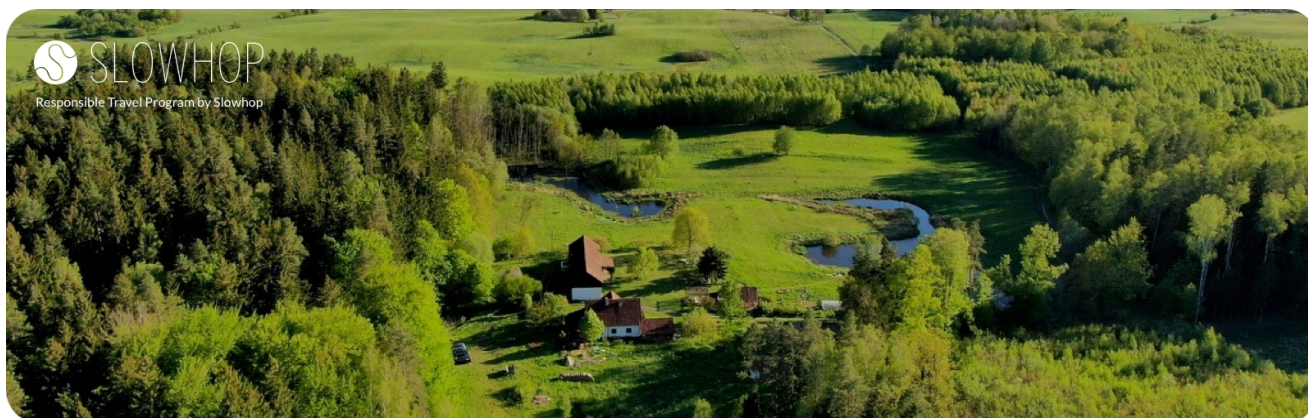




SLOWHOP
Responsible Travel Program by Slowhop



Wyróżniony przez Slowhop za ekostaranie

Siedlisko Letnia Kuchnia

Sercem naszego siedliska na Warmii jest właśnie Letnia Kuchnia. To tu, zarówno my, jak i Goście, spędzamy najwięcej czasu. Gotując, jedząc, rozmawiając i słuchając muzyki. Z tarasu Letniej Kuchni możecie cieszyć oczy dzikimi widokami na las i staw. Wieczorem rozmowy przy kolacji zagłusza rechot żab. Po kolacji powrót do pokoju, nasłuchiwanie jak ziemia oddycha miarowo, jak śmy lecą do światła, a ptaki powoli cichną w nocnej ciszy.

[Zobacz więcej](#)

Gospodarz: Ela i David
Data certyfikacji: 12.10.2023 r.
Rodzaj miejsca: agroturystyka
Region: Warmia
Maksymalna liczba Gości: 12



152

Działania ekologiczne

Działania, które Gospodarz podejmuje, aby dbać o przyrodę i zmniejszyć swój negatywny wpływ na nią, np. przez oszczędzanie wody, bardziej przyjazne budownictwo lub wzmocnianie gospodarki cyrkularnej.

6

Działania kulturowe

Działania, w których Gospodarz angażuje się w pielęgnację dziedzictwa kulturowego – zwłaszcza lokalnego, m.in. przez upowszechnianie wśród Gości wiedzy o lokalnej kulturze i odwiedzonym miejscu.

5

Działania społeczne

Działania, w których Gospodarz wpasował się w lokalną społeczność i co robi, aby ją wzmocnić i rozwijać, m.in. przez zakup miejscowych produktów i usług oraz polecanie ich Gościom.

13

Działania edukacyjne

Działania, w których Gospodarz prowadzi edukację ekologiczną oraz upowszechnia bardziej odpowiedzialne podróżowanie, m.in. przez oferowanie Gościom zajęć o ekologii i ochronie środowiska.

Responsible Travel Program by Slowhop

Responsible Travel Program to autocertyfikacja, która sprawdza zaangażowanie Gospodarzy obiektów noclegowych w ochronę środowiska, lokalnych społeczności, ich kultury, a także w edukację ekologiczną. Wskazujemy, w jaki sposób podróże mogą być lepsze dla otoczenia.

Podsumowanie ekostarań

Najważniejsze ekostarania

- **ekonomia cyrkularna** – Gospodarze odzyskują wszystkie meble, sprzęty, ich części, a nawet opakowania po różnych produktach. Gdyby zdecydowali się napisać podręcznik o gospodarce obiegu zamkniętego, wyszedłby im kilkutomowy album ze zdjęciami.
- **bardzo wysoka świadomość ekologiczna i wrażliwość przyrodnicza** – Gospodarze rozumieją otaczającą ich przyrodę i zależności w niej panujące, co pozwala im opiekować się swoim terenem bez zbędnego zużywania zasobów przyrodniczych (m. in. oszczędzają zużycie wody, nie używają syntetycznych środków ochrony roślin, rozwijają las jadalny i ogród permakulturowy, chronią bioróżnorodność).
- **ekokomunikacja i mierzenie wpływu** – tu jest konkretnie, bez ekoromantyzowania: notowana jest liczba posadzonych drzew, kilogramy wyprodukowanych śmieci czy liczba pozyskanych rodzajów nasion. To doskonały punkt wyjścia do mierzenia realnego wpływu starań mających chronić środowisko.
- **edukacja ekologiczna** – Gospodarze angażują swoich Gości w poznawanie środowiska, przy okazji przemycając wiele pożytecznych informacji o tym, jak podróży mogą wspierać przyrodę (i lokalną społeczność) – także po powrocie do domu.

Plan na najbliższy rok

- Gospodarze bardzo chcą znaleźć **rozwiązanie problemu z filtracją wody** - tak, aby nadawała się do spożycia na surowo. Woda biologicznie jest czysta, ale niestety bardzo zażelaziona. Standardowe rozwiązania nie dają rady, więc wciąż poszukują sensownego wyjścia. Rozwiązanie tego problemu równa się ograniczeniu ilości odpadów z tworzyw sztucznych i zmniejszeniu zużycia środków do utrzymania czystości łazienek.
- Gospodarze rozwijają jadalny las, który za 3-4 lata przyniesie im jeszcze więcej własnego, zdrowego jedzenia. W tym roku planują **nowe nasadzenia krzewów owocowych i medycznych**. Standardowo dosadzają drzewa i drzewka owocowe.
- W ciągu następnych 3 lat Ela z Davidem planują zaoszczędzić wystarczająco dużo środków finansowych, żeby w 2026 roku móc pozyskiwać **energię z odnawialnych źródeł**.

Działania ekologiczne

Liczba dokonanych działań w kategorii	
Dostępność komunikacyjna	7
Racjonalna gospodarka odpadami	21
Racjonalna gospodarka zasobami wodnymi	13
Racjonalna gospodarka energią elektryczną i grzewczą	9
Racjonalna gospodarka chemią i środkami czystości	6
Przyjazne środowisku budownictwo	10
Wyposażenie	13
Działania organizacyjno-promocyjne	16
Ogród i tereny zielone	23
Wyżywienie	18
Zwierzęta	10
Aktywna ochrona środowiska	5
Proekologiczni partnerzy i dostawcy	1

Porównanie zużycia zasobów i produkcji odpadów

Tegoroczne wyniki		Cele na kolejny rok
Zużycie zasobów / rok		
Energia elektryczna Komentarz:	7028 kWh	6500 kWh Marzy nam się pozyskiwanie energii z odnawialnych źródeł. Zakładamy, że w 2026 będziemy mogli zrealizować taką inwestycję.
Gaz Komentarz:	2548,26 kWh	2600 kWh Ta ilość jest naprawdę optymalna, tym bardziej, że gazu używamy do przygotowania wszystkich dżemów, konfitur i innych cudowności w postaci weków. A te trafiają na stół dla naszych Gości.
Woda Komentarz:	0 m ³	0 m³ Jeśli chodzi o wodę, to ponieważ nie jesteśmy w stanie ustalić jej faktycznego zużycia, to pozostaje skupić się nam na codziennych nawykach. W kuchni używamy zmywarki, ogórek prowadzimy permakulturowo, więc prawie nie podlewamy, na podwórku nie mamy trawnika tylko łąkę itp. Będziemy na bieżąco monitorować sytuację pogodową i do niej dostosowywać zużycie wody. Np. jeśli jest susza, to prosimy Gości o minimalne zużycie wody w łazience.
Energia grzewcza z paliw stałych: pelet, drewno opałowe i/lub jego odpady (wióry, zrębki, trociny) Komentarz:	8 m ³	5 m³ pelet, m3
Auto: paliwo płynne Komentarz:	1200 l	1200 l Paliwo. Chcielibyśmy utrzymać zużycie paliwa na tym samym poziomie, uwzględniając nadchodzące większe potrzeby transportu - np. dziecko do szkoły. Lokalizacja Siedliska niestety wyklucza użycie transportu zbiorowego.
Produkcja odpadów / rok		
Odpady zmieszane % wszystkich odpadów: Komentarz:	450 kg 19%	450 kg 20% To jest ilość jaką generujemy rocznie, zakładając 5 miesięcy z Gośćmi i 7 miesięcy tylko nasze gosp domowe. Kilują nas pieluchy jednorazowe zostawiane przez Gości. Będziemy starać się promować bardziej pieluszki wielorazowe, które sami pierzemy Gościom.
Tworzywa sztuczne	650 kg	550 kg

% wszystkich odpadów:	28%	24%
Komentarz:		W tej chwili rocznie generujemy około 650 kg tych śmieci. Chcielibyśmy zejść o 100 kg.
Papier	80 kg	80 kg
% wszystkich odpadów:	3%	3%
Szkło	260 kg	200 kg
% wszystkich odpadów:	11%	9%
Komentarz:		W tej chwili rocznie generujemy około 260 kg odpadów szklanych. Wierzymy że coraz więcej opakowań szklanych będzie sprzedawane za kaucją a to przełoży się na ich odzyskiwanie.
Kompost	900 kg	900 kg
% wszystkich odpadów:	38%	39%
Komentarz:		W tej chwili generujemy ponad 900 kg kompostu. Głównie są to niejadalne części roślin - obierki, pestki, zwiędnięte części. Wszystko to wraca do ogrodu, nie mamy ciśnienia żeby było ich mniej. Chociaż ilość kompostu w przyszłym roku najprawdopodobniej ze względu na nasze nowe kury, które część tych odpadków zjadają.
Odpady niestandardowe	0 kg	120 kg
% wszystkich odpadów:	0%	5%
Komentarz:		Te 120 kg to w ogóle wydają nam się nierealne, przy starym Siedlisku, remontach itp. Ale udaje się jakoś większość materiałów wykorzystać ponownie a część oddać.

Szczegółowy opis działań

SPIS TREŚCI

Informacje podstawowe

Działania kulturowe – dbałość o dziedzictwo kulturowe

Sprawdzamy, jak bardzo Gospodarz angażuje się w promocję wiedzy o regionie i lokalnej kultury. Te działania obejmują np. upowszechnianie wiedzy krajoznawczej wśród Gości lub wspieranie lokalnych wydarzeń kulturowych.

Działania społeczne – dbałość o lokalnych mieszkańców

Sprawdzamy, jak Gospodarz wpasował się w lokalną społeczność i co robi, aby ją wzmocnić i rozwijać. Weryfikujemy takie działania jak np. wsparcie ekonomiczne miejscowych przez zakup ich produktów i usług, polecanie takich zakupów swoim Gościom lub oferowanie mieszkańcom zatrudnienia.

Działania edukacyjne – edukacja ekologiczna

Sprawdzamy, co Gospodarz robi w zakresie edukacji ekologicznej i w jaki sposób upowszechnia odpowiedzialne podróżowanie. To m. in. oferowanie Gościom zajęć poszerzających ich wiedzę o ekologii i ochronie środowiska - taką, którą mogą wykorzystać zarówno w czasie podróży, jak i w życiu codziennym.

Działania ekologiczne – dbałość o środowisko przyrodnicze

Sprawdzamy, co Gospodarz robi, aby dbać o środowisko przyrodnicze i zmniejszyć swój negatywny wpływ na nie, np. dzięki oszczędzaniu wody, ograniczaniu strat energii grzewczej, zapobieganiu stratom żywności lub wzmocnianiu gospodarki cyrkularnej.

KATEGORIA 1 – dostępność komunikacyjna

KATEGORIA 2 – racjonalna gospodarka odpadami

KATEGORIA 3 – racjonalna gospodarka zasobami wodnymi

KATEGORIA 4 – racjonalna gospodarka energią elektryczną i grzewczą

KATEGORIA 5 – racjonalna gospodarka chemią i środkami czystości

KATEGORIA 6 – przyjazne środowisku budownictwo

KATEGORIA 7 – wyposażenie

KATEGORIA 8 – działania organizacyjno-promocyjne

KATEGORIA 9 – ogród i tereny zielone

KATEGORIA 10 – wyżywienie

KATEGORIA 11 – zwierzęta

KATEGORIA 12 – aktywna ochrona środowiska

KATEGORIA 13 – proekologiczni partnerzy i dostawcy

KATEGORIA 14 – zużycie zasobów i produkcja odpadów

CELE NA KOLEJNY ROK

INFORMACJE PODSTAWOWE

1. Nazwa miejsca: Siedlisko Letnia Kuchnia

2. Województwo: warmińsko-mazurskie

3. Rodzaj miejsca: gospodarstwo agroturystyczne

4. Czy Twoje miejsce działa całorocznie, czy sezonowo? sezonowo

W jakich miesiącach przyjmujesz Gości?
Komentarz:

maj, czerwiec, lipiec, sierpień
Pewnie to nie ma wpływu, ale działamy od połowy maja do połowy września. Zaznaczam 4 miesiące.

5. Czy oferujesz uprawianie turystyki niszowej? tak

Szczegóły oferty turystyki niszowej:

Naszym Gościom proponujemy drzewoterapię/sylwoterapię. Majestatyczne buki czekają na przytulanie.

6. Czy Twoje miejsce jest oddalone od terenu tzw. zwartej zabudowy o min. 0,5 km? tak

Zwarta zabudowa to „zgrupowanie nie mniej niż 5 budynków, za wyjątkiem budynków o funkcji wyłącznie gospodarczej, pomiędzy którymi największa odległość nie przekracza 100 metrów”.

7. Czy otaczają Cię tereny zielone (lasy, łąki) oddalone max. do 1 km od Twojego miejsca? tak

8. Jakie formy ochrony przyrody występują w Twojej najbliższej okolicy (do 5 km)? pomniki przyrody

Aby sprawdzić, czy sąsiadujesz z ww. formami, wejdź np. [tutaj](#).

Podaj, jakie to formy – konkretnie (do 5 km):

Łąka 2,5 ha z pełnikiem europejskim w Marunach, dęby szypułkowe k. Niekielkowa

9. Czy w okolicy Twojego miejsca brak jest ewidentnych zanieczyszczeń powietrza, możliwych do zidentyfikowania za pomocą zmysłów? tak

Na przykład z fabryki w pobliżu, autostrady, ferm.

10. Czy w okolicy Twojego miejsca brak jest trwałych, uciążliwych hałasów pochodzenia antropogenicznego, mogących zakłócić wypoczynek na terenie obiektu?

tak

Na przykład z fabryki w pobliżu, autostrady, torów kolejowych, lotniska, tartaku.

11. Jak oceniłbyś_abyś dostępność komunikacyjną swojego miejsca?

utrudniona - dojście do obiektu powyżej 5 km

Chodzi o oszacowanie, czy niezmotoryzowani Podróżnicy będą w stanie dotrzeć do miejsca na piechotę, czy raczej potrzebny będzie transfer autem (np. w sytuacji, gdy dojście z najbliższej stacji oznacza pokonanie pieszo 10 km).

DZIAŁANIA KULTUROWE – dbałość o dziedzictwo kulturowe

Sprawdzamy, jak bardzo Gospodarz angażuje się w promocję wiedzy o regionie i lokalnej kultury. Te działania obejmują np. upowszechnianie wiedzy krajoznawczej wśród Gości lub wspieranie lokalnych wydarzeń kulturowych.

Działania Gospodarza:

6/6

1. Udostępniam Gościom materiały i źródła wiedzy o regionie i jego atrakcjach (np. poprzez specjalnie wyznaczone miejsce w obiekcie z materiałami lub na stronie internetowej obiektu).

tak

Jeśli chcesz wpisać „biblioteczka dla Gości”, podaj konkretne przykłady książek/materiałów promujących lokalne dziedzictwo kulturowe Twojego regionu.

