



Hållbarhet – ekologisk, social och ekonomisk

Hållbarhet är en viktig del av vår verksamhet och något vi arbetar med varje dag. För oss handlar hållbarhet om att ta ansvar för vår påverkan på miljön, skapa en trygg och inkluderande arbetsplats och samtidigt bedriva en långsiktigt hållbar verksamhet.

Genom vårt samarbete och som stolt leverantör av måltidstjänster till Stockholm Exergi har vi under många år fått värdefulla insikter i det praktiska hållbarhetsarbetet. Deras ambitiösa arbete har inspirerat oss och bidragit till att göra hållbarhet till en alltmer naturlig del av vår egen verksamhet.

Vi är inte perfekta och ser hållbarhetsarbetet som en pågående process där vi hela tiden kan bli bättre.

Ekologisk hållbarhet

Vi arbetar kontinuerligt för att minska vår miljöpåverkan och använder våra resurser så effektivt som möjligt.

Råvaror och inköp

Vi strävar efter att:

- välja råvaror efter säsong
- välja svenska råvaror där det är möjligt
- ha en nära dialog med våra leverantörer
- ta tillvara på råvaror som annars riskerar att gå till spillo
- planera våra inköp och vår produktion för att minska överproduktion och matsvinn.

Ett konkret exempel är vårt veckovisa samarbete med Matkomfort, där vi köper överblivna grönsaker och säsgrunder som annars riskerar att bli matsvinn. Genom att ta tillvara dessa råvaror kan de få ett nytt användningsområde i vår verksamhet.

Matsvinn

Matsvinn är en av de största hållbarhetsutmaningarna inom restaurangbranschen och ett område där vi kontinuerligt arbetar för att bli bättre.

Vi arbetar bland annat med planering av inköp och produktion, återanvändning av råvaror och att hitta nya användningsområden för mat som redan har producerats.

Ett exempel är vårt koncept med **”gårdagens rätt”**, där tidigare producerad mat kan erbjudas även dagen efter. Rätten finns i begränsad upplaga och ger oss möjlighet att minska svinn samtidigt som våra gäster får möjlighet att njuta av en uppskattad maträtt även om de missade den dagen innan.

Avfall, material och kemikalier

Källsortering och återvinning är en självklar del av vår verksamhet. Vi arbetar också med att minska onödig förbrukning av material och väljer, där det är möjligt, produkter och förbrukningsmaterial med mindre miljöpåverkan.

Vi strävar även efter att använda rengöringsprodukter och kemikalier på ett ansvarsfullt sätt och följer leverantörernas rekommendationer för dosering och användning.

Hållbar catering

Cateringverksamheten är en viktig del av vår verksamhet och där arbetar vi aktivt med att minska vår miljöpåverkan genom hela kedjan – från planering och inköp till produktion, transport och servering.

Vi planerar våra cateringuppdrag utifrån antal gäster och behov för att så långt som möjligt undvika överproduktion. Genom noggrann planering kan vi minska både matsvinn och onödig förbrukning av råvaror och material.

Vi strävar efter att använda återanvändbara alternativ där det är möjligt och att minska användningen av engångsartiklar och onödiga förpackningar. När engångsmaterial behöver användas väljer vi, där det är möjligt, alternativ med mindre miljöpåverkan.

Vid leveranser arbetar vi med planering och samordning för att minska onödiga transporter. Vi försöker också planera våra leveransrutor så effektivt som möjligt.

Även inom catering arbetar vi aktivt med att ta tillvara på mat som blir över. Genom planering, portionsanpassning och dialog med kunden försöker vi minska mängden mat som inte går åt.

Vår ambition är att våra kunder ska kunna anlita oss för catering och samtidigt känna sig trygga med att hållbarhet är en naturlig del av hela vårt arbetssätt.

Social hållbarhet

För oss är en hållbar arbetsplats en arbetsplats där människor känner sig välkomna, respekterade och ges möjlighet att utvecklas.

Genom vår långa erfarenhet inom restaurang- och besöksnäringen har vi en stark tro på värdet av integration, öppenhet och nyfikenhet inför människor med olika bakgrund, erfarenheter och kulturer.

Vi är medlemmar i Visita och ser mångfald och inkludering som en viktig del av en väl fungerande besöksnäring.

Vår rekrytering är inkluderande och vi välkomnar alla sökande utifrån kompetens, erfarenhet och vilja att utvecklas.

Vi har nolltolerans mot diskriminering, trakasserier och kränkande behandling på arbetsplatsen.

Praktik, traineer och framtidens medarbetare

Vi vill också bidra till att fler människor får möjlighet att komma in på arbetsmarknaden och få erfarenhet från restaurang- och besöksnäringen.

Genom åren har vi bland annat samarbetat med Stockholms stad kring traineeprogram och tar regelbundet emot praoelever från skolor i kommunen.

Vi ser detta som ett sätt att bidra till framtidens arbetsmarknad och samtidigt ge unga människor en möjlighet att få inblick i vår bransch.

Ekonomisk hållbarhet

För oss innebär ekonomisk hållbarhet att driva en sund och långsiktigt stabil verksamhet.

Genom god planering, ansvarsfulla inköp, minskat matsvinn och nära samarbeten med våra leverantörer kan vi använda våra resurser effektivare.

En ekonomiskt hållbar verksamhet ger oss också bättre möjligheter att vara en långsiktig arbetsgivare, utveckla vår verksamhet och fortsätta investera i våra medarbetare och vårt hållbarhetsarbete.

Vårt fortsatta arbete

Vi ser hållbarhet som ett långsiktigt arbete snarare än ett färdigt mål.

Vi kommer därför kontinuerligt att utvärdera vår verksamhet och identifiera områden där vi kan minska vår miljöpåverkan, ta större socialt ansvar och använda våra resurser ännu bättre.

Vi är inte perfekta – men vi vill hela tiden bli bättre.