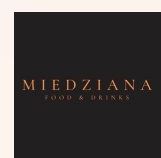


## 1 MIEDZIANA

Miedziana stawia na lokalność i jakość. Większość produktów pochodzi od sprawdzonych, lokalnych dostawców. Współpracują z Fundacją Most Nadziei, która pręźnie działa na rzecz obrony zwierząt.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
8,12,13,15

Wojciecha Bogusławskiego 41  
50-031 Wrocław



## 2 FOLGUJEMY

Restauracja bazuje na lokalnych produktach (sery, wędliny, polskie wina), a przede wszystkim kuchnia jest bardzo sezonowa - menu zmienia się co 6-8 tygodni, tak jak dostępność owoców i warzyw.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
8,12

Kniażewicza 16  
50-455 Wrocław



## 3 KRASNOLÓD

Podstawą lodów są owoce pozyskiwane od lokalnych plantatorów. Lokal współpracuje z sadownikami z okolic Trzebnicy i Kątów Wrocławskich. Jagody z kolei pozyskiwane są z Gór Izerskich i lasów wokół Bolesławca. Lokal aktywnie działa na rzecz lokalnych społeczności.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
8,11,12

Komuny Paryskiej 10,  
50-451 Wrocław (wiele lokalizacji)



## 4 WARSZTAT - FOOD & GARDEN

Posiłki są przygotowywane wykorzystując polskie i lokalne oraz sezonowe produkty. Krótka karta pozwala skupić się na tym co najważniejsze, czyli na jakości i świeżości.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
8,12

Niedzwiedzia 5  
54-233 Wrocław



## 5 KAWIARNIA CAT ALICE

W codziennej działalności działają zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju - korzystają z lokalnych dostawców, minimalizują zużycie plastiku i odpadów, dbają o odpowiedzialne wykorzystanie energii i wody. Kawiarnia uczy szacunku oraz wrażliwości do zwierząt.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
12,13,15

Igielna 14/15  
50-117 Wrocław

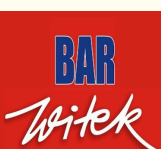


## 6 BAR WITEK

Opierając się na wieloletniej tradycji, tworzy miejsce, które łączy pokolenia. Legendarne tosty domowej receptury, pełne świeżych pieczarek i sera, od lat jednoczą ludzi przy wspólnym stole. Bar Witek to spory kawał historii Wrocławia, łącząca autentyczność, wspólnotę i smak.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
12

Wita Stwosza 40/1a  
50-149 Wrocław



## 7 CHMIEL KAWĘ - SPECJALTY COFFEE CONCEPT

Zaopatrują się w kawę pochodzącą głównie z regionalnych palarni oraz w warzywa i owoce od lokalnych dostawców. Biorą udział w miejskich inicjatywach promujących gastronomię wrocławską oraz regularnie angażują się w akcje charytatywne na rzecz lokalnej społeczności.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
8,11

Szewska 27A  
50-139 Wrocław



## 8 BISTRO KAMIENNA

Lokal prowadzi zrównoważone zarządzanie m.in. poprzez dostosowywanie liczby przygotowywanych posiłków do rzeczywistego zapotrzebowania. Dodatkowo wspiera inicjatywy społeczne, takie jak „Wielka Draka dla Dzieciaka” czy „Zwierzaki NŻS”.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
11,12

Kamienna 43/45,  
53-345 Wrocław



## 9 ATELIER CAFE WROCŁAW

Nie korzysta z jednorazowego plastiku. Produkty pozyskuje głównie od lokalnych dostawców oraz współpracuje z dobrą regionalną palarnią kawy z Opolszczyzny, wspierając tym samym lokalną gospodarkę. Aktywnie angażuje się w życie społeczne Wrocławia.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
11,12

plac Uniwersytecki 9  
50-137 Wrocław



## 10 VERTIGO JAZZ CLUB

Kierują się zasadami zrównoważonego rozwoju - współpracują z lokalnymi dostawcami, ograniczają marnowanie żywności i wspierają lokalnych artystów, promując muzykę i kulturę Wrocławia.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
11,12