Sposób udostępniania materiałów i konkretne przykłady:

Zbiór książek o tradycjach warmińskich i mazurskich. W bibliotece znajdziecie takie pozycje jak Historie niewiarygodnie prawdziwe z zakątka Warmii, czy Folklor Warmii i Mazur z 1978 roku. Numerem jeden jest Wieczny początek Warmia i Mazury Beaty Szady. Wysyłamy Gości na lokalne festiwale i koncerty z lokalną muzyką, na przykład w Lawendowym Polu czy Kościele Św. Rocha w Kramarzewie.

2. Zapewnieniem pomoc w zorganizowaniu usług przewodnickich po lokalnych atrakcjach.

tak

Korzystam przede wszystkim z usług lokalnych przewodników.

Przykłady:

Przy rzece Pisa mamy zacumowane canoe, którymi można spłynąć na Jezioro Wadąg. Wysyłamy Gości na lokalne spływy kajakowe, organizowane przez lokalnych gospodarzy.

3. Wspieram wydarzenia promujące lokalny folklor, np. warsztaty, festiwale, zloty, koncerty, wystawy – przez współorganizację, promocję, wsparcie finansowe itp.

tak

Przykłady:

Promujemy wśród Gości niezależny i kameralny Biedowo Music Fest - festiwal muzyki alternatywnej. Koncerty odbywają się kilka kilometrów od naszego siedliska, na tarasie prywatnego domu. Niebywała okazja przenocowania w namiocie po sąsiedzku z najlepszymi polskimi muzykami. Zachęcamy Gości do warsztatów układania mandali z suszonych roślin, organizowanych przez Mayrę Wojciechowicz, znaną jako Mandalamia. Mayra od jakiegoś czasu mieszka nie tak daleko od Letniej Kuchni.

4. Informuję potencjalnych oraz obecnych Gości o miejscowych wydarzeniach kulturowych.

tak

W jaki sposób?

Udostępniamy na bieżąco w social mediach rozkład jazdy Warmingu, prowadzonego przez Joannę Barchetto- Sojkę. Koncerty Jazgówek w Nowym Kawkowio to już klasyk.

5. Promuję lokalną kulturę, np. poprzez polecanie turystom miejscowego wytwórcy lub wystawianie jej/jego przedmiotów na sprzedaż w obiekcie.

tak

Polecane produkty są wytwarzane lokalnie i odpowiadają specyfice kulturowej odwiedzanego miejsca. Ważne: nie są to wytwory z półproduktów kupowanych np. na Aliexpressie, sprzedawane później jako „lokalne i autentyczne pamiątki z regionu”.

Przykłady:

Poza promowaniem mnóstwa miejscowych wydarzeń, warsztatów i obiektów kulturowych (info od nas oraz np. na tablicy korkowej, w Letniej Kuchni itp.), w naszym siedlisku Goście mogą kupić miody od sąsiadów, mąkę z mazurkich zbóż, na przykład z płaskurki czy samopszy. Uprawa tych pradawnych zbóż to nic innego jak kultywowanie tradycji.

Komentarz:

Nie wiem czy produkty spożywcze powinny się tu pojawić, ale why not? Piszę o tym znowu w pkt 9 apsekt społeczny. Miody na przykład? Czy to jednak nie kultura? :)

6. Dbam o zabytkowe budynki (lub ich części), elementy wyposażenia lub inne ważne elementy związane z dziedzictwem kulturowym i historią miejsca.

nie dotyczy

Komentarz:

Nle wiem co zaznaczyć, dlatego że właściwie całe Siedlisko jest stare i bardzo dąbmy o to, żeby ten charakter się nie zmienił. Ale do rejestrowanych zabytków nam daleko :)

7. Dodatkowo stosuję inne działania w zakresie dbałości o dziedzictwo kulturowe.

tak

Przykłady:

Może to będzie trochę przewrotne, ale część Gości odwiedza nas z ciekawości do Reunionu, wyspy na Oceanie Indyjskim. Stamtąd pochodzi David, z którym wspólnie tworzymy Siedlisko Letnia Kuchnia. Kultury kreolskiej można u nas doświadczyć na talerzu. David przenosi naszych Gości w klimat tropikalnego miejsca korzystając z naszych własnych warzyw i przypraw przyworzonych z wakacji. Nierzadko usłyszycie też u nas Maloyę czy Segę, tradycyjną kreolską muzykę.

DZIAŁANIA SPOŁECZNE – dbałość o lokalnych mieszkańców

Sprawdzamy, jak Gospodarz wpasował się w lokalną społeczność i co robi, aby ją wzmocnić i rozwijać, uwzględniając takie działania jak np. wsparcie ekonomiczne miejscowych przez zakup ich produktów i usług, polecanie takich zakupów swoim Gościom lub oferowanie mieszkańcom zatrudnienia.

Działania Gospodarza:

5/6

1. Kupuję produkty od lokalnych producentów, dając im możliwości zarobku.

tak

Jakie produkty kupujesz lokalnie?

Miody kupujemy od sąsiadki Ewy. Jajka, jeśli brakuje nam własnych, podrzuca nam sąsiadka Asia. Warzyw, których nie mamy w ogródku, dostarcza nam PGR Tłokowo. Sery krowie to Parslity, kozie najlepiej od Ani z Pupek albo Marzeny z Anielskich Wzgórz. Raz w tygodniu kupujemy wyroby dla mięsożerców od Roberta z Orzysza. Mąkę do wypieku chleba i olej do sałat kupujemy od naszych przyjaciół z Mazurskie Zbiory.

Komentarz:

Mięso raczej nie jest eko, ale bardzo je ograniczamy.

2. Współpracuję z lokalną społecznością: przewodnikami, rzemieślnikami, twórcami itp.

tak

Współpraca może mieć formę np. zaangażowania sąsiadki do opowieści o okolicy, poproszenia pszczelarza o poprowadzenie pogadanki o apiterapii lub zorganizowania warsztatów wikliniarskich z lokalnymi gospodyniemi.

Napisz z kim (np. sąsiadem pszczelarzem), (od) kiedy i w jakim zakresie współpracujesz?

Na przykład: z Panią Jasią, od 6 lat, na życzenie turystów prowadzi warsztaty z haftowania regionalnych wzorów.

Z naszym sąsiadem Przemkiem pójście do lasu i posłuchanie ciekawych opowieści o drzewach, starych poniemieckich fundamentach domów ukrytych we mchu, a także o złośliwych łosiach, które pokazują się tylko Davidowi. Jeśli będziecie mieć szczęście, to może zobaczycie jak na czubku drzewa kołysze się kuna leśna.

3. Wspieram rozwój lokalnego rzemiosła poprzez umożliwianie okolicznym artystom i wytwórcom sprzedaży ich produktów.

tak

Przykłady współpracy:

Na przykład: Pan Antoni, nasz sąsiad, sprzedaje u nas od czasu do czasu swoje wiklinowe kosze.

Promujemy wśród Gości niezależny i kameralny Biedowo Music Fest - festiwal muzyki alternatywnej. Koncerty odbywają się kilka kilometrów od naszego siedliska, na tarasie prywatnego domu. Niebywała okazja przenocowania w namiocie po sąsiedzku, z najlepszymi polskimi muzykami. Zachęcamy Gości do warsztatów układania mandali z suszonych roślin, organizowanych przez Mayrę Wojciechowicz, znaną jako Mandalamia. Mayra od jakiegoś czasu mieszka nie tak daleko od Letniej Kuchni.

4. Zatrudniam pracowników obiektu głównie spośród lokalnej ludności.

nie dotyczy - nie zatrudniam pracowników

Jeśli jest to możliwe i posiadają odpowiednie kwalifikacje lub są chętni je zdobyć.

5. Poszerzam świadomość ekologiczną pracowników i angażuję ich w działania proekologiczne w obiekcie.

nie dotyczy - nie zatrudniam pracowników

Pracownicy są poinformowani oraz zobowiązani do przestrzegania proekologicznych zasad praktykowanych w obiekcie.
Edukacja ekologiczna pracowników to także np. codzienne 15 minut poświęcane im na wyjaśnienie i pokazanie działania bardziej przyjaznego środowisku.

6. Oferuję pracownikom szkolenia podnoszące ich kwalifikacje zawodowe (np. językowe, specjalistyczne).

nie dotyczy - nie zatrudniam pracowników

W miarę możliwości. Nie muszą to być profesjonalne szkolenia i konferencje – mogą być prowadzone przez Ciebie, jeśli posiadasz odpowiednią wiedzę.

7. Nagradzam pracowników za działania proekologiczne na gruncie prywatnym.

nie dotyczy - nie mam pracowników

Twój pracownik dojeżdża do Ciebie busem lub rowerem? Ostatnio zaczął batalię z jednorazowym plastikiem i pilnuje, by wszędzie zabierać ze sobą bawełnianą torbę i pojemnik na żywność? Wesprzyj jej/jego starania – jeśli nie możesz zaoferować np. choćby drobnej premii, obdaruj go miodem ze swojej pasieki, zapakuj koszyk ogrodowych jabłek lub zaoferuj wcześniejszy powrót do domu w wybrany dzień tygodnia. Na pewno możesz znaleźć formę, która nie obciąży Twojej kieszeni, a dla niej/niego będzie miłym dodatkiem motywacyjnym w przygodzie z eko.

8. Uwzględniam opinie i potrzeby lokalnych mieszkańców w kwestii organizowania turystyki w ich regionie.

tak

Czy podejmowałeś_aś rozmowy z lokalnymi mieszkańcami o tym, jak ruch turystyczny wpływa na ich życie, w jaki sposób mogliby czerpać z niego profity, co im przeszkadza w zachowaniu turystów itp.?

Jakie masz wnioski z tych rozmów?

Mieszkańcy małych miejscowości, takich jak Barczewko, widzą potencjał w turystyce. Doceniają naszych świadomych ekologicznie Gości. Kilka razy posprzątaaliśmy wspólnie z Gośćmi Siedliska ogólnodostępną plażę nad Jeziorem Wadąg. Nasi Goście robią zakupy w wiejskim sklepie. Odwiedzają zabytkową synagogę czy salonik muzyczny Feliksa Nowowiejskiego w Barczewie. W samym Barczewku odkryto wyjątkowe ruiny Alt Wartenburg, nazywane pompejami Warmińskimi. Zachęcamy Gości do wycieczki na wykopalisko rowerami, dostępnymi w cenie pobytu.

9. Angażuję się w wolontariat społeczny.

tak

To nie musi być wolontariat związany z wielkim wydarzeniem, promowanym przez celebrytów z telewizji śniadaniowej. To może być niewielka, lecz stała sąsiedzka pomoc, np. zajęcia dodatkowe dla dzieciaków z wioski, drobna, ale stała pomoc Pani Róży w cotygodniowych zakupach itp.

Na czym polega(ła) pomoc?

Udzielamy się w wiejskim przedszkolu, pomagając czasem w przygotowaniu wydarzeń dla mieszkańców wsi. Bierzymy udział w akcjach charytatywnych.

10. Dodatkowo podejmuję inne działania o charakterze prospołecznym.

nie

DZIAŁANIA EDUKACYJNE – edukacja ekologiczna

Sprawdzamy, co Gospodarz robi w zakresie edukacji ekologicznej i w jaki sposób upowszechnia bardziej odpowiedzialne podróżowanie. To m.in. oferowanie Gościom zajęć poszerzających ich wiedzę o ekologii i ochronie środowiska - taką, którą mogą wykorzystać zarówno w czasie podróży, jak i w życiu codziennym.

Działania Gospodarza:

13/13

1. Prowadzę zajęcia/warsztaty/prelekcje, podczas których odwiedzający mogą poszerzyć swoją wiedzę i świadomość ekologiczną lub nabyć umiejętności, które pozwolą im na wyrobienie nawyków bardziej przyjaznych środowisku.

tak

Przykłady:

Chętne dzieci i dorosłych uczymy piec chleb na zakwasie. Dzieci mogą zasiać sałaty w ogródku i wyjechać od nas z własnymi nasionami, które zbieramy przez cały rok, również z Gośćmi. Poza tym, bardzo często rozmawiamy z Gośćmi na tematy proekologiczne, albo zabieramy ich często na spacerzy przyrodnicze po okolicy.

2. Zapoznaję Gości z prostymi ekologicznymi rozwiązaniami, które mogą również stosować na co dzień (po powrocie do domu).

tak

Na przykład: jak tworzyć własne ekologiczne środki czyszczące, jak zrobić prosty ogród deszczowy, jak dobrać perlatory dwufunkcyjne na krany.

Przykłady takich działań/polecanych rozwiązań:

Pokazujemy, jak recyklingować materiały. Stara deska jako półka na książki, worek po kawie jako pokrowiec na poduchę, nagietki na balkonie, które przyciągają biedronki, które z kolei zjadają mszyce. Zachęcamy do odwiedzania pchlich targów, grup Śmieciarka jedzie i PSZOKów, gdzie można znaleźć prawdziwe perełki do domu, a w tym drugim zupełnie za darmo.

3. Zachęcam Gości do poznawania lokalnego dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego.

tak

Na przykład poprzez propozycję wycieczki przyrodniczej z kwalifikowanym przewodnikiem, połączonej z kursem ziołoznawstwa.

W jaki sposób?

Goście dostają od nas mapkę jak dojechać rowerem na wykopaliska archeologiczne w Barczewku. Wszystkie wartościowe eksponaty można obejrzeć w muzeum w Olsztynie, ale na miejscu wykopaliska można poczuć magię dawnych czasów.

4. Używam pisemnych informacji (np. naklejek, wywieszek) przypominających o proekologicznej polityce miejsca.

tak

Przykłady:

Lubimy robić tablice np. na wejście do lasu, z taką z informacją, żeby z lasu zabierać tylko śmieci i wspomnienia, a zostawiać wyłącznie ślady stóp. Proponujemy nawet kawę dla tych, którzy przyniosą śmieci z lasu.

5. Informuję odwiedzających o zasadach zachowania podczas wycieczek przyrodniczych.

tak

Na przykład o zakazie zrywania roślin chronionych, hałasowania, płoszenia lub prób osławiania dzikich zwierząt, śmiecenia, poruszania się poza systemem znakowanych szlaków turystycznych i ścieżek dydaktycznych.

W jaki sposób?

Z Letniej Kuchni mamy bezpośredni widok na las, a z pokoi na rozlewisko. Dużo rozmawiamy z Gośćmi o dzikich zwierzętach. Jeśli przyjeżdżają do nas z kotami, to prosimy, aby były wyprowadzane na smyczy.

6. Edukuję odwiedzających w zakresie zasad zachowania w stosunku do lokalnych mieszkańców.

tak

Na przykład obowiązek przestrzegania ciszy nocnej, odpowiedni ubiór w miejscach sakralnych, zachowania dozwolone i niewskazane – zwłaszcza w miejscach publicznych, fotografowanie jedynie za przyzwoleniem.

W jaki sposób?

Rozmawiamy z Gośćmi o tym, jak wygląda życie na wsi warmińskiej. Wiele dróg atrakcyjnych przyrodniczo biegnie przez prywatne nieruchomości, zwracamy uwagę aby nie przekraczać zdrowego rozsądku w poruszaniu się po prywatnych łąkach i polach - np. nie zrywać zbóż do wazonów.

7. Oferuję Gościom możliwość uczestniczenia w aktywnościach na rzecz przyrody lub lokalnej społeczności.

tak

Na przykład wspólnego sprzątania okolicy, realizacji projektu podnoszącego jakość życia mieszkańców, akcji wolontariackich.

Przykłady:

Wspólnie z Gośćmi kilka razy w sezonie sprzątamy ogólnodostępną plażę wiejską nad Jeziorem Wadąg. Systematycznie spacerujemy razem po lesie, zawsze wygrzebuując jakieś śmieci i segregujemy je w Siedlisku.

8. Udostępniam Gościom materiały i narzędzia do poszerzania świadomości ekologicznej.

tak

Chodzi o treści dotyczące OCHRONY ŚRODOWISKA, a nie treści krajoznawcze. Jeśli Twoja gościnna biblioteczka składa się z przewodników i książek o regionie, ale bez wątku eko, nie spełniasz powyższego kryterium. Jeśli polecasz książki, podaj przykłady konkretnych tytułów. Jeśli są to materiały dostępne online, podaj linki.

W jaki sposób? Co polecasz?

Bardzo promujemy i dużo mówimy o ekologicznym ogrodzie. Nasi Goście znajdują tytuły o permakulturze, ogrodach naturalnych, jadalnych lasach i zdrowym sposobie odżywiania się. Uczymy jak szanować i jeść chwasty. Pokazujemy jak zbierać nasiona. Polecamy rzetelne podcasty i profile - Szymon Bujalski - dziennikarz dla klimatu, ekoPaulinaGórska itp.

