
NASI PRODUCENCI

Lokalność. Transparentność. Odpowiedzialność.

W GreenTable budujemy kuchnię w oparciu o świadome wybory, zaczynając od źródła produktu. Współpracujemy z producentami, których znamy i rozumiemy, a relacje z nimi traktujemy jako fundament jakości naszej kuchni.

Większość naszych dostaw pochodzi z promienia do około 250 km od Warszawy. Dzięki temu ograniczamy ślad środowiskowy, zachowujemy świeżość produktów oraz wspieramy lokalną gospodarkę i rzemiosło.

Ponad 80% produktów wykorzystywanych w naszej kuchni pochodzi z tego obszaru.

NASI PRODUCENCI (WEDŁUG ODLEGŁOŚCI OD GREENTABLE)

Warzywa – Hala Mirowska i lokalni dostawcy

Codziennie selekcjonujemy świeże warzywa od sprawdzonych dostawców, kierując się sezonowością, jakością i naturalnym cyklem upraw. Współpraca z Halą Mirowską pozwala nam na bezpośredni kontakt z produktem oraz szybkie reagowanie na zmienność sezonu. Odległość: ok. 3 km

Eco Grzyby z Dąbrówki

Producent grzybów uprawianych w kontrolowanych, naturalnych warunkach, bez nadmiernej ingerencji w proces wzrostu. Produkty wyróżniają się czystością smaku i powtarzalną jakością, co pozwala na ich szerokie zastosowanie w kuchni sezonowej. Odległość: ok. 35 km

Gospodarstwo „Grotek”

Dostawca jaj pochodzących z hodowli, w której kluczowe znaczenie ma dobrostan zwierząt oraz jakość paszy. Jaja stanowią podstawę wielu elementów naszej kuchni – od wypieków po sosy i dania główne. Odległość: ok. 80–120 km

Zagroda Boryny

Producent mąki wykorzystywanej w naszej kuchni do wypieków i makaronów. Szczególne znaczenie ma w przygotowaniu focacci fermentowanej przez 14 godzin. Surowiec pozwala na pracę z naturalnymi procesami fermentacji i uzyskanie stabilnej jakości. Odległość: ok. 100–140 km

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

Gospodarstwo Rybackie Zielenica

Dostawca ryb słodkowodnych oraz produktów z pstrąga, w tym ikry. Produkcja prowadzona jest w kontrolowanych warunkach, z naciskiem na jakość i odpowiedzialność środowiskową. Produkty te stanowią istotny element naszej kuchni opartej na lokalnych zasobach.

Odległość: ok. 120 km

Polskie winnice

Współpracujemy z wybranymi producentami wina, takimi jak **Winnica Nowy Młyn, Majątek Drzewce, Winnica Charbielin oraz Winnica Mickiewicz**. Dobór win opiera się na ich jakości, charakterze terroir oraz spójności z naszym sezonowym menu. Wspieramy rozwój polskiego winiarstwa i budujemy kartę win opartą na lokalnych producentach.

Odległość: ok. 150–300 km

Masurian Farm / Mazurska Wołowina

Wołowina pochodząca z regionu Mazur, z hodowli prowadzonych z poszanowaniem dobrostanu zwierząt i jakości paszy. Mięso charakteryzuje się wysokim poziomem kulinarnym i powtarzalnością, co pozwala na jego zastosowanie w daniach wymagających precyzji.

Odległość: ok. 180–220 km

Gospodarstwo Gosławice

Gospodarstwo specjalizujące się w hodowli ryb, w szczególności jesiotrów, prowadzonych w kontrolowanych warunkach zapewniających stabilną jakość i bezpieczeństwo produktu.

Surowiec wykorzystywany jest w kuchni oraz w kontekście produktów premium, takich jak kawior.

Odległość: ok. 200–260 km

Rancho Frontiera

Gospodarstwo, z którym współpracujemy przy wybranych produktach oraz projektach kulinarnych. To miejsce stanowi również część naszego projektu „Droga smaku GreenTable & MINI”, w ramach którego dokumentujemy relację między produktem, miejscem i kuchnią.

Współpraca opiera się na bezpośrednim kontakcie i zrozumieniu procesu powstawania produktu.

Odległość: ok. 210–240 km

Antonius Caviar

Producent kawioru wykorzystywanego w wybranych daniach. Produkcja oparta jest na kontrolowanych procesach, zapewniających wysoką jakość i bezpieczeństwo produktu.

Kawior stanowi uzupełnienie naszej oferty w kontekście dań o podwyższonej precyzji i złożoności.

Odległość: ok. 300–600 km (w zależności od partii i dystrybucji)

GreenTable

by  VEOLIA

ODPOWIEDZIALNY ŁAŃCUCH DOSTAW

Nasze podejście do współpracy z dostawcami obejmuje preferowanie lokalnych producentów, ograniczanie liczby transportów poprzez planowanie dostaw oraz maksymalne wykorzystanie produktów w duchu zero waste. Rozwijamy również własne procesy fermentacji w ramach koncepcji GT Ferment, opartej na naturalnych metodach utrwalania żywności.

TRANSPARENTNOŚĆ I ROZWÓJ

W GreenTable traktujemy wybór dostawców jako proces ciągły. Regularnie analizujemy nasze decyzje zakupowe, poszukujemy nowych producentów i optymalizujemy łańcuch dostaw w celu ograniczenia wpływu na środowisko.

Naszym celem jest tworzenie modelu gastronomii, który łączy wysoką jakość kulinarną z odpowiedzialnością.

OD PRODUCENTA DO TALERZA

Każde danie w GreenTable powstaje w oparciu o współpracę z konkretnymi ludźmi i miejscami. Relacja między produktem, producentem i kuchnią definiuje nasz sposób myślenia o gastronomii.

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