

Właściciel sieci restauracji Jeff's wprowadza eko-słówki do kolejnej restauracji

data aktualizacji: 2019.03.25



Należąca do restauratora Artura Jarczyńskiego restauracja Otto Pompieri przy pl. Bankowym w Warszawie wycofała plastikowe słomki. Zastąpiły je słomki papierowe.

- Żyjemy w świecie wszechobecnego plastiku, zapominając, że produkty, których używamy na co dzień, mogą nas przeżyć o kilkaset lat. Przykładem są plastikowe słomki czy opakowania

cateringowe. Przedmioty, z których korzystamy przez kilkadziesiąt minut, stają się poważnym problemem dla środowiska naturalnego. Jako restauracja dbamy zarówno o naszych gości, jak i przykładamy dużą wagę do odpowiedzialności za naszą działalność – mówi Michał Ostrowski, menager restauracji Otto Pompieri.

Właściciel Otto Pompieri zamienił wszystkie słomki na papierowe. Wprowadził też jednorazowe sztucce, kubki i pudełka cateringowe. Są one wytwarzane z materiałów roślinnych i spełniają wszystkie międzynarodowe standardy dotyczące kompostowania. W październiku ubiegłego roku z plastikowych słomek zrezygnowano w należących do Jarczyńskiego restauracjach Jeff`s. Lokale tej marki działają w Warszawie, Krakowie i Katowicach.

Artur Jarczyński działa w gastronomii od 28 lat. Należą do niego takie marki lokali jak Der Elefant, Otto Pompieri, St Antonio, U Szwejka, Jeff`s, Shipudei Berek, Podwale Kompania Piwna, Pod Wawelem, Sukiennice, Podwale 25 oraz Bazyliszek.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/wlasciciel-sieci-restauracji-jeff-s-wprowadza-eko-,53392>