



Ekološko + lokalno = idealno

Verige oskrbe s hrano, ki vključujejo pridelavo, predelavo, transport in skladiščenje živil, povzročajo zelo velike pritiske na okolje in nevdružno porabo naravnih virov. Razmah množičnega turizma pa prispeva k dodatnim pritiskom na lokalno naravno okolje in njegove vire.

**certificirana ekološka
gastronomska ponudba**

**sodelovanje z bližnjimi
majhnimi ekološkimi
kmetijami**

**v naprej dogovorjena
pridelava in predelava
ekoloških živil in pijač**

**zmanjšanje izpustov
toplogrednih plinov**

**varovanje kakovosti vode in
tal ter biotske raznovrstnosti**

**spodbujanje lokalne
ekonomije**

trajnostni turizem

**povečanje privlačnosti
turistične destinacije**

BIOHOTEL St.Daniel na Krasu je član evropske verige ekoloških turističnih nastanitev BIO HOTELS in poleg številnih drugih okoljskih zahtev (racionalna raba vode in energije, zmanjševanje odpadkov, čim manj zavržene hrane, gradnja z materiali iz okolice, ekološka kozmetika in čistila...) izpolnjuje tudi pogoj certificirane ekološke gastronomske ponudbe. Pri oskrbi s kakovostnimi, sonaravno pridelanimi, sezonskimi, naravno dozorelimi sestavinami sodelujejo z bližnjimi ekološkimi dobavitelji in ne onesnažujejo okolja z nepotrebnimi prevozi.

Dejavnost hotela krepi zeleno lokalno ekonomijo in tradicionalno kulturo, hkrati pa s krajšanjem oskrbnih verig in spodbujanjem naravi prijaznejšega kmetovanja zmanjšuje okoljski odtis turizma. Med Kraševci, ki gojijo spoštljiv odnos do narave, mnogi že kmetujejo na ekološki način. BIOHOTEL St.Daniel sodeluje zlasti z majhnimi ekološkimi kmetijami. Mlade kmete, ki so prevzeli kmetije od staršev ali starih staršev, spodbujajo k preusmerjanju v ekološko kmetijstvo in nadaljevanju takšne tradicije kmetijstva, ki ohranja čist in neokrnjen podeželski prostor na Krasu. Za hotel lokalna ekološka živila niso pomembna zgolj zaradi odgovornosti do okolja, ampak tudi zaradi zavezanosti k zdravi gastronomski ponudbi in načelom pravične trgovine.

Ekološko kmetijstvo varuje kakovost podtalnice, ohranja tla rodovitna, spodbuja biotsko raznovrstnost in v primerjavi s konvencionalnim kmetijstvom povzroča za vsaj 40 % manj izpustov toplogrednih plinov. Če so živila nabavljena lokalno in z minimalnim transportom, pa je zmanjšanje izpustov toplogrednih plinov še večje. Zato je usmeritev hotela v ekološko ter realizacija resnično kratkih dobavnih verig z v naprej naročeno pridelavo na majhnih kmetijah in predelavo na Krasu dodaten element v razvoju trajnostnega turizma. Kulinarčna ponudba, ki temelji na lokalno pridelanih ekoloških živilih, je za sodobne turiste privlačna, saj deluje kot medij med obiskovalci in lokalno skupnostjo in povečuje privlačnost turistične destinacije.

Nosilec

BIOHOTEL St.Daniel v sodelovanju
z ekološkimi kmetijami na Krasu
Hotel St.Daniel, Hruševica 1b,
6222 Štanjel

Kontakt

Art nepremičnine d.o.o.
Nina Abramič in Miran Prodnik
T: 059 976 929, 040 785 085

info@stdaniel.si

Spletna stran

www.stdaniel.si



CARE
4 CLIMATE



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA OKOLJE IN PROSTOR

Projekt LIFE IP CARE4CLIMATE (LIFE17 IPC/SI/000007) je integralni projekt, sofinanciran s sredstvi evropskega programa LIFE, sredstev Sklada za podnebne spremembe in sredstvi partnerjev projekta.