

Fenntartható vendéglátás

Natura Hill Zebegény – Hodik Tibor





Video: <https://youtu.be/jFK57I0RUu8>

Témáink

- Kihívások és fenntarthatósági tényezők
- Jövőkép, fejlődési lehetőségek

Fenntarthatósági tényezők, nálunk

- Energia
- Alapanyag
- Hulladék
- Csapat
- Vendég
- Gazdaságos működés

Our guests can enjoy our slow-food concept which has been chosen among the top 20 in the countryside. Our chef uses only local ingredients for the 3 course bistro dinner. We serve lunch from 12 p.m.

3 course bistro menu
4+1 course degustation menu
Daily dessert

Our offer for children:
Consommé with pasta
Fried chicken, mashed potatoes, home-made k...

In our slow-food concept we would like to introduce a natural lifestyle and a more complex experience, that takes one and a half hour, our dinner is at least two hours and the origin of the ingredients, our colleagues will be happy to answer your questions.

Other than lunch and dinner time, we can offer you tastings of the delicacies of neighboring farmers (meat-free version with cheese and vegetables, pans or a smoky meat version for HUF 2900.-)

We add 15% service charge for the food and beverages.
All prices are in HUF and includes VAT.

Please ask our staff about the allergic ingredients.

natura bistro

Energia

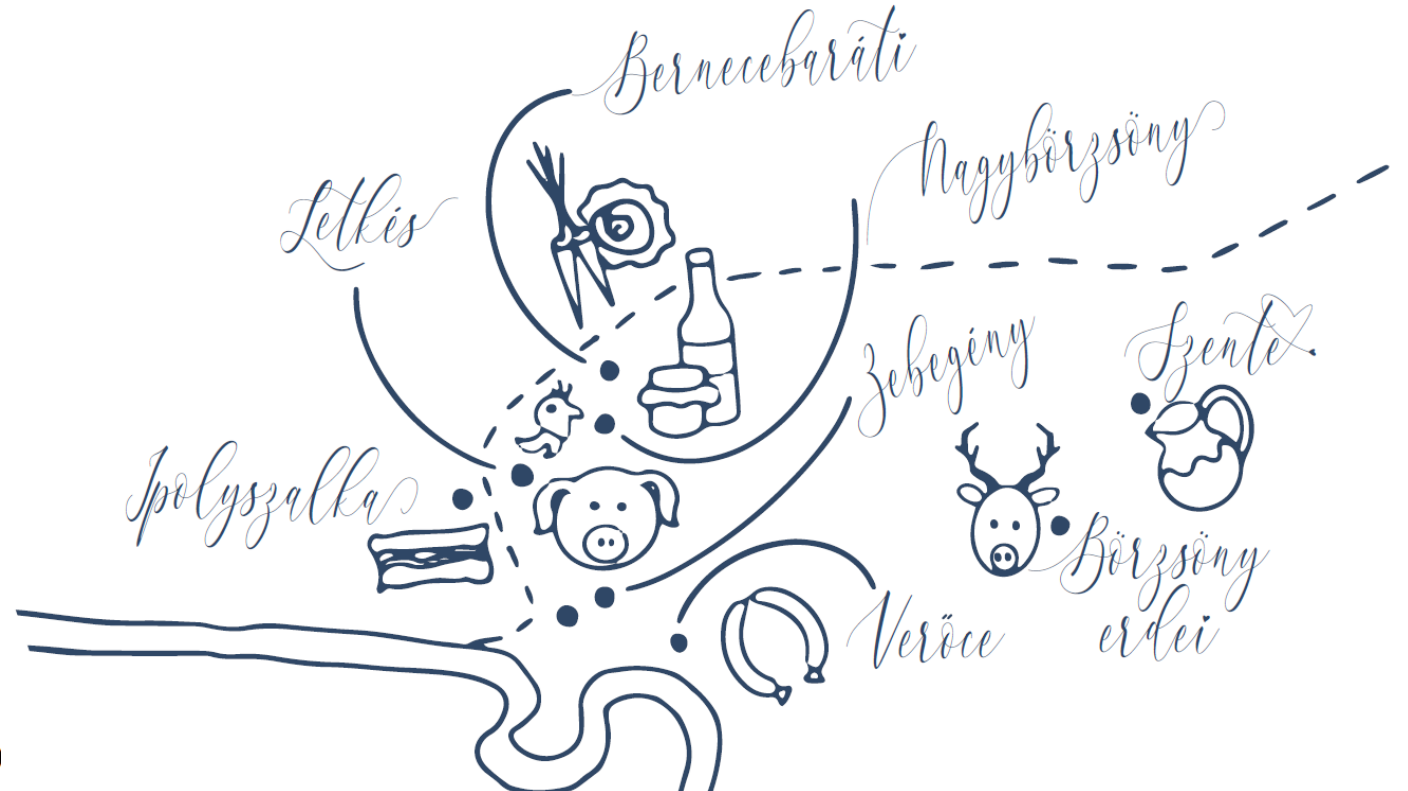
- Nem használunk fosszilis energiahordozót
- Az elektromos energia nagy részét megtermeljük magunk
- Talajszondás hőszivattyús rendszer minimális fogyasztással
- Az energiaválság mérsékelten hatott ránk

Alapanyag

- Zöldség központú konyha
- Szezonálitás
- Saját vegyszermentes kertészet

Alapanyag

- Lokális beszerzési források
- Partnerség a beszállítókkal



Alapanyag

A close-up photograph of a clear glass snifter being filled with white wine from a bottle. The wine is captured mid-pour, creating a dynamic splash. The glass sits on a light-colored wooden surface. The background is softly blurred, showing a wooden bowl and a white cloth.

- Tudatos ital szortiment
- Hazai borászatok
- Kisüzemi sörök
- Palackozott üdítőitalok kizárása
- Szűrt víz, szörpök
- Saját italok fejlesztése

Hulladék

- Élelmiszer hulladék minimalizálása
- Feldolgozás, tartósítás
- Komposztálás
- Minimál csomagolás, segédanyagok

Csapat

- Elkötelezett szakemberek
- Folyamatos javító szándék
- Minimális fluktuáció



Vendég

- A legfontosabb a vendégek megértése, közreműködése
- Folyamatos párbeszéd
- Kompromisszumok: asztalfoglalási rendszer, étlap hiánya
- Ezekből előnyt faragunk
- Nem mindenki a mi vendégünk

Gazdaságosság

- Kis méret, amit nehéz gazdaságosan üzemeltetni
- Szezonális, alapanyag beszerzések, menürendszer hozzájárul a ksgék alacsonyan tartásához, de emelik a humán költségeket
- Turisztikai szezonoktól elvonatkoztatva folyamatos üzemre törekszünk, jó eredménnyel

Jövőkép Növekedés vs fejlődés?

Élelmiszer értéklánc



Video: <https://youtu.be/8Vdfy7bKi-A>

- Fejlesztési irányaink: minőség, hozzáadott érték és vertikálisan az értéklánc mentén
- 2023-tól közel 100ha bio minősítésű területen gazdálkodunk
- 2024-től saját terményekből saját feldolgozott élelmiszereket készítünk natu.farm márkaneven



natu. 
farm



Köszönöm a figyelmet

