

TEJ
MADÁR
BUDAPEST

Tejmadár Gasztrotér Fenntarthatósági Irányelvek



Az alábbiakban ismertetjük fenntarthatósági elveinket és céljainkat, melyeket a környezetvédelem és a társadalmi felelősségvállalás érdekében követünk.





1. Élelmiszer-beszerzés

Az élelmiszer-beszerzés során előnyben részesítjük a helyi, szezonális és biogazdálkodásból származó termékeket.

Kizárólag olyan beszállítókkal dolgozunk együtt, akik tiszteletben tartják az etikus munkaerő, és a fenntartható termelési gyakorlatokat alapelvét.





2. Ételszemét minimalizálása

Napi szinten ellenőrzött mennyiségű ételt készítünk, kizárólag annyit, amit garantáltan értékesíteni tudunk, ezzel minimalizálva az ételszemetet.

Éttermünkben a zöldhulladékot külön gyűjtőben tároljuk. Állandó szerződött partnerünk Biofilter élelmiszer hulladék hasznosító cég, akik elszállítás után rothasztó silókban biogázt termelnek a begyűjtött anyagból, ezzel 100%-ban újrahasznosítva azt.





3. Energiahatékonyság

Folyamatosan törekszünk az energiahatékonyság növelésére, például korszerű, energiatakarékos berendezések és világítás alkalmazásával.

Felhívjuk alkalmazottaink figyelmét az energiatakarékos szokásokra és a felesleges energiafelhasználás elkerülésére.



A close-up photograph of a green leaf with several water droplets of varying sizes on its surface. The leaf's veins are clearly visible, and the lighting creates highlights on the water droplets and the leaf's texture.

4. Vízhasználat

Tudatosan használjuk a vizet az ételkészítés során, és kerüljük a felesleges vízpazarlást.

Víztakarékos berendezéseket és vízvisszagyűjtő rendszereket használunk a vízfogyasztás minimalizálása érdekében. Mosogatógépünk a legmagasabb energiahatékonysági mutatóval ellátott ipari berendezés, ami minimális vízhasználattal mosogat.





5. Hulladékkezelés

Elkötelezettek vagyunk a hulladék minimalizálása és a hulladék újrahasznosítása mellett.

Szorgalmazzuk az újrahasznosítható csomagolóanyagok használatát, és megfelelő hulladékgyűjtő rendszert biztosítunk éttermünkben.





6. Környezetbarát mosogatószeresek és géptisztítók

Éttermünk a mosogatószeresek és géptisztítók kiválasztásánál kizárólag környezetbarát anyagokkal dolgozik, ezáltal minimalizálva a környezeti terhelést.





7. Környezettudatos közösségi támogatás

Támogatjuk a helyi közösséget és környezetvédelmi kezdeményezéseket, például a helyi ételbankokat és a hulladékgyűjtést.

Rendszeresen részt veszünk környezetvédelmi akciókban és eseményeken, hogy felhívjuk a figyelmet a fenntarthatóság fontosságára.





8. MUNCH ételmentő szolgáltatás

Éttermünk csatlakozott a MUNCH ételmentő szolgáltatáshoz, melynek keretében fel nem használt ételkészleteinket kedvezményes díjon értékesítjük, ezzel minimalizálva az élelmiszerpazarlást és támogatva a közösséget.





9. Vegán és vegetáriánus ételek

Kínálatunkban széles választék áll rendelkezésre vegán és vegetáriánus ételekből, hogy lehetőséget biztosítsunk vendégeink számára az egészséges és környezettudatos étkezésre.





10. Átláthatóság és fejlesztés

Nyitottak vagyunk visszajelzésekre és javaslatokra a fenntarthatósági gyakorlataink javítása érdekében.

Rendszeresen felülvizsgáljuk fenntarthatósági politikánkat és céljainkat, hogy lépést tartva az új fejleményekkel, továbbfejlesszük gyakorlatainkat.





11. Képzés és tudatosság

Képzéseket és oktatásokat biztosítunk munkatársainknak a fenntarthatósági elvek és gyakorlatok fontosságáról.

Rendszeresen tájékoztatjuk vendégeinket a fenntarthatósági eredményeinkről és azokról a lépésekről, amelyeket teszünk a környezetvédelem érdekében.





12. Kötelezettségvállalás

Az étterem vezetése kötelezettséget vállal a fenntarthatósági irányelvek betartására és folyamatos fejlesztésére.

Az éttermünk minden vendégét arra buzdítjuk, hogy csatlakozzon hozzánk a fenntartható jövőért tett lépésekben!

Kapcsolat: hello@tejmadar.hu


TEJMADÁR
BUDAPEST