9. Ja i/lub moi pracownicy posiadamy stosowną wiedzę o okolicy obiektu, którą dzielimy się z Gośćmi.

tak

Wiedza ta dotyczy np. informacji krajoznawczych, informacji nt. obszarów i elementów chronionych w okolicy prowadzonej działalności (+20 km) i ich potrzeb ochronnych, informacji nt. zagrożonych gatunków zwierząt, roślin, elementów krajobrazów.

Przykłady informacji przekazywanych Gościom:

Na przełomie sierpnia i września zaczyna się rykowisko. Dużo mówimy o zachowaniu jeleni i o tym, jak nie ingerować w to wyjątkowe wydarzenie. Tarasy pokoi w stodole to najlepsze miejsce to słuchania rykowiska. Uczymy szacunku do nietoperzy, które mieszkają w Siedlisku.

10. Stale poszerzam swoją wiedzę oraz świadomość ekologiczną.

tak

W jaki sposób?

Z jakich źródeł i materiałów korzystasz? Czy uczestniczysz w szkoleniach i spotkaniach, czytasz artykuły (popularnonaukowe, specjalistyczne) lub obserwujesz ulubione profile/kanaly? Pochwal się i poleć to, co uważasz za wartościowe.

Na bieżąco śledzę sytuację na rynku eko. Polecamy uwadze działalność Wojciecha Górnego i projektowania permakulturowego. Za kilka miesięcy zaczynamy studia rolnicze o profilu ekologicznym.

11. Jeśli oferuję Gościom spacer przyrodniczy i podobne zajęcia z wykorzystaniem zasobów przyrodniczych, trasy przebiegają po wyznaczonych szlakach lub ścieżkach i uwzględniają potrzeby lokalnej fauny i flory.

tak

Jesli działalność (np. spacer) lub obecność ruchu turystycznego w danym momencie mogłaby przyczynić się do degradacji zasobów przyrodniczych lub zakłócenia równowagi (np. w czasie okresów lęgowych zwierząt), takie aktywności są omijane lub przeprowadza się je w bezpiecznych dla okolicznej przyrody warunkach (np. w innym rejonie).

Komentarz:

Nasi Goście mają las na wyciągnięcie ręki. Przy powitalnej kawie rozmawiamy z nimi o szacunku do dzikich zwierząt i czego nie powinni robić. Na przykład w czasie rykowiska (końcówka sierpnia) prosimy, aby nie chodzić późnym wieczorem po lesie i nie przeszkadzać zwierzętom. Jeśli Goście zbierają grzyby, jagody czy poziomki, to zwracamy im uwagę, żeby zawsze zostawić część owoców w lesie dla zwierząt. Tłumaczymy różnicę między zrzutami poroży jeleniowatych a trofeami myśliwskimi.

12. Jeśli oferuję Gościom aktywności w obszarach chronionych, wyznaczyłem/am maksymalną liczbę uczestników oraz częstotliwość wizyt – tak, aby nie zaburzać zdolności regeneracyjnych odwiedzanego miejsca.

nie dotyczy - nie oferuję Gościom takich aktywności

13. Jeśli proponuję Gościom zbieranie owoców leśnych, grzybów, orzechów, ziół itp., to polecam im robić to w sposób zrównoważony.

tak

Zrównoważone zbieranie oznacza zabranie jedynie części plonów z wybranego punktu i z uwzględnieniem m.in. potrzeb dzikich zwierząt (czyli nie zbieramy wszystkiego do ostatniej jagody, tylko zostawiamy np. 20% plonów).

W jaki sposób przekazujesz Gościom komunikat?

No właśnie napisałam wyżej, że przy powitalnej kawie dużo o tym mówimy. Poza tym, jesteśmy cały czas na miejscu i ogólnie dużo czasu spędzamy z Gośćmi, więc okazji do rozmów edukacyjno-życiowych jest dużo :) Poza tym bardzo często wybieramy się z Gośćmi na wspólne spacerunki do lasu i na łąki.

14. Dodatkowo stosuję inne rozwiązania w zakresie edukacji ekologicznej.

tak

Przykłady:

Kilka lat temu wybraли się razem z Davidem w roczną podróż. Z założenia była to podróż poszukująca odpowiedzi na pytanie, czy podróżowanie może być zrównoważone i odpowiedzialne. Tym doświadczeniem dzielimy się na żywo w letniej kuchni i na blogu www.MoveOurWorld.com. Co prawda blog w tej chwili nie jest bardzo aktywny, ale ciągle można czerpać inspiracje z tych naszych podróży. Planujemy wrócić do pisania, jak tylko ogarniemy to nasze Siedlisko :)

DZIAŁANIA EKOLOGICZNE

Sprawdzamy, co Gospodarz robi, aby dbać o środowisko przyrodnicze i zmniejszyć swój negatywny wpływ na nie, np. dzięki oszczędzaniu wody, ograniczaniu strat energii grzewczej, zapobieganiu stratom żywności lub wzmocnieniu gospodarki cyrkularnej.

Działania Gospodarza:

152/173

KATEGORIA 1 – dostępność komunikacyjna

1. Oferuję transfer Gości z najbliższego dworca/przystanku.

tak - po wcześniejszym ustaleniu - za opłatą

2. Oferuję zniżki lub inne profity dla osób dojeżdżających do mojego miejsca środkami komunikacji zbiorowej.

nie

Jeśli nie możesz proponować zniżki, rozważ zachętę w postaci np. powitalnego smoothie, miseczki malin z przydomowego ogródka, słoika domowego dżemu, ekomydełka lub innej rzeczy, którą możesz podzielić się z Gośćmi dojeżdżającymi np. koleją.

Komentarz:

Wszyscy nasi Goście są witani welcome drinkiem/kawą z domowymi ciasteczkami. Pomyślimy o czymś dla tych dojeżdżających inaczej niż samochodem, zwłaszcza dla singli :)

3. Informuję Gości o możliwościach dojazdu do mojego miejsca środkami komunikacji zbiorowej.

tak

W jaki sposób? Gdzie są udostępnione takie informacje?

Informacje o transferze są widoczne na stronie www oraz profilu na Slowhopie.

4. Informuję Gości o możliwości zwiedzania okolicy z wykorzystaniem lokalnych środków komunikacji zbiorowej (busów, autobusów, pociągów, innych pojazdów).

tak

W jaki sposób? Gdzie są udostępnione takie informacje?

Przy śniadaniach informujemy Gości o wydarzeniach w okolicy - polecamy Warmingowe wycieczki kulinarne #warmingtubywa, organizowane przez Joannę Barchetto-Sojkę.

5. Polecam Gościom trasy piesze/rowerowe itp. dopasowane do ich potrzeb i oczekiwań.

tak

Przykłady:

W budynku Letniej Kuchni i w stodole mamy przygotowane mapy z zaznaczonymi trasami pieszych wędrówek w okolicy Siedliska oraz trasy rowerowe.

6. Udostępniam materiały do planowania wycieczek pieszych, rowerowych, narciarskich itp.

tak

Przykłady:

Poza udostępnionymi mapami często wybieramy się z Gośćmi na spacer po lasach.

7. Wypożyczam Gościom rowery.

tak

Za darmo czy za dodatkową opłatą?

Rowery są w cenie pobytu. Mamy też przyczepkę rowerową dla dzieci i siedziska dziecięce na rower.

8. Dodatkowo stosuję inne rozwiązania ułatwiające Gościom przemieszczanie się w sposób mniej szkodliwy dla środowiska.

tak

Przykłady:

Zachęcamy, aby nad Jezioro Wadąg - 4 km od Siedliska, wybierać się pieszo albo rowerem. Po drodze małe zakupy spożywcze, bądź napoje orzeźwiające można kupić u Emilki w wiejskim sklepie.

KATEGORIA 2 – racjonalna gospodarka odpadami

1. SORTOWANIE ODPADÓW

a) prowadzę segregację odpadów z podziałem na minimum następujące kategorie: papier, tworzywa sztuczne i metal, szkło, bio/kompost, zmieszane

tak - wszystkie wymienione kategorie

Inne dodatkowe kategorie odpadów dostępne dla Gości:

Na przykład leki, elektrośmieci lub inne odpady niestandardowe.

Baterie, potłuczone szkło (to drugie zbieramy oddzielnie dla bezpieczeństwa)

b) pojemniki są oznakowane w sposób zrozumiały (najlepiej z opisem pożądanej zawartości)

tak

Sposób oznakowania:

każdy kosz jest opisany, dodatkowo worki mają różne kolory.

c) pojemniki stoją w miejscach ogólnie dostępnych dla wszystkich Gości

tak

Upewnij się, że Gość, który chce sortować odpady ma ułatwione zadanie i nie musi np. przebiegać z dwoma papierkami do sąsiedniego budynku, zbiegać do piwnicy itp., tylko może to zrobić np. w swoim apartamencie.

Komentarz:

No właśnie u nas bardzo sprawdza się to, że kosze są w Kuchni, która jest sercem Siedliska i każdy z Gości jest w niej kilkanaście razy dziennie :)

d) w pokojach prywatnych (lub przynajmniej w poszczególnych budynkach) również dostępne są pojemniki umożliwiające sortowanie śmieci (nie pojedyncze kosze na odpady zmieszane)

nie wszędzie

Chodzi o to, by maksymalnie ułatwić Gościom sortowanie. W przypadku dostępności jednego kosza na odpady zmieszane należy uznać, że ten wymóg nie jest spełniony.

Komentarz:

W stodole mamy dodatkowy kosz, ogólnodostępny na plastik i metal. Ale póki co nie planujemy dodatkowych koszy w pokojach. W ogóle mamy wrażenie, że nie ma takiej potrzeby. Nasi Goście nie generują dużo śmieci, czasem aż się dziwimy. Ale widzimy, że przyjeżdżają z wielorazowymi opakowaniami, butelkami itp. Najwięcej jest butelek po winie :) i pieluszek jednorazowych.

e) kompostuję odpady organiczne

tak

Komentarz:

Kompost - podstawa! Wszystko wraca do ogrodu.

f) przeterminowane leki sortuję osobno i informuję o tym Gości

nie

Komentarz:

W ogóle o tym nie myśleliśmy.

g) **sortuję osobno elektroodpady, chemię przemysłową i inne niestandardowe odpady i informuję o tym Gości**

tak

Gdzie Goście mogą wyrzucać takie odpady?

Prosimy o oddawanie trudnych śmieci nam osobiście, ale to się w ogóle nie zdarza. No chyba że mowa o pieluchach jednorazowych :)

h) **w każdej łazience dostępny jest kosz na odpady**

tak

Posiadanie kosza w każdej łazience jest koniecznością, która minimalizuje ryzyko, że odpady higieniczne wylądują w toalecie, zanieczyszczając środowisko wodne i grożąc awarią sieci kanalizacyjnej.

Komentarz:

Dodatkowo informujemy o specjalnym koszu na pieluchy jednorazowe.

i) **posiadam stosowne umowy na wywóz śmieci**

tak

Podmiot odbierający odpady:

Urząd Gminy Barczewo

2. Zasada „REFUSE” (ang.) – „odmawiam, jeśli nie potrzebuję”:

a) **Planuję i robię zakupy na podstawie wcześniej sporządzonej listy**

tak

Planowanie zakupów pozwala zmniejszyć liczbę zakupów „przypadkowych”, związanych ze spontaniczną decyzją (promocja), niekoniecznie potrzebnych lub możliwych do konsumpcji przed terminem upływu ważności produktu.

Jak często? Jaki to procent Twoich miesięcznych zakupów?

100 %

Komentarz:

Menu dla naszych Gości ustalamy na tydzień do przodu, zakupy zawsze robimy w sposób zrównoważony. Nie chcemy, aby jedzenie zostawało, stawiamy na dobrą jakość, mniejszą ilość. Ilość produktów dostosowujemy do Gości. Inne zakupy podobnie - robimy je raz na dwa tygodnie i zawsze mamy przygotowaną listę.

3. Zasada „REDUCE” (ang.) – „ograniczam odpady”:

PS Nawet jeśli nie serwujesz swoim Gościom posiłków ani nie zaopatrujesz ich np. w kosmetyki lub inne produkty, które stosunkowo szybko się zużywają (jedzenie, środki czystości, ale też herbata, kawa, przyprawy itp.), odnieś się do swojego podejścia w prywatnym życiu. Wierzymy, że bycie eko to również (a może przede wszystkim) działania w czasie prywatnym, gdy „nikt nie patrzy” i nie kontroluje.

a) **nie używam ani nie udostępniam Gościom niebiodegradowalnych artykułów jednorazowego użytku. Dotyczy to m.in. jednorazowo pakowanych porcji, talerzy, kubków i sztućców, torebek foliowych, grilli jednorazowego użytku, słomek, mieszadełek, folii spożywczej i aluminiowej, zbędnych opakowań na torebkach z herbatą, poszczególnych wykałaczek itp.**

Jeśli zachodzi konieczność użycia naczyń i sztućców jednorazowego użytku, użyj tych wykonanych z bambusa, masy papierowej lub jadalnych materiałów.

tak - nie używam i nie udostępniam

Komentarz:

Pewnie daleko nam do zero waste, ale jesteśmy bardzo less waste. Pokazujemy, że nie trzeba rzucać się od razu na głęboką wodę, ale małymi krokami podążać do ograniczania produkcji odpadów.

b) **kupuję produkty w dużych opakowaniach (mniej odpadów)**

Oczywiście z uwzględnieniem zasad racjonalnej konsumpcji – kupuję tyle, ile jestem w stanie zużyć.

tak

Jak często? Jaki to procent Twoich miesięcznych zakupów?

Przykłady:

40 %

Papier toaletowy, duże opakowania płynu do mycia naczyń, mąka w workach 25 kg

Komentarz:

Nie potrafię ocenić, jaki to procent zakupów. Ale jeśli miałabym podzielić zakupy spożywcze i inne, to w innych zakupach niż spożywcze jest to około 40%.

c) **kupuję jednorazowo w większych ilościach**

W ten sposób zmniejszasz liczbę przejazdów związanych z transportem. Dla jasności dodamy, że dotyczy to zakupów, które będziesz w stanie wykorzystać.

tak

Komentarz:

Zakupy typu mleko, masło, cukier robimy raz na 2-3 tygodnie. Mąka, oleje, kasze dostarczają nam przyjaciele z Mazurskich Zbiorów raz na miesiąc.

d) **przy zakupie warzyw i owoców używam własnych opakowań, np. toreb materiałowych lub woreczków siatkowych, zamiast plastikowych jednorazówek**

tak

Komentarz:

Warzywa i owoce mamy prosto z ogródka, więc opakowania odpadają naturalnie. Te, których nie mamy, kupujemy na rynku w Olsztynie, ale tylko od zaprzyjaźnionych gospodarzy. Używamy toreb szytych z popsutych hamaków itp.

e) **zaopatruję się w miejscach, gdzie można kupić produkty na wagę/bez opakowań**

tak

Jaki to procent miesięcznych zakupów?

80 %

Komentarz:

Jest to około 80% jeśli chodzi o zakupy spożywcze.

f)	wybieram produkty w niezbędnym, oszczędnym opakowaniu	tak
----	---	-----

Przykłady takich produktów:

Tam, gdzie się da, kupujemy produkty bez opakowań, ale na przykład masło trudno jest kupić bez opakowania. Pudełka od serów wykorzystujemy ponownie do zakupu serów, mimo że są jednorazowe.

g)	zapewnianiam Gościom filtry do wody (dzbanek, kran) – zwłaszcza, gdy woda kranowa nie jest przyjemna w smaku	tak
----	--	-----

W ten sposób łatwiej nakłonić Gości do częstszego spożywania wody kranowej, dzięki czemu ogranicza się zużycie plastikowych butelek na wodę. Filtry powinny spełniać standardy sanitarne (regularna wymiana/czyszczenie itp.).

Komentarz:

Siedlisko położone jest na torfie, więc mamy niestety bardzo żelazioną wodę w kranie. Z tego powodu raz na 1-2 miesiące kupujemy wodę w dużych baniakach i uzupełniamy je później w ulicznych źródłach w Olsztynie. Goście mają dostęp do pitnej wody z dużych baniaków w naszej Kuchni za darmo i bez ograniczeń, i zawsze namawiamy ich do uzupełniania swoich butelek z wodą właśnie z tego źródła, zamiast kupowania wody w pojedynczych plastikowych butelkach.

4. Zasada „REUSE” oraz "RECYCLE" (ang.) – „używam ponownie” i „przetwarzam”

a)	używam ponownie (wielokrotnie) przedmioty, które można by uznać za odpady	tak
----	---	-----

Na przykład wykorzystanie słoików po zakupionych produktach jako opakowań na żywność.

