



Jinny's Çay Salonu, Fırın ve Kır Evi Konaklama Tesisinde Sürdürülebilirlik

YER - Leitrim, İrlandaO

DAHA FAZLA BİLGİ - www.jinnys.ie ve McGuire's Red Door

Rakamlarla İş Dünyası

Kuruluş yılı: 2003

İşletme sayısı: 3 – Çay salonları, fırın ve kır evi konaklama **Çalışan sayısı:** 11 (yarı zamanlı ve mevsimlik çalışanlar dahil) **Maliyetlerin %'si olarak enerji:** Toplam maliyetlerin yaklaşık %6,3'ü

Yerel Tedarik Oranı: 50 km içinde %40.

Jinnys Hakkında

Jinny's, Leitrim ilinin Drumshanbo kasabasında, Shannon Blueway tahta yürüyüş yoluna bakan, bir aile işletmesidir. İşletme, birbiriyle bağlantılı üç bölümden oluşur: bir fırın, çay salonları ve yemek kamyonu ile kır evi konaklama tesisi. Çay salonlarında, sağlıklı ve yerel malzemelere ağırlık verilen hafif atıştırmalıklar sunulur ve yoğun servise uygun, odaklanmış bir menü sunulur. Fırın, ulusal perakendeciler ve tesis müşterileri için unlu mamuller üretmektedir. McGuire's Red Door Cottages, 1975 yılında tesis içinde inşa edilmiştir – daha fazla [bilgi için](#) – [McGuire's Red Door Cottages](#)

Sürdürülebilirlik günlük operasyonlarda nasıl görünür hale geliyor?

Jinny's'te sürdürülebilirlik, konukların görebileceği ve personelin tekrarlayabileceği şekillerde günlük faaliyetlerde kendini gösterir.

- **Çay salonunda yerel ve mevsimlik malzemeler kullanılır:** Menü, sağlıklı, yerel malzemeler ve bölgeden temin edilen ürünlere odaklanır.
- **Tesis içinde yetiştirilen ürünler:** mutfak bahçesinde yetiştirilen salatalar, sebzeler ve meyveler, daha sonra çay salonunda sunulan ürünlerde kullanılır.
- **Gıda atıklarının gıda üretimine geri dönüşümü:** Kabuklar ve diğer organik atıklar kompost haline getirilir ve bu kompost, çay salonları için yetiştirilen salata ve sebzeleri beslemek için kullanılır.
- **Enerji verimliliği önlemleri:** Sürdürülebilirlik iyileştirmeleri kapsamında aydınlatma ve armatürler LED'lere geçirilmiştir.
- **Daha az çevresel etkiye sahip ambalajlara geçiş:** Perakendecilerin gereklilikleri ve atık azaltımı kapsamında, karışım ürünlerinin ambalajlarının geri dönüştürülebilir malzemelere geçirilmesi.
- **İyileştirme için yapılandırılmış destek:** Kaynak verimliliği, karbon ayak izini anlama ve bir çevre yönetim sisteminin uygulanmasına odaklanan Local Enterprise Office Green for Micro programına katılım yoluyla ekibin becerilerinin geliştirilmesi.

"EcoSmart, bizim için sürdürülebilirliği günlük rutinin bir parçası haline getirmek anlamına geliyor. Bu, nasıl satın aldığımız, nasıl hazırladığımız, atıkları nasıl azalttığımız ve her hafta nasıl iyileştirme yaptığımızla ilgili."

Yerel tedarikçinin rolü nedir?

Yerel tedarik, elimizdeki en pratik sürdürülebilirlik araçlarından biridir. Bu, harcamalarımızı bölgemize yakın tutmamızı, telefonla ulaşabileceğimiz kişilerle ilişkiler kurmamızı ve malzemelerin tabağa ulaşana kadar kat ettiği mesafeyi azaltmamızı sağlar.

Ayrıca günlük operasyonları da kolaylaştırır. Tedarikçilerimizi tanıdığımızda, mevsimlik ürünlere göre planlama yapabilir, talep değiştiğinde hızlıca uyum sağlayabilir ve fazla sipariş veya raf ömrü kısa stoklardan kaynaklanan israfı azaltabiliriz.

Ayrıca, sürdürülebilirlik hikayemizi somut kanıtlarla destekler. Kimden satın aldığımızı belirtir, menüde hangi ürünlerin yerel olduğunu gösterir ve bunun misafirler ve yerel ekonomi için ne kadar önemli olduğunu açıklayabiliriz.

