

# Kostavdelningens hållbarhetsarbete

Säsonganpassade grönsaker! Därför serveras inte tomat, gurka, isbergsallad och paprika under vintern.

*Vad vi har gjort sedan 2015:*

- Vi har sänkt våra koldioxidutsläpp genom att t.ex. 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 och försöker köpa så mycket svenska produkter som möjligt
- 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

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

Lokalproducerade inköp från bl.a. Norrmejerier, Nyhléns Hugoson, Wienerbageriet, Höga Kusten Potatis och Mjälloms tunnbröd

