CIRKULÁRNÍ KAVÁRNY

Příručka cirkulární ekonomiky v gastro provozu

INSTITUT CIRKULÁRNÍ EKONOMIKY

Cirkulární ekonomika (v gastronomii)

Žijeme v době, které vládne lineární ekonomika. Produkty, jenž každý den využíváme a konzumujeme, vytváří odpad již v procesu výroby a jakmile doslouží, končí většina z nich v popelnici. Jejich životní cesta je tak velmi přímočará – lineární. Jednoduchým příkladem může být příprava kávy. Jakmile namletá zrnka přelijeme horkou vodou, lógr odhazujeme do odpadkového koše. Málokoho však napadne, že se použitá kávová sedlina může stát zdrojem pro další zpracování. Obsahuje stále velké množství kvalitních olejů, které se dají extrahovat a dále využívat, může být uplatněna jako hnojivo pro rostliny, vkoupelně zastoupí přírodní peeling, jinde z ní dokonce lidé vyrábí nádobí nebo peletky na topení.

Pyramida zero waste

To, co pro jednoho znamená odpad, může být pro druhého cenným zdrojem. V běžném výrobním procesu vznikají různé "odpady", které se mohou buď přímou čarou vydat do koše, nebo se stát zdrojem k dalšímu zpracování – mohou déle cirkulovat v oběhu. A v tom spočívá podstata cirkulární ekonomiky. Snaží se **předcházet vzniku odpadu a dostupné zdroje zužitkovávat na maximum**. Tento systém je nejen ekologický, ale i ekonomický, jelikož hledá cesty, jak hospodařit co nejefektivněji.

Hlerarchie nakládání s odpady

Principy cirkulární ekonomiky jsou skvěle uplatnitelné ve všech oblastech lidského hospodaření a ani gastronomie není výjimkou. Právě s cílem pomoci kavárnám (a v dalších fázích celému HORECA segmentu) uplatňovat tyto principy v praxi vznikl projekt Cirkulárních kaváren.

„Cirkulární kavárna se snaží cíleně předcházet vzniku odpadu, efektivně využívá zdroje a chová se šetrně k životnímu prostředí."

Proč by měly být gastro provozy a kavárny "cirkulární"?

Jen v Praze se nachází stovky kaváren, které denně obslouží tisíce zákazníků. Každý z těchto provozů vytváří množství produktů, bez kterých si spousta z nás nedokáže svůj den představit – od kávy, přes koláče a sendviče, až po večerní drink. Spolu s tím však vytváří i velké množství odpadu. Lógr, papírové kelímky a další jednorázové nádobí, láhve a krabice od mléka, různé obalové materiály i nemálo organického odpadu. Nejedná se však jen o finální produkt a s ním spojený odpad, samotný provoz kavárny spotřebovává velké množství vody, energie a dalších zdrojů.

Přitom většině produkovaného **odpadu se dá poměrně jednoduše předcházet a ani šetření zdroji nemusí znamenat radikální kroky a škrty**. Stačí trocha přemýšlení a pár změn, které mohou fungování kavárny značně zefektivnit. Často se jen díky nešetrnému zacházení s produkty vyhazují mnohé cenné materiály, které by se mohly dále využívat. Malokterý provoz má navíc správně nastavené odpadové hospodářství a často z toho důvodu nevědomky porušuje zákon.

"Každý živnostník má povinnost starat se o odpad, který vyprodukuje a zároveň má nárok získat doklad o tom, jak s ním bylo následně naloženo. Tato transparentnost třídícího systému má ukázat podnikatelům, že třídit má smysl. Navíc nosit svůj odpad do veřejných kontejnerů je ilegální." – Jan Svátek, Pražské služby, a.s.

Pilotní projekt Cirkulárních kaváren

Nejen tyto, ale i mnohé další impulsy a zkušenosti z praxe Institutu Cirkulární Ekonomiky vedly k rozhodnutí zaměřit pozornost (mimo jiné) i na gastronomické provozy. Tak vznikl projekt Cirkulárních kaváren, který se v pilotní fázi zaměřil na zmapování celého kavárenského sektoru, identifikaci

hlavních problémů, s nimiž se podniky potýkají, a rovněž i nacházení možností a příležitostí, jak tyto problémy řešit.

