

MÄSSRESTAURANGER

# Miljöpolicy 2018

**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 är ca 20 % av de råvaror vi köper in ekologiska, det vill säga KRAVMärkta, EU EKO eller MSC.

För en verksamhet av vår storlek och med den kvantiteten råvaror vi omsätter blir minsta procentenhet viktig. Genom att förnya och utöka våra KRAV-certifierade råvaror och tydliggöra vår inköspolicy, kan vi tillsammans med våra gäster göra 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 som förebild för hela branschen.