Oławska 13  
50-116 Wrocław



## 11 RESTAURACJA POD FREDRĄ

Kierują się rytmem natury i zasadami rozwoju zrównoważonego - współpracują z dolnośląskimi rzemieślnikami, tworzą menu oparte na sezonowych produktach i lokalnych tradycjach, dbając o autentyczne smaki, świeżość potraw i więź z regionem.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
11,12

Rynek Ratusz 1  
50-116 Wrocław



## 12 ACADEMUS PUB & GUEST HOUSE

Produkują ocet naturalny biodynamiczny, długodojrzewający oraz cydr tradycyjny. Oba produkty są w stałej ofercie w lokalu Academus. Posiadają także sad jabłkowy oraz plantacje aronii.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
12,15

Kiełbaśnicza 23  
50-110 Wrocław



## 13 KARCZMA LWOWSKA

Współpracuje z lokalnymi dostawcami z Dolnego Śląska i opiera menu na sezonowych produktach. W ten sposób wspiera regionalnych producentów i ogranicza marnowanie żywności. Aktywnie angażuje się w życie społeczne, wspierając lokalne wydarzenia i akcje lokalne.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
11,12

Rynek 4  
50-106 Wrocław



## 14 STARA PIEKARNIA

Przedsiębiorstwo społeczne prowadzone przez Fundację Znaczenie Więcej. Pomaga osobom chorym psychicznie w powrocie na rynek pracy. Ponadto korzysta z lokalnych składników w procesie przygotowania cateringu.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
8,10,12

ul. Bolesława Krzywoustego 310A  
51-312 Wrocław



## 15 TRZEŻWY BAR

To pierwszy w Polsce mobilny bar bezalkoholowy, serwujący ziołowe mocktaila z naturalnych składników. Promuje zdrowy styl życia i pokazuje zioła jako atrakcyjną alternatywę dla alkoholu. Działa w duchu zrównoważonego rozwoju, wykorzystując roślinne produkty i edukując społeczność poprzez warsztaty.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
3,11,12

Punkt Mobilny, często dostępny na wydarzeniach gastronomicznych

## 16 RESTAURACJA MONOPOL

Współpracuje z lokalnymi dostawcami z Dolnego Śląska, korzystając z sezonowych produktów, planuje menu tak, by ograniczyć marnowanie żywności, segreguje odpady i redukuje użycie plastiku. Stosuje ekologiczne rozwiązania, w tym np. opakowania biodegradowalne.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
12,13

Heleny Modrzejewskiej 2  
50-071 Wrocław



## 17 RESTAURACJA ACQUARIO

Korzysta z sezonowych produktów od regionalnych dostawców, dba o racjonalne planowanie menu, by ograniczyć straty żywności, oraz prowadzi selektywną zbiórkę odpadów. Ogranicza użycie plastiku, wybierając materiały biodegradowalne i recyklingu.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
12,13

Heleny Modrzejewskiej 2  
50-071 Wrocław



## 18 BAR WEGAŃSKI VEGA

Menu w 100% roślinne, wegańskie - dbając tym samym o ochronę środowiska i o zatrzymanie niekorzystnych zmian klimatu, działają zgodnie z zasadą Fairtrade, używają ekologicznych opakowań na wynos oraz opakowań wielokrotnego użytku.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
8,12,13

Sukiennice 1/2  
50-107 Wrocław



## 19 ARCHE KLASZTOR WROCŁAW

Menu powstaje w oparciu o lokalne, naturalne produkty pochodzące tylko od zaprzyjaźnionych dostawców i rolników. Lokal opiekuje się również ogrodem sióstr zakonnych. Na co dzień aktywnie współpracuje z lokalną społecznością.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
11,12,15

al. Jana Kasprzowicza 64/66  
51-137 Wrocław



## 20 SZARPANE BURGERY

Wypieka bułki na miejscu, posiada różne dosyć niestandardowe rodzaje mięs jak na burgerownie oraz większość dań jest przygotowywana na miejscu. Lokal jest zaangażowany w lokalne inicjatywy.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
11,12

