné

2. Úspora energií

a. Nízká energetická náročnost podniku

Objekt kavárny je vybudován jako energeticky úsporný, s masivním zateplením stěn a energeticky kvalitními výplněmi (okna, dveře) s trojskly. Viz. PENB

b. Úspora spotřeby plynu v podniku

Plyn je používán na :

- Vytápění podniku

Minimalizace spotřeby plynu na vytápění je zajištěna správným nastavením regulátoru teploty. Vedení podniku zajistí jeho nastavení tak, aby provozní teplota byla minimální v souladu s požadavky hygieny, ale i v souladu s požadavky na kvalitu poskytovaných služeb a s tím související kvalitu prostředí. Zároveň nastavení počítá s postupným přirozeným dohříváním prostoru díky provozu spotřebičů (kávovar, myčka, rychlovarná konvice), stejně jako s přítomností hostů. To vše jsou faktory, které přirozeně zvyšují teplotu v podniku, aniž by bylo nutné předem prostor vytápět.

- Ohřev teplé vody v podniku

Teplota vody ze zásobníku je nastavena na nejnižší přijatelnou (cca 35 st. C). Vyšší teplota není nezbytná pro provoz podniku a zároveň co nejnižší teplota zamezuje zbytečným ztrátám při ochlazování zásobníku teplé vody. Nastavení teploty vody zajistí vedení podniku, zaměstnanci nemají k tomuto nastavení přístup.

c. Větrání

Větrání probíhá jednak přirozenou formou (odtah digestoře, venkovními dveřmi při příchodu a odchodu hostů). V případě potřeby dodatečného větrání je preferováno jednorázové, intenzivní odvětrání, před permanentním větráním, snižujícím teplotu v podniku. Zajistí: personál kavárny.

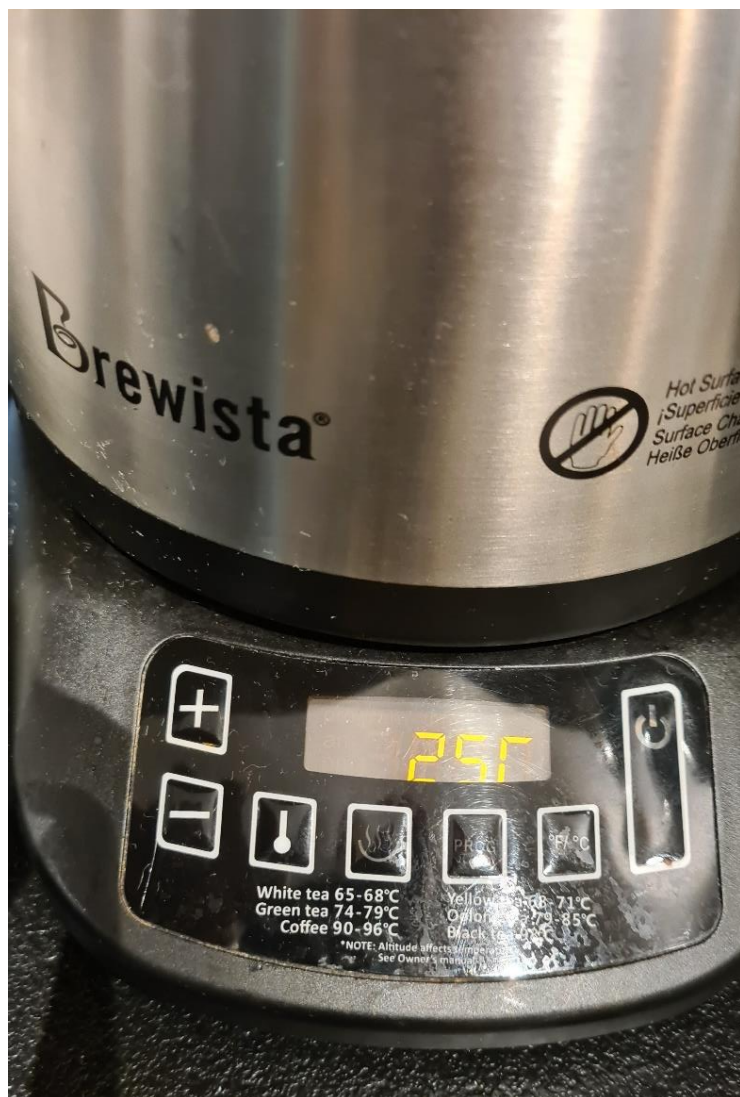
d. Úspora energie při provozu

- Spotřebiče

V podniku jsou instalovány a pořizovány spotřebiče s co nejnižší energetickou spotřebou a vysokou účinností.

