



Handlingsplan Hållbara restauranger



MIN HANDLINGSPLAN

GÅ IGENOM VARJE OMRÅDE OCH SE VAD DU KAN FÖRBÄTTRA I DIN VERKSAMHET SÄTT TYDLIGA OCH REALISTISKA MÅL OCH EN PLAN FÖR HUR DU SKA GENOMFÖRA DESSA GÄRNA TIDSATT OCH UTSE NÅGON SOM BÄR GENOMFÖRANDE ANSVARET.

Identifierade förbättringar

Mål:

Plan för genomförande av förbättringar



VAR KOMMER RÅVARORNA FRÅN

Identifierade förbättringar

Mål:

Plan för genomförande av förbättringar

VÅR MENY

Identifierade förbättringar

Mål:

Plan för genomförande av förbättringar

TRANSPORTER

Identifierade förbättringar

Mål:

Plan för genomförande av förbättringar

ENERGI OCH FÖRBRUKNING

Identifierade förbättringar

Mål:

Plan för genomförande av förbättringar

AVFALL ÅTERVINNING

Identifierade förbättringar

Mål:

Plan för genomförande av förbättringar

KEMIKALIER

Identifierade förbättringar

Mål:

Plan för genomförande av förbättringar

VATTEN

Identifierade förbättringar

Mål:

Plan för genomförande av förbättringar

BIOLOGISK MÅNGFALD

Identifierade förbättringar

Mål:

Plan för genomförande av förbättringar

JÄMSTÄLLDHET OCH JÄMLIKHET?

Identifierade förbättringar

Mål:

Plan för genomförande av förbättringar

KOMMUNIKATION

Identifierade förbättringar

Mål:

Plan för genomförande av förbättringar

LÖNSAMHET PERSONAL OCH KUNDNÖJDHET

Identifierade förbättringar

Mål:

Plan för genomförande av förbättringar