Tadeusza Kościuszki 158  
50-430 Wrocław



## 21 KLUSKA I KOPYTKO

Rodziny bar z tradycją. Od 12 lat gotują tak, jak nauczyły poprzednie pokolenia. Bez mody na fast food, za to z pełnym sercem, lokalnymi składnikami i całym szacunkiem dla natury. Smak, tradycja i odpowiedzialność - to przepis na zrównoważony rozwój.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
11,12

Grota-Roweckiego 73  
52-232 Wrocław



## 22 FORUM KULINARNE

Korzysta z lokalnych dostawców, skracając łańcuch dostaw „z pola na stół”, oraz opiera menu na sezonowych i świeżych składnikach. Posiada własną uprawę ziół, warzyw i owoców, a miód pozyskuje z lokalnych pasiek. Napoje kupowane są wyłącznie w szklanych, zwrotnych butelkach.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
8,12,13

plac Wolności 4  
50-071 Wrocław



## 23 CUKIERNIA NANAN

Cukiernia stawia na lokalne i sezonowe produkty, budując trwałe relacje z dostawcami i klientami. Dbą o ekologię poprzez stosowanie recyklingu i ograniczanie odpadów. Wspiera lokalną społeczność i zapewnia stabilne warunki pracy. Łączy wysoką jakością deserów z troską o zrównoważony rozwój.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
12

Podwale 83  
50-414 Wrocław



## 24 RB CATERING/ BISTRO ZDROWA WYŻERA

Wykorzystują warzywa, owoce, nabiał oraz mięsa od lokalnych dostawców. Starannie planujemy menu, stosujemy system FIFO (pierwsze weszło, pierwsze wyszło) oraz wykorzystujemy produkty z kończącym się terminem.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
4,12,13

Marszowicka 150  
54-078 Wrocław



## 25 KAWASTROFA

Wszystkie pozycje w menu są roślinne, dostępna jest darmowa woda, oferują boxy zero waste z wypiekami z poprzedniego dnia nadal zdatnymi do spożycia-sprzedawane taniej.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
12,13

Księża Witolda 32b/5  
50-202 Wrocław



## 26 BANANICOOK

Z prostych, naturalnych składników tworzą swoje produkty. Gotują tak, jak nauczyły wcześniejsze pokolenia - z szacunkiem do produktu, ludzi i natury.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
12

Partynicka 32D  
53-031 Wrocław



## 27 KOTLET SCHABOWY

Korzysta z lokalnych dostawców, szczególnie jeżeli chodzi o owoce i warzywa, np. kiszona kapusta i ogórki kiszane są od lokalnego producenta z Radwanic. Lokal dopasowuje menu do danego sezonu oraz ogranicza zużycie plastiku. Używa foodsi.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
12,13

Komuny Paryskiej 10  
50-451 Wrocław



## 28 BAR STARY WROCŁAW

Rodzinną firmę gastronomiczną, od lat obecna we Wrocławiu. Gotują ze świeżych składników, według domowych receptur, bez mrożenia i odgrzewania - tak, jak w domu. Współpracują z lokalnymi firmami i instytucjami, od lat budują wspólnotę smaków, relacji i zaufania.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
12

ul. Północna 15-19  
54-105 Wrocław



## 29 VIVERE ITALIANO

Działania obejmują m.in. korzystanie z produktów lokalnych i sezonowych. Promują dietę gluten free Ograniczają marnowanie żywności. oraz zużycie plastiku. Aktywnie uczestniczą w inicjatywach społecznych i kulturalnych.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
10,11,12

Ofiar Oświęcimskich 21  
50-069 Wrocław



## 30 KUŹNIA DOBRYCH KLIMATÓW

Od lat buduje trwałe relacje z dostawcami i klientami, dbając o odpowiedzialne źródła surowców. Stosuje ekologiczne opakowania, prowadzi recykling i minimalizuje ilość odpadów.. Aktywnie wspiera lokalną społeczność oraz tworzy stabilne, przyjazne miejsce pracy.