Przykłady:

Wykorzystujemy wszystko :) Myślę, że jesteśmy w tym już mistrzami. Duże butle od wody wykorzystujemy jako ochraniacze na warzywa przeciw królikom. Kartonami ściółkujemy. Starymi garnkami dzieci bawią się w błotnej kuchni. Ze starych podłogowych desek z pokoju naszego syna zbudowaliśmy kurnik.

b)	wybieram produkty, których opakowania nadają się do recyklingu	tak
----	--	-----

Przykłady:

Pudełka po mascarpone wykorzystujemy do zbierania i przechowywania nasion.

c)	wykorzystuję stare przedmioty niezdatne do pełnienia swojej pierwotnej funkcji	tak
----	--	-----

Na przykład szczoteczki do zębów do czyszczenia fug w łazienkach, zużyte ręczniki, prześcieradła i pościel z naturalnych materiałów w celach gospodarskich - jako ściěrki.

Przykłady:

Właściwie tak jak wyżej napisałam.

d)	zamiast wyrzucać, przekazuję nieużywane meble, np. organizacjom charytatywnym, sąsiadom, innym chętnym	tak
----	--	-----

Przykłady:

U nas właściwie nie ma takiej opcji, żeby jakiś mebel się zestarzał. Jeśli coś kupujemy, to zwracamy uwagę, żeby to było prawdziwe drewno. 90% mebli w Siedlisku to stare meble - uratowane i odrestaurowane.

- e) **upcykluję nieużywane przedmioty, np. na meble, elementy wyposażenia, ozdoby ogrodowe, zabawki dla dzieci itp.**

tak

Upcycling – wykorzystywanie starych materiałów i przedmiotów w taki sposób, aby nadać im nową funkcję i wytworzyć produkty wyższej jakości niż wykorzystywane do ich produkcji materiały/półprodukty, np. stworzenie łóżka z drewnianych palet, lustra ze starej ramy okiennej itp.

Podaj przykłady upcyklingu w Twoim obiekcie:

Skrzynka do przenoszenia cegieł służy za półkę na filiżanki.

5. **Dodatkowo stosuję inne rozwiązania proekologiczne w zakresie gospodarowania odpadami**

tak

Przykłady:

Proponujemy Gościom pieluszki wielorazowe. Sami je pierzemy i dajemy gotowe do użycia. Chcemy w ten sposób pokazać, że wielopieluchowanie wcale nie jest takie skomplikowane.

KATEGORIA 3 – racjonalna gospodarka zasobami wodnymi

1. **Łazienki są wyposażone w prysznice zamiast wanien.**

tak

Liczba pryszniców w Twoich łazienkach:

5

Liczba wszystkich łazienek:

5

2. **Prysznice są wyposażone w regulatory przepływu wody oraz perlatory (nakładki napowietrzające wodę).**

tak

Liczba słuchawek prysznicowych z regulatorem (i perlatozem):

5

Liczba wszystkich słuchawek prysznicowych:

5

Max. przepływ wody na minutę w Twoich perlatorach w słuchawkach prysznicowych:

6,6 l/min

3. **Krany są wyposażone w regulatory przepływu wody oraz perlatory (nakładki napowietrzające wodę).**

nie wszędzie

Liczba kranów z perlatozem i regulatorem:

1

Liczba wszystkich kranów (łącznie z kuchnią) w Twoim obiekcie:

6

Max. przepływ wody na minutę w Twoich perlatorach w kranach:

5,37 l/min

4. **Toalety są wyposażone w spłuczkę dwudzielną i jednorazowo spłukują max. 3-6 l wody.**

tak

Jeśli masz kilka toalet o różnych pojemnościach, podaj to w odpowiedzi (np. 3/6 l + 6/9 l).

5. Stosuję także inne rozwiązania oszczędzające wodę w toalecie.

nie

Na przykład umywalka toaletowa (zainstalowana na spłuczce toaletowej, którą zasila woda zużyta do mycia rąk) lub wykorzystanie tzw. wody szarej lub deszczówki do spłukiwania toalet.

Komentarz:

4 lata temu szukałam takich toalet, które mają zainstalowane mini zlewy do mycia rąk, ale nie znalazłam w Polsce. Może rynek się zmienił i łatwiej je teraz znaleźć. Na pewno przy wymianie toalet w stodole będziemy szukać takich rozwiązań.

6. Używam zmywarki zamiast ręcznego zmywania naczyń.

tak

7. Włączam zmywarkę i pralkę jedynie przy pełnym załadunku.

tak

8. Wskazuję Gościom możliwość korzystania z programu eko w zmywarce oraz pralce o sprawdzonych, skutecznych parametrach.

tak

Jeśli Goście mają zmywarkę, pralkę lub inny sprzęt do swojej dyspozycji.

Komentarz:

Goście korzystają ze zmywarki w Letniej Kuchni, ale właściwie tylko my ją uruchamiamy. Łatwiej więc nam kontrolować używane programy.

9. Regularnie monitoruję instalację wodną (i ew. przecieki).

tak

Jak często?

Siedlisko wykorzystuje wodę ze studni, nie mamy zainstalowanych liczników, ale kilka razy w roku robimy przegląd całej instalacji.

10. Zastosowałem/am odpowiedni do warunków system zagospodarowania ścieków, który jest na bieżąco monitorowany i konserwowany.

tak

Rodzaj systemu zagospodarowania ścieków w Twoim miejscu:

Do każdego budynku mamy oddzielną oczyszczalnię ścieków, a przy kuchni mamy szambo, wybierane przez profesjonalną firmę.

11. Zainstalowałem/am osobny wodomierz w punktach zwiększonej konsumpcji wody.

nie dotyczy

W ten sposób można monitorować zużycie wody w miejscach zwiększonej konsumpcji (np. przy basenie) i zareagować na czas, gdy przekracza założone limity.

12. Zachęcam Gości do oszczędzania wody.	tak
--	-----

W jaki sposób?

Jeśli nasi Goście myją owoce lub warzywa, prosimy aby robili to nad miską i wykorzystali wodę podlewając warzywa.

13. Świadomie zrezygnowałem/am z basenu i balii.	tak
--	-----

14. Jeśli jest staw kąpielowy lub basen ekologiczny, spełnia wszystkie normy higieniczne gwarantujące Gościom bezpieczną kąpiel.	tak
--	-----

Filtracja powinna opierać się na odpowiednim doborze roślinności, naturalnych filtrów biologicznych i filtrów mechanicznych, zaś raz na sezon (lub w zależności od potrzeb) do wody powinny zostać dodane odpowiednie preparaty biologiczne zapewniające właściwą florę bakteryjną w zbiorniku.

Stosowane rozwiązania w ww. zakresie:

Staw w Siedlisku ma ponad 40 lat. Jest zarybiony i można się w nim kąpać. Ma ponad 4 m głębokości i jest stawem przepływowym. Zażelazienie wody wynika z torfowego podłoża. Roślinność występująca wokół zbiornika jest naturalna (np. krwawnica pospolita), ingerujemy tylko w wierzby, przycinając je co roku.

15. Korzystam ze studni głębinowej.	tak
-------------------------------------	-----

Jeśli woda ze studni jest wykorzystywana do celów spożywczych, powinna być stosownie uzdatniana, a jej jakość jest badana pod kątem przydatności do spożycia minimum raz w roku lub za każdym razem, gdy zauważalne są zmiany jej właściwości (np. kolor, mętność, zapach itd.).

Komentarz:

Posiadamy stację uzdatniania wody oraz raz w roku badamy wodę pod kątem sanitarnym.

16. Dodatkowo stosuję inne rozwiązania proekologiczne w zakresie zarządzania zasobami wodnymi.	tak
--	-----

Przykłady:

Nasz ogród jest permakulturowy, a to oznacza, że właściwie nie podlewamy warzyw. W ekstremalnych sytuacjach jak w tym roku - susza w maju, podlewaliśmy nasiona wodą ze stawu, aby wykiełkowały. Po wykiełkowaniu ściółka wystarczająco chroni warzywa przed utratą wilgoci. Trawnik na podwórku to nic innego jak przedłużenie naszej 3 hektarowej łąki. Nie podlewamy, nie stosujemy nawozów.

KATEGORIA 4 – racjonalna gospodarka energią elektryczną i grzewczą

1. Wykorzystuję odnawialne źródła energii.	nie
--	-----

2.	Nie ogrzewam mojego miejsca węglem.	tak - nie ogrzewam węglem
	Komentarz:	Pomieszczenia dla Gości nie są ogrzewane (wynajmujemy w sezonie letnim). Wyjątkiem jest bungalow Warmiak - piecyk na własne drewno.
3.	Jeśli ogrzewam moje miejsce drewnem, pochodzi ono z legalnych źródeł.	tak
	Drewno kupione na opał powinno pochodzić ze sprawdzonych, legalnych źródeł, prowadzących zrównoważoną gospodarkę zasobami leśnymi. Wynoszenie drewna z lasu jest eksploatacją środowiska utrzymującego równowagę biologiczną w Twojej okolicy.	
	Komentarz:	Posiadamy jeden piecyk w jednym z pokoi - mały bungalow. Drewno używane do niego to wiatrołomy lub posusze z naszego pasu lasu.
4.	Woda ogrzewana jest energią z odnawialnych źródeł.	nie
5.	Sauna ogrzewana jest czystą energią odnawialną.	nie dotyczy - nie mam sauny
	Co to znaczy: czystą energią? To np. wtedy, gdy sauna jest ogrzewana elektrycznie, a prąd do jej ogrzania masz z fotowoltaiki, a nie od dystrybutora, który wytwarza go, spalając węgiel.	
6.	Jeśli w moim obiekcie jest basen lub balia, to są one ogrzewane czystą energią odnawialną.	nie dotyczy - nie mam basenu ani balii
7.	Zastąpiłem/am świetlówki i tradycyjne żarówki żarowe żarówkami LED.	nie wszędzie
	Jaki to procent oświetlenia na terenie całego miejsca?	50 %
8.	Zainstalowałem/am oświetlenie z czujnikiem ruchu.	tak
	Gdzie?	Na podwórku oświetlenie między kuchnią a stodołą. Nie ma czujnika ruchu, ale automatycznie włącza się po zmierzchu i gaśnie o 23:00. Przy Warmiaku (bungalow) jest oświetlenie z czujnikiem ruchu.
9.	Zewnętrzne oświetlenie zostało zredukowane do niezbędnego (oraz wyposażone w czujniki ruchu).	tak
	Redukcja oświetlenia do niezbędnego oznacza m.in., że pomaga ono dotrzeć bezpiecznie z punktu A do punktu B. Idealnie, jeśli będzie ono działać w oparciu o czujnik ruchu i dzięki energii odnawialnej. Biorąc pod uwagę cel certyfikacji, oświetlenie dekoracyjne nie jest oświetleniem niezbędnym.	

Komentarz:

Właściwie nie mamy oświetlenia zewnętrznego, wyjątkiem jest kilka lampek nad stołem i wejściem do stodoły, które pełnią raczej funkcję użytkową.

10. Nie zostawiam urządzeń w trybie czuwania (ang. stand-by).

tak – nie zostawiam i bardzo tego pilnuję

11. Jeśli używam baterii, to są to akumulatory, które można naładować i użyć ponownie.

tak

Komentarz:

Dokładnie tak staramy się robić. Do obsługi Siedliska nie mamy właściwie gadżetów z bateriami.

12. Regularnie monitoruję i analizuję zużycie energii.

tak

Przeprowadzany jest przynajmniej coroczny przegląd urządzeń i instalacji.

Jak często?

Właściwie na bieżąco obserwujemy zużycie energii w pomieszczeniach dla Gości. Nie mamy dużego napięcia, więc w Kuchni ograniczamy się do używania jak najmniejszej ilości sprzętów mechanicznych. Analizujemy zużycie energii poprzez rachunki.

13. Regularnie sprawdzam urządzenia i instalacje elektryczne, grzewcze i wentylacyjne.

tak

Przeprowadzany jest przynajmniej coroczny przegląd urządzeń i instalacji.

Jak często?

Raz lub dwa w roku.

14. Reguluję optymalne zużycie energii np. z wykorzystaniem urządzeń typu SMART (umożliwiające np. ustawienie maksymalnej wysokości temperatury w każdym pomieszczeniu).

nie

15. Klasa energetyczna Twoich urządzeń (według starego oznakowania)

Nowe oznakowanie klas energetycznych wprowadzono od III 2021 r.

lodówka: A++, A+
pralka: mam urządzenie z nowym oznakowaniem
piekarnik: A++
telewizor: nie używam
zmywarka: A+++
kuchenka (indukcyjna lub elektryczna): nie używam
inne urządzenia: nie używam

16. Klasa energetyczna Twoich urządzeń (według nowego oznakowania):

lodówka: A
pralka: A
piekarnik: A
telewizor: nie używam
zmywarka: A
kuchenka (indukcyjna lub elektryczna): nie używam
inne urządzenia: nie używam

17. Dodatkowo stosuję inne rozwiązania proekologiczne w zakresie zarządzania energią elektryczną i grzewczą – np. solarne dachówki, maty na podczerwień, perowskity itp.

tak

Przykłady:

Nasze Siedlisko jest otwarte dla Gości tylko w sezonie letnim. Nie mamy więc ogrzewanych pomieszczeń dla Gości. W domu używamy centralnego ogrzewania - piec na pellet. Nie posiadamy żadnych atrakcji dla Gości, które wymagają zużycia energii.

KATEGORIA 5 – racjonalna gospodarka chemią i środkami czystości

1. Oferuję Gościom kosmetyki, w których znajduje się:

b) przynajmniej 70% składników naturalnych lub pochodzenia naturalnego bezpiecznych dla zdrowia i środowiska, opakowania są biodegradowalne lub podlegają recyklingowi, i nie były testowane na zwierzętach,

Używane produkty:

Mydło w kostce wytwarzane lokalnie.

Komentarz:

Oferujemy Gościom tylko mydło. W tej chwili szukamy produktu 100% eko produkowanego lokalnie. Zaznaczam 70%, bo w tym sezonie właśnie takie mydło udostępnialiśmy Gościom.

2. Kosmetyki dla Gości są dostępne w dużych opakowaniach, najlepiej wielokrotnego użytku (np. w dozownikach).

tak

Staraj się nie proponować Gościom kosmetyków w mini-opakowaniach – to dodatkowa produkcja odpadów. Wyjątkiem mogą być naturalne, małe mydełka bez opakowań (lub duże mydło pokrojone na małe części). Pozostałe resztki mogą być wykorzystywane w Twoim miejscu np. do prac gospodarskich.

Przykłady produktów w dużych opakowaniach (konkretnie):

Do tej pory kupowaliśmy ekomydło w opakowaniach 5 - litrowych, butelki wykorzystywaliśmy w ogrodzie. Od 2024 roku będziemy proponować Gościom mydło w kostce wytwarzane lokalnie, bez opakowania.

3. Ograniczam środki chemiczne do minimum, zastępując je tzw. „alternatywnymi środkami czystości” – bezpiecznymi dla zdrowia i środowiska.

tak

Dotyczy to nie tylko kosmetyków czy podstawowych środków czystości, ale także takich produktów jak tabletki do zmywarki czy proszek do prania. Wyjątek stanowią sytuacje, gdy użycie chloru lub innych środków do dezynfekcji jest wymogiem sanitarnym.

Przykłady:

90-95% środków do utrzymania czystości i higieny to produkty ekologiczne. Wyjątkiem jest płyn do dezynfekcji toalet. Do zmywarki zamiast nabtyszczacza używamy octu. Sody do czyszczenia zlewu. Poza tym uwielbiamy testować nowe produkty eko do sprzątania, więc nie jesteśmy przywiązani do jednej marki. Część produktów przygotowujemy sami na bazie sody, olejków eterycznych.

4. **W miarę możliwości robię zakupy w miejscach, gdzie można nabyć produkt na wagę, skorzystać z własnego opakowania (ponownego użytku) lub kupić produkt w oszczędnym opakowaniu.**

tak

Dotyczy to zarówno kosmetyków, jak i środków czystości.

Przykłady:

Produkty typu soda czy kwas cytrynowy kupujemy w dużych opakowaniach - 1 kg. Środki do sprzątania kupujemy w opakowaniach, które wykorzystujemy w ogrodzie lub przechowujemy w nich produkty, które sami robimy - spray na komary z naparu z trawy cytrynowej (z ogródka) i olejku z lawendy z Lawendowego Pola.

5. **Nie używam toalet chemicznych – co najwyżej toalety kompostowej.**

nie dotyczy (mam toaletę spłukiwaną wodą)

Jeśli miejsce nie ma możliwości podłączenia do sieci kanalizacyjnej (np. domki w koronach drzew), stosuje się toalety kompostowe.

Komentarz:

Ogólnie jesteśmy zafascynowani suchymi toaletami :) ale nie udało nam się jeszcze takiej zbudować.

