

Pozvánka na exkurzi

Udržitelnost na talíři

Vydejte se s námi na exkurzi do rodinného bistra Karel v pražské Tróji. Koncept bistra je založený na sezónních surovinách a pomalém stolování. Součástí podniku je i koloniál s farmářskými produkty a s produkty, které si majitelé sami vyrábějí. Kromě toho, že nahlédnete do zákulisí provozu udržitelného bistra, se můžete těšit i na ochutnávku místních dobrot.

Kdy: 17. září 2025

Kde: Bistro Karel, Praha-Troja

Kontaktní osoba Jana Kožnarová,
jana@lovime.bio, tel.: 606 021 521

Dozvíte se

- jak se provozuje bistro s důrazem na udržitelnost
- jak se v gastro podniku nakládá (nejen) s bioodpadem
- jak se zelenina a bylinky vypěstované na místní zahradě využívají v jídelníčku
- o tom, jak si v bistru vyrábějí vlastní čatní, marmelády, ochucené oleje a octy,
- popovídáme si o fermentování zeleniny i o tom, jak mohou provozovatelé gastro podniků díky spolupráci s místními farmáři podporovat udržitelné stravování