



Checklista Hållbara restauranger



VARFÖR HÅLLBARHET?

Hållbarhet är något som kunder och omvärld förväntar sig allt mer att du som företagare ska arbeta med. Förväntningar ställs på att ansvar tas för både miljö, personer runt omkring och ibland även på de du i din tur beställer varor eller tjänster av. Det går att arbeta med hållbarhet på många sätt, från "kosmetiskt" hållbarhet till att ställa om hela samhället till ett hållbart tankesätt. Hållbarhet handlar om att värna om alla resurser på ett smart sätt som både gynnar företaget och din omvärld på kort- som lång sikt.

EKOLOGISK, EKONOMISK OCH SOCIAL HÅLLBARHET

Hållbarhet förklaras ofta genom att delas in i tre olika delar - ekologisk, social och ekonomisk.

Den ekologiska delen fokuserar på miljö, värna om resurser, minska resursanvändning och minska slöseri samt återbruk av använda resurser. Här funderar vi på om vi använder våra resurser rätt och hur vi tar hand om restprodukter?

Den sociala delen fokuserar på mänskligt värde, värdegrund och etiskt ansvar. Hur inkluderar vi alla i vårt samhälle och hur får alla en plats i samhället?

Den ekonomiska dimensionen handlar om mer än lönsamhet dvs hur kan hållbarhetsarbetet bidra till en stabil ekonomi, stärka varumärket, underlätta rekrytering bibehålla personal och hög kundnöjdhet.



Vi har inom ramen för Destination Järvsös hållbarhetsarbete tagit fram en checklista till dig som bedriver café eller restaurangverksamhet som du kan använda för ditt interna hållbarhetsarbete, syftet är att underlätta för dig att Identifiera förbättringar, sätta hållbarhetsmål och genomföra förbättringar. Som i sin tur kan utgöra en grund för att kommunicera era hållbarhetsambitioner till era kunder

VAR KOMMER RÅVARORNA FRÅN

Hur stor andel är lokalt producerad?

Från Hälsingland?

Svenska kravmärkta?

VÅR MENY

Hur stor andel av menyn är

Vegetarisk?

Vegansk?

TRANSPORTER

Hur sker leverans av varor?

Hur ofta får ni leveranser?

Kan du förbättra din planering eller lagerhållning så att dina behov av transporter minskar?

Serveras buteljerat vatten?

ENERGI OCH FÖRBRUKNING

Om du äger din lokal har du en miljövänlig och energieffektiv uppvärmning?

Använder ni förnyelsebara energikällor som ex vindkraft solceller?

Följer ni kontinuerligt upp er elförbrukning?

Varje månad?

Var sjätte månad?

1 gång per år?

Vad kan ni göra för åtgärder för att minska er elförbrukning

AVFALL ÅTERVINNING

Hur arbetar ni för att minska matsvinn?

Hur tar ni hand om matavfall

Egen Kompostering?

Levererar till lantbrukare?

Rötas till biogas?

Hur arbetar ni för att minska övrigt avfall?

Vilka fraktioner återvinns?

Används engångsartiklar i verksamheten? Kan ni minska på användning av engångsartiklar exempelvis?

Bestik

Tallrikar

Glas

Sugrör

Handskar

Förpackningar typ aluminiumförpackningar,

Annat

Handdukar

Använder ni miljömärkt papper i verksamheten?

KEMIKALIER

Används miljömärkta rengöringsmedel i verksamheten?

Se över om du kan minska miljöpåverkande kemikalier i verksamheten

VATTEN

Följer ni kontinuerligt upp er vattenförbrukning? Kan något göras för att minska förbrukningen?

Mäter ni kontinuerligt er vattenkvalité?

BIOLOGISK MÅNGFALD

Kan er utemiljö bidra till biologisk mångfald tex genom vegetation, träd, buskar, perenna växter, ej maskinklippa hela tomten?

SOCIAL HÅLLBARHET

JÄMSTÄLLDHET OCH JÄMLIKHET?

Har du fler än 10 anställda? Då är du skyldig att jobba med diskrimineringslagens krav på aktiva åtgärder. Läs mer här: <http://www.do.se/globalassets/stodmaterial/stod-checklista-fyrasteg-aktiva-atgarder.pdf>

Har ni någon strategi för hur ni ska agera om det sker överfall/trakasserier/sexuella trakasserier bland er personal och bland era gäster?

Har ni en beskrivning tex på er hemsida hur ni underlättar för personer med olika funktionsnedsättningar och allergier? ex ramper, höjd på buffébord, information om allergener etc.

Har ni någon anställd med funktionsnedsättning? Har du funderat på att anställa någon? Vad är hindren? Vilka möjligheter/risker ser du?

Är er meny beskriven på fler språk än svenska?

KOMMUNIKATION

Internt Känner all personal till företagets mål, vision och hållbarhetsplan

Hur stimuleras innovationer och förslag till hållbarhetsförbättringar hos er?

Extern Berättar ni för kunderna om era hållbarhetsambitioner?

Underlättar ni för kunderna att göra bra miljöval hos er?

EKONOMISK HÅLLBARHET

LÖNSAMHET PERSONAL OCH KUNDNÖJDHET

På vilket sätt kan hållbarhetsarbetet stärka er lönsamhet?

Har ni rätt prisbild utifrån mål kvalitet och omkostnader

Hur stor är personalomsättning,

Mäts kundnöjdhet? Hur i så fall?

EN HÅLLBAR RESTAURANG

Drivs av människor med medvetenhet om sin roll i det naturliga kretsloppet, värnar om jorden och dess gåvor, förstår vikten av helheten dvs arbetar för en ekonomisk, social och ekologiskt stark verksamhet. Älskar att leverera närande matupplevelser med kvalitet!



VAD TYCKER DU SAKNAS I JÄRVSÖ/KOMMUNEN/LÄNET

Vad skulle hjälpa din verksamhet att bli ännu mera hållbar?

