

Nie tylko koktajle zero waste – 5 prostych kroków do zrównoważonej imprezy

Zrównoważony rozwój nie jest już tylko chwilową modą – jest ważnym trendem, który wkracza w świat różnych branż i rynków, ale też do naszych domów. Zaproś go również na swoją imprezę! Nadchodzący sezon letni, będzie ku temu idealną okazją. Nie musisz obawiać się trudnych pojęć związanych ze zrównoważonym podejściem, takich jak koktajle zero waste, świadome zarządzanie lodem, czy pre-batching. To prostsze niż myślisz i łatwo przygotujesz spotkania w stylu zero waste u siebie w domu. Zobacz, jak to zrobić w 5 krokach!

Krok 1 – przemyśl!

Jeszcze na etapie planowania listy zakupów czy przygotowywania menu i listy napojów **zrób rekonesans**. Już sam wybór składników i ustalenie źródła ich pochodzenia pomoże zmniejszyć wpływ na środowisko. **Postaw na składniki sezonowe i lokalne!** Dlaczego? Ponieważ do ich wzrostu nie jest wymagane dodatkowe oświetlenie lub nagrzewanie, zatem wykorzystując je przyczyniamy się do zmniejszenia emisji gazów cieplarnianych. **Poza sezonem wykorzystaj zamienniki**, dla kwaśnych owoców np. użyj żurawiny lub cytryny i pomarańczy poddanych wcześniej kiszeniu. Możesz też użyć kwasów - np. cytrynowego czy jabłkowego. Warto również **pójść na zakupy do lokalnych dostawców**, czy pobliskich sklepów i kramików. Obniżysz w ten sposób koszty transportu i zanieczyszczenia z nim związane, a produkty będą świeże i wspomogą lokalny biznes.

Krok 2 – ogranicz!

Po przemyślanym i świadomym zakupie produktów czas na **ograniczenie zużycia wody i energii**. To cenne zasoby, a pobór wody na imprezach i podczas spotkań w szerokim gronie jest zawsze dużym kosztem. Dlatego należy dokładnie przyrzeć się urządzeniom, które wykorzystują wodę i energię, i **zmaksymalizować ich wydajność**. Możesz na przykład **zastosować perlator** o niskim przepływie wody. Pomoże on ograniczyć zużycie wody przepływającej przez kran i zarządzać nią bardziej świadomie. Pamiętaj też, by **zawsze zakręcać krany** i regulować je tak, by nie kapały! Nie zmywaj ręcznie a urządzenia, takie jak np. zmywarka wykorzystuj możliwie jak najrzadziej. **Włączaj je dopiero wtedy, kiedy są pełne**.

Krok 3 – wykorzystaj ponownie!

Woda jest produktem deficytowym, a dzięki rozważnemu użyciu możesz zaoszczędzić. W przypadku przygotowywania wspólnych spotkań i koktajli, do aspektu oszczędzania wody dochodzi jeszcze **świadome zarządzanie lodem**. Jak stosować go w sposób odpowiedzialny? Kiedy tylko możesz, **ogranicz używanie lodu**. **Zastosuj pre-batching**, czyli przygotuj koktajle wcześniej, w większym pojemniku (naczyniu do ponczu lub dzbanie odmierz do nich konkretną, mniejszą ilość lodu. Przygotowanie drinków z wyprzedzeniem pozwoli Ci schłodzić je w lodówce, wtedy lód w ogóle nie będzie potrzebny! Jeśli wolisz go jednak użyć, wybierz **ten kruszony** zamiast kostek- to zdecydowanie bardziej wydajne. Przed i w trakcie imprezy **możesz chłodzić w lodówce samo szkło** – skutecznie obniży to temperaturę koktajli dla Twoich gości. Nadmiaru lodu **nigdy nie roztapiaj w zlewie!** Zamieniony w wodę spłynie bezużytecznie do odpływu. Resztki lodu włóż do miski i poczekaj, aż się rozpuści. **Powstałą wodę wykorzystaj np. do podlewania kwiatków lub mycia podłogi**.



the bar world of tomorrow

Krok 4 – przetwórz!

Znajdując **zastosowanie dla potencjalnych odpadów** możesz znacznie zmniejszyć produkcję śmieci. Kupiłeś za dużo cytrusów do koktajli? **Wykorzystaj je do zrobienia pysznego likieru**, a skórki poddaj kandyzowaniu lub dodaj je do gotowanych potraw. Zostało Ci wiele łydąg mięty? **Zrób z nich aromatyczne puree** lub pesto i zaserwuj gościom. Poza żywnością to samo możesz zrobić z przedmiotami. **Puste butelki zamień na efektowne świeczniki** lub wykorzystaj je do wspomnianego wcześniej pre-batchingu. Bądź kreatywny i przetwórz wszystko to, co tylko nadaje się do ponownego użycia.

Krok 5 – szanuj!

Podczas przygotowań do imprez **zawsze pamiętaj o dobru naszej planety**. Zmiany, które trzeba wprowadzić w codzienne nawyki, są naprawdę niewielkie, ale mogą zrobić dużą różnicę dla środowiska. Do sprzątania używaj ekologicznych środków, które są bardziej przyjazne dla środowiska. Zastąp opakowania takimi, które możesz napełnić ponownie. **Zrezygnuj z plastikowych kubeczków na rzecz naczyń wielorazowego użytku. Ogranicz lub wyklucz używanie papierowych ręczników, zastępując je tekstylnymi ściereczkami, które możesz umyć lub wyprać i wykorzystać ponownie.**

– Każde działanie, podejmowane w celu zminimalizowania wpływu na planetę jest krokiem w dobrą stronę. W ich zapamiętaniu może pomóc aplikacja „The Bar World of Tomorrow”, która pozwoli każdemu poznać proste triki, prowadzące do stworzenia ekologicznych przyjęć czy imprez. – mówi Kamila Czaban, S&R Manager, liderka projektu The World Bar of Tomorrow.

Jesteś gotowy na imprezę w zrównoważonym stylu? Wszelkie inicjatywy, jakie podejmiesz, a które będą promować odpowiedzialny rozwój, staną się częścią większych procesów, przeciwdziałających skutkom zmian klimatycznych. Nic nie stoi na przeszkodzie, by efektywnie połączyć spotkania z najbliższymi i kilka pozytywnych działań dla naszej planety. Podczas imprez możesz również w ciekawy i inspirujący sposób opowiedzieć innym, jak łatwo przyłączyć się do nowej, zrównoważonej rzeczywistości!

The Bar World of Tomorrow to aplikacja przygotowana przez Pernod Ricard oraz Trash Tiki i Sustainable Restaurant Association, która podpowiada, jak przygotowywać koktajle w duchu zero waste, ograniczając zużycie składników i oszczędzając pieniądze. Więcej informacji znaleźć można [>>>TUTAJ](#)

Kontakt dla mediów:

Anna Staszewska
Anna.Staszewska@pernod-ricard.com

Małgorzata Staruch
Weber Shandwick
Malgorzata.staruch@webershandwick.pl
M: +48 785 211 381