6. **Używam ekologicznego papieru toaletowego – z makulatury, niebarwionego i niechlorowanego.**

nie

Komentarz:

Temat wpisuję na listę do poprawy.

7. **Używam ręczników materiałowych zamiast jednorazowych ręczników papierowych.**

tak

Komentarz:

O tak! Uwielbiamy ścierki, ściereczki i stare materiały wykorzystywane do mycia okien na przykład.

8. **Używam przede wszystkim takich narzędzi do utrzymywania czystości, które mogą być długo eksploatowane lub są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu/są biodegradowalne.**

tak

Na przykład myjek konopnych lub gąbek z celulozy zamiast standardowych gąbek do mycia naczyń.

Przykłady:

Do sprzątania używamy ścierek, które pierzemy w biodegradowalnym odkarzaczu. Nie używamy chloru. Jeden z odkurzaczy jest bezworkowy, a w drugim worek może być używany wielokrotnie. Zniszczoną pościel wykorzystujemy do podwiązywania pomidorów w ogródku. Butelki po produktach do sprzątania są po produktach ekologicznych, więc możemy wykorzystywać je do innych rzeczy.

Komentarz:

Jedyna rzecz, której ciągle szukamy to zamiennik gąbek do mycia naczyń. Taki, który nie kosztuje miliona i nie rozpada się po jednym dniu w kuchni.

9. **Dodatkowo stosuję inne rozwiązania proekologiczne w zakresie chemii i środków czystości.**

tak

Przykłady:

Po doświadczeniu prania pieluszek wielorazowych odkryliśmy, że odkażacze do pościeli, ręczników i ścierek kuchennych mogą być biodegradowalne.

Poza tym odkryliśmy, że dobra komunikacja z Gośćmi to podstawa: zdarza się, że po żelazie w wodzie zostaje zaciek pod prysznicem, więc pokazując pokój mówimy o tym Gościom. Tłumaczymy, że nie stosujemy chemicznych środków i że niestety nie udało nam się usunąć jakiegoś zacieku, i wierzymy że nie będzie im to przeszkadzało. Reakcje są zawsze super - 100% Gości docenia fakt, że nie lejemy hektolitrów chloru.

Komentarz:

Szukamy środka do toalet, który dezynfekuje, ale jest ekologiczny. Póki co znalazłam tylko takie za kosmiczne pieniądze - około 80 zł za 500/700 ml.

KATEGORIA 6 – przyjazne środowisku budownictwo

1. **W miarę możliwości wykorzystałem/am istniejące już zabudowania i je ewentualnie zmodernizowałem/am, z zachowaniem zasad polityki prośrodowiskowej – zamiast budowania kolejnego, całkowicie nowego budynku.**

tak

Wyjątkiem może być sytuacja, gdy nowy budynek jest budynkiem niskoenergetycznym, pasywnym, zeroenergetycznym lub plusenergetycznym (tzw. heliotropem).

Komentarz:

Wszystkie budynki w Siedlisku to budynki, które już istniały wcześniej. Jedynym obiektem postawionym przez nas jest kurnik i inspekt na rozsady warzywne. Do ich budowy wykorzystaliśmy na przykład deski z wymienianej podłogi w pokoju naszego dziecka.

2. **Projekt mojego budynku harmonijnie wpisuje się w krajobraz.**

tak

Budynek proekologiczny szanuje miejscową przestrzeń, umiejętnie się w nią wpisując, zamiast przytłaczać i dominować wyglądem, który zaburza krajobraz i narusza spójność tradycyjnej lokalnej architektury. Stosowane są kolory i materiały dopasowane do otoczenia (również w przypadku oznakowania, np. szyldu). Dobrze widziana jest zgodność lub przynajmniej nawiązanie do regionalnej specyfiki architektonicznej (np. architektura sudecka, mazurska).

Innymi słowy – jeśli Twoje miejsce stoi w lesie/na polanie/na tle gór itp., i odcina się na tle krajobrazu np. jaskrawą fasadą, jest ogrodzone parawanem betonowego płotu lub otacza go tuijowy szpaler – to nie spełnia tego kryterium. Pożądanym wzorem może być np. architektura skandynawska, domy z fasadą z opalanego drewna – będące jedynie elementem krajobrazu, a nie jego pierwszym i głównym planem.

Komentarz:

Wszystkie budynki, łącznie z kurnikiem, przykryte są oryginalną starą dachówką ceramiczną.

3. **Wykorzystałem/am materiały budowlane przyjazne środowisku (drewno, glina, kamień itp.).**

tak

Preferowane są materiały naturalnego pochodzenia, przyjazne dla środowiska, lokalne, nadające się do recyklingu – szczególnie w przypadku nowo budowanych miejsc.

Wykorzystane materiały:

Odzyskujemy cegły, deski, belki. Ze starych okien budujemy mini szklarnie na zioła i sałaty.

4. Wykorzystałem/am materiały budowlane pozyskane lokalnie, z odzysku lub/i ze zrównoważonych źródeł.

tak

Wykorzystane materiały:

Do naprawy i renowacji budynków używamy starych desek - szukamy u sąsiadów, wśród rodziny na wsi. Nowy podest i pomost nad stawem wykonaliśmy z desek zakupionych w lokalnym tartaku.

5. Unikałem/am stosowania sztucznych materiałów, jeśli nie było to niezbędne.

tak

Na przykład sidingu z PVC.

6. Mój budynek posiada stosowne świadectwo energetyczne potwierdzające mniejsze zapotrzebowanie na energię grzewczą:

nie – żaden z powyższych. Nie posiadam świadectwa energetycznego i prawdopodobnie mam budynek o standardowej izolacji cieplnej (mniej lub bardziej energochłonny)

Budynki plusenergetyczne (heliotropy) - obiekty mieszkalne, które nie tylko są samowystarczalne, ale produkują dodatkowo nadwyżkę energii elektrycznej.

Budynek zeroenergetyczny charakteryzuje przede wszystkim zerowa lub bardzo niska ilość potrzebnej energii, która pozyskiwana jest z w bardzo wysokim stopniu z OZE (odnawialnych źródeł energii).

Roczne zapotrzebowanie budynku pasywnego na energię grzewczą nie przekracza 15 kWh/m².

Roczne zapotrzebowanie budynku niskoenergetycznego na energię grzewczą nie przekracza 30 kWh/m².

Roczne zapotrzebowanie budynku energooszczędnego na energię grzewczą nie przekracza 60 kWh/m².

Porównanie do standardowego, jednorodzinne go budynku mieszkalnego - 120 kWh/(m²/rok).

7. Zastosowałem/am wentylację mechaniczną z odzyskiem ciepła zamiast grawitacyjnej.

nie

Komentarz:

Nie mamy takich rozwiązań w Siedlisku. Wentylacja jest tylko naturalna.

8. Zastosowałem/am różne metody ocieplenia poprawiające właściwości termoizolacyjne budynku.

tak

Zastosowane rozwiązania:

W starym domu, w którym mieszkamy, ociepliliśmy nową podłogę, zmniejszając znacząco ubytki ciepła. Wymieniliśmy stare okna, przez które hulał wiatr. W stodole nie ma takiej potrzeby ze względu na to, że przyjmujemy Gości tylko w lato. W przestrzeni dla Gości nie ma ogrzewania.

9. Projekt okien pozwala oszczędzać energię elektryczną niezbędną do oświetlenia pomieszczeń.

tak

Czyli okna są zaprojektowane tak, by w pomieszczeniach było maksymalnie widno przez jak najdłuższą część dnia.

Komentarz:

W każdym z dostępnych dla Gości budynków, duża ilość okien pozwala na duże oszczędności jeśli chodzi o oświetlenie. Drzwi pokojowe, zarówno te na taras, jak i korytarz, mają szyby.

10. Przynajmniej 75% okien jest wydajnych energetycznie i spełnia aktualne wymogi w zakresie wydajności energetycznej.	nie
Komentarz:	Mamy stare okna właściwie wszędzie za wyjątkiem domu, i zdecydowanie nie są wydajne energetycznie, a reszta budynków jest nieogrzewana, ale naszych Gości przyjmujemy tylko w sezonie letnim, gdy nie szuka się ciepła, a raczej ochłody:)
11. Zastosowałem/am naturalne metody regulacji temperatury i nie mam klimatyzacji. Na przykład gruntowy wymiennik ciepła, rolety, projekt budynku wspierający naturalną regulację termiczną.	tak – nie mam klimatyzacji
Zastosowane rozwiązania:	Pokoje i przestrzeń wspólna mają duże tarasy, które wystarczy zostawić otwarte, aby przewietrzyć pokoje. Stodoła ma grube mury, które dobrze trzymają raczej tę samą temperaturę - niezależnie od wahań pogody. Wyjątkiem są pokoje na poddaszu, które przy dużym upale - ponad 28 stopni, nagrzewają się bardziej, ale wystarczy otworzyć je na "dwie strony", aby wyrównać temperaturę. W największe upały nasi Goście spędzają czas w cieniu wielu dużych drzew na podwórku. W pokojach nie używamy wiatraków. Poza tym, temperatury powyżej 25 stopni to na Warmii raczej rzadkość :)
12. Moje miejsce ma zielony dach. Zielony dach zwiększa izolację termiczną oraz powierzchnię biologicznie czynną, wspierając korzystne procesy przyrodnicze w otoczeniu.	nie
Komentarz:	No marzy mi się taki na Letniej Kuchni!
13. Użyłem/am ekologicznych farb, podkładów, masy szpachlowej i innych materiałów budowlanych o niskiej zawartości lotnych związków organicznych.	nie wszędzie
Komentarz:	Odkrywamy farby kredowe do mebli, a budynek Letniej Kuchni bielimy na wiosnę wapnem.
14. Zastosowałem/am rozwiązania do utwardzenia powierzchni inne niż asfalt i tradycyjna kostka brukowa. Wskazane jest, aby jak największa powierzchnia terenu mogła swobodnie przepuszczać wodę opadową do gruntu i jednocześnie ułatwiać jej odparowanie, umożliwiając zachowanie naturalnych właściwości podłoża. Jeśli utwardzenia wymagają wybrane fragmenty terenu (np. podjazd), stosowany jest np. tłuczeń lub ekologiczna kostka brukowa.	tak
Zastosowane rozwiązania:	Nie mamy żadnej utwardzonej powierzchni na terenie Siedliska, za wyjątkiem opaski z kamienia wokół stodoły i cegieł na ziemi przed wejściem do pokoi.

15. Dodatkowo stosuję inne rozwiązania proekologiczne w zakresie budownictwa.

tak

Przykłady:

Do naszego kurnika dobudowaliśmy mały inspekt na rozsady warzywne do ogrodu. W nocy, kiedy temperatura spada, kurnik i jego ściółka oddają ciepło, dzięki temu rośliny w inspekcie nie odczuwają dużych skoków temperatury, a my nie musimy szukać innych rozwiązań, które zużywałyby dodatkowe zasoby.

KATEGORIA 7 – wyposażenie

1. Charakter wnętrza nawiązuje do specyfiki kulturowej lub geograficznej regionu, w którym miejsce jest zlokalizowane.

tak

Przykłady:

W większości pokoi znajdziecie stare, warmińskie łóżka. W całym Siedlisku wystrój nawiązuje do starego gospodarstwa warmińskiego/wiejskiego.

2. Elementy wyposażenia wnętrza pochodzą głównie z drugiej ręki lub z materiałów z odzysku albo powstały w procesie upcyclingu.

tak

Upcycling – wykorzystywanie starych materiałów i przedmiotów w taki sposób, aby nadać im nową funkcję i wytworzyć produkty wyższej jakości niż wykorzystywane do ich produkcji materiały/półprodukty.

Jaki to procent całego wyposażenia?

80 %

Przykłady:

Stare lampy, fotele bujane, kosze wiklinowe robione przez mojego dziadka, wełniane narzuty na łóżka, krzesła, stoliki.

3. Wyposażenie wnętrza zostało dobrane harmonijnie (nawet jeśli pochodzi z odzysku) i przedstawia spójny styl; jego elementy są w większości wykonane z naturalnych materiałów; nie dominują w nim plastikowe elementy wyposażenia wnętrza pochodzące z produkcji masowej.

tak

Jaki to procent całego wyposażenia (szacunkowo)?

90 %

Przykłady:

W drewnianej Letniej Kuchni fotele do czytania są wiklinowe, a nasze stare kinowe fotele na werandzie kuchni to już klasyka sama w sobie. Używamy starej porcelany do serwowania posiłków.

Komentarz:

W tym roku kupiliśmy 4 fotele z Ikea do ogrodu, które są po prostu mega wygodne a nie mogliśmy znaleźć niczego w rozsądnej cenie.

4. Wybrane elementy wyposażenia pochodzą od lokalnych wytwórców (np. ręcznie tkany chodnik, obraz, rzeźba, haftowany obrus, ceramiczny wazon, stolik itp.).

tak

Jaki to procent całego wyposażenia (szacunkowo)?

50 %

Przykłady:

Ceramiczne miski od Kaflove, zdjęcia na ścianach od przyjaciół, stelaże do hamaków z lokalnego tartaku.

5. Wybrane elementy wyposażenia zrobiłem/am sam/a.	tak
Jaki to procent całego wyposażenia (szacunkowo)? Przykłady:	20 % Łóżka w Betuli i Warmiaku zrobiliśmy sami z dębowych desek kupionych w tartaku z wioski obok. Ściana w stodole odeskowana jest z desek które wyciągnęliśmy z krzaków za domem. Cała struktura letniej kuchni to właściwie nasza praca - półki, szafki. Odrestaurowane przez nas kredensy.
6. Nie eksponuję na terenie mojego miejsca: trofeów myśliwskich, skór i futer wieszanych na ścianach, służących jako dywaniki, maty na krzesła itp.	tak – nie eksponuję
Komentarz:	W Siedlisku można znaleźć poroża, które są zrzutami. Najczęściej są to zrzuty wyciągnięte z bagien przez nasze psy. Wykorzystujemy je do edukacji przyrodniczej dzieci.
7. Udostępniam torby materiałowe lub kosze na zakupy dla Gości.	tak
Goście są zachęcani do korzystania z toreb np. przy planowanych zakupach lub wycieczkach, dzięki czemu mogą uniknąć plastikowych jednorazówek. Idealnie, jeśli liczba dostępnych toreb odpowiada maksymalnej liczbie Gości na pomieszczenie/budynek. Minimalna liczba to przynajmniej jedna torba na pokój apartament/jednostkę sypialną.	
Liczba dostępnych toreb/max. liczba osób: Gdzie są one dostępne?	5/12 W każdym pokoju Goście znajdują torbę na zakupy. Większa ilość dostępna jest w Letniej Kuchni.
8. Udostępniam pojemniki na żywność wielokrotnego użytku do dyspozycji Gości.	tak
Goście są zachęcani do zabierania pojemników na wycieczki, aby mogli do nich chować np. niedojedzony posiłek, kupione po drodze czereśnie lub skórki po zjedzonych bananach. To działanie to nie tylko redukcja potencjalnych odpadów, ale również element edukacji ekologicznej Gości. Liczba dostępnych pojemników powinna odpowiadać maksymalnej liczbie Gości na pomieszczenie/budynek.	
Liczba dostępnych pojemników/max. liczba osób: Gdzie są one dostępne?	12/12 Pojemniki są dostępne w Kuchni. Są to pudełka na żywność, butelki na wodę, kubki na kawę.
9. Udostępniam butelki na wodę wielokrotnego użytku do dyspozycji Gości.	tak
Goście są zachęcani do zabierania butelek z kranówką na wycieczki, aby nie musieli kupować wody w plastikowych butelkach. Liczba dostępnych butelek powinna odpowiadać maksymalnej liczbie Gości na pomieszczenie/budynek.	
Liczba dostępnych butelek/max. liczba osób: Gdzie są one dostępne?	6/12 Butelki są dostępne w Letniej Kuchni. Chociaż widzimy, że Goście przyjeżdżają ze swoimi butelkami, które tylko uzupełniają. Super, że to się tak zmieniło.

10. Udostępniam Gościom kosz piknikowy z naczyniami i sztuczkami wielorazowego użytku.

tak

To bardzo atrakcyjny „umilacz” pobytu dla Gości, którzy w ten sposób nie będą mieli pokusy, żeby kupić zestaw jednorazowych plastików na plenerowy wypad.

Gdzie jest dostępny?

Koszyk piknikowy jest w Letniej Kuchni.

Komentarz:

Czasem zapominam, że go mamy. Muszę zrobić jakieś info na ścianie, żeby wszyscy wiedzieli, że jest.