Pilot byl realizován díky spolupráci s několika důležitými partnery. Tím jsou v prvé řadě **Pražské služby a.s.**, jakožto firma nakládající s komunálním odpadem na území Prahy. Pražské služby mají na zefektivnění systému produkce a zpracovávání odpadu z gastro provozů přirozeně zájem a poskytly na projekt finance. Druhým důležitým partnerem je **Městská část Praha 7**, na jejímž území pilotní fáze probíhala. Praha 7 se dlouhodobě snaží hledat cirkulární řešení napříč všemi úrovněmi fungování města, kavárny a restaurace nevyjímaje. Také proto jsme k zapojení do projektu oslovili pět kaváren sídlících na “Sedmičce”.

V průběhu šesti měsíců trvání pilotu jsme se zapojenými podniky konzultovali jejich dosavadní praxi, analyzovali jejich provoz, společně hledali hlavní problémy, se kterými se potýkají, a následně i formulovali konkrétní možnosti a řešení, které mohou aplikovat do praxe. Zapojenými podniky byly **Bar Cobra, Lajka – pivovar a café, Cafe Letka, Vnitroblock a Cukrárna Alchymista**.

Na základě rozhovorů s majiteli a provozními jednotlivých kaváren, pozorování přímo v provozu, rozsáhlé rešerše služeb a produktů na českém

trhu i shromažďování příkladů dobré praxe u nás i v zahraničí jsme nasbírali mnoho cenných informací a dat. Ty jsme následně podrobně analyzovali a díky tomu vytvořili ucelenou metodiku projektu Cirkulárních kaváren. Pro každý podnik jsme poté sestavili **report s konkrétními cirkulárními doporučeními**. Víme, že každá kavárna má jiný charakter provozu, jiný typ zákazníků, odlišné priority i svůj vlastní styl, který jsme nechtěli narušit, proto jsme pro každou z nich hledali individuální a pro ni nejvhodnější řešení.

Desatero cirkulární praxe v kavárnách

Aspektů kavárenského (i jakéhokoli jiného gastronomického) provozu, které by si zasloužily pozornost cirkulární ekonomiky, je celá řada. Prostor pro zlepšení, a tudíž efektivnější, environmentálně méně náročné a na zdroje šetrnější fungování, je zde obrovský. Pro první, pilotní, fázi projektu jsme se však omezili na pouhých deset oblastí, které je z našeho pohledu potřeba řešit nejvíce – a u kterých zároveň vidíme velký potenciál pro konkrétní změny a zlepšení. Vzniklo tak tzv. **Desatero Cirkulární kavárny – deset bodů, které by měla každá správná Cirkulární kavárna splňovat**.

O jaké “závazky” se jedná? A jak k nim v INCIEN přistupujeme?

1. **Neplýtvat jídlem**
2. **Vařit bezezbytku**
3. **Kávovou sedlinu posílat k dalšímu využití**
4. **Nakupovat bez obalu**
5. **Vyhýbat se jednorázovému nádobí**
6. **Používat vybavení z druhé ruky a druhotných surovin, opravovat**
7. **Šetřit vodou**
8. **Šetřit energií**
9. **Uklízet ekologicky**
10. **Třídit, recyklovat, kompostovat**

Neplýtvat jídlem

Pár oschlých kousků dortu ve vitríně, krajíc chleba co nechal zákazník, půl bedýnky citronů, které zplesnivěly, moc velká porce přílohy, nadhodnocený catering… A následná cesta nespotřebovaného jídla do směsného odpadu. Běžná realita v mnoha kavárnách a restauracích, která se však dá snadno změnit – například správnou komunikací mezi zákazníkem a servisem. I jedna otázka navíc může ušetřit velké množství vyhozeného jídla.

