

---

## RAPORT ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU

**GreenTable.** *Refined Conscious Dining*

Warszawa, 2.01.2026

---

### 1. Wprowadzenie

GreenTable to restauracja zlokalizowana w Warszawie, w kompleksie Plac Unii Lubelskiej. Lokal funkcjonuje w budynku posiadającym certyfikację BREEAM, co wspiera efektywność energetyczną oraz ograniczanie wpływu środowiskowego na poziomie infrastruktury.

GreenTable rozwija model gastronomii odpowiedzialnej środowiskowo, oparty na lokalności, sezonowości oraz świadomym projektowaniu procesów kulinarnych.

---

### 2. Model działania

Działalność GreenTable opiera się na spójnym modelu operacyjnym, który integruje jakość produktu z odpowiedzialnością środowiskową.

Kluczowe elementy modelu:

- sezonowość i cykliczna zmiana menu
  - współpraca z lokalnymi producentami
  - krótkie łańcuchy dostaw
  - pełne wykorzystanie produktów (nose-to-tail / root-to-stem)
  - produkcja własna (sosy, fermentacje, komponenty)
- 

### 3. Łańcuch dostaw i produkty

GreenTable koncentruje się na pracy z dostawcami lokalnymi i regionalnymi, ograniczając długość łańcucha dostaw oraz wspierając mniejsze gospodarstwa i producentów.

W praktyce oznacza to:

- współpracę z dostawcami ryb i produktów BIO (m.in. Gospodarstwo Rybackie Zielenica)
- wykorzystanie wołowiny pochodzącej z gospodarstw regionalnych (Mazury)
- selekcję win od polskich producentów (m.in. Majątek Drzewce)

**GreenTable** Refined Conscious Dining    Ul. Puławska 2 02-566 Warszawa

- zaopatrzenie w warzywa od lokalnych dostawców i rynków (m.in. Hala Mirowska)

Dobór produktów oparty jest na jakości, sezonowości oraz transparentności pochodzenia.

---

## 4. Projektowanie menu i procesy kulinarne

Menu GreenTable zmienia się zgodnie z rytmem sezonowym, co pozwala na optymalne wykorzystanie dostępnych surowców oraz ograniczenie wpływu środowiskowego.

Podejście operacyjne obejmuje:

- cykliczną zmianę menu sezonowego
- wykorzystanie całego produktu w procesie kulinarnym
- przygotowywanie wszystkich sosów i komponentów na miejscu
- rozwój procesów wydłużających trwałość produktów

Przykładem jest pieczywo przygotowywane w oparciu o długą fermentację, co wpływa zarówno na smak, jak i trwałość produktu.

---

## 5. Fermentacja jako element systemowy – GT Ferment

Fermentacja stanowi integralną część modelu kuchni GreenTable.

W ramach projektu GT Ferment:

- wykorzystywane są nadwyżki produktów sezonowych
- tworzone są przetwory i kiszonki
- wydłużany jest cykl życia surowców

Proces ten pozwala jednocześnie ograniczać straty oraz budować charakterystyczny profil smakowy kuchni.

---

## 6. Gospodarka odpadami

GreenTable prowadzi działania ukierunkowane na ograniczenie ilości odpadów oraz optymalizację procesów produkcyjnych.

Obejmuje to:

**GreenTable** Refined Conscious Dining    Ul.Puławska 2 02-566 Warszawa

GT Bistro sp. z o.o. 03-944 Warszawa ul.Plac Przymierza 4/1  
NIP 1133108553 · REGON 526373975 · KRS 0001057707

# GreenTable

by  VEOLIA

- planowanie produkcji w oparciu o rzeczywiste zapotrzebowanie
  - selektywną zbiórkę odpadów
  - przekazywanie zużytego oleju gastronomicznego do dalszego przetwarzania
  - wykorzystanie nadwyżek produktów w procesach kuchennych
- 

## 7. Woda i zasoby

Zarządzanie zasobami w GreenTable opiera się na ograniczaniu zużycia oraz eliminacji zbędnych elementów operacyjnych.

