

Kostavdelningens hållbarhetsarbete

Vad vi har gjort sedan 2015:

- Vi har sänkt våra koldioxidutsläpp med ca 16 % genom att minska andelen rött kött och öka andelen vegetabilier och baljväxter.
- Vi har säsonganpassat vår matsedel
- Vi försöker handla så mycket som möjligt från lokala producenter
- Vi serverar i princip bara svenskt kött
- Vi har ökat andelen ekologiska inköp
- Vi väger tallrikssvinn och serveringssvinn varje dag och jobbar med att försöka minska svinnet
- Vi har ställt krav på vår grossist gällande deras arbete med hållbarhet

Lokalproducerade inköp från
Norrmejerier, Nyhléns &
Hugoson, Wienerbageriet,
Rossö potatis, Höga Kusten
Potatis, Mjälloms tunnbröd
och Bondböborna

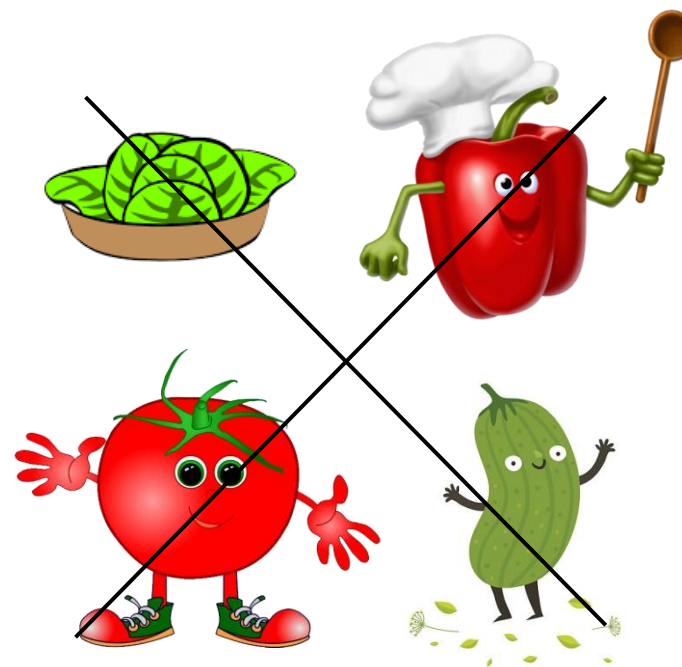


Lite siffror:

Co2 ekv/kg livsmedel		Ekologisk andel	
2015	2,03	2015	29,5%
2016	2,17	2016	30,4%
2017	1,87	2017	31,7%
2018	1,70	2018	31,4%

Svenskt kött*		Köttkonsumtion	
2015	98,9%	2015	18,31%
2016	98,9%	2016	17,73%
2017	98,8%	2017	15,95%
2018	99,7%	2018	12,64%

* Med svenskt kött avses all kyckling samt oberett kött av nöt & fläsk



Kostavdelningen använder
säsonganpassade grönsaker!
Därför serveras inte tomat,
gurka, isbergsallad, paprika
under vintern.