

OKOLJSKA POLITIKA

Oštarija je sinonim za sveže, sezonske in lokalno pridelane sestavine, ki jih vnašamo v avtohtone in pozabljene recepte, prepletene s ščepcem sodobne kreativnosti vrhunske kulinarične ekipe, ki jo vodi kuharski mojster Robert Gregorčič.

Krožniki, s katerimi razvajamo brbončice naših gostov, navdihuje tradicionalna slovenska kulinarična krajina, ki smo ji dodali dolenjski pridih, obogaten s sodobnimi gastronomskimi tehnikami. Posebno pozornost namenjamo izboru sestavin in tesno sodelujemo z lokalnimi pridelovalci, s katerimi pišemo vzajemno zgodbo sodelovanja v naši regiji.

Kulinarično ponudbo smo obogatili s hotelskimi namestitvami nad restavracijo, ki skupaj nudijo prenočišče kar 30 osebam. Zaradi edinstvene lokacije je Oštarija odlično izhodišče za odkrivanje znanih in malo manj znanih lepot Dolenjske.

Da bi dolenjske lepote tudi v prihodnje ostajale prijetna izhodišča Oštarija svoje goste spodbuja in z zgledom skrbi, da bi zmanjševali negativne posledice na okolje, porabo energije in vode ter nadzorovali porabo nevarnih odpadkov. Spodbujamo okolju prijazen pristop, nepozabno, pristno, prvobitno in iskreno izkušnjo, ki izvira iz ljubezni do kulinarike, dediščine in okolja, ki nam vse to ponuja. Skrbimo

Cilji in ukrepi:

UKREPI:

- Oštarija do junija 2019 pripravi: - opozorilne znake za goste in zaposlene, koše za ločevanje odpadkov z ustreznimi oznakami, evidenco porabe vode, energije in odpadkov, pripravi akcijski načrt za zmanjšanje le teh in se aktivno loti uresničevanja akcijskega načrta po planu glede na pomembnost in nujnost. Namestili bomo tudi lovilec maščob ter parlatorje za nadzorovan pretok vode.

CILJI:

- Od junija 2019 Oštarija posluje z najmanj 5% manjšo porabo vode, energije in odpadkov.
- Gosti so obveščeni in ozaveščeni o okoljski naravnosti našega podjetja ter imajo možnost, da pri dejavnostih tudi sami aktivno sodelujejo. Tako ločeno zberejo kar 15% vseh odpadkov, ki jih ustvarijo med svojim bivanjem.
- Sodelavci poznajo in spoštujejo okoljsko politiko: luči so ugasnjene, poraba vode regulirana, nevarni odpadki pa ustrezno obravnavani po zakonodajnih in etičnih načelih. Letno potekata dve interni evalvaciji, kjer se napredek nadzoruje in spodbuja.
- 5% nevarnih čistil in kemikalij smo zamenjali z nenevarnimi in okolju prijaznimi.
- Oštarija dobi in obdrži znak Travelife

18.12.2018

Podjetje JR d.o.o. PE: Hotel in restavracija Oštarija Dolenjske Toplice

Odgovorna oseba: Tina Tisovec

JR d.o.o.
PETELINJEK 59,
8000 NOVO MESTO
ID 6149014714