
PROCEDURA ZRÓWNOWAŻONYCH ZAKUPÓW

GreenTable
GT Bistro sp. z o.o.

1. Cel

Celem procedury jest:

- wybór produktów i dostawców o możliwie najniższym wpływie środowiskowym
 - wspieranie lokalnych producentów i krótkich łańcuchów dostaw
 - zapewnienie wysokiej jakości surowców przy jednoczesnym ograniczaniu śladu środowiskowego
 - standaryzacja decyzji zakupowych
-

2. Zakres

Procedura obejmuje wszystkie zakupy realizowane przez GreenTable:

- produkty spożywcze
 - napoje (w tym wina)
 - materiały operacyjne
 - wyposażenie restauracji
-

3. Zasady ogólne

GreenTable stosuje następujące zasady zakupowe:

- **lokalność** – preferowani dostawcy z Polski i regionu
 - **sezonowość** – zakupy zgodne z dostępnością produktów
 - **jakość** – priorytet dla produktów wysokiej jakości
 - **transparentność** – znajomość pochodzenia produktów
 - **minimalizacja odpadów** – wybór produktów ograniczających straty
 - **trwałość** – wybór materiałów wielokrotnego użytku
-

4. Kryteria wyboru dostawców

Przy wyborze dostawców uwzględnia się:

4.1. Pochodzenie

- preferowani dostawcy lokalni i regionalni
 - ograniczanie importu, jeśli dostępna jest alternatywa lokalna
-

4.2. Skala i sposób produkcji

- preferencja dla mniejszych producentów i gospodarstw
 - unikanie produktów pochodzących z masowej produkcji przemysłowej (jeśli istnieje alternatywa)
-

4.3. Praktyki środowiskowe

- stosowanie zrównoważonych metod produkcji
 - ograniczenie stosowania chemii (tam, gdzie możliwe)
 - odpowiedzialne zarządzanie zasobami
-

4.4. Logistyka

- minimalizacja odległości transportu
 - konsolidacja dostaw
 - preferowanie dostaw o niższym wpływie środowiskowym
-

5. Zasady zakupów produktów spożywczych

- menu projektowane w oparciu o dostępność produktów
 - zakupy realizowane zgodnie z sezonowością
 - wykorzystywanie całych produktów (root-to-stem / nose-to-tail)
 - ograniczanie produktów o wysokim śladzie środowiskowym
-

6. Zakupy napojów (w tym wina)

- preferencja dla producentów lokalnych i regionalnych

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

- współpraca z winnicami działającymi w sposób odpowiedzialny
 - selekcja oparta na jakości i pochodzeniu
-

7. Materiały operacyjne i wyposażenie

- ograniczenie produktów jednorazowych
 - wybór materiałów wielokrotnego użytku
 - preferowanie produktów trwałych i wysokiej jakości
 - współpraca z lokalnymi rzemieślnikami i producentami
-

8. Opakowania

- ograniczenie opakowań jednorazowych
 - preferowanie opakowań zwrotnych lub wielokrotnego użytku
 - redukcja zbędnych opakowań
-

9. Proces decyzyjny

Zakupy realizowane są w oparciu o:

1. analizę dostępności produktów
 2. ocenę dostawcy według kryteriów (lokalność, jakość, wpływ środowiskowy)
 3. decyzję kierownictwa lub osoby odpowiedzialnej za zakupy
-

10. Monitorowanie i rozwój

GreenTable prowadzi działania w zakresie:

- oceny dostawców
 - zwiększania udziału produktów lokalnych
 - optymalizacji łańcucha dostaw
 - wdrażania nowych rozwiązań zakupowych
-

11. Odpowiedzialność

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

- kierownictwo: nadzór nad strategią zakupową
 - zespół kuchni: dobór produktów i współpraca z dostawcami
 - manager: organizacja procesu zakupów
-

12. Ciągłe doskonalenie

GreenTable zobowiązuje się do:

- regularnej aktualizacji listy dostawców
 - zwiększania udziału produktów lokalnych
 - dalszego ograniczania wpływu środowiskowego zakupów
-

13. Podsumowanie

Zrównoważone zakupy w GreenTable opierają się na świadomym wyborze produktów, współpracy z lokalnymi producentami oraz optymalizacji procesów zakupowych.

STRUKTURA ŁAŃCUCHA DOSTAW – ANALIZA (ESTYMACJA)

1. Metodologia

Analiza udziału dostawców została przygotowana w oparciu o:

- częstotliwość dostaw
- wolumen produktów (produkty świeże vs. specjalistyczne)
- znaczenie produktów w strukturze menu
- odległość transportową od Warszawy

W związku z brakiem pełnych danych księgowych analiza ma charakter estymacyjny i opiera się na danych operacyjnych restauracji.

2. Podział dostaw według odległości

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

Dostawcy lokalni (0–150 km)

- warzywa i owoce sezonowe
- jaja i wybrane produkty mleczne
- dostawy realizowane codziennie lub kilka razy w tygodniu

Szacowany udział: 50–60% całkowitego wolumenu

Dostawcy regionalni (150–300 km)

- produkty mięsne
- produkty podstawowe (np. mąka)
- dostawy regularne

Szacowany udział: 20–25%

Dostawcy krajowi (300–550 km)

- ryby i produkty akwakultury
- wina
- wybrane produkty specjalistyczne

Szacowany udział: 15–25%

3. Udział produktów lokalnych i regionalnych

Na podstawie przeprowadzonej analizy:

- udział produktów w promieniu do 150 km: **~50–60%**
 - udział produktów w promieniu do 300 km: **~70–80%**
-

4. Uzasadnienie

Struktura łańcucha dostaw wynika z charakteru działalności gastronomicznej:

- produkty świeże stanowią największy udział wolumenowy i są pozyskiwane lokalnie
- produkty specjalistyczne (np. wina, ryby) mają mniejszy udział ilościowy
- częstotliwość dostaw koreluje z udziałem produktów w zużyciu operacyjnym

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. Wnioski

Model zakupowy GreenTable opiera się na:

- dominacji dostaw lokalnych i regionalnych
 - ograniczeniu transportu długodystansowego do produktów specjalistycznych
 - świadomym zarządzaniu łańcuchem dostaw
-

6. Kierunki rozwoju

GreenTable planuje:

- wdrożenie szczegółowej analizy zakupów w oparciu o dane księgowe
 - monitorowanie udziału dostawców lokalnych
 - dalsze zwiększanie udziału produktów w promieniu do 150 km
-