Spotřebiče, které nejsou v provozu se odstavují (vypínají) – např. lednice na zmrzlinu běží pouze v době sezóny, kdy je podnikem zmrzlina nabízena.

Spotřebiče, kde je možné regulovat spotřebu energie (v podniku je pořízena např. rychlovarná konvice s elektronickou regulací teploty), jsou využívány tak, by využívaly minimální nezbytnou energii (např. u rychlovarné konvice nastavení nezbytných teplot na příslušný nápoj).



Rychlovarná konvice s elektronickou regulací teploty

3. Nakládání s odpady

V podniku se důsledně třídí odpad. Personál je k tomu instruován a následně kontrolován, probíhá i pravidelná kontrola dodržování principů recyklace.

Papír – papírový odpad je shromažďován odděleně a likvidován do kontejnerů na tříděný dopad. Modrá popelnice pro kavárnu ve dvoře zezadu objektu kavárny.

Plast – je sbírán odděleně. V zápultí (baru), stejně jako v přípravně jsou vždy koše na separaci plastového odpadu, ten je likvidován odděleně. Žlutá popelnice pro kavárnu ve dvoře zezadu objektu kavárny.

Sklo – nevratné obaly jsou likvidovány do tomu určených kontejnerů, vratné obaly jsou sbírány a vráceny obchodníkům. Sklo nikdy nepřichází do směsného odpadu.

Kartony na nápoje - zvláštní koš je umístěn v prostoru přípravy kávy ke shromažďování nápojových kartonů od mléka. Tyto jsou následně likvidovány do příslušných sběrných nádob.

Podnik má uzavřenu smlouvu na svoz jak komunálního, tak hlavních složek tříděného odpadu se svozovou společností (Marius Pedersen a.s.).

4. Využití recyklovaných materiálů

Zásadně platí: kde je možné vyhnout se jednorázovým vstupům, je nezbytné tak učinit a vždy preferovat vstupy (pomůcky, nádobí apod.) s možností opakovaného použití

Tam, kde se nelze vyhnout, používat prioritně či výhradně vstupy z recyklovaných, odbouratelných či jinak ekologicky neutrálních materiálů.

- Brčka

Použití brček v gastro podniku je samozřejmostí. Materiálově jsou preferována (za dodržení hygienických požadavků) brčka s opakovaným využitím - kovová, případně skleněná.

Brčka pro nápoje podávané s sebou se využívají brčka bambusová, případně stéblová či papírová.



Kovová brčka pro nápoje podávané v kavárně



bambusová brčka pro nápoje s sebou

- **Kelímky**

Kelímky na nápoje (především kávové) s sebou, jsou využívány papírové, z recyklovaného materiálu.



Obdobně jsou z recyklovaného materiálu i misky na polévku a další nádoby pro „take away“ prodej.

Stojánky na bezpečnou a pohodlnou manipulaci s kelímky s kávou, jsou používány výhradně z recyklovaného materiálu.



Vyhýbání se balené vodě

Voda – perlivá či neperlivá je v podniku nabízena výhradně z vodovodu prostřednictvím stolního výrobce sody.

Odpadá tak enormní množství plastového dopadu (lahví), v nichž by jinak byla balená voda do podniku dodávána. Tento přístup, s ohledem na množství spotřebované vody do nápojů (limonád, apod.) představuje enormní množství eliminovaných plastů.

Recyklovaný papír

Tam, kde je využíván papír v podniku (např. obálky na dárkové poukazy) je snaha využít papír recyklovaný.



Obálky na dárkové poukazy