
PROCEDURA ZARZĄDZANIA ODPADAMI

GreenTable
GT Bistro sp. z o.o.

1. Cel

Celem procedury jest:

- minimalizacja ilości powstających odpadów
 - maksymalizacja wykorzystania surowców
 - zapewnienie prawidłowej segregacji i utylizacji odpadów
 - zgodność z obowiązującymi przepisami oraz standardami środowiskowymi
-

2. Zakres

Procedura obejmuje wszystkie obszary działalności GreenTable:

- kuchnia
 - bar
 - sala restauracyjna
 - zaplecze i magazyny
-

3. Hierarchia postępowania z odpadami

GreenTable stosuje następującą kolejność działań:

1. **Zapobieganie powstawaniu odpadów**
 2. **Ponowne wykorzystanie (reuse)**
 3. **Przetwarzanie (np. fermentacja)**
 4. **Recykling**
 5. **Utylizacja (ostateczność)**
-

4. Kategorie odpadów i sposób postępowania

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

4.1. Odpady organiczne (żywność)

Źródła:

- przygotowanie produktów
- niewykorzystane składniki
- resztki produkcyjne

Procedura:

- maksymalne wykorzystanie surowców (root-to-stem / nose-to-tail)
- wykorzystanie nadwyżek w procesach kuchennych (np. GT Ferment)
- ograniczanie strat poprzez planowanie produkcji

4.2. Zużyty olej gastronomiczny

Procedura:

- olej zbierany do dedykowanych, szczelnych pojemników
- przechowywany w wyznaczonym miejscu
- regularnie przekazywany do odbioru przez wyspecjalizowaną firmę
- przeznaczenie: przetwarzanie (np. biopaliwa)

100% oleju podlega recyklingowi

4.3. Odpady opakowaniowe (papier, plastik, szkło)

Procedura:

- segregacja zgodnie z obowiązującymi frakcjami
- oznaczone pojemniki w strefach operacyjnych
- zginiatanie i redukcja objętości odpadów
- preferowanie opakowań wielokrotnego użytku

4.4. Odpady zmieszane

Procedura:

- ograniczane do minimum
- powstają wyłącznie w przypadku braku możliwości segregacji
- regularny odbiór przez operatora

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

5. Organizacja i odpowiedzialność

5.1. Kierownictwo

- nadzór nad wdrożeniem procedury
- wybór dostawców i odbiorców odpadów
- kontrola zgodności z przepisami

5.2. Zespół kuchni

- odpowiedzialność za minimalizację strat
- prawidłowa segregacja odpadów produkcyjnych
- wykorzystanie nadwyżek

5.3. Zespół sali i baru

- segregacja odpadów konsumenckich
- ograniczanie materiałów jednorazowych

6. Organizacja przestrzeni

- wyznaczone strefy segregacji odpadów
- czytelne oznaczenia pojemników
- łatwy dostęp dla zespołu
- oddzielne miejsce przechowywania oleju

7. Monitorowanie i kontrola

GreenTable prowadzi działania kontrolne w zakresie:

- poprawności segregacji odpadów
- ilości odpadów zmieszanych
- regularności odbiorów

Procedura:

- bieżąca kontrola operacyjna
- okresowa weryfikacja procesów

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

- wprowadzanie usprawnień
-

8. Szkolenia

- każdy pracownik zapoznaje się z procedurą
 - szkolenia wdrożeniowe dla nowych pracowników
 - przypomnienia i aktualizacje dla zespołu
-

9. Ciągłe doskonalenie

GreenTable zobowiązuje się do:

- dalszego ograniczania ilości odpadów
 - rozwijania procesów wykorzystania produktów (np. fermentacja)
 - wdrażania nowych rozwiązań operacyjnych
-

10. Podsumowanie

Zarządzanie odpadami w GreenTable opiera się na ograniczaniu ich powstawania, maksymalnym wykorzystaniu surowców oraz odpowiedzialnej segregacji i przetwarzaniu.