Plýtvání jídlem asi nikdy nepředejdeme úplně, velká část potravin však přichází vniveč úplně zbytečně. Jaké jsou příklady toho, co dělá Cirkulární kavárna a její zákazníci jinak?

- **Optimalizuje množství objednávaných surovin, produkovaného jídla i velikost porcí.**
- **Třídí potravinový odpad, posílá jej k dalšímu využití, kompostuje.**
- **Zákazníci nenechávají nesnězené jídlo na talíři, ale odnesou si jej s sebou "na později".**

Vařit bezezbytku

Správné rozvržení počtu a velikosti porcí by mělo být vždy prvním krokem před tím, než se kuchaři pustí do vaření. Plánování a řád v kuchyni může předcházet mnoha zbytečným zbytkům jídla. Někdy však může být překvapen i sebelépe připravený kuchař, například když přijde méně hostů, než počítal. Co potom s takovými přebytky?

- **Postavit menu tak, aby se daly případné přebytky dále využít.**
- **Co jde, rozdat mezi zaměstnance.**
- **Poslat jídlo dále – například přes mobilní aplikaci, která prodává zbylé jídlo se slevou.**

Mimo zbytků již uvařeného jídla vzniká potravinový odpad i během samotné přípravy. Odřezky, slupky, dužiny nebo šťávy z ovoce a zeleniny, skořápky… Velká část těchto potravinových "odpadlíků" může být dále efektivně využita a cirkulární kavárna jednoduše ví, jak na to.

Slupky chemicky neošetřených potravin mohou najít využití v přípravě dalších pokrmů. Fermentace, zavařování, ale i obyčejný mrazák jsou kouzelnými pomocníky pro likvidaci přebytků v kuchyni. Některé zbytky z kuchyně mohou

"zpracovat" hospodářská zvířata. Pokud to už nejde jinak, s organickým odpadem se rád vypořádá kompost nebo bioplynová stanice.

Kávovou sedlinu posílat k dalšímu využití

Průměrně se v kavárnách denně namelou 2 až 3 kila kávy. Věděli jste, že vyextrahovaná káva váží dvakrát více než čerstvě namletá? To znamená, že v kavárně, ve které se za den spotřebují dvě kila kávy, zbyde v koši okolo čtyř kilogramů kávové sedliny. Tahle skvělá surovina však nemusí být využita jen v podobě nápoje. I z toho, co zbyde, se dá vytěžit mnoho cenných zdrojů. Potenciál, který v sobě káva ukrývá, ještě zdaleka není plně objeven a využit!

- **V kávové sedlině se nachází mnoho cenných olejů, které mohou být použity jako biopalivo nebo pro výrobu bioplastů.**
- **Vysušený lógr je skvělou vstupní surovinou pro výrobu pelet na topení.**
- **Když se k sedlině přimíchají další materiály, může sloužit k výrobě nových produktů. Například stylových kelímků Kaffeeform v Německu, českých podrážek bot CAVE nebo britských šperků Rosalie McMillan.**
- **A když ne ve výrobě, může posloužit i doma – v kosmetice, jako hnojivo pro rostliny nebo pomocník pro odstranění zápachu.**
- **A v neposlední řadě, věděli jste, že i žížaly mají moc rády kafe? A že jsou po něm nastartované rychleji zpracovávat bioodpad a vytvářet tak cenný kompost? Kávovou sedlinu ale ocení i klasický kompostér, takže pokud pro ni nenajdete jiné využití, nebojte se kompostovat!**

Nakupovat bez obalu

Obaly jsou v potravinářství důležité nejen pro lepší manipulaci s produkty a pro zachování jejich čerstvosti a kvality, ale samozřejmě i z hlediska bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti. Na druhou stranu, obalových materiálů se dnes používá často až nesmyslné množství, spousta z nich by mohla být významně eliminována, nahrazena znovupoužitelnými nebo vyřazena úplně. Hezkým příkladem může být mléko – surovina, které v každé kavárně protečou na každodenní bázi litry.

