



Miljöpolicy Restaurang Skeppet

Restaurang Skeppet ska genom sitt miljöarbete verka för att kontinuerligt minska sin negativa miljöpåverkan och därmed verka för en hållbar utveckling.

Restaurangen strävar efter att förmedla kunskap i frågor som rör miljö och hållbar utveckling inom mat, livsmedelshantering och återvinning. Genom medvetenhet om och engagemang för matens inverkan på miljön förmedlar vi miljömedvetenhet till våra gäster som är både elever som personal.

Restaurangen är KRAV certifierad

Vi vill

- Där det är möjligt arbeta efter högre krav än de rättsliga regler och minimikrav som ställs på verksamheten.
- Verka för att aspekter rörande miljö och hållbar utveckling vägs in i beslut där så är relevant.
- Verka för att alla medarbetare görs medvetna om innebörden av ett systematiskt miljöarbete.
- Aktivt samverka med våra elever och personal där miljöfrågorna berörs och miljöarbetet kan förbättras.

Aktiviteter

- Inköp av livsmedel planeras och utförs i möjligaste mån utifrån bästa miljöval som godkända livsmedel enligt KRAV, ekologiska livsmedel, MSC märkning och närproducerat. Minst 25 procent av kostnaden för råvaror utgörs av godkända livsmedel.
- Vid inköp av rengörings- och hygienprodukter ska förstahandsvalet utgöras av Svanen-märkt produkt eller Bra miljöval.
- Vi ökar andelen mat som lagas från grunden och minskar andelen helfabrikat.
- Vid varje servering finns det alltid ett vegetariskt alternativ.
- Vi följer upp och kommunicerar matsvinnet i restaurangen.
- Engångsmaterial används sparsamt och i så stor utsträckning som möjligt av återvinningsbart material.
- Vi planerar våra inköp med samordnade leveranser och bibehållet eller lägre svinn.
- Vi sorterar vårt avfall.
- Vid nyinvestering och utbyte av elektrisk utrustning vägs energiåtgång och miljöpåverkan in.



(2 / 2)