

Miljöpolicy Mässrestauranger 2017

Genom aktiva och medvetna val väljer vi i möjligaste mån miljömärkta varor, tjänster och produktionsvägar för att agera klimatsmart. Vi vågar ställa krav på våra leverantörer även om det ibland innebär att vi är krångliga. Det gör vi eftersom vi vill vara med och driva utvecklingen framåt mot ett hållbart samhälle.

Vi är stolta över att i möjligaste mån laga all mat från grunden utan onödiga tillsatser då vi tror att maten blir både godare och hälsosammare då. Till exempel lagar vi vår egen vegetariska bönburgare, kokar egna fonder och bakar våra egna kakor.

Genom att vi anlitar vårt dotterbolag Fairclean som disk- och städbolag har vi stor möjlighet att minska den miljöpåverkan ett restaurangföretag kan ha, till exempel genom noggrann källsortering och miljömärkta rengöringsprodukter.

En viktig del i vårt miljöarbete är att sätta tydliga och realistiska miljömål. Vi vill att målen ska vara nåbara men ändå göra väsentlig skillnad. Idag, 2017-06-01, är ca 14% av de råvaror vi köper in KRAV certifierade, dvs KRAVmärkta, EU EKO eller MSC. För en verksamhet av vår storlek och med den kvantiteten råvaror vi omsätter blir minsta procentenhet viktig. Därför har vi som mål 2018 att öka de KRAV certifierade råvarorna med 6% till 20% av de totala inköpen. Genom att förnya och utöka våra KRAV certifierade råvaror till 19 produkter, istället för dagens 17 produkter, samt tydliggöra vår inköpspolicy, tror vi att vi kommer att uppnå vårt mål. Med vår storlek vet vi, att vi, tillsammans med våra gäster, gör mer och mer skillnad för varje år som går.

Vi arbetar ständigt med att bli ännu bättre inom alla dessa områden och kontinuerligt öka andelen KRAV certifierade produkter med målet att stå förebild för hele branschen.