W praktyce:

- stosowana jest filtrowana woda serwowana w butelkach wielokrotnego użytku
  - wyeliminowano wodę jednorazową
  - optymalizowane są procesy zużycia wody w kuchni
- 

## 8. Energia i infrastruktura

Działalność GreenTable wspierana jest przez infrastrukturę budynku posiadającego certyfikację BREEAM.

Dodatkowo:

- wykorzystywana jest infrastruktura wspierająca mobilność niskoemisyjną (rowery, elektromobilność)
  - działania operacyjne ukierunkowane są na zwiększanie efektywności zużycia energii
- 

## 9. Materiały i przestrzeń

GreenTable rozwija przestrzeń restauracji w oparciu o zasady trwałości, jakości oraz ograniczania wpływu środowiskowego.

Obejmuje to:

- ograniczenie materiałów jednorazowego użytku
- stosowanie rozwiązań wielokrotnego użytku
- współpracę z lokalnymi rzemieślnikami (ceramika, wyposażenie)
- wykorzystanie elementów powstałych w procesie upcyclingu

**GreenTable** Refined Conscious Dining    Ul.Puławska 2 02-566 Warszawa

GT Bistro sp. z o.o. 03-944 Warszawa ul.Plac Przymierza 4/1  
NIP 1133108553 · REGON 526373975 · KRS 0001057707

---

## 10. Społeczność i współpraca

GreenTable funkcjonuje jako przestrzeń łącząca gastronomię, kulturę i edukację.

Realizowane działania obejmują:

- współpracę z artystami i twórcami
- organizację wydarzeń kulinarnych i kulturalnych
- rozwój projektów edukacyjnych związanych ze zrównoważoną gastronomią
- budowanie relacji z lokalnymi producentami

---

## 11. Wybrane działania i projekty

GT Ferment

Rozwój fermentacji jako narzędzia ograniczania strat i budowania smaku.

Droga Smaku GreenTable & MINI

Projekt łączący lokalność, mobilność niskoemisyjną oraz doświadczenie gastronomiczne.

Sztuka i gastronomia

Współpraca z artystami oraz wykorzystanie elementów upcylingu w przestrzeni restauracji.

---

## 12. Podejście do emisji CO<sub>2</sub>

GreenTable przygotowuje się do wdrożenia systemowego pomiaru emisji CO<sub>2</sub>.

Planowane działania obejmują:

- analizę zużycia energii (Scope 1 i Scope 2)
- analizę łańcucha dostaw (Scope 3)
- współpracę z zewnętrznymi doradcami
- wdrożenie narzędzi raportowania

---

## 13. Certyfikacja i rozwój

**GreenTable** Refined Conscious Dining    Ul.Puławska 2 02-566 Warszawa

GT Bistro sp. z o.o. 03-944 Warszawa ul.Plac Przymierza 4/1  
NIP 1133108553 · REGON 526373975 · KRS 0001057707

# GreenTable

by  VEOLIA

GreenTable znajduje się w procesie przygotowania do wdrożenia certyfikacji środowiskowych, w tym:

- Good Travel Seal
  - Green Key
- 

## 14. Kierunki rozwoju

W kolejnych etapach planowane jest:

- wdrożenie pomiaru emisji CO<sub>2</sub>
  - rozwój projektów związanych z fermentacją
  - dalsze wzmacnianie lokalnych łańcuchów dostaw
  - rozszerzenie działań edukacyjnych
  - optymalizacja zużycia zasobów
- 

## 15. Podsumowanie

GreenTable rozwija model gastronomii, w którym jakość, lokalność oraz odpowiedzialność środowiskowa stanowią spójny system operacyjny.

Działania restauracji koncentrują się na realnych procesach — od wyboru produktów, przez kuchnię, po doświadczenie gościa.