Mléko se nejčastěji uchovává v nápojových kartonech a plastových lahvích. Ty se balí po šesti nebo osmi kusech do dalšího kartonu nebo plastu. Z mlékárny do supermarketu často putuje na paletách, které jsou obalené

fólií. Do kavárny či restaurace pak někdy dorazí ještě v papírové tašce. Jeden litr mléka tak za sebou zanechá spoustu materiálu. Je to ale skutečně potřeba?

Pouze zavedení větších nádob na mléko může výrazně snížit množství výsledného odpadu. Průměrně se v menších kavárnách spotřebuje 80 až 100 litrů mléka týdně. To znamená stejný počet kusů plastových lahví či nápojových kartonů. Za rok se toto číslo může vyšplhat až na 5200 litrů. Pokud kavárna zvolí mléko v pětilitrových nádobách, může tím ušetřit až 1040 lahví nebo krabic ročně.

Tento "zbytečný" obalový materiál navíc není jen zbytečnou environmentální zátěží. Je zároveň ohromným množstvím odpadu, kterého se kavárna musí nějak zbavit. Rychle se plnící popelnice ročně znamenají několik tisíc korun za svozové služby. Pokud však kavárna dokáže redukovat množství obalů, může docílit efektivnějšího, ekologičtějšího a ekonomičtějšího provozu. Co konkrétně pro to může udělat?

- **Objednávat ve větším balení nebo ve vratných obalech.**
- **Vyrábět si vlastní limonády nebo volit zálohované sklo.**
- **Najít v okolí bezobalový obchod nebo farmářské trhy.**
- **Domluvit se s dodavatelem na snížení množství obalů či najít nového, který již tyto možnosti nabízí.**

"Tím, že jsme změnili dovozce, získali jsme často kvalitnější produkty. Sice se nám zvýšil počet dodavatelů, ale zároveň i snížilo množství odpadu." – Aja Pávková, Lajka – pivovar a café

"Díky zapojení do projektu jsme našli spoustu nových dodavatelů, kteří nám vozí zboží v zálohovaných obalech, nebo alespoň nabízí větší balení." – Michal Soldán, Bar Cobra

Vyhýbat se jednorázovému nádobí

Kafe do papírového kelímku s plastovým víčkem, cukrem a míchátkem; rovnou dvě brčka do limonády či drinku; oběd do polystyrenového boxu, plastového sáčku, s ubrouskem a plastovým příborem k tomu… Materiál, který nám poslouží na pár minut a rozkládá se stovky let. S ohledem na trendy poslední doby už se možná začíná blýskat na lepší časy – mnohé kavárny již jednorázovému nádobí dávají sbohem. I tak je ale jeho současná

spotřeba doslova monstrózní. Jen v Evropě se například použije 725 milionů kelímků na kávu denně. Jak se dají tato čísla jednoduše snižovat?

- **Přejít na znovupoužitelné nádobí, které si může zákazník koupit, nebo za drobný poplatek půjčit (velmi dobře již například funguje projekt Otoč kelímek).**
- **Motivovat zákazníka k nošení vlastního nádobí drobnými slevami a jednorázové nádobí naopak zpoplatnit.**
- **Odstranit nebo omezit "zbytečné" položky jako jsou brčka, míchátka, porcovaný cukr a podobně.**

"Jsme rádi, že konečně víme, jak zacházet s nádobami, které nám přináší zákazníci zvenčí. Mimo to jsme velice ocenili společné diskuze, během kterých jsme si mohli sdílet společné zkušenosti a názory." – Petr Holata, Cukrárna Alchymista

Nakupovat z druhé ruky a druhotných surovin, opravovat

Na trhu koluje mnoho použitého nábytku nebo nádobí, které je mnohdy levnější (a často i kvalitnější) než nově pořízené a dá se hezky využít i v rámci gastro provozu. Podobně je možné dát nový život starým věcem v případě materiálů – preferování věcí vyrobených z druhotných surovin podporuje navracení zdrojů do oběhu. Cirkulární kavárna rovněž dává šanci rozbitému vybavení a v prvé řadě se snaží věci opravit.