**Cele zrównoważonego rozwoju:**  
12,13

Bogusławskiego 81  
53-337 Wrocław



# AKADEMIA KLIMATU 6

Lokalne Smaki - Globalne Wartości

## O PROJEKCIE

Projekt „Lokale Smaki Dolnego Śląska - Globalne Wartości” to inicjatywa doktorantów Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu członków „Komórki Zrównoważonego Rozwoju” Koła Naukowego „Zarządzanie Projektami”, której celem jest odbudowa i popularyzacja tożsamości kulinarnej Wrocławia oraz Dolnego Śląska.

Projekt łączy promocję lokalnych tradycji kulinarnych z ideą zrównoważonej konsumpcji, zachęcając do odkrywania regionalnych smaków i wspierania odpowiedzialnych praktyk gastronomicznych.

Integralną częścią projektu jest Mapa Zrównoważonych Lokalności Gastronomicznych Wrocławia, prezentująca miejsca, które w swojej działalności kierują się zasadami lokalności, odpowiedzialności i troski o środowisko. Celem mapy jest inspirowanie mieszkańców i turystów do świadomych wyborów kulinarnych, promowanie lokalni wykorzystujących regionalne produkty oraz zachowanie i rozwój dziedzictwa kulinarnego Dolnego Śląska.

Dofinansowano ze środków Gminy Wrocław w ramach programu Fundusz Aktywności Studenckiej (FAST), organizowanego przez Wrocławskie Centrum Akademickie.

## ZESPÓŁ BADAWCZY



**PAULINA GRACZYK**

doktorantka UEW zajmująca się badaniem zrównoważonej turystyki kulinarnej oraz certyfikacją kulinarnych produktów turystycznych.



**ALEKSANDRA SZLACHCIC**

doktorantka UEW zajmująca się tematyką ekonomii zrównoważonego rozwoju.



**MACIEJ KRAHEL**

doktorant UEW zajmujący się lean green management.



**Cel 4 – Dobra jakość edukacji (Quality Education)**

→ szkolenia pracowników w zakresie higieny, gospodarowania surowcami i zrównoważonych praktyk wspierają budowanie świadomości ekologicznej w zespole.

**Cel 8 – Wzrost gospodarczy i godna praca (Decent Work and Economic Growth)**

- wspieranie lokalnych dostawców i rolników, co przyczynia się do wzrostu lokalnej gospodarki i stabilnych miejsc pracy w regionie.
- współpraca z lokalnymi dostawcami wspiera regionalnych producentów żywności i drobne winiarnie.
- współpraca z regionalnymi producentami (sądownikami, plantatorami) wspiera lokalną gospodarkę i drobne rolnictwo.
- współpraca z lokalnymi dostawcami i wytwórcami (np. piwa rzemieślnicze, wina naturalne) wspiera regionalnych producentów i rozwój lokalnego biznesu.
- współpraca z lokalnymi dostawcami (palarnie kawy, producenci owoców i warzyw) wspiera regionalny rynek i lokalnych przedsiębiorców.
- zatrudnianie osób po kryzysach psychicznych wspiera włączenie społeczne i zapewnienie godne warunki pracy osobom zagrożonym wykluczeniem z rynku pracy.
- stosowanie zasad FAIRTRADE wspiera etyczny handel i poprawę warunków pracy w łańcuchu dostaw.
- stabilne zatrudnienie, inwestowanie w rozwój pracowników, szkolenia, benefity (np. Multisport) i dbałość o atmosferę pracy wspierają godne warunki zatrudnienia oraz trwały rozwój zespołu.