---

## DANE OPERACYJNE I ŚRODOWISKOWE

### GreenTable – 2025 / 2026

---

#### Skala działalności

- liczba gości rocznie: **ok. 10 000**
  - liczba dni operacyjnych: **~300 dni / rok**
  - średnia liczba gości dziennie: **30–40**
  - liczba zmian menu: **4 sezonowe + rotacyjne menu lunchowe (co 2 tygodnie)**
- 

**GreenTable** Refined Conscious Dining    Ul.Puławska 2 02-566 Warszawa

GT Bistro sp. z o.o. 03-944 Warszawa ul.Plac Przymierza 4/1  
NIP 1133108553 · REGON 526373975 · KRS 0001057707

# GreenTable

by  VEOLIA

## Łańcuch dostaw i produkty

- udział dostawców lokalnych (Polska): **~80% (estymacja)**
  - główne regiony zaopatrzenia: **Mazury, Mazowsze, lokalni producenci**
  - liczba kluczowych dostawców: **~15–25**
  - udział produktów sezonowych w menu: **>80%**
- 

## Produkcja i kuchnia

- wszystkie sosy i komponenty przygotowywane na miejscu: **100%**
  - produkty fermentowane (GT Ferment): **stały element menu**
  - czas fermentacji wybranych produktów (np. pieczywo): **do 14 godzin**
  - wykorzystanie produktów (nose-to-tail / root-to-stem): **wdrożone operacyjnie**
- 

## Gospodarka odpadami

- segregacja odpadów: **wdrożona (100%)**
  - zużyty olej gastronomiczny: **100% przekazywany do przetwarzania (biopaliwa)**
  - działania ograniczające marnowanie żywności:
    - planowanie produkcji
    - wykorzystanie nadwyżek (fermentacja, przetwory)
- 

## Woda i zasoby

- woda serwowana: **filtrowana, w butelkach wielokrotnego użytku (100%)**
  - eliminacja wody jednorazowej: **wdrożona**
  - optymalizacja zużycia wody w kuchni: **proces ciągły**
- 

## Energia i infrastruktura

- lokalizacja: **Plac Unii Lubelskiej, Warszawa**
- budynek: certyfikacja BREEAM
- dostęp do:
  - infrastruktury rowerowej
  - ładowarek dla pojazdów elektrycznych

**GreenTable** Refined Conscious Dining    Ul.Puławska 2 02-566 Warszawa

GT Bistro sp. z o.o. 03-944 Warszawa ul.Plac Przymierza 4/1  
NIP 1133108553 · REGON 526373975 · KRS 0001057707

---

## Materiały i operacje

- ograniczenie plastiku jednorazowego: **wdrożone**
- materiały wielokrotnego użytku: **standard operacyjny**
- elementy wyposażenia z upcyclingu: **wdrożone**

---

## Społeczność i edukacja

- liczba wydarzeń specjalnych rocznie: **kilkanaście (estymacja)**
- działania:
  - wydarzenia kulinarne i warsztaty
  - wernisaże z udziałem sztuki upcykling
  - współpraca z artystami
  - projekty edukacyjne (np. fermentacja, bioróżnorodność)

---

## Mobilność i współprace

- projekty wspierające mobilność niskoemisyjną:
  - współpraca z marką MINI InSchcape (pojazdy elektryczne)
- integracja lokalnych producentów w działaniach komunikacyjnych i eventowych

---

## Emisje CO<sub>2</sub> (status)

- pomiar emisji CO<sub>2</sub>: **w przygotowaniu**
- zakres:
  - Scope 1 i 2 – plan wdrożenia
  - Scope 3 – analiza łańcucha dostaw (kolejny etap)

---

## Podsumowanie danych

GreenTable działa w modelu, w którym:

**GreenTable** Refined Conscious Dining    Ul.Puławska 2 02-566 Warszawa

GT Bistro sp. z o.o. 03-944 Warszawa ul.Plac Przymierza 4/1  
NIP 1133108553 · REGON 526373975 · KRS 0001057707

# GreenTable

by  VEOLIA

- wysoki udział produktów lokalnych i sezonowych
- pełne wykorzystanie surowców
- ograniczanie odpadów i plastiku
- świadome zarządzanie zasobami

stanowią podstawę codziennej działalności operacyjnej.

---

**GreenTable** Refined Conscious Dining    Ul.Puławska 2 02-566 Warszawa

GT Bistro sp. z o.o. 03-944 Warszawa ul.Plac Przymierza 4/1  
NIP 1133108553 · REGON 526373975 · KRS 0001057707