Toplum katılımı sürdürülebilirliği nasıl destekliyor?

Yerel tedarik anlayışından yola çıkarak, sürdürülebilirliği çevrenizdeki insanlarla birlikte gerçekleştirdiğiniz bir şey olarak görüyoruz. “[Taste Leitrim – Sürdürülebilir Gıda Restoranlar Rotası](#)”nın bir parçasıyız; bu, ziyaretçilerin gerçekten görebileceği ve takip edebileceği, düşük karbonlu ve macera dolu bir şekilde diğer yerel gıda işletmeleriyle bağlantı kurmak için harika bir yol olmuştur.



Aşağıdakilere öncelik veriyoruz ve bunlardan gerçekten faydalaniyoruz:

- Malzemeler, karşılıklı tanıtım, ortak teslimatlar ve bilgi paylaşımı için diğer işletmelerle işbirliği yapmak
- Yüksek reklam harcamaları yapmadan ziyaretçi çekmeyi sağlayan yerel etkinlikleri ve topluluk günlerini desteklemek
- Mümkün olduğunca yerel tedarikçilere öncelik vererek değerini il içinde kalmasını sağlamak.

Enerji ve atık takibini destekleyen araçlar nelerdir?

Kullandığımız araçlar basit ama etkilidir. İzleme sürecimiz, “faturaya baktık” aşamasından öteye geçerek “faturayı neyin artırdığını ve hangi değişikliklerin faturayı düşürdüğünü görebiliyoruz” aşamasına kadar uzanır. Yıllar içinde enerji, su ve atık izleme için kullandığımız araçları geliştirdik. Bu araçlar, bizim için ve işletmemizin büyüklüğü ve niteliği açısından işe yarıyor.

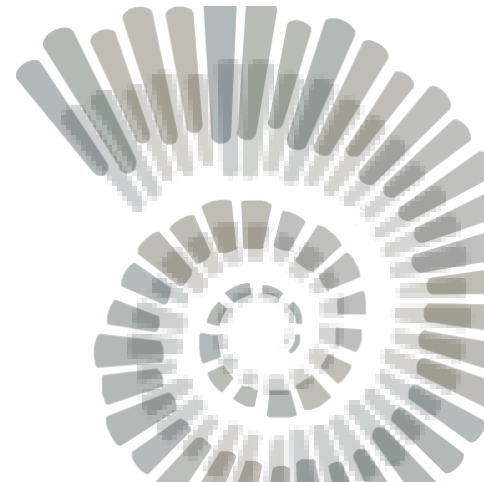
- **Enerji:** Temel bir bakım kontrol listesiyle desteklenen akıllı sayaç ve basit bir ekipman günlükü kullanarak pik değerleri, baz yükü ve arızaları tespit ediyoruz.
- **Su:** Sızıntıları tespit etmek için zaman dilimlerine göre düzenli sayaç okumaları. Yüksek su tüketimine yol açan alışkanlıkların gözden geçirilmesi ve ardından bulaşık yıkama (ön durulama alışkanlıkları, makine dolduğunda çalıştırma, püskürtme tabancalarının durulanması) ve temizlik uygulamalarının sıklaştırılması.
- **Atık ve gıda atığı:** Atıkları akışa göre (genel, geri dönüşüm, cam, organik, yağ) takip edin ve önleme hedefine ulaşmak için gıda atığını tutarlı bir şekilde izleyin.
- **İşleri kolaylaştırın:** Faturalar, sayaç okumaları, POS ve stok verileri ile atık yüklenicisinin raporlarından beslenen bir elektronik tablo panosu kullanıyoruz.
- **İyi uygulama:** Her ay bir iyileştirme eylemi üzerinde çalışın; böylece ilerleme ölçülebilir olur ve sürekli iyileştirme yapabiliriz.

Gıda atıkları nasıl izleniyor veya azaltılıyor?

Çay salonu, fırın ve konaklama tesislerinde entegre bir model uyguladığımız için gıda atığımız düşüktür; böylece üretimi sıkı bir şekilde planlayabilir ve malzemeleri verimli bir şekilde kullanabiliriz.

