

Baltic Restaurants: Vastutustundlikkus ja jätkusuutlikkus

Teadlikud valikud parema tuleviku nimel

Me usume, et hea toit ja hooliv suhtumine keskkonda käivad käsikäes. Seepärast teeme iga päev teadlikke valikuid, et vähendada oma ökoloogilist jalajälge ja pakkuda külalistele vastutustundlikku, kuid endiselt nauditavat kogemust.

Pakendid

Täna serveerime juba pooled oma magustoidud klaasnõudes, et vähendada ühekordse pakendi kasutamist. Kaasa pakime toitu ainult siis, kui see on tõesti vajalik, ning kaasaost on kohapealsest einest kallim, kuna sellele lisandub pakenditasu. Nii julgustame eelistama kohapeal söömist ja teadlikumat tarbimist.

Meie juures on alati oodatud oma taara – kõigi toodete jaoks. Lisaks pakume taaskasutatavaid einekarpe (Ringo-sarnasel põhimõttel), et mugavus ei tähendaks suuremat keskkonnakoormust.

Koostöö ja katsetused

Meie jaoks ei piirdu vastutustundlikkus ainult oma söögikoha seintega. Usume, et tõeline muutus sünnib koostöös, katsetades ja jagades kogemusi ka laiemalt. Just seetõttu oleme olnud aktiivsed osalejad rahvusvahelises jätkusuutlikkuse projektis CHANGE (K) NOW, kus koos teiste sarnase mõtteviisiga ettevõtetega otsitakse päriselt toimivaid lahendusi, mitte pelgalt sümbolseid samme.

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



CIRCULAR ECONOMY

Change(K)now!

Aastate jooksul oleme julgenud katsetada ja õppida ja viisime mitmes oma söögikohas läbi „Plastikuvaba kuu“ pilootprojektid, mis näitasid selgelt, et teadlikumad valikud on võimalikud ka kiire elutempoga linnakeskkonnas. Need kogemused on andnud meile kindlustunde, et plastivaba või oluliselt väiksema pakendikasutusega söögikoht ei ole tulevikunägemus, vaid reaalne ja toimiv tänapäev.

Meie esimene ühekordse pakendivaba söögikoht

Eriti uhked oleme oma Ministeerite Ühishoone Noonbox Bistroomis, mis on tänaseks kujunenud täielikult pakendivabaks söögikohaks. See ei sündinud üleöö, vaid järjepideva töö, katsetamise ja külaliste kaasamise tulemusel. See koht on meile justkui elav tõestus, et mugavus, kvaliteet ja keskkonnahoid saavad eksisteerida käsikäes.

Tulevikuplaanid

Vaadates tulevikku, soovime pakendivaba söögikoha mõtteviisi edasi kanda ka teistesse asukohtadesse. Järgmise sammuna on plaanis liikuda sama suunda Audentese Spordikeskuse Daily lõunarestoranis, ning seejärel vaikselt, kuid kindlalt suurendada nende söögikohtade hulka, kus pakendivaba lähenemine on norm, mitte erand. Me ei sunni muutust, vaid kasvatame seda loomulikult koos oma meeskonna ja küllastajatega.

Meie jaoks tähendab jätkusuutlikkus pidevat liikumist parema poole: julgust proovida, valmisolekut õppida ja soovi anda oma panus ka väljaspool taldrikut. Iga samm, olgu see väike või suur, aitab luua teadlikumat ja hoolivamat toidukultuuri.

Meie jaoks on oluline mitte ainult ise vastutustundlikult tegutseda, vaid ka suunata ja inspireerida oma külalisi pakendeid taaskasutama ning tegema keskkonnasõbralikumaid valikuid.

Eesmärgid aastaks 2030

- Laiendame pakendivabu lahendusi vähemalt pooltesse meie söögikohtadest.
- Arendame koostööd uute ringmajandus partneritega.
- Katsetame uusi viise, kuidas muuta jätkusuutlikkus lihtsaks ja loomulikuks osaks igapäevasest söögikogemusest.
- 90% meie toorainest tuleb taaskasutatavates, tagasi antavatest või ümbertöödeldud materjalist valmistatud taaras.



Kokkuvõte

Baltic Restaurants on pühendunud jätkusuutlikkusele ja vastutustundlikule tegutsemisele. Meie eesmärk on pakkuda nauditavat söögikogemust, vähendades samal ajal oma ökoloogilist jalajälge. Teeme koostööd partneritega, katsetame uusi lahendusi ja kaasame oma külastajaid, et luua teadlikum ja hoolivam toidukultuur. Iga samm loeb!