 **ПРОУЧВАНЕ НА СЛУЧАЙ - ВДЪХНОВЕТЕ СЕ**



Ресторантът на главния готвач Равиндер Бхогал е посветен на "имигрантската кухня" в сърцето на Лондон. От 2019 г. насам Бхогал и съпругът ѝ Надим работят за постигане на въглеродна неутралност в целия си бизнес и след като постигнат това през 2021 г., ще станат първият независим ресторант в Обединеното кралство, който ще получи акредитация. Основните действия включват: -

- Смяна на доставчика на енергия,

- Привличане на експертен опит, като се регистрираха в Climate Neutral, базирана в САЩ организация с нестопанска цел, която изчислява въглеродния ви отпечатък въз основа на толкова данни, колкото можете да предоставите, съветва за начините за намаляването му и компенсира емисиите, които не можем да премахнем

- Преминахме към екологична компания за управление на отпадъци, която не се занимава с депониране на отпадъци,

- Свързахме се с биодинамична ферма

**ПРОЧЕТИ** [Why carbon neutral restaurants are the future of dining out (telegraph.co.uk)](https://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/features/carbon-neutral-restaurants-future-dining/)

INNOVATION FOR THE FOOD SERVICE SECTOR