

Έκθεση Βιωσιμότητας Εστιατορίου

Εισαγωγή

Η βιωσιμότητα αποτελεί θεμέλιο της φιλοσοφίας μας. Στο εστιατόριό μας, κάθε πιάτο είναι χειροποίητο, κάθε πρώτη ύλη αξιοποιείται στο έπακρο, και κάθε συνεργασία ενισχύει την τοπική κοινωνία. Στόχος μας είναι να προσφέρουμε γεύσεις υψηλής ποιότητας με σεβασμό στο περιβάλλον, την κοινωνία και την οικονομία.

Μηδενική Σπατάλη & Αξιοποίηση Πρώτων Υλών

- **Zero food cost waste:** προσπαθούμε να μηδενίσουμε τη σπατάλη υλικών.
- **Δημιουργία προϊόντων από υπολείμματα:** μαρμελάδες από φλούδες, ντρέσινγκ από φρούτα, ζωμοί λαχανικών και κρεάτων από υλικά που θα πετάγονταν.
- **Σωστή αποθήκευση:** χρήση θαλάμων συντήρησης και κατάψυξης με ελεγχόμενες θερμοκρασίες για μέγιστη διάρκεια ζωής και ασφάλεια τροφίμων.
- **Μοντέρνες και παραδοσιακές τεχνικές:** sous vide και Ξυλόφουρνος για χαμηλή σπατάλη υλικών και ενέργειας.
- **Ανακύκλωση:** καθημερινές πρακτικές μείωσης απορριμμάτων και επαναχρησιμοποίησης.



Περιβαλλοντική Ευθύνη

- **Μείωση ενέργειας:** χρήση κεριών, χαμηλού φωτισμού και Ξυλόφουρνου για περιορισμό ηλεκτρικής κατανάλωσης.
- **Ξύλα από κλάδεμα ελιών:** συνεργασία με τοπικούς αγρότες για αξιοποίηση ξύλου που αλλιώς θα χανόταν και μείωση ηλεκτρικής κατανάλωσης.
- **Κατάργηση χαρτιού:** ηλεκτρονικοί κατάλογοι και tablets για παραγγελίες, μειώνοντας κόστος και κατανάλωση χαρτιού.
- **Ανακύκλωση γυαλιού και συσκευασιών:** μείωση απορριμμάτων σε χωματερές σκουπιδιών.

Στήριξη Τοπικής Κοινωνίας

- **Τοπικοί παραγωγοί:** τυριά, γαλακτοκομικά, κρέατα, αυγά και λαχανικά από την περιοχή μας.
- **Οινοτουρισμός:** προώθηση ελληνικών και τοπικών κρασιών του νομού Ηρακλείου, ενισχύοντας την οικονομία των τοπικών οινοποιών.
- **Στήριξη προσωπικού:** η οικονομική βιωσιμότητα του εστιατορίου μας εξασφαλίζει σταθερότητα και ανάπτυξη για την ομάδα μας.
- **Προώθηση τουρισμού:** μέσα από την διαδικτυακή μας πλατφόρμα και το ψηφιακό μας μενού. Από μουσικές εκδηλώσεις σε συνεργασία με ραδιοφωνικό σταθμό και την περιφέρεια Κρήτης για την προώθηση του τουρισμού του νησιού. Ενημέρωση πελατών για τεχνικές μαγειρικής και Ελληνικά συστατικά, ποικιλίες κρασιών την ιστορία του τόπου μας και την προώθηση των τοπικών οινοποιείων μέσω των ψηφιακών μας εργαλείων.



💡 Οικονομική Βιωσιμότητα

- **Χειροποίητα πιάτα:** μείωση κόστους συνταγής.
- **Επένδυση στο ανθρώπινο δυναμικό:** εκπαίδευση και καθοδήγηση προσωπικού για συνέχιση βιώσιμων πρακτικών.
- **Μελλοντικές επενδύσεις:** δημιουργία δικής μας φάρμας και αγορά εξοπλισμού για παραγωγή κηπευτικών και άλλων αγροτικών υλών. Επένδυση σε φωτοβολταϊκά για μείωση περιβαλλοντολογικού αποτυπώματος.
- **Τεχνολογία:** συνεχής επένδυση σε tablets και ψηφιακά εργαλεία για μείωση κόστους ενέργειας, συνταγών και βελτίωση λειτουργίας. Από ψηφιακά μενού και παραγγελίες, εφαρμογές κοστολόγησης μέχρι ηλεκτρονικό σύστημα κρατήσεων. Σε μηχανήματα επεξεργασίας τροφίμων και συστατικών για την δημιουργία δικών μας παρασκευών. Ενημέρωση πελατών για τεχνικές μαγειρικής και συστατικά μέσω των ψηφιακών μας εργαλείων.
- **Ανταγωνιστικότητα:** οι πρακτικές μας ενισχύουν την ανθεκτικότητα και διαφοροποιούν το εστιατόριό μας στην αγορά.



Συμπέρασμα

Με μηδενική σπατάλη, στήριξη της τοπικής κοινωνίας και υπεύθυνες πρακτικές, δημιουργούμε ένα εστιατόριο που προσφέρει ποιοτικό φαγητό και συμβάλλει σε ένα καλύτερο μέλλον. Επενδύουμε στο προσωπικό μας, την εκπαίδευση μας, την τεχνολογία και στη γη μας, ώστε να συνεχίσουμε να προσφέρουμε αυθεντικές γεύσεις με σεβασμό στον άνθρωπο και το περιβάλλον, σε ένα πάντρεμα παράδοσης και τεχνολογίας.

Η Βιωσιμότητά μας σε 5 Πυλώνες



Μηδενική
Σπατάλη

Περιβαλλοντική
Ευθύνη



Στήριξη
Τοπικής
Κοινωνίας

Οικονομική
Βιωσιμότητα



Τεχνολογική
Καινοτομία