Šetřit vodou

Převážná většina procesů v kavárně je navázaná na spotřebu vody. Od přípravy kávy, přes mytí nádobí a přípravy v kuchyni, až po mytí rukou a splachování na toaletách. Spousta těchto úkonů může být prostřednictvím

jednoduchých opatření regulována tak, že se spotřeba vody minimalizuje. A nejedná se zde pouze o otázku finančních nákladů, které s sebou spotřeba vody nese, v době stále většího sucha by mělo být šetrné nakládání s vodou prioritou každého provozu i jednotlivce. Třeba takový kapající kohoutek může znamenat ztrátu až 15 litrů vody denně, což za rok činí téměř 5500 litrů. Pravidelná údržba je základ, pomoct však mohou i technologie a různé "vychytávky" cílící na úsporu. Například:

- **Profesionální myčka – volba kvalitní a efektivní gastro myčky je jedna z nejlepších investic, kterou můžete pro úsporu vody udělat.**
- **Omezování průtoku vody tzv. perlátory, používání dvojího splachování na WC.**
- **Hlídání správného utažení kohoutků a protékání toalet.**

Šetřit energií

Energie tvoří ve výdajích kaváren a restaurací jednu z největších položek. Už jen kvůli financím je proto potřeba dbát na to, aby byla její spotřeba co nejnižší. I několik málo změn může mít pozitivní dopad již během několika týdnů. Ať už se jedná o efektivní spotřebiče, práci s přirozeným denním světlem, úsporné žárovky nebo třeba pravidelnou údržbu lednic. Zásadní otázkou je také původ energie, kterou kavárna odebírá. Jaké jsou příklady opatření, na které by se měl podnik zaměřit?

- **Pořízení úsporných žárovek.**
- **Spotřebiče vysoké energetické třídy (A++, A+++).**
- **Využívání energie z obnovitelných zdrojů.**

Uklízet ekologicky

Jednou ze základních povinností gastro provozů je dodržování správné hygienické praxe a čistoty. Bohužel, většina běžných čistících prostředků obsahuje velké množství chemie, která má negativní dopady nejen na životní prostředí, ale i zdraví zaměstnanců, neboť jsou s ní v každodenním přímém kontaktu. V posledních letech se však už na trhu objevují alternativy čistících prostředků, které jsou určeny speciálně pro gastro, svým složením jsou podstatně šetrnější k životnímu prostředí a přitom si zachovávají účinnost.

Třídit, recyklovat, kompostovat

Když se zaměříme na odpadové hospodářství, každý správný „cirkulární provoz" by se měl snažit vzniku odpadu předcházet, nebo alespoň maximum již vzniklého odpadu třídit, recyklovat a dále využívat. Už jen proto, že dobře nastavený management odpadů dokáže kavárnám znatelně snížit provozní náklady. Odpadová politika je totiž schválně nastavena tak, aby svoz tříděného odpadu vycházel levněji než svoz odpadu neseparovaného. Například velký kontejner na tříděný odpad vyjde skoro až o třetinu levněji než kontejner stejného objemu na odpad směsný.

Každý živnostník je navíc ze zákona povinen třídit veškerý odpad, který produkuje, a to dle stanovených kategorií. Málokterý provoz však nakládá s odpadem skutečně tak, jak by měl. V takovém případě se provozovatel nejen nechová odpovědně z pohledu cirkulární ekonomiky, hrozí mu i nemalá pokuta. Správně nastavené odpadové hospodářství by proto mělo být jednou z hlavních priorit podniku a je rovněž prioritní oblastí, na které se projekt Cirkulárních kaváren zaměřuje.

"Projekt byl pro nás velkým přínosem. Kromě změny dodavatelů jsme si objasnili legislativu týkající se odpadu. Celý náš tým získal motivaci pro odpovědnější a ekologičtější chování a dostali jsme do povědomí problematiku jednorázových plastů, kompostovatelných materiálů a celkově odpadu!" – Michal Soldán, Bar Cobra

"Zapojení se do projektu nám přineslo spoustu informací o tom, jak se správně vypořádat s problémy týkající se ekologického provozu kavárny. Mnohdy jsme naráželi na několik alternativ, u kterých se později ukázalo, že nejsou zrovna tím nejlepším nápadem. Proto je skvělé mít za

sebou někoho, kdo vám pomůže zvolit tu správnou volbu." – Aja Pávková, Lajka – pivovar a café

Co projekt přinesl?

