

Polityka Zrównoważonego Rozwoju dla Restauracji hub.praga (Hub Praga Spółka z o.o.)

Hub Praga, jako firma i restauracja, jest świadoma obowiązków wynikających ze zmieniających się warunków środowiskowych. Podejmujemy działania mające na celu minimalizowanie wpływu na środowisko naturalne, wspieranie lokalnych społeczności, promowanie zdrowego stylu życia oraz realizację inicjatyw na rzecz ekologii, świadomego zużycia energii i odpowiedzialnego gospodarowania odpadami. Wszystkie te elementy stanowią nasze założenia w dążeniu do zrównoważonego rozwoju.

Niniejsza polityka określa ramy dla naszych działań w tym zakresie, a także definiuje cele krótko- i długoterminowe.

Proekologiczne działania firmy Hub Praga

Nasze działania zostały podzielone na pięć głównych obszarów:

1. Woda

- Wdrożyliśmy program oszczędzania wody poprzez montaż perlatorów.
- Nie używamy wody butelkowanej ani plastikowych opakowań.
- Dobieramy detergenty, w tym mydło dla gości, w sposób minimalizujący zużycie wody dzięki łatwości spłukiwania.

2. Energia

- Korzystamy wyłącznie z energii pochodzącej ze źródeł odnawialnych, co potwierdzają certyfikaty „Zielona Energia od Axpo” za lata 2022, 2023 i 2024.
- Unikamy zużycia energii na chłodzenie i przechowywanie wody butelkowanej.
- Oszczędzamy energię dzięki inteligentnemu zarządzaniu oświetleniem – wszystkie żarówki są typu LED i energooszczędne, a w wybranych miejscach zainstalowaliśmy czujniki ruchu.
- W dni zamknięcia restauracji ograniczamy działanie urządzeń, takich jak chłodziarki i zamrażarki.
- Używamy urządzeń do zmywania naczyń z systemem odzysku ciepła i pary wodnej.
- Nasze systemy wentylacji i klimatyzacji działają w oparciu o rekuperację z pompą ciepła.
- Regularnie dokonujemy przeglądów urządzeń kuchennych, zwłaszcza chłodniczych co przyczynia się do zmniejszenia zużycia energii.

3. Produkty

- Stawiamy na lokalne produkty i współpracę z warszawskimi gospodarstwami, co skraca łańcuch dostaw.
- Wybieramy produkty ekologiczne, certyfikowane, polskie i rzemieślnicze.
- Redukujemy ilość plastiku poprzez świadomy dobór produktów i opakowań.

4. Zdrowie

- Oferujemy naszym pracownikom pakiet opieki medycznej lub sportowej.
- Zachęcamy gości do wyboru ekologicznego transportu, takiego jak ecotaxi, komunikacja miejska czy spacer. Na naszej stronie internetowej udostępniamy wskazówki dotyczące ekologicznych opcji dojazdu.

- Nasze menu opiera się głównie na warzywach, oferując pełną degustację wegetariańską oraz bezalkoholowe pairingi.

5. Działania społeczne, lokalne i sąsiedzkie

- Dbamy o terminowe płatności dla pracowników, dostawców i kontrahentów.
- Wspieramy fundacje społeczne, takie jak WOŚP – w 2024 roku zebraliśmy ponad 5 tysięcy złotych podczas aukcji charytatywnej.
- Wdrożyliśmy program zarządzania odpadami Zero Waste-Less Waste, aktywnie współpracując z dostawcami. Nie zbieramy i nie wyrzucamy opakowań zewnętrznych.
- Promujemy polskie i lokalne produkty, a dzięki praktykom zero waste oferujemy wyroby własne „From The Heart of Poland”.
- Odpowiedzialnie planujemy produkcję żywności, wdrażając system przedpłat na dania.
- Korzystamy z polskiej, ręcznie wytwarzanej porcelany, którą naprawiamy przed zamówieniem nowych sztuk.
- Jesteśmy zarejestrowani w systemie BDO (nr 000581355), prowadzonym przez Ministerstwo Klimatu.
- Regularnie szkolimy się z zakresu praktyk zrównoważonego rozwoju.

Cele

- Dążymy do jeszcze większego zaangażowania w ochronę środowiska.
- Nieustannie zwiększamy udział lokalnych produktów w naszym menu, minimalizując import.
- Będziemy kontynuować współpracę z fundacjami społecznymi, takimi jak WOŚP.
- Jesteśmy w trakcie procedury uzyskania certyfikatu Green Key.
- Wciąż pracujemy nad zwiększeniem liczby produktów certyfikowanych i ekologicznych.
- Redukujemy zużycie plastiku, korzystając z ekologicznych opakowań i folii biodegradowalnej ECOR (zgodnej z normą EN 13432).
- Regularnie szkolimy pracowników w zakresie zrównoważonego rozwoju.
- Pracujemy nad określeniem naszego śladu węglowego.

Podsumowanie

Nasza restauracja zobowiązuje się do działania w sposób odpowiedzialny i zrównoważony. Każdy krok w tym kierunku ma znaczenie, a wspólnie z pracownikami, dostawcami i gośćmi możemy osiągnąć nasze cele, tworząc miejsce, które inspirowe i staje się przykładem dla innych.

Niniejsza polityka została przygotowana w oparciu o nasze doświadczenia, obserwacje i możliwości, jakie daje nam nasze miejsce oraz z wsparciem AI.