

## Zrównoważone praktyki prowadzenia restauracji - zasady restauracji ARCO by Paco Pérez i Treinta y Tres:

1. Wybieranie głównie lokalnych dostawców i producentów, aby zminimalizować emisję dwutlenku węgla z transportu. Sezonowe menu, które uwzględnia dostępność świeżych składników w danej porze roku.
2. Zero waste: Minimalizowanie odpadów poprzez praktyki takie jak recykling i ograniczanie zużycia jednorazowych opakowań. Wprowadzenie koncepcji "zero waste kitchen", czyli minimalizacja odpadów powstających w procesie przygotowywania potraw.
3. Energooszczędność: Używanie energooszczędnych urządzeń kuchennych, oświetlenia i systemów klimatyzacyjnych. Promowanie efektywności energetycznej poprzez szkolenie personelu i stosowanie nowoczesnych technologii.
4. Woda: Optymalne zarządzanie zużyciem wody w kuchni.
5. Przyjazne dla zwierząt: Wybieranie produktów pochodzenia zwierzęcego ze zrównoważonych hodowli. Rozwijanie menu wegetariańskiego, aby zminimalizować wpływ na środowisko związany z produkcją mięsa.
6. Edukacja pracowników i gości: Szkolenie personelu w zakresie praktyk zrównoważonych i ekologicznych. Informowanie gości o podejściu restauracji do zrównoważonego prowadzenia biznesu i zachęcanie ich do podejmowania podobnych działań.
7. Architektura i design: Wykorzystywanie ekologicznych materiałów do wyposażenia wnętrza restauracji, w tym również materiały z recyklingu. Wystrój wnętrz w większości wykonany przez polskich i hiszpańskich rzemieślników. Projektowanie przestrzeni z myślą o efektywności energetycznej i optymalnym wykorzystaniu światła dziennego.
8. Lokalna społeczność: Wspieranie lokalnych projektów społecznych i inicjatyw. Angażowanie się w działania charytatywne i społeczne, aby przyczynić się do rozwoju lokalnej społeczności.
9. Praktyki zatrudnienia: Zapewnianie sprawiedliwych warunków pracy i wynagrodzeń pracownikom. Dbanie o równość płci, różnorodność i inkluzję w miejscu pracy.
10. Bezpieczeństwo żywności: Regularna współpraca z audytorami HACCP, mając na celu zachowanie najwyższego bezpieczeństwa żywności (również poprzez badanie próbek jedzenia oraz pobieranie wymazów itp.).