

Firmy turystyczne z Pomorza otwarne na GOZ - finaliści konkursu CIRTOINNO inspirują branżę

W konferencji, która odbyła się w Gdańsku w ramach projektu CIRTOINNO uczestniczyły firmy, które dostrzegły GOZ jako szansę dla biznesu turystycznego. *„Troska o naturalne środowisko, między innymi poprzez ograniczenie negatywnego na nie oddziaływania, jest nam bardzo bliska i konsekwentnie od początku istnienia hotelu realizowana. Chcemy coraz racjonalniej korzystać z zasobów i coraz mniej wytwarzać odpadów. Wdrażanie idei Gospodarki Obiegu Zamkniętego nam w tym pomaga.”* – podkreśliła Aneta Zalewska – Dyrektor Notera Hotel SPA, prezentująca podczas konferencji – koncepcję obiektu czerpiącego z rozwiązań GOZ. Obrany kierunek rozwoju hotelu zgadza się z malowniczym położeniem w miejscowości Charzykowy w Borach Tucholskich, zaletami miejsca i pięknem natury.

Okazją do prezentacji dobrych praktyk było przedstawienie podczas konferencji finalistów konkursu dla firm wdrażających rozwiązania GOZ. Konkurs był częścią projektu CIRTOINNO. *„Realizując projekt zwróciliśmy uwagę na firmy, które czasem nawet nie znając idei GOZ realizowały zgodne z nią działania. Szkolenia i warsztaty cross-border w gronie przedsiębiorców z krajów nadbałtyckich, pozwolił im lepiej zrozumieć ten system i jego zasady. Świadomie przyjęli GOZ jako inspirację do dalszego rozwoju.”* – wyjaśnia Katarzyna Glanc-Tarczewska z ARP, doradca w projekcie CIRTOINNO. Firmy wyróżniono w kategoriach odpowiadających wybranym zasadom GOZ: **Reduce, Reuse, Rethink**, czyli: ogranicz, wykorzystaj ponownie, zmień sposób użytkowania.

Hotel Kozi Gród z Pomlewa został wyróżniony za wprowadzanie rozwiązań mających wpływ na skalę redukcji wytwarzanych odpadów – **Reduce**. Firma dąży do maksymalnego ograniczenia plastiku. To konsekwencja budowania firmy, która chce dzielić się z klientami troską o środowisko. Takie podejście sprawia, że w hotelu rezygnuje się nawet z tradycyjnego konfetti, wykonanego z tworzyw sztucznych. Wykorzystane przez chwilę zostawia na długo negatywny ślad w środowisku. Hotel proponuje gościom zamiast tego ekologiczne zamienniki. Dzieląc się doświadczeniem Ewa Rybak specjalistka ds. marketingu Hotelu Kozi Gród wyjaśniła, że *„Rozwiązania proekologiczne wiążą się często z koniecznością zmiany naszych nawyków, również nawyków naszych gości. Bywa, że goście*

Hotelu Kozi Gród są zdziwieni dlaczego zmieniamy dotychczasowe sposoby działania. Taka sytuacja jest okazją do tego aby wyjaśnić jak nasze, nawet najdrobniejsze działania mogą wpłynąć na środowisko. Niektórzy to rozumieją i akceptują, ale są też tacy którym przychodzi to trudniej.” Proponowane przez Hotel rozwiązania, inspirują gości do stosowania ich także, w życiu codziennym.

W przypadku firmy [AVOCADO Vegan Bistro & Cafe](#) z Gdańska doceniono konsekwentną realizację zasady wykorzystaj ponownie – **Reuse**. Firma przedłuża życie rzeczom i inspiruje do tego swoich klientów. Wyposażenie lokalu pochodzi w większości z drugiej ręki, dostawcy zachęceni są do ponownego wykorzystania opakowań itp. Wszystko to działania zgodne z charakterem tworzonej od 11 lat firmy. AVOKADO to także w 100% wegański sklep, który powstał jako odpowiedź na nadmiar plastiku i pierwszy wegański catering na Pomorzu. AVOCADO rozwija firmę o kolejne gałęzie „zielonej strony życia”. Tu klienci mogą przyjść na kawę ze swoim kubkiem, a kucharze stosują się do podstawowych zasad myśli zero waste, czyli segregacji śmieci, produkcji dań bez marnowania półproduktów, produkcji dań z dnia na dzień itp.

Trzecia z wyróżnionych w konkursie firm, [Lawendowa Osada](#) jest ekologicznym gospodarstwem agroturystycznym otoczonym lasem, w którym powstało też pierwsze i największe na Pomorzu i Kaszubach pole lawendy. Kilkanaście odmian uprawianych całkowicie ekologicznie tworzy wyjątkowe otoczenie. Jej właściciele są mistrzami w nadawaniu rzeczom drugiego życia. To podstawa przyznania Nagrody w projekcie CIRTOINNO w kategorii **Rethink** – zmiana sposobu użytkowania. Właściciele mieszkają w domu, który został postawiony z dwóch stuletnich domów, przeniesionych z Kurpiów. Przybywający goście mogą korzystać z groty solnej, wykonanej ze starej chłodni i nieużywanego młyna. Meble przerobione ze starych maszyn do szycia, dekoracje z pozostałości starego pieca kaflowego nie tylko realizują zasadę GOZ ale kreują jedyny w swoim rodzaju klimat miejsca.

Co robić aby brać przykład z tego typu firm i podjąć wyzwania GOZ? *„Przyznane w konkursie nagrody wyróżniały jeden ważny aspekt działania firm, ale nie jedyny. Wszystkie z nich konsekwentnie wdrażają zrównoważone rozwiązania zaczynając od najprostszych jak: segregacja śmieci i ograniczanie ich produkcji, stosowanie dozowników zamiast mikrokosmetyków, rezygnacja z plastiku. Tego typu drobne kroki, pozwalają firmom wyruszyć w kierunku GOZ.”* – wyjaśnia Michał Kwas z ARP, Kierownik projektu CIRTOINNO. Wybierając konsekwentnie model biznesowy inspirowany GOZ można skorzystać z technologii pozwalających na zamykanie obiegu w skali firmy, choć wymagających większych nakładów – jak kolektory słoneczne i fotowoltaika, odzysk wody deszczowej, powtórne wykorzystanie szarej wody, studnie głębinowe. *„Ważne są nie tylko działania, ale*

ich komunikowanie klientom, np. przez tworzenie polityki środowiskowej firmy w oparciu o zasady GOZ. Oparcie działań promocyjnych na rozwiązaniach cyrkularnych jest szansą na wzmocnienie marki firmy i zwiększenie jej konkurencyjności na rynku” – dodaje Michał Kwas.

Zgodnie z opinią jaką przedstawił holenderski projektant podczas organizowanych w tym roku międzynarodowych biznesowych targów wewnątrz Warsaw Home „Jeśli firmy nie uwzględnią kwestii zrównoważonego rozwoju wśród swoich celów, znikną. Konsumenci odrzucą ich produkty, a rządy wprowadzą regulacje, aby upewnić się, że wytwarzają zrównoważone produkty.”.

Przykłady firm biorących udział w projekcie CIRTOINNO pokazują, że droga do GOZ może być drogą do sukcesu w biznesie, a przy rosnącej proekologicznej świadomości klientów daje szansę na dotarcie do nowych grup odbiorców.

Więcej o konferencji organizowanej w ramach projektu CIRTOINNO [tutaj](#)



material prasowy hotelu Notera



fot. Dominik Sadowski (widok Hotel Kozi Gród)



fot. Joanna Novak (Avocado Vegan Bistro & Cafe)



fot. Bartosz Idczak