Po šestiměsíčním intenzivním sbírání teoretických znalostí i zkušeností z praxe se nám podařilo vybudovat široké know-how, které nyní můžeme předávat dále, do dalších provozů. Díky tomu, že jsme s každou kavárnou navázali individuální vztah, jsme se mohli zaměřit na rozmanitou škálu problémů a nalézt pro ně funkční řešení.

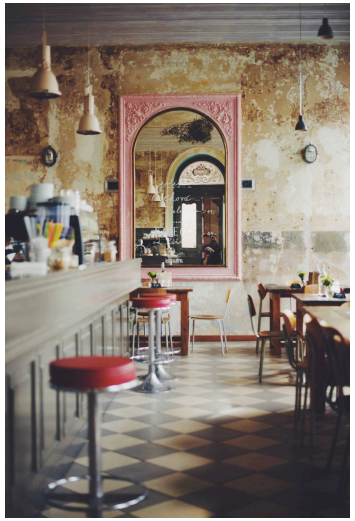
"Mnoho informací, které nám projekt přinesl, bylo skvělých pro objasnění celého systému nakládání s odpady. Bylo to mnohem příjemnější, zábavnější a samozřejmě jednodušší než se pokoušet vyhledat si informace sám." **–** Michal Soldán, Bar Cobra

Společná setkání naopak vedla k propojování jednotlivých subjektů – zákazníci, kavárny, dodavatelé a výrobci, státní správa, specializované firmy. Tímto přístupem se nám povedlo položit základ pro utvoření nové sítě, která v budoucnu povede ke snadnější vzájemné komunikaci. Tím se rovněž otevře nový prostor pro inovace. Právě možnost sdílet vlastní zkušenosti z praxe a řešit konkrétní problémy společně byla jednou z věcí, které hodnotily zúčastněné kavárny velice pozitivně.

Informace a data, získaná v pilotním projektu, nám otevřely dveře k efektivnímu řešení problémů v kavárnách i celém HORECA segmentu. Na základě individuálního přístupu jsme schopni se přizpůsobit potřebám konkrétních provozů a jejich požadavkům.

"Z projektu jsem nadšená. Díky němu jsme se zamysleli nad spoustou věcí a stáhli do stejného proudu smýšlení i mnoho lidí v našem okolí. Na druhou stranu si uvědomujeme, že každý přístup k udržitelnosti je velmi individuální. Máme radost, že se pomalými krůčky posouváme stále kupředu." – Sabina Hřebačková, Cafe Letka

I za pouhých šest měsíců trvání pilotního projektu došlo u zapojených kaváren ke značnému posunu. Konkrétním příkladem může být snižování produkovaného odpadu. Dvě z pěti kaváren mohly díky novým opatřením zrušit svoz jednoho druhu tříděného odpadu a tudíž se **kompletně zbavit jednoho z využívaných kontejnerů**. Kromě snížení environmentálního dopadu tak docílily nemalých finančních úspor.



Získané informace a know-how motivovaly zapojené kavárny k **celkové změně přemýšlení a k dalšímu pokračování v hledání možných cirkulárních změn** – od přechodu k šetrnějším čistícím prostředkům až po změnu dodavatelů. Mnohdy se rozhodly pro lokální dovozce, se kterými je možné navázat individuálnější vztah.

"Nejdůležitější pro nás byl impuls ke změně přemýšlení. Na základě doporučení jsme změnili několik dodavatelů a podařilo se nám natolik snížit odpad, že rušíme celou jednu popelnici. Do budoucna rozhodně chceme s redukováním pokračovat, dokonce jsme se rozhodli zrušit jednorázové kelímky." – Zuzana Vachová, Vnitroblok

I vy můžete být cirkulární!