- Çay salonunda menüyü odaklanmış tutuyoruz: her gün bir ana özel yemek, bir çorba ve bir ana yemek ile birlikte, sık tercih edilenlerden oluşan sınırlı bir menü sunuyoruz. Bu, aşırı üretimi azaltır ve hazırlık sürecini öngörülebilir kılar.
- Fırın ve çay salonlarımızda, kaçınılmaz organik atıklar, meyve ve sebze kabukları, yumurta kabukları ve benzeri mutfak artıkları ile çim kırpıntıları kompost haline getirilir.
- Bu kompost, salatalarımız için yetiştirdiğimiz sebzeler sayesinde operasyonlarımızda pratik bir döngü oluşturuyor ve atık olacak malzemeleri tesis içi gıda üretimi için bir girdi haline getiriyor.

Bizim için yerel tedarik, sahip olduğumuz en pratik sürdürülebilirlik araçlarından biridir. Çay salonlarımız için 50 km mesafe içindeki yerel tedarik oranımızın %40 olması, harcamaların bölgede kalmasını ve malzemelerin bize ulaşmak için daha az mesafe kat etmesini sağlıyor.



Önemli kararları hangi veriler yönlendiriyor?

Önemli kararlar, hızlı bir şekilde harekete geçmemizi sağlayan küçük bir veri kümesine dayanmaktadır:

- Perakende **POS sistemimizi** kullanarak günlük müşteri sayısını, yoğun saatleri ve satış dağılımını takip ediyoruz; böylece fazla üretim yapmadan personel planlaması, hazırlık ve pişirme işlemlerini planlayabiliyoruz.
- Her gün **tükenen ve kalan ürünleri** takip ediyor ve porsiyonları ile günlük spesiyalleri buna göre ayarlıyoruz.
- Talebi tahmin etmek, önceden planlama yapmak ve pazarlama kararları almak için **konaklama rezervasyonlarını ve doluluk oranlarını** kullanıyoruz.
- Perakende ekmek karışımlarımız için, mağaza ve döneme göre talep eğilimlerini ve performansı gösteren SuperValu, Tesco ve Aldi gibi **perakendecilerin veri sistemlerinden** yararlanıyoruz; bu veriler üretim planlaması, paketlenme ve ürün iyileştirmelerine yön veriyor.
- Tripadvisor gibi platformlardaki **müşteri geri bildirimlerini ve yorumlarını**, özellikle de tekrarlanan yorumları ve soruları takip ediyor ve bunları mesajlarımızı daha iyi ayarlamak için kullanıyoruz.

İşletmeyi büyütmek ve tanıtmak için dijital araçlar nasıl kullanılıyor?

- Merkez olarak web sitesi:** www.jinnys.ie web sitemizi, tüm tekliflerimizi tek bir yerde sunmak için kullanıyoruz; pbu teklifler arasında fırın, çay salonları, iletişim bilgileri ve Drumshanbo çevresindeki güçlü bir yerel destinasyon hikayesi yer alıyor.
- Çevrimiçi satış ve hediye seçenekleri:** Web sitesi, pmüşterileri ekmek karışımları ve hediye kuponları dahil olmak üzere çevrimiçi satın almaya yönlendirir; bu da çay salonuna gelen müşteri sayısının ötesinde gelir elde etmemizi sağlar.
- Perakende ve güvenilirlik sinyalleri:** Web sitesi ve sosyal medya kanallarındaki üçüncü taraf profilleri vepgüncellemeler, örneğin SuperValu Food Academy içeriği, pmarka hikayemizi ve ürün yelpazemizi güçlendirir.
- Canlı güncellemeler ve ürün ilgisi için sosyal medya:** OInstagram ve Facebook, operasyonel güncellemeler vepürün odaklı içerikler için kullanılır; örneğin, Minny Jinny yemek kamyonu mesajları ve çay salonu güncellemeleri.
- Listelemeler ve keşif ağları:** Taste Leitrim, doğrudan bağlantılar ve hikayeyi sade bir dille anlatmaya yardımcı olan pnet bir sürdürülebilirlik bölümüyle bir keşif kanalı olarak pişlev görür. Tripadvisor, itibarımızı güçlendirir vepziyaretçilerin planlamasına yardımcı olur.

Sosyal medya müşteri ilişkilerini nasıl şekillendiriyor? Yapay zeka kullanımı var mı?

Sosyal medya, müşteri ilişkilerini nasıl kurduğumuz ve sürdürdüğümüz konusunda pratik bir rol oynuyor. Ana müşteri kitlemizle bağlantıda kalmak için **Facebook'u** kullanıyoruz. **7.8K takipçimizle**, açılış bilgileri, günlük etkinlikler, menü seçenekleri ve ödülleri gibi günlük güncellemeleri paylaşıyoruz; bu ilişkiyi sıcak ve doğrudan tutmak için mesajlara ve sorulara hızlı bir şekilde yanıt veriyoruz.