11. Udostępniam Gościom przyjazne środowisku środki czystości (np. płyn do naczyń, tabletki do zmywarki, proszek do prania).

tak

Dzięki temu istnieje większa pewność, że na terenie miejsca będzie się używać środków neutralnych dla środowiska.

Jakie środki eko udostępniasz?

W Letniej Kuchni znajdują się tylko ekologiczne środki do utrzymania czystości. Najczęściej znajdziecie u nas - ocet z Olsztyńka, tabletki do zmywarki Mayeri lub Bio-Star, płyn do mycia naczyń Yope albo OnlyEco.

Gdzie są one dostępne?

Produkty są dostępne w Letniej Kuchni.

12. Zbędne elementy wyposażenia przekazuję tam, gdzie mogą być przydatne.

tak

Chodzi o to, by nie wyrzucać wciąż dobrych sprzętów (lub ich części) i starać się utrzymać je jak najdłużej w obiegu, zamiast zasilać wysypiska śmieci.

Podaj przykłady takich działań i napisz, gdzie oddajesz zbędne przedmioty/części:

Zbędne przedmioty oddajemy sąsiadom i ogłaszamy się na lokalnych forach - np. Śmieciarka jedzie. Jeśli ugotujemy za dużo zupy, to podrzucamy ją sąsiadom albo proponujemy dodatkową porcję Gościom następnego dnia. Nic się nie marnuje. To świetnie działa też w drugą stronę - jeśli potrzebujemy słoików albo starych firan do ogrodu, piszemy o tym Gościom z najbliższych rezerwacji.

13. Dodatkowo stosuję inne rozwiązania proekologiczne w zakresie wyposażenia mojego miejsca.

tak

Przykłady:

Plac zabaw dla dzieci to błotna kuchnia, w której powstają najwspanialsze lody szyszkowe i zupa z kamieni. Wyposażenie kuchni to przedmioty z kuchni, których nie potrzebujemy - stare garnki, chochle. Dajemy drugie życie zabawkom i książkom naszego dziecka.

KATEGORIA 8 – działania organizacyjno-promocyjne

1. Stawiam na promocję online (strona www, portale społecznościowe itp.).

tak

Komentarz:

Nie posiadamy żadnych broszur ani wizytówek drukowanych.

2.	Prowadzę dokumentację miejsca głównie w formie elektronicznej (unikam dużej ilości wydruków).	tak
	Komentarz:	100% elektronicznie
3.	Jeśli coś drukuję, to używam papieru recyklingowego.	tak
	Na przykład dokumentacja biurowa, menu, regulamin, wizytówki.	
	Przykłady:	Jedyną rzeczą, jaką drukujemy, to właściwie kilka sztuk faktur w całym sezonie. Używamy papieru recyklingowego.
4.	Jeśli coś drukuję, to stosuję bardziej przyjazne środowisku metody druku.	tak
	Na przykład wydruk dwustronny, zmiana nasycenia koloru czarnego ze 100% na 80%.	
5.	Prezentuję rzetelne i aktualne informacje o mojej działalności i ekostaranjach.	tak
	Aktualizuj na bieżąco informacje o miejscu na stronie internetowej oraz w używanych mediach, unikaj też zw. greenwashingu – przedstawiaj wyłącznie faktycznie działania i ich skalę. Używaj terminów związanych z działaniami na rzecz ochrony środowiska konsekwentnie i ze zrozumieniem (np. odróżniaj certyfikowane produkty ekologiczne od produktów naturalnych, wyprodukowanych bez chemii, ale nie posiadających ekocertyfikacji).	
	Unikaj również używania niejasnych określeń – jeśli coś jest „ekologiczne”, wyjaśnij, w jaki sposób dany produkt lub działanie poprawia stan środowiska lub zmniejsza nań negatywny wpływ.	
	Przykłady komunikatów (linki):	Na naszej stronie www znajdziecie zakładkę "Filozofia", gdzie piszemy o naszym podejściu do prowadzenia działalności.
6.	Udostępniam regulamin użytkowania miejsca, który uwzględnia zasady proekologiczne i kulturowe oraz konsekwentnie egzekwuję te zasady.	tak
	Link do regulaminu:	https://letniakuchnia.com/wp-content/uploads/2023/01/Og%C3%B3lne-informacje-Siedlisko-Letnia-Kuchnia-PL-2023.pdf
	Komentarz:	Teraz widzę, że chyba za mało piszemy w regulaminie o tym, że jesteśmy eko. Pochyłę się nad tym jeszcze.
7.	Stosuję uczciwe działania promocyjne w zakresie ochrony środowiska – np. używam zdjęć prezentujących moją ofertę.	tak
	Grafiki i zdjęcia użyte do promocji powinny przedstawiać rzeczywiste elementy obiecywane w ofercie, a wszystkie deklaracje zgodności ze zrównoważonym rozwojem są dokonywane na podstawie czynów dokonanych, nie zaś dopiero planowanych. Wklej link do przykładowego komunikatu spełniającego ww. warunki lub opisz, w jaki sposób spełniasz to kryterium.	

Przykłady:

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=793473358882901&set=a.483417533221820>
<https://www.facebook.com/photo/?fbid=780148083548762&set=a.483417533221820>

Komentarz:

Wrzucam link do posta o kurach. Kury są absolutnie wspaniałe i eko! Dzięki nim mamy naturalny nawóz do ogródka, wyjadają muchy, komary i mrówki, na które niestety w większości miejsc stosuje się rozwiązania chemiczne. Drugi link to aktywność, która nie wymaga zużycia energii - boisko do gry w boule.

8. Komunikuję swoje zaangażowanie w ochronę środowiska i promocję odpowiedzialnego podróżowania.

tak

W jaki sposób?

Piszemy o zaangażowaniu w social mediach i w zakładce Filozofia na stronie www.

Komentarz:

My tego robimy zdecydowanie za mało. Ja mam cały czas wrażenie, że są dużo lepsi od nas, i jakoś nie mam śmiałości chyba. Ale im dłużej siedzę np. w tej certyfikacji, to chyba przekonuje się, że naprawdę jesteśmy eko i powinniśmy o tym mówić więcej :)

9. Udzielam Gościom kompletnych informacji o panujących zasadach, m.in. odnośnie do sortowania śmieci (np. na początku przyjazdu).

tak

Wskaż, jak Goście mogą pomóc Ci w zmniejszaniu negatywnego wpływu na środowisko. Zadbaj, by informacje o wymaganiach proekologicznych wobec nich były jasno sformułowane i zostały im przekazane. Poinformuj ich, gdzie i jak sortowane są śmieci, gdzie mogą znaleźć bawełnianą torbę na zakupy i pojemniki na żywność do pożyczania na wycieczki.

W jaki sposób?

Każdy przyjazd Gości wiąże się z wycieczką po całym Siedlisku. Wyjaśniamy, jak działa Siedlisko, kuchnia, segregacja śmieci, woda itp. Jest to inwestycja czasu, ale jakże opłacalna.

10. Posiadam certyfikat ekologiczny.

nie

Komentarz:

Zajęliśmy trzecie miejsce w konkursie na najlepszą Eko Agroturystykę w województwie warmińsko-mazurskim w 2022 roku, Konkurs Zielone Lato organizowane przez marszałka województwa.

11. Wspieram odpowiedzialne przedsięwzięcia lokalne.

tak

Zbierz adresy przyjaznych środowisku placówek gastronomicznych, kawiarni dających zniżki za zakup kawy do własnego kubka, etycznych atrakcji turystycznych i miejsc noclegowych, sklepów, w których można nabyć wiele produktów na wagę oraz sprzedających lokalne rękodzieło itp. To nie tylko wsparcie miejsc z filozofią podobną Twojej i promowanie idei rozwoju zrównoważonego, ale także bezcenne wskazówki dla Twoich Gości.

Przykłady:

Bionest - Mazurskie Zbiory - maki, oleje, kasze - Mrągowo
Bless Coffee Roasters - palarnia kawy Olsztyn
PGR Tłokowo - eko warzywa - dostępne 3 dni w tygodniu - rynek miejski Olsztyn, ulica Grunwaldzka
Anielskie Wzgórza - sery kozie

12. Promuję etyczne atrakcje odwiedzanego regionu. Nie promuję takich aktywności jak myślistwo, jazda quadami lub motocyklami po lesie, offroad, delfinaria, papugarnie itp.

tak

Komentarz:

Zachęcamy do zwiedzania regionu na rowerze. Wysyłamy Gości do rękodzielników wokół Olsztyna lub do innych miejsc podobnych do naszego, gdzie można zjeść lub kupić domowe produkty.

13. Jeśli oferuję gadżety, to tylko praktyczne i najlepiej eko – z materiałów z odzysku, rodzimego pochodzenia, do ponownego wykorzystania, niepakowane w plastik itp.

tak

Przykłady:

Można wyjechać od nas z najpyszniejszym dżemem z truskawek i jagody kamczackiej. Pakujemy je w stoiki, które często przywożą nam właśnie nasi Goście. Zachęcamy do obdarowywania przyjaciół lokalnym olejem Bionest świetnej jakości albo malowanym kogutem z Manufaktury Sztuki w Olsztynie.

Komentarz:

14. Regularnie zbieram opinie i oceny od odwiedzających moje miejsce oraz ulepszam swoją działalność na podstawie zasadnych uwag.

tak

W jaki sposób?

Rozmawiamy z naszymi Gośćmi.

15. Promuję ideę turystyki regeneratywnej.

tak

Idea turystyki regeneratywnej zakłada – w przeciwieństwie do dotychczasowych haseł turystyki zrównoważonej typu „leave no trace” – że turysta nie tylko nie będzie pozostawiać odwiedzanego miejsca bez śladu swojej bytności, ale wręcz pozostawi je w lepszym stanie, niż je zastał. Takie podejście, wywołane m.in. skalą postępujących zniszczeń w środowisku, zakłada aktywne, konkretne i wymierne działania na rzecz ochrony przyrody.

W jaki sposób?

Nasi Goście jeśli idą do lasu i przyniosą z niego jakieś śmieci, dostają od nas w prezencie kubek świeżo parzonych ziół lub kawy. Do tego obowiązkowo ciasteczko produkcji mojej mamy.

16. Notuję swoje osiągnięcia (w tym postęp) w kierunku działań bardziej przyjaznych środowisku.

tak

Spersonalizowane statystyki pokazujące Twoje postępy w ekostaranianach to szansa na o wiele lepsze zrozumienie przez Gości omawianego problemu. Pamiętaj o rzetelności prowadzonych obserwacji – stosując zbyt duże uproszczenia lub skróty możesz wyjść zbyt „hurraoptymistycznie” i stracić wiarygodność przekazu.

Przykłady komunikatów z wykorzystaniem takich obserwacji:

Ważymy śmieci zmieszane. Widzimy, że wraz z mniejszą ilością remontów i renowacji w Siedlisku tych śmieci jest mniej. Więcej śmieci zmieszanych będzie zawsze wtedy, kiedy są małe dzieci – głównie problem pieluszek jednorazowych.

Komentarz:

No dobra, w tym roku nie ważyliśmy, ale robiliśmy to przez 3 lata i planujemy wrócić do tego w przyszłym roku. No i ważymy teraz ze względu na tę certyfikację, więc chyba mogę zaznaczyć, że to robimy :)

17. Dodatkowo stosuję inne rozwiązania proekologiczne w zakresie zarządzania miejscem i jego promocji.

tak

Przykłady:

Sesję zdjęciową zlecieliśmy lokalnej artystce :) Wspieramy konkurencyjne miejsca, odsyłając do nich Gości, jeśli u nas brakuje miejsc.

KATEGORIA 9 – ogród i tereny zielone

1. Unikam nadmiernej zabudowy terenu: teren biologicznie czynny na mojej działce zajmuje przynajmniej 40 % (lub więcej, jeśli wymagają tego przepisy).

tak

Jest to ważne m.in. ze względu na ochronę terenu biologicznie czynnego, ale także ochronę krajobrazu i jego walorów estetycznych. Teren biologicznie czynny to teren, na którym rosną rośliny: drzewa, krzewy, trawy, kwiaty – pozostający w takim stanie, że wody opadowe i roztopowe mogą z niego swobodnie wsiąkać do gruntu. Taką powierzchnię stanowią np. trawnik, rabaty, ale też stawy i oczka wodne, jak i pokryte roślinnością dachy (częściowo).

Minimalny obszar terenu biologicznie czynnego dla Twojej działki/działek (%):

0

Obecny obszar biologicznie czynny dla Twojej działki - szacunkowo (%):

95

Komentarz:

Nasza działka nie jest objęta miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego, więc nie ma ustalonej normy dla Siedliska.

2. Uprawiam ogród zgodnie z zasadami permakultury.

tak

Może też być np. metodą „Back to Eden” lub rewilding.

Komentarz:

O tak! W sumie nasz ogród z sadem zajmują około 1ha uprawy permakulturowej.

3. Moje tereny zielone składają się głównie z rodzimych gatunków roślin.

tak

Przykłady (konkretne gatunki):

Mamy do dyspozycji łąkę o powierzchni w sumie 2ha, gdzie rosną tylko rodzime gatunki. Łąka jest objęta programem ochrony bioróżnorodności. Poza tym na terenie Siedliska znajdziecie cały wachlarz roślin rodzimych - bez czarny, brzozy, cykoria podróżnik, głogi, a dzika grusza zajmuje centralne miejsce na podwórku i daje nieoceniony cień w lato. Do tego leszczyny, niezapominajki, podagrycznik i wiele innych.

4. Stosuję mikroretencję (oczko wodne, zielony dach, ogród deszczowy, i in.) i różne rozwiązania zwiększające retencję krajobrazową.

tak

Dzięki temu woda wolniej odpływa do naturalnych cieków i zbiorników wodnych lub systemów kanalizacji, co pozwala m.in. zmniejszyć lub zapobiegać negatywnym skutkom suszy.

Przykłady:

Budynki siedliska znajdują się wyżej niż pozostała część działki. Woda opadowa spływa do dużego stawu, jego głębokość to ponad 4 metry. Z trzech stron Siedlisko otoczone jest lasem, który świetnie oddaje wilgoć nawet w czasie suszy. Dodatkowo sadzimy lub zostawiamy samosiejki drzew i krzewów na terenie całego Siedliska.

5. Zbieram deszczówkę.

tak

W jaki sposób?

Standardowo zbieramy deszczówkę z dachu domu. Jednak naszym głównym zbiornikiem wodnym jest staw, do którego spływa większość deszczówki.

Jaka jest pojemność zbiornika (l)?

4000000

Komentarz:

Nasz staw jest naprawdę ogromny :) Jego głębokość to około 4m. Podana wartość jest dość orientacyjna, ale w rzeczywistości może być jeszcze większa.

6. Posiadam system nawadniania dla upraw i roślin ogrodowych.

tak

Komentarz:

Połowa ogrodu podłączona jest systemem nawadniania ze stawem. Pozostała część nie wymaga podlewania, zgodnie ze sztuką permakultury - ograniczamy zużycie wody do minimum.

7. Tam, gdzie to możliwe, zabezpieczam rośliny/glebę np. korą.

tak

Jest to przeciwdziałanie suszy latem, a na zimę stanowi naturalną okrywą systemu korzeniowego, źródło próchnicy i niezbędnych składników mineralnych, a dla ptaków darmowy „karmnik” (dużo owadów) w czasie niedostatku pokarmu.

Gdzie stosujesz takie zabezpieczenia?

Ściółkowanie ogródka warzywnego będzie inne od ściółkowania jadalnego lasu czy ogrodu kwietnego. Skoszoną trawą i obornikiem z kurnika ściółkujemy warzywa, korą z własnego kawałka lasu i igliwem ściółkujemy borówki, a słomą z łąki truskawki.

8. Nie podlewam trawników wodą z wodociągu.

tak - nie podlewam

Zamiast wody wodociągowej korzystaj z deszczówki (ew. wody ze studni) i postaw na retencję krajobrazową.

Skąd czerpiesz wodę do podlewania trawników?

Nie mamy trawnika, na podwórku jest koszona łąka. Nie ma potrzeby jej podlewania. Nawet w czasie tegorocznej suszy rośliny świetnie sobie poradziły - mniej je kosiliśmy, a las i łąka oddawały rano rosę.