Pokud jste si přečetli naše Desatero a jste stejně jako my přesvědčeni, že cirkulární ekonomika je správná cesta pro hledání environmentálně šetrných a zároveň ekonomických řešení neváhejte nás kontaktovat. **Desatero ukazuje směr a představuje v hrubých obrysech cestu** jak dosáhnout zdárného cíle a stát se cirkulární kavárnou, ale každý provoz je individuální, málokterý provozní či majitel podniku má dost času hledat na vlastní pěst cesty, jak předcházet vzniku odpadu, jak s ním lépe nakládat či jak každodenní chod provozu přizpůsobovat směrem k větší odpovědnosti. Stejně tak je obtížné vyznat se ve všech pravidlech, která stanovuje zákon a hygiena, a vědět, která opatření jsou ještě v souladu s platnými normami,

a která již mohou být za hranou… Také trh je dnes velmi rozmanitý a hledáním možných alternativních produktů a producentů se dají strávit desítky hodin.

Právě snaha **usnadnit majitelům a provozním cestu k udržitelnějšímu fungování jejich podniku** je hlavním cílem a motivací projektu Cirkulárních kaváren. Časová – a v důsledku toho i finanční – náročnost vyhledávání informací a konkrétních řešení je značná.

INCIEN nabízí odborné konzultace a znalosti, které mohou gastronomickým provozovnám tuto cestu významně zkrátit a usnadnit.

"Díky projektu jsme získali ohromné množství informací, které bychom si jinak museli dohledávat zdlouhavým a složitým* způsobem. Ušetřilo nám to mnoho času *a energie. Uvědomujeme si, že přenastavení provozu do více ekologického ducha musí jít postupně krok za krokem, ale rozhodně chceme tímto směrem pokračovat." – Sabina Hřebačková, Cafe Letka

Co konkrétně pro vás můžeme udělat?

Pomůžeme vám správně **nastavit odpadové hospodářství v podniku**, které nejen povede k redukovaní odpadu, ale odstraní případný nesoulad s platnými zákony. Dokážeme nabídnout několik možností, jak **šetřit energiemi a vodou**, aniž by to vedlo k omezením v provozu. Cirkulární provoz totiž neznamená větší náklady a náročnější obsluhu, právě naopak. **Zavedení doporučených opatření může vést k výrazným finančním úsporám za současného snížení environmentálních dopadů**. Vše samozřejmě nakonec záleží na rozhodnutí podniku. Proto nabízíme široké spektrum služeb a doporučení, z nichž si klient sám vybere tu nejvhodnější volbu.

Uvědomujeme si rovněž fakt, že realizace většiny opatření ve výsledku stojí a padá na tom, jestli je přijmou za své vaši zaměstnanci. Nabízíme proto

rovněž **školení pro váš tým** – ať už v oblasti principů cirkulární ekonomiky, správného nastavení odpadového hospodářství v podniku nebo konkrétních úkonů a činností, které je potřeba si v praxi osvojit. Pomůžeme vám tak zaměstnance namotivovat, aby i jim záleželo na tom, jak environmentální dopady své práce snižovat.

Zaujal vás projekt Cirkulárních kaváren? Ozvěte se nám!

Kontakt:

horeca@incien.org
Institut Cirkulární Ekonomiky, z.ú.
Hybernská 998/4
110 00 Nové Město

https://incien.org

Na projektu a příručce Cirkulárních kaváren spolupracovaly:

Barbora Kebová
Diana Dolejší

Příručka vznikla díky finanční podpoře společnosti Pražské služby, a.s. a díky spolupráci s městskou částí Praha 7. Velké poděkování patří rovněž kavárnám Bar Cobra, Café Lajka, Cafe Letka, Vnitroblock a Cukrárna Alchymista.

INSTITUT CIRKULÁRNÍ EKONOMIKY

PRAHA 7

PRAŽSKÉ SLUŽBY

CIRKULÁRNÍ KAVÁRNY

Hledáme cesty, jak snižovat množství odpadu v HORECA segmentu.