**Cel 11 – Zrównoważone miasta i społeczności (Sustainable Cities and Communities)**

- aktywne wspieranie lokalnych wydarzeń i społeczności – przekazywanie produktów na imprezy, zaangażowanie w akcje charytatywne, współpraca z organizacjami społecznymi.
- przekazywanie nadwyżek jedzenia do lodówek społecznych oraz wspieranie inicjatyw studenckich wzmacnia lokalną solidarność i współpracę w społeczności akademickiej i miejskiej.
- wspieranie wydarzeń uczelnianych i kulturalnych oraz udostępnianie przestrzeni kawiarni na inicjatywy społeczne wzmacnia lokalną społeczność i kulturę miejską.
- organizowanie wydarzeń artystycznych i promowanie lokalnych twórców wzmacnia życie kulturalne miasta i wspiera lokalną społeczność.
- pielęgnowanie tradycji kulinarnych regionu oraz wspieranie lokalnych rzemieślników wzmacnia więź społeczną i tożsamość kulturową Dolnego Śląska.
- wspieranie lokalnych społeczności (np. domy dziecka, Szlachetna Paczka, Dom Samotnej Matki) oraz pielęgnowanie regionalnych tradycji kulinarnych wzmacniają więzi społeczne i dziedzictwo kulturowe.
- udział w miejskich wydarzeniach gastronomicznych i akcjach charytatywnych wzmacnia więzi społeczne i wspiera lokalną społeczność.
- tworzenie przestrzeni społecznej wolnej od alkoholu sprzyja integracji i budowaniu bezpiecznego, inkluzywnego miejsca spotkań w mieście.

**Cel 12 – Odpowiedzialna konsumpcja i produkcja (Responsible Consumption and Production)**

- (liczne przypadki – praktycznie wszystkie powyższe zestawienia zawierały ten cel; m.in. lokalne produkty, sezonowe menu, ograniczenie marnowania żywności, recykling, zero waste, ekologiczne opakowania, krótkie menu, współpraca z lokalnymi dostawcami, planowanie produkcji, aplikacje Too Good To Go i Foodsi, własne uprawy, biodynamika, kompostowanie, produkcja rzemieślnicza, brak plastiku, roślinne menu, itp.)
- Cel 13 – Działania na rzecz klimatu (Climate Action)**
- redukcja śladu węglowego dzięki skróceniu łańcucha dostaw i wyborowi lokalnych składników.
- dbanie o efektywne zużycie energii i wody pomaga redukować ślad środowiskowy działalności.
- kuchnia roślinna zmniejsza emisję gazów cieplarnianych i wspiera ochronę środowiska.
- wprowadzanie ekologicznych rozwiązań (redukcja plastiku, mniejsze zużycie energii i wody) przyczynia się do zmniejszenia śladu środowiskowego działalności hotelowej.
- Cel 15 – Życie na lądzie (Life on Land)**
- współpraca z Fundacją Most Nadziei w zakresie ochrony zwierząt oraz działań na rzecz dobrostanu zwierząt.
- opieka nad kotami i edukacja odwiedzających w zakresie empatii i szacunku wobec zwierząt wspierają cele związane z ochroną życia zwierząt.
- prowadzenie upraw w otoczeniu Parku Krajobrazowego Doliny Baryczy wspiera bioróżnorodność i zachowuje równowagę ekosystemu.

- 1. Miedziana**
- 2. Folgujemy**
- 3. Krasnolód**
- 4. Warsztat - Food & Garden**
- 5. Kawiarnia Cat Alice**
- 6. Bar Witek**
- 7. Chmiel kawę - Specjalty Coffee Concept**
- 8. Bistro Kamienna**
- 9. Atelier Cafe Wrocław**
- 10. Vertigo Jazz Club**

- 11. Restauracja pod Fredrą**
- 12. Academus Pub & Guest House**
- 13. Karczma Lwowska**
- 14. Stara Piekarnia**
- 15. Trzeźwy Bar**
- 16. Restauracja Monopol**
- 17. Restauracja Acquario**
- 18. Bar Wegański VEGA**
- 19. Arche Klasztor Wrocław**
- 20. Szarpane Burgery**

- 21. Kluska i Kopytko**
- 22. Forum Kulinarne**
- 23. Cukiernia Nanan**
- 24. RB Catering / Bistro Zdrowa Wyżera**
- 25. Kwastrofa**
- 26. Bananicook**
- 27. Kotlet Schabowy**
- 28. Bar Stary Wrocław**
- 29. Vivere Italiano**
- 30. Kuźnia Dobrych Klimatów**