9. Dobrałem/am rośliny odpowiednie do warunków siedliskowych.

tak

Przykłady (konkretne gatunki):

Istota permakultury zakłada przede wszystkim planowanie. Na terenie Siedliska 90% roślin ma określone zadania. Wierzba biała posadzona przy drodze osusza ją w czasie wiosennych roztopów, krwawnica pospolita otacza staw przyciągając owady, podagrycznik i portulaka rosną blisko kuchni, żeby zawsze były pod ręką, W cieniu drzew sadzimy rośliny ceniolubne, które kwitną i przyciągają zapylacze, które mogą odpocząć od słońca. Pokrzywa rośnie tam, gdzie nie chcemy, aby wchodziły dzieci :)

10. Stosuję rozwiązania ogrodnicze i aranżacje pozwalające na całoroczny kontakt z zielenią oraz korzystanie z przydomowych upraw bez użycia chemii.

tak

Przykłady:

Stosujemy okresowe wysiewy tak, aby zapewnić sobie najdłuższy dostęp do świeżych ziół, warzyw i owoców. Nie stosujemy żadnych nienaturalnych środków ochrony roślin. Do ich wzmocnienia stosujemy naturalne gnojówki, np. z pokrzywy. W ogrodzie mamy zamykane skrzynie - zrobiliśmy je ze starych okien - przedłużają one cykl życia roślin.

11. Jeśli na terenie mojego miejsca wyznaczone jest miejsce dla dzieci, jego budowa oraz wyposażenie składa się przede wszystkim z naturalnych materiałów (np. kuchnia błotna itp.).

tak

Przykłady aranżacji dla dzieci wykonanych w większości z materiałów naturalnych/biodegradowalnych:

Dzieci znajdują u nas błotną kuchnię i drewniany domek, który według potrzeb może być lodziarnią albo remizą strażacką. Dzieci serwują naszym Gościom lody szyszkowe i najwspanialszą zupę z cegieł. Stara łódź zabierze tych najmniejszych w niebezpieczną piracką podróż.

Elementy/konstrukcje plastikowe:

95% konstrukcji placu zabaw to elementy naturalne.

12. Jeśli to możliwe, wyznaczone jest odpowiednio przygotowane stanowisko do rozpalania ogniska lub grilla.

tak

Dzięki wyznaczonemu stanowisku na ognisko lub grilla Goście będą mieli mniejszą pokusę, by zorganizować ognisko na dziko lub użyć jednorazowego grilla.

Komentarz:

Ogniska zawsze rozpalamy w naszej obecności, używając minimalną ilość gałęzi.

13. Na terenie mojego miejsca używanie grillów jednorazowych jest zabronione, o czym Goście są wcześniej informowani.

tak

W jaki sposób informujesz o tym Gości?

Mamy przygotowane zadaszone miejsce do grillowania, nasi Goście znajdują też najprawdziwszy piec do pieczenia pizzy i chleba.

14. Nie stosuję chemicznych środków ochrony roślin.

nie stosuję

Jakie przyjazne środowisku metody upraw stosujesz?

Przede wszystkim ściółkujemy ogródek obornikiem z kurnika. Na mszyce stosujemy oprysk z cebuli lub wodę z sodą oczyszczoną. Do wzmocnienia roślin przygotowujemy różne gnojówki - np. z pokrzywy. Obok grządek z warzywami zakładamy przyzmy kompostowe, które przyciągają wszelkiego rodzaju owady. Z gałęzi robimy schronienia dla jeży i padalców. Sadzimy żółte nagietki, które przyciągają biedronki, a te zjadają mszyce. Kury robią porządki w ogrodzie przed i po sezonie, napowietrzając ziemię.

15. Stosuję ekologiczne środki odstraszania kleszczy, komarów, mszyc, ślimaków itd.

tak

Jakie środki stosujesz (konkretnie)?

Mieszmą olejek lawendowy z Pola Lawendowego w Nowym Kawkowie z fusami kawy - taka mieszanka odstrasza osy.

16. Nie używam soli i środków chemicznych do odszraniania i odśnieżania.

tak - nie używam

17. Nie wynoszę z lasu drewna na opał ani chrustu, nie stosuję dzikiej wycinki drzew lub zbioru roślin chronionych.

tak – nie wynoszę i nie stosuję

Nawet stare, połamane gałęzie i zalegające drzewa są niezbędne do prawidłowego obiegu materii i utrzymania odporności biologicznej lasu.

Komentarz:

Drewno do pieca i na ognisko pochodzi z naszego lasu - posusze lub wiatrołomy, czasem kupujemy od nadleśnictwa drzewo które przewróciło się w sąsiadującym z nami lasem.

18. Większą część mojego terenu pozostawiam bez koszenia lub koszę rzadko.

tak

Jaki procent swojego terenu zielonego nie kosisz lub kosisz rzadko?

80 %

Jak często kosisz?

Nie ma reguły w częstotliwości koszenia. Samo podwórko kosimy raz na dwa tygodnie lub rzadziej. W tym roku w maju i czerwcu nie kosiliśmy ze względu na suszę.

19. Jeśli koszę, to niezbyt nisko – tak, żeby wysokość trawy zapobiegała przesuszeniu gleby.

tak

20. Nie grabię liści lub pozostawiam zgrabione w wyznaczonym miejscu, w którym mogą chować się jeże i inne małe zwierzęta.

tak – nie grabię/zostawiam kupki opadłych liści

Komentarz:

Grabimy liście z drogi i wrzucamy je do ogrodka lub pod krzewy owocowe. Ale zasadniczo zostawiamy na ziemi to, co spada z góry :)

21. Tworzę przestrzeń dla pożytecznych owadów: nie koszę całego terenu i unikam chemii, zostawiam im np. stare pniaki, sadzę rośliny przyjazne zapylaczom, np. pszczołom, motyłom, trzmielom, chrząszczom, muchówkom i in.

tak

Przykłady posadzonych roślin (konkretnie):

Zbieramy nasiona i wysiewamy na łące nagietki i kosmosy. W ogródku zostawiamy zawsze przestrzeń na kwiaty przyciągające owady - tabaka lekarska, słoneczniki, które uwielbiają ptaki. Ptaki w podziękowaniu wyjadają nadmiar ślimaków. W ogródku kwietnym sadzimy tylko pożyteczne rośliny - lawendy, łąbiny, tymianek, lebiodę.

22. Zakładam budki lęgowe dla ptaków i/lub zapewniam im spokojne siedlisko do zakładania gniazd na moim terenie.

tak

Liczba założonych budek:

2

Komentarz:

Mamy właściwie tylko dwie budki lęgowe, ale planujemy więcej.

23. Zakładam budki lęgowe dla nietoperzy.

tak

Liczba założonych budek:

12

Komentarz:

Jesteśmy w trakcie kończenia budowy nietoperzowego osiedla, więc na zimę budki będą już zamontowane:) Teraz nietoperze mieszkają pod dachówką.

24. Dodatkowo stosuję inne rozwiązania proekologiczne w zakresie wykorzystania terenów zielonych.

tak

Przykłady:

Sadzimy las jadalny. Od dwóch lat sadzimy drzewka i krzewy owocowe, posadziliśmy ich już około 80 sztuk w samym sadzie. Las jadalny za kilka lat będzie pełnił funkcję edukacyjną. Póki co pokazujemy, jak w sadzie odnajdują się kury i jak pożytecznymi zwierzętami są w gospodarstwie. Uczymy szacunku do roślin i zwierząt, które występują w ogrodzie i lesie.

KATEGORIA 10 – wyżywienie

1. Oferuję dania kuchni regionalnej.

tak

Przykłady:

Nie mamy stałego menu, ale w naszych daniach dodatkowo serwujemy mnóstwo tradycyjnych produktów lokalnych, np. lokalne sery od Doroty z Pupek, Marzeny z Anielskich Wzgórz czy kindziuk z Orzysza.

2. Uwzględniam wegetarian i/lub wegan w ofercie żywieniowej.

tak

3.	Przynajmniej 50% dań głównych w moim miejscu to potrawy wegetariańskie.	tak
	Liczba dostępnych dań wegetariańskich (dania główne): Liczba wszystkich dań głównych: Komentarz:	3 3 Nasze menu jest zmienne, ale z reguły 90% dań głównych (i ogólnie posiłków) jest wege.
4.	Prowadzę kuchnię w całości wegetariańską/wegańską.	nie
	Komentarz:	Nie, ale 90% naszej kuchni jest wege.
5.	Nie oferuję dań ani produktów na bazie wołowiny (szczególnie pochodzącej z ferm przemysłowych).	tak – nie oferuję
6.	Zachęcam do wyboru kuchni wegetariańskiej i wegańskiej przez edukację i przykłady.	tak
	Serwuj dania, opowiadaj o ich zaletach zdrowotnych, dziel się przepisami i zachęcaj do urozmaicenia diety potrawami wege w sposób nienachalny (bez filozofii, ale edukacyjnie – w oparciu o sprawdzone fakty).	
	W jaki sposób?	W naszej kuchni zobaczycie, jak krótka może być droga z ogrodu na talerz. Wszystkie posiłki przygotowujemy na bieżąco, często dzieci pomagają nam zrywać warzywa i owoce, które potem serwujemy na kolację. Mamy otwartą kuchnię, więc można z nami upiec chleb, a nawet wyjechać ze stoikiem zakwasu.
7.	Kupuję jajka wyłącznie z chowu wolnowybiegowego lub ekologicznego (oznaczenie 1 i 0).	tak
	Komentarz:	Mamy własne jajka lub jeśli nam brakuje, zaopatrujemy się w nie u sąsiadki.
8.	Przynajmniej połowa używanych przeze mnie produktów jest pochodzenia krajowego.	tak
	W ten sposób wspierasz gospodarkę krajową, ale również znacząco skracasz łańcuch dostaw (i tym samym – ślad węglowy wynikający z transportu produktów).	
	Jaki procent (szacunkowo)?	80 %
9.	Serwuję (przynajmniej część dań) z produktów zaliczanych do tzw. zdrowej żywności.	tak
	Na przykład z własnych upraw, od sąsiada, wyhodowanych bez użycia tzw. chemii (nawozów sztucznych, pestycydów, herbicydów itp.).	
	Przykłady:	90% naszej kuchni to produkty bio, eko i wytwarzane lokalnie. Nie stosujemy żadnej chemii w ogrodzie.

10. Wykorzystuję produkty lokalne.	tak
Przykłady:	Kawa palona jest w Olsztynie, sery z sąsiednich wiosek, warzywa z ogródka i od chłopaków z PGR Tłokowo. Chleb pieczemy sami, a wszystkie smarowidła są również naszym dziełem na bazie własnych produktów - dżemy, hummusy (tu cieciora jest kupowana) czy różne pasty i pesto z dzikich roślin. Oleje i kasze to produkty Bionest z Mazur.
11. Oferowana przeze mnie kawa i herbata posiadają certyfikację Fair Trade, Rolnictwa ekologicznego UE itd.	tak
Może być też inna certyfikacja poświadczająca odpowiedzialne źródło (namierzalna), a produkt jest w minimalnym opakowaniu i ew. nadającym się do recyklingu. Jaką kawę oferujesz Gościom? Podaj nazwę. Jaką herbatę oferujesz Gościom? Podaj nazwę.	Bless Coffee Roasters - lokalna palarnia, w której źródło kawy jest namierzalne (choć nie występują o ekocertyfikat), kawy mają prosto od plantatora z Finca Las Brisas Franklin Ceron, a opakowania nadają się do recyklingu. Herbaty mamy w 80% Fair Trade, np. Bradley's, Songbird Tea Company. Poza tym podajemy świeże z ogródka: mięta, pokrzywa, tymianek, szalwia, melisa, kwiaty z łąki itp.
12. Nie oferuję Gościom produktów w małych opakowaniach.	tak – nie oferuję
Na przykład mini dżemów, cukru, soli, masła, miodów. Komentarz:	Właściwie od małego produktu dżemopodobnego w schronisku w Morskim Oku zaczęła się u mnie wielka przemiana jeśli chodzi o podróżowanie. Kiedy na śniadanie w MOKu właśnie dostałam mini masetko i mini dżem, coś we mnie pękło i pomyślałam sobie - no *****! Jeśli w takim miejscu - w parku narodowym - dostajesz do jedzenia taki przysłowiowy szit, to trzeba zacząć coś zmieniać w branży turystycznej.
13. Nie oferuję Gościom plastikowych sztućców ani naczyń – serwuję dania w naczyniach wielokrotnego użytku.	tak – nie oferuję
14. Unikam wykorzystywania woreczków foliowych, folii aluminiowej lub folii spożywczej.	tak
Jedzenie pakowane jest np. w pojemniki wielorazowego użytku, w miski przykrywane talerzami zamiast zaklejane folią spożywczą itp. Jeśli oferujesz Gościom dania na wynos, np. kanapki na drogę, oferuj je w papierowych opakowaniach lub w pudełku wielorazowego użytku (np. za kaucją). 15. Zachęcam Gości do picia kranówki i niekupowania wody w plastikowych butelkach.	tak
Pod warunkiem, że kranówka jest zdatna do bezpośredniego picia.	

W jaki sposób?

W Siedlisku mamy własną wodę ze studni - jest niestety bardzo żelaziona i filtry nie dźwigają tych parametrów. Proponujemy Gościom uzupełnianie butelek na wodę wodą z dystrybutora, którą oferujemy im bezpłatnie i bez ograniczeń. Uzupełniamy go w dużej części wodą ze źródeł oligoceńskich w Olsztynie. W czasie pandemii źródła były nieczynne, więc byliśmy zmuszeni kupować wodę w dużych baniakach.

16. Przygotowuję taką ilość pożywienia, aby uniknąć konieczności jego wyrzucania.

tak

17. Szukam sposobów, by przeciwdziałać marnowaniu jedzenia.

tak

Proponuj Gościom zabieranie plastikowych pojemników na resztki niedojedzonych posiłków (również w czasie wycieczek), zaangażuj lokalne restauracje we włączenie się w sieć Foodsi, Too Good to Go lub innej aplikacji przeciwdziałającej marnowaniu jedzenia; dogadaj się z sąsiadem, jakie resztki jedzeniowe będą odpowiednie dla zwierząt gospodarskich i zbieraj je dla niego itp. Szukaj alternatywnych sposobów na wykorzystanie niespożytego jedzenia (np. w innym daniu).

Przykłady:

Ustalamy z Gośćmi co jedzą i według indywidualnych potrzeb przygotowujemy menu. W ten sposób ograniczamy ryzyko, że coś nie będzie smakowało, albo będzie niezgodne z dietą. Właściwie nic nie zostaje. Nadmiarem warzyw z ogródka wymieniamy się z sąsiadami.

18. Informuję Gości o staraniach w kierunku zmniejszenia ilości wyrzucanego jedzenia.

tak

W jaki sposób?

Rozmawiamy z Gośćmi o naszej polityce niemarnowania. Na przykład sami pieczemy chleb i kroimy zawsze minimalną potrzebną ilość na śniadanie. W razie potrzeby dokładamy na bieżąco to, czego brakuje.

19. Dodatkowo stosuję inne rozwiązania proekologiczne w zakresie żywienia Gości.

tak

Przykłady:

Naszych Gości często obdarowujemy nasionami - rucoli, kolendry czy szpinaku. Namawiamy do wysiewania na balkonach czy przydomowych ogródkach.

KATEGORIA 11 – zwierzęta

Ta kategoria dotyczy przede wszystkim zwierząt, z którymi kontakt jest elementem oferty turystycznej (np. alpaki, osły, owce, konie itp.), jednak pewne ogólne zasady dotyczą również zwierząt domowych, np. kotów i psów.

1. Udostępniam na stronie internetowej mojego miejsca informacje na temat zwierząt w miejscu oraz ew. akceptacji zwierząt Gości.

tak

Komentarz:

Posiadamy dwa psy i kury.

2. Nie oferuję atrakcji z wykorzystaniem dzikich zwierząt. tak – nie oferuję

3. Jeśli w moim miejscu możliwy jest kontakt ze zwierzętami udomowionymi, np. gospodarskimi, moje zwierzęta mają zapewnione odpowiednie warunki do interakcji, tj. możliwość odejścia i schowania się w razie zmęczenia lub przestraszenia. tak

Z jakimi zwierzętami w Twoim miejscu Goście mogą mieć kontakt?

W jaki sposób zwierzęta mają zapewnioną możliwość przerwania interakcji?

Goście mogą mieć kontakt z kurami. Można je pogłaskać lub nakarmić dodatkowym ziarnem.

Kury mają własny zamykany wybieg i mogą się w nim schronić w każdym momencie. Dzieci uczymy, że nie można biegać za kurami, bo kury się stresują i mogą być smutne, a dzieci nie będą miały jajek na śniadanie :)

4. Przed każdym kontaktem ze zwierzęciem szczegółowo instruuję Gości w zakresie dopuszczalnych interakcji. tak

Na przykład: kontakt małych dzieci z psami jest możliwy tylko w obecności osoby dorosłej, dany kot nie lubi interakcji i nie należy go dotykać.

Sposób przekazania informacji:

Najważniejsze zasady interakcji:

Rozmawiamy o tym na bieżąco z Gośćmi.