Instagram'ı ise daha genç bir kitleye daha görsel bir şekilde ulaşmak için kullanıyoruz. **3.000'den fazla takipçimizle**, yemekleri, mekanı ve yenilikleri gösteren görsel odaklı hikaye anlatımına odaklanıyoruz; böylece müşterilerimizin mekanda olmadıkları zamanlarda bile kendilerini buraya bağlı hissetmelerine yardımcı oluyoruz.

Yapay Zeka Kullanımı: Şu anda yapay zekaya çok fazla güvenmiyoruz. Bu, yetkinliklerimizi geliştirmemiz gereken bir alandır.

Sürdürülebilirlik müşterilere nasıl anlatılıyor?

Sürdürülebilirlik, genel iddialardan ziyade güçlü bir aidiyet duygusu ile aktarılır. Aşağıdaki resimde, "atıkların değer kazanması" yaklaşımımızı anlatan bir Instagram gönderisi örneği yer almaktadır.

- Mevsimlik yiyecekler gerçek zamanlı olarak gösteriliyor:** Aşağıdaki resimdeki gibi Instagram paylaşımı, kompostlamayı malzemelerle, pmekanla ve mevsimsellik ile ilişkilendiriyor,
- Paylaştıklarımızla doğal ve sağlıklı konumlandırmamız pekiştiriliyor:** Odak noktası gerçek gıda, basit malzemeler ve üretim süreçleri püzerinde kalıyor; bu da güveni destekliyor.
- İletişimimizde **"clean label"** (temiz etiket) kavramını **kullanıyoruz**; bu, yapay renklendiriciler, yapay tatlandırıcılar, belirli koruyucular veya uzun teknik piçerik listelerinden kaçınma değerlerimizi özetliyor. **Kanallar arasında tutarlı bir üslup:** Sürdürülebilirlik, pgünlük güncellemelerin bir parçası olarak yer alıyor; pneyin yetiştirildiği, neyin pişirildiği, neyin mevsiminde olduğu gibi konular, marka vaadin pekiştiriyor ve işletmenin öne çıkmasına yardımcı oluyor.
- Sürdürülebilirliği kolayca görülebilir ve Opaylaşılabir hale getiriyoruz:** Paylaşımlarımız pmüşterilere basit, tekrarlanabilir ayrıntılar sunuyor; pbu bilgiler son derece erişilebilir ve somuttur.



jinnysbakery.tearooms
Jinny's Bakery & Tearooms



jinnysbakery.tearooms It's Saturday morning again, the weeks are flying in. We have lovely iceberg lettuce and curly cabbage for sale today.

It's been a amazing year for garden, we have grown enough salad for the past 3 months to keep Jinny's kitchen supplied. We used 3 different varieties, cos, lola rosa and frissee

Pop in later for some mm of our freshly baked sourdough bread.

Thanks for all the support during this busy summer and big thanks to all our amazing staff for keeping the show on the road. Our reviews speak for themselves!



Liderlik tarzınızı nasıl tanımlarsınız? Günlük kararlarınızı hangi ilkeler yönlendiriyor?

Bu işi karı-koca ekibi olarak yürütmek, aldığımız tüm kararların işin uzun vadede ayakta kalmasını sağlamaya odaklandığı anlamına geliyor. “Bu bir aile meselesi” sloganımızdır ve bu gerçekten böyledir. İşletmede üç nesil yer alıyor, bu nedenle kararlar günlük işlerin yakından takip edilmesini sağlıyor; önemli olan şeyleri, yani kaliteyi, tutarlılığı ve toplumdaki iyi itibarımızı koruyoruz. Amacımız aileye, mekana ve arkasında durabileceğimiz gıdalara dayanıyor ve sürdürülebilirlikle ilgili hikayelerimiz de bunu yansıtıyor: gerçek insanlar, gerçek rutinler, gerçek tedarikçiler ve gerçek mevsimler.

Zorlukların üstesinden nasıl geldiğinize dair bir örnek veriniz.

