



SORUMLU RESTORAN HAREKETİ

Sürdürülebilirlik, yemekten önce alacağınız bir aperiatif değil... Tatlı ile beraber yudumlayacağınız bir kahve yada eve sipariş verdiğiniz ürünlerin yancıları da...

Kendi ihtiyaçlarımızı, gelecek nesillerin ihtiyaçlarından ödün vermeden karşılayabilmektir sürdürülebilirlik... Çevre, ekonomi ve toplumun gelecek nesillere de ulaşmasını sağlamaktır...

Akkomarka olarak, bizden sonraki nesillerin "iyi yaşam hakkını" elinden almadan, iyi yaşayabilmek için; yani hem bugün hem de yarın iyi yaşayabilmek için SORUMLU RESTORAN HAREKETİ'ni başlatıyoruz.

Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında, restoranlarımızın enerji kullanımından atık yönetimine, su kullanımından gıda tedarikine ve hazırlığına kadar tüm süreçlerinde sorumlu bir anlayışla hareket ederek üretimde ve tüketimde bilinçli bir davranış değişikliği yaratmayı amaçlıyoruz.

Yerel tedarikçilerle çalışarak, menülerimizde coğrafi işaretli ürünler sunuyoruz. Menü planlamamızda organik, yerel ve mevsimsel hammaddeler kullanarak sürdürülebilir üretimi destekliyor, yerel ekonomiye ve başta kadın üreticiler olmak üzere kooperatiflere destek oluyoruz.

Menümüzde vejetaryen ve glutensiz ürün seçenekleri sunuyor, karbon ayak izimizi en aza indirmek için mera hayvancılığı ve doğal besicilik yapan; sürdürülebilir ve kaynağı belli üretim yapan tedarik zincirleri ile çalışıyoruz.

Toprağın iyileşmesini ve karbon tutmasını sağlayan onarıcı tarım uygulamalarını destekliyoruz.

Minimum çevresel etki yaratacak şekilde, işletmelerimizde enerji tasarruflu cihazlar kullanıyor ve yeşil enerji tercih ediyoruz. Su kullanımına maksimum özen gösteriyor, gereksiz kullanımdan kaçınıyoruz.

"Sıfır Atık" projesi kapsamında gıda atığını sifıra indirmek ve israfı azaltmak için menümüzde garnitür sunumlarını misafir tercihine bırakıyoruz. Atık gıdaları komposta dönüştürerek doğal yaşama katkı sağlıyor, ayrıca ayrıştırdığımız gıda atıklarını hayvan barınaklarına bağışlıyor ve atık yağları geri dönüşüme kazandırıyoruz.

Plastik kullanmıyoruz. Başta paket servis ürünleri olmak üzere tüm ambalajlarımızda geri dönüştürülebilir hammaddeleri tercih ediyoruz. Kağıt kullanımını en aza indirmek için Amerikan servis yerine masa örtüleri kullanıyoruz.

Sofralarımızda cam şişe su servis ediyor; tüm atıkları ayrıştırarak ekonomiye ve doğaya geri kazandırıyoruz.

Akkomarka olarak inanıyoruz ki küçük değişiklikler büyük farklar yaratabiliriz. Bizler hem çalışanlarımız hem de misafirlerimizin alışkanlıklarında küçük değişiklikler yaratarak gelecek nesillere sürdürülebilir bir dünya bırakmayı amaçlıyoruz. Çünkü geleceği önemsiyoruz...



Sıfır Atık



Geri Dönüşüm



Yenilenebilir Enerji



Atık Yağ Yönetimi



Su Tasarrufu



Enerji Tasarrufu



Ayrıştırılmış Atık



Kadın Üreticiler



Coğrafi İşaret



Vejetaryen Ürünler



Glutensiz Ürünler



Gıda İsrafi



Kompost



Karbon Ayak İzi