Mamy dwa psy, z czego jeden nie przepada za dziećmi. Prosimy je, aby go nie zaczepiać. Tłumaczymy też podstawową etykietę zwierzęcą, czyli np. nikt nie zaczepia psów, jeśli akurat jedzą.

5. Wyzaczyłem/am maksymalną liczbę osób mogących wchodzić w interakcje ze zwierzętami w tym samym czasie. nie dotyczy - mamy tylko domowe zwierzęta, np. psy, koty/rzadko odwiedzają nas większe grupy

Jest to niezbędne, aby uniknąć stresu zwierząt, ale też zapewnić Gościom satysfakcjonujące przeżycie.

6. Wyzaczyłem/am częstotliwość spotkań Gości ze zwierzętami w ciągu dnia. tak

Jest to niezbędne, aby utrzymać dobrostan zwierząt i zapewnić im normalny tryb funkcjonowania (czas na jedzenie, odpoczynek, interakcje ze stadem, wybieg itp.).

Max. liczba wejść/interakcji w ciągu dnia:

Komentarz:

1

Kury w sezonie z Gośćmi chodzą poza wybiegiem kilka godzin dziennie. Z reguły nikt ich nie zaczepia.

7. Nie oddzielam zwierząt młodych od matek dla przyjemności Gości (np. do głaskania, zdjęć, zabawy). tak – nie oddzielam

Wyjątkiem są sytuacje, gdy zwierzę samo do nas podchodzi, ale dopuszczalna jest taka interakcja, która nie budzi jego sprzeciwu.

8. Jeśli w moim miejscu posiadam zwierzęta zatrudnione do transportu, terapii lub celów rekreacyjnych, są one odpowiednio zadbane – posiadają stałą opiekę weterynaryjną, odpowiednie wyżywienie, legowisko, możliwość wybiegu i zaspokajania innych potrzeb.

Opiekunowie zwierząt pracujących posiadają pisemne wytyczne w zakresie maksymalnego obciążenia oraz czasu pracy danego zwierzęcia.

nie dotyczy - nie mam żadnych zwierząt

9. Jeśli moja działalność oferuje podglądanie dzikich zwierząt, organizuję to w odpowiednim oddaleniu, unikając ich płoszenia, dotykania, dokarmiania, naruszania ich legowiska lub innej szkodliwej i zbędnej ingerencji.

tak

Komentarz:

Rykowiska słuchamy tylko z tarasów Letniej Kuchni i stodoły.

10. Goście są instruowani, że na obszarach chronionych oraz w lesie psy mogą przebywać tylko na smyczy.

tak

Sposób przekazania informacji:

Z reguły po Siedlisku psy naszych Gości poruszają się również na smyczy. Zdarzają się wyjątki.

11. Proszę Gości o nieniszczenie np. trujących dla człowieka grzybów i roślin (pokarm dla zwierząt) w czasie spacerów leśnych.

tak

Sposób przekazania informacji:

Rozmawiamy z Gośćmi i chodzimy na wspólne spacery, podczas których opowiadamy o szacunku do fauny i flory. Mamy dużo książek edukacyjnych - Ballady o drzewach, Sekretne życie drzew itp.

12. Hoduję chronione rasy zwierząt gospodarskich.

nie

13. Dodatkowo stosuję inne rozwiązania przyjazne zwierzętom.

tak

Przykłady:

Nasze kury na wybiegu mają cały plac zabaw - piaskownica z piaskiem i popiołem, gałęzie, po których mogą chodzić, pieńki do wskakiwania i obserwacji terenu.

KATEGORIA 12 – aktywna ochrona środowiska

1. Podejmuję lub organizuję akcje sprzątania lasu/okolicy.

tak

Jak często? Ile razy w zeszłym roku takie sprzątanie miało miejsce?

Właściwie przez cały rok. Nasi Goście idą do lasu na spacer wiedząc, że jeśli przyniosą z lasu jakieś śmieci, to dostaną od nas pyszną kawę :)

2. Wspieram działania chroniące przyrodę - finansowo lub pozafinansowo (np. fundację proekologiczną, lokalną inicjatywę).

tak

Finansowe wsparcie: np. 1% dla wybranego parku narodowego, wpłata kwoty na akcję reindukcji zagrożonych gatunków roślin itp.

Pozafinansowe wsparcie: np. działalność aktywistyczna na rzecz ochrony przyrody lub dziedzictwa kulturowego, kampania promocyjna o wybranych kwestiach ekologicznych, zachęcanie swojej społeczności do działań proekologicznych (społeczność lokalna, ale też internetowa): wspólne zbieranie śmieci, petycja w sprawie przeciwdziałania wycince lasu, działania proekologiczne prowadzone we współpracy z lokalnym samorządem, edukacja ekologiczna w szkołach, wytyczenie ścieżki przyrodniczej, objęcie ochroną wybranego elementu krajobrazu lub jego części, renaturyzacja.

Działania finansowe:

Wpieramy finansowo różne przedsięwzięcia mające na celu walkę z degradacją środowiska. Są to raczej małe akcje, niekoniecznie lokalnie, ale jeśli ktoś nas prosi o pomoc, to nie odmawiamy. Nie są to duże sumy, ale wierzymy, że najmniejsza kwota może być akurat tą decydującą.

Działania pozafinansowe:

Prowadzimy dużo rozmów z lokalnym nadleśnictwem o rębni lasów w najbliższym sąsiedztwie siedliska. Póki co udało nam się uratować od wycinki grupę kilkunastu starych buków.

3. Włączam do oferty konkretne działania służące ochronie środowiska.

nie

Mogą to być np. warsztaty i szkolenia o tematyce proekologicznej, sadzenie i pielęgnacja rodzimych drzew i krzewów, budowa budek lęgowych dla ptaków i in.

4. Poszerzam świadomość ekologiczną Gości i edukuję ich w zakresie pożądanых zachowań w podróży i w codziennym życiu.

tak

Edukacja ekologiczna może się odbywać przez oferowanie konkretnych zajęć o tematyce proekologicznej, ale też np. przez rozmowę z Gośćmi, dostarczanie im informacji w e-mailu – przed przyjazdem, informacje na stronie internetowej, w prowadzonych kanałach społecznościowych, podcastach, audycjach, filmach, książkach, publikacjach itp.

Przykłady:

Prowadzimy bloga (w trzech językach) o odpowiedzialnym podróżowaniu: <http://www.moveourworld.com/pl/>
Co prawda odkąd zaczęliśmy remontować Siedlisko, blog zszedł na drugi plan, ale mamy zamiar wrócić do pisania.

5. Sadzę oraz pielęgnuję drzewa i krzewy, usuwam niepotrzebne betonowe instalacje z działki np. kostkę brukową.

tak

Usuwanie niepotrzebnej zabudowy powierzchni, tj. betonowych wylewek, podwojek wyłożonych całkowicie kostką brukową, wybetonowanych zbiorników wodnych, itp. zwiększa zdolność terenu do magazynowania wody (naturalna prewencja suszy). Pozwala też swobodnie wegetować roślinom (co oprócz szeregu korzyści w postaci oczyszczania powietrza, wspierania bioróżnorodności i innych zalet działa jak naturalna klimatyzacja).

Przykłady:

Ile drzew łącznie posadziłeś_aś na swojej działce/gdzieś indziej do tej pory?

Jesteśmy w trakcie rozwoju jadalnego lasu za domem - powierzchnia około 3000 m2.

80

6. Podejmuję inne rozwiązania proekologiczne.

tak

Przykłady:

Nasza 2ha łąka objęta jest programem ochrony bioróżnorodności. To oznacza, że nie ingerujemy w nią. Raz w roku kosimy ją w określonym czasie.

KATEGORIA 13 – proekologiczni partnerzy i dostawcy

1. Wybieram producentów, którzy kierują się polityką proekologiczną.

tak

Jak często?

80

Skala 0-100% (od nigdy po zawsze)

Przykłady:

Warzywa, których nie mamy w ogródku kupujemy od PGR Tłokowo. Jeśli już serwujemy wędlinę, to tylko tę zrobioną przez Roberta Kurasia z Orzysza - małego lokalnego przedsiębiorstwa, nie z hodowli przemysłowej.

2. Wybieram firmy kurierskie, które kierują się polityką proekologiczną.

nie

3. Wybieram dostawców energii korzystających z OZE (odnawialnych źródeł energii).

nie

4. Wybieram banki o wysokim wskaźniku ESG.

nie

5. Wybieram dostawców oferujących bardziej ekologiczne serwery i hosting.

nie

Takie działanie pozwala zmniejszać m.in. ślad wodny czy węglowy związany z utrzymywaniem infrastruktury umożliwiającej działalność na płaszczyźnie wirtualnej.

6. Określiłem_am ślad węglowy dla działalności mojego miejsca (w skali roku/miesiąca).

nie

Najlepiej profesjonalnym narzędziem, np. [HCM1](#).

7. Określiłem/am ślad wodny dla działalności miejsca (w skali roku/miesiąca).

nie

Najlepiej profesjonalnym narzędziem, np. [HWMJ](#).

8. Określiłem/am ślad środowiskowy dla działalności miejsca (w tym ślad wodny i ślad węglowy) – w skali roku/miesiąca.

nie

Metodyka obliczenia śladu środowiskowego powinna być transparentna. Dopuszczalne jest szacowanie, ale fakt ten (jak i zakres szacowania) powinien zostać jasno zaznaczony przy szacowanym śladzie ekologicznym.

Komentarz:

Wszystkie te kategorie wpisuję na to-do list.

KATEGORIA 14 – zużycie zasobów i produkcja odpadów

POMIAR ZUŻYCIA ZASOBÓW

Sposób rozliczania zużycia zasobów w Twoim miejscu
Ile osób mieszka na stałe w Twoim miejscu?

łącznie liczone zużycie zasobów (czyli obiekt noclegowy/Goście + gospodarstwo domowe - Ty i Twoja rodzina)
3

a) zużycie prądu w okresie ostatnich 12 miesięcy (kWh) 7028

b) zużycie gazu w okresie ostatnich 12 miesięcy butle gazowe

Zużycie roczne (kWh)
Roczna liczba wykorzystanych butli 18
Rozmiar wykorzystanych butli (kg) 11

c) zużycie wody w okresie ostatnich 12 miesięcy (m³) 0

d) zużycie paliw stałych do produkcji energii grzewczej w okresie ostatnich 12 miesięcy pelet, drewno opałowe i/lub jego odpady (wióry, zrębki, trociny)

Ilość zużytego drewna opałowego i jego odpadów (m³) 3
Ilość zużytego peletu (m³) 5

e) zużycie paliwa/gazu do auta w okresie ostatnich 12 miesięcy paliwo płynne

Paliwo (l): 1200

GOSPODARKA ODPADAMI

1.	Ile kilogramów odpadów ZMIESZANYCH wyprodukowano w Twoim obiekcie przez tydzień?	20
2.	Ile kilogramów PLASTIKU wyprodukowano w Twoim obiekcie przez tydzień?	30
3.	Ile kilogramów PAPIERU wyprodukowano w Twoim obiekcie przez tydzień?	4
4.	Ile kilogramów SZKŁA wyprodukowano w Twoim obiekcie przez tydzień?	12
5.	Ile kilogramów KOMPOSTU wyprodukowano w Twoim obiekcie przez tydzień?	42
6.	Ile kilogramów ODPADÓW NIESTANDARDOWYCH (lekarstwa, elektrośmieci, chemia przemysłowa, odpady wielkogabarytowe itp.) wyprodukowano w Twoim obiekcie przez tydzień?	0

CELE NA KOLEJNY ROK

CELE W ZAKRESIE ZUŻYCIA ZASOBÓW

1.	Zużycie prądu w okresie kolejnych 12 miesięcy (kWh)	6500
	Komentarz:	Marzy nam się pozyskiwanie energii z odnawialnych źródeł. Zakładamy, że w 2026 będziemy mogli zrealizować taką inwestycję.
2.	Zużycie gazu w okresie kolejnych 12 miesięcy	2600
	Komentarz:	Ta ilość jest naprawdę optymalna, tym bardziej, że gazu używamy do przygotowania wszystkich dżemów, konfitur i innych cudowności w postaci weków. A te trafiają na stół dla naszych Gości.
3.	Zużycie wody w okresie ostatnich 12 miesięcy (m ³)	0

Komentarz:

Jeśli chodzi o wodę, to ponieważ nie jesteśmy w stanie ustalić jej faktycznego zużycia, to pozostaje skupić się nam na codziennych nawykach. W kuchni używamy zmywarki, ogórek prowadzimy permakulturowo, więc prawie nie podlewamy, na podwórku nie mamy trawnika tylko łąkę itp. Będziemy na bieżąco monitorować sytuację pogodową i do niej dostosowywać zużycie wody. Np. jeśli jest susza, to prosimy Gości o minimalne zużycie wody w łazience.

4. **Zużycie paliw stałych** do produkcji energii grzewczej w okresie kolejnych 12 miesięcy

5

Komentarz:

pelet, m3

5. **Zużycie paliwa/gazu do auta** w okresie kolejnych 12 miesięcy

1200

Komentarz:

Paliwo. Chcielibyśmy utrzymać zużycie paliwa na tym samym poziomie, uwzględniając nadchodzące większe potrzeby transportu - np. dziecko do szkoły. Lokalizacja Siedliska niestety wyklucza użycie transportu zbiorowego.

CELE W ZAKRESIE GOSPODARKI ODPADAMI

1. **Odpady zmieszane (kg/rok)**

450

Komentarz:

To jest ilość jaką generujemy rocznie, zakładając 5 miesięcy z Gośćmi i 7 miesięcy tylko nasze gosp domowe. Kilują nas pieluchy jednorazowe zostawiane przez Gości. Będziemy starać się promować bardziej pieluszki wielorazowe, które sami pierzemy Gościom.

2. **Tworzywa sztuczne (kg/rok)**

550

3. **Papier (kg/rok)**

80

4. **Szkło (kg/rok)**

200

Komentarz:

W tej chwili rocznie generujemy około 260 kg odpadów szklanych. Wierzimy że coraz więcej opakowań szklanych będzie sprzedawane za kaucją a to przełoży się na ich odzyskiwanie.

5. **Kompost (kg/rok)**

900

Komentarz:

W tej chwili generujemy ponad 900 kg kompostu. Głównie są to niejadalne części roślin - obierki, pestki, zwiędnięte części. Wszystko to wraca do ogrodu, nie mamy ciśnienia żeby było ich mniej. Chociaż ilość kompostu w przyszłym roku najprawdopodobniej ze względu na nasze nowe kury, które część tych odpadków zjadają.

6. Odpady niestandardowe (lekarstwa, elektrośmieci, chemia przemysłowa, odpady budowlane itp.) (kg/rok)

120

Komentarz:

Te 120 kg to w ogóle wydają nam się nierealne, przy starym Siedlisku, remontach itp. Ale udaje się jakoś większość materiałów wykorzystać ponownie a część oddać.

PRZYSZŁE CELE w kierunku odpowiedzialnej turystyki

1. Trzy najważniejsze działania proekologiczne, które wdrożę w ciągu następnych 12 miesięcy:

1. Bardzo chcemy znaleźć rozwiązanie problemu z filtracją naszej własnej wody - tak, aby nadawała się do spożycia na surowo. Woda biologicznie jest czysta, niestety jest bardzo żelaziona. Standardowe rozwiązania nie dają rady. Rozwiązanie tego problemu równa się z ograniczeniem ilości odpadów z tworzyw sztucznych i zmniejszeniu zużycia środków do utrzymania czystości łazienek.

2. Rozwijamy jadalny las, który 3-4 lata przyniesie nam jeszcze więcej własnego ekologicznego jedzenia. W tym roku planujemy nowe nasadzenia krzewów owocowych i medycznych. Standardowo dosadzamy drzewa i drzewka owocowe gdzie tylko się da :)

3. Przez kolejne trzy lata chcemy zaoszczędzić wystarczająco dużo środków finansowych, żeby w 2026 roku móc pozyskiwać energię z odnawialnych źródeł.

2. Dodatkowe zmiany, które chcę wprowadzić:

Planuję zmienić mydło w łazienkach dla Gości na lokalny produkt.

Myślimy o owcach, które pomogą nam w koszeniu łąki. Szukamy alternatywy dla serwetek papierowych, których używamy przy podawaniu jedzenia.

Planujemy wstawić dodatkowe kosze do segregacji śmieci w pokojach dla Gości.

Responsible Travel Program by Slowhop

Responsible Travel Program to autocertyfikacja, która sprawdza zaangażowanie Gospodarzy obiektów noclegowych w ochronę środowiska, lokalnych społeczności, ich kultury, a także w edukację ekologiczną. Wskazujemy, w jaki sposób podróże mogą być lepsze dla otoczenia.