Geriye dönüp baktığımızda, zorluklar bizi yenilik yapmaya itti. Bu durum bizi daha dinamik, uyum sağlamada daha hızlı ve yeni ürünleri, yeni kanalları ve müşterilere hizmet etmenin yeni yollarını denemede daha özgüvenli hale getirdi. COVID döneminde hızlı hareket etmek ve esnek kalmak zorundaydık. Konaklama işimiz durma noktasına geldi ve sokağa çıkma kısıtlamaları çay salonu işimizi bir gecede kapattı. Buna yanıt olarak hazır yemekler geliştirdik, Jinny's Bread Mixes ürün yelpazesini yeni ürünlerle genişlettik ve perakende satış kanallarımızı genişleterek gelir elde ettik. Çevrimiçi varlığımızı güçlendirdik ve sosyal medya güncellemeleriyle müşterilerimizi bilgilendirdik. Yerel kurumlar ve destek kuruluşlarıyla yakın işbirliği içinde çalıştık ve fiyatlandırma, paketleme ve üretim planlamamızı geliştirmeye yardımcı olan eğitim programlarına katıldık.

Ayrıca, artan fırtınalar ve aşırı hava koşullarını da gerçek bir operasyonel zorluk olarak görüyoruz. Hava koşulları elektrik kesintilerine, müşteri trafiğinde azalmaya, teslimatlarda aksaklıklara ve çalışma günlerinde değişikliklere yol açtığında, hızla yön değiştirmemiz gerekiyor. Bu nedenle yedek güç kaynağı ve daha fazla kendi kendine yeterlilik çok önemli. Bu, gıda güvenliğini, soğutmayı ve hizmet sürekliliğini koruyor; kesintiler yaşandığında faaliyetlerimizi sürdürmemizi, müşterilerle net bir şekilde iletişim kurmamızı ve aksaklıkları en aza indirmemizi sağlıyor. Bu, artık bizim yeni gerçekliğimiz ve daha fazla çevresel belirsizliğe hazırlıklı olmalıyız.

Markanız veya sürdürülebilirlik hedefleriniz açısından bundan sonra ne yapacaksınız?

Şimdi yapmamız gereken, halihazırda uyguladığımız uygulamaları resmileştirmek ve günlük operasyonlarımızda daha dayanıklı hale gelmektir. Bazı önceliklerimiz...

- **Dijital kanallardaki kanıtlarımızı resmileştirmek:** web sitesinde, onaylanmış metinler, kanıtlar, fotoğraflar ve Google, listelemeler ve personel yanıtlarında yeniden kullanabileceğimiz kısa bir yıllık güncelleme içeren tek bir net Sürdürülebilirlik ve ESG sayfası.
- **Ambalaj ve perakende iyileştirmeleri:** Perakende ekmek karışımlarımız için ambalaj seçeneklerini iyileştirmeye devam etmek.
- **Dayanıklılık ve kendi kendine yeterlilik:** Fırtınalar sırasında gıda güvenliğini ve hizmet sürekliliğini koruyan pratik önlemlere yatırım yapmak; buna yedek güç kaynağı ve elektrik kesintileri ile teslimat aksaklıklarına karşı daha güçlü acil durum prosedürleri de dahildir
- **Yerel odaklı hikaye anlatımı:** Taste Leitrim, Sustainable Food Trail ve Food Hub kiracılarıyla yapılan çalışmaları derinleştirmek; böylece yerel işbirliği, ortak öğrenme ve ortak görünürlük markanın merkezinde kalmaya devam etsin
- **Sertifikasyon:** Ölçeğimize uygun ve gerçek değer katan bir sürdürülebilirlik sertifikası için inceleme yapıp plan hazırlayacağız.

Yeni nesil müşterilerle nasıl bağlantı kuracaksınız?

Dört çocuğumuz işletmede aktif bir rol oynuyor; bu nedenle genç müşterilerle bağlantı kurmak bizim için günlük yaşamın bir parçası. Bu, onların gördükleri, sevdikleri ve kendi arkadaşlarından duydukları şeyler aracılığıyla doğal bir şekilde gerçekleşiyor. Gelecek nesille bağlantı kurmak için, onlar için önemli olan şeylere odaklanmaya devam edeceğiz: gerçek gıda, basit içerikler ve ürünlerin nasıl üretildiğine dair şeffaflık. Sosyal medya kullanımını güçlendireceğiz. Ayrıca okullar ve gençlik gruplarıyla işbirlikleri ve yer, gıda ve sürdürülebilirliği birbirine bağlayan uygulamalı gıda eğitimi yoluyla yerel bağlantılar kurmaya devam edeceğiz.



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

