

HÅLLBARHETSPOLICY

Vår affärsidé grundar sig i att jobba med vår närliggande omgivning. Att kunna gå ut i skogen och plocka det som under samma kväll kommer att serveras till våra gäster. Det är också en självklarhet att vi också värnar om miljön till vår bästa förmåga.

Alla råvaror som serveras till våra gäster i restaurang ÄNG kommer uteslutande inom de Halländska gränserna med vissa undantag för exempelvis salt, peppar och socker. Vi samarbetar med lokala bönder, producenter och fiskare för att tillsammans göra det vi kan för en hållbar framtid.

MILJÖ

RÅVARORNA OCH MATEN

När vi väljer ut var vi införskaffar oss våra råvaror så väljer vi alltid lokala småproducenter och alltid Krav och/eller Eko märkta produkter i första hand. Från och med våren 2019 så har vi börjat odla våra egna sädesslag, grönsaker och bär helt ekologiskt precis utanför restaurangen för att kunna skapa ett nära kretslopp av näring och råvaror. I restaurang ÄNG så erbjuds det alltid en vegetarisk variant av vår avsmakningsmeny till de som önskar.

Gällande våra fiskar så faller i princip alla under den gröna kategorin enligt WWFs fiskeguide och vi väljer alltid MSC-certifierade produkter i den mån möjligt. Undantaget är fisken som kommer från våra sportfiskare från Träslövsläge i Varberg då de ej omfattas av fiskeguiden eller MSC. Vi anser dock att det inte finns ett mer hållbart fiske än den med fisk och krok då enbart rätt fisk och rätt storlek tas upp och resten släpps tillbaka.

Marine Stewardship Council (MSC) är en internationell organisation som arbetar för miljömärkning av fisk och skaldjur. Miljömärket visar att fisken förvaltas väl, kommer från livskraftiga bestånd och att åtgärder vidtagits för att minska inverkan på havsmiljön.

Gällande kött och mejeriprodukter så är alla produkter i den mån möjligt Krav- eller Ekomärkta och vi faller under den gröna kategorin enligt WWFs köttguide i alla de råvaror som omfattas av guiden. Köttguiden omfattar även mejeriprodukter och ägg. Köttguiden granskar varje köttslag utifrån fem kategorier: klimat, biologisk mångfald, bekämpningsmedel, djurens välfärd samt antibiotika.

Vi strävar och jobbar aktivt för att minska mängden plast i hela restaurangen. Vår matsal är helt fri från plast och i köket jobbar vi aktivt för att hitta miljövänliga substitut som är rimliga i omfattning.

MATSVINN

Vi tar till vara på allt matsvinn som blir över från restaurangen så vi har därför skapat ett kretslopp där vi försöker bevara näringen från allt svinn hela vägen tillbaka till restaurangen igen.

1. Matrester från kök och kvarlämnad mat på tallriken från gäster går direkt ner i våra separata matavfallsbehållare klädda i papp.
2. Matavfallet vägs och registreras för uppföljning.

ÄNG

3. Vår kock Nichara som med sin sambo driver Okome Trädgårdsodling AB, tar med sig allt matavfall till sin gård.
4. Matavfallet används till kompostering där man tar tillvara på näringen och som föda till deras höns och kaniner på Okome trädgårdsodling.
5. Gödseln från djuren och komposten används till odling av nya grönsaker.
6. Grönsakerna skördas och kan serveras i restaurang ÄNG.

Vi är väldigt nöjda med vår låga mängd svinn i dagsläget och ligger i snitt på 15 kg om dagen. Genom att vi serverar en och samma meny till alla gäster så underlättar det vid planering av inköp och förberedelse inför servering.

DRYCKER

Vi strävar efter att jobba med så lokala drycker som möjligt. Vi producerar i viss mån vår egen dryck på plats men gällande viner så handlar vi enbart hantverksmässiga viner från Europa och från de som har samma miljömentalitet och ekologiskt hållbar produktion som vi själva har i våra egna odlingar.

DRYCKESSVINN

All dryck som inte längre håller en så pass hög kvalitet så att den kan serveras till våra gäster, märks med (ox, kork eller ”död”) och ställs på översta hyllan i disken. Drycken räknas av 1-2 gånger i månaden för att ha koll på svinn och därefter återanvänds drycken till matlagning i vår grannrestaurang Logen eller i många fall så gör vi vinäger på det.

Vinkorkar och grimmor sorteras vid förbrukning och sparas som pynt och återvinns bland annat i konst av Virvlas (Virvla jobbar i receptionen på Ästad). Glasflaskor sorteras dagligen (färgat och ofärgat).

MATSALEN

UPPDUKNINGSSERVETTER

Våra lanneservetter som används vid uppdukningen är helt ekologiska och tvättas på gården.

STÄDUTRUSNING

Disktrasor, moppar m.m. är av material som återanvänds och tvättas på gården. Alla rengöringsprodukter är Svanenmärkta och soppåsarna är BIO.

STEARINLJUS OCH DEKORATION

All form av stearinljus är ekologiska. Blommor och växter som dekoration plockas vilt i närliggande skogar och ängar.

ARBETSKLÄDER

Arbetskläder för personalen är ekologiska, bland annat så är klänningarna i ekologiskt linne.

ÄNG

MÖBLER

Alla möbler i restaurangen har ärvts från tidigare restaurangverksamhet och återanvänts i restaurangen.

GLAS & TALLRIKAR

Alla glas och tallrikar som används i restaurangen är återvinningsbara och de flesta av dem plockas direkt från skogen, vi har även ett tätt samarbete med brännässlan ateljé som gör större delen av de få tallrikar som vi använder (tillverkade av halländsk lera från strand och inland).

Naturmaterial som ingår i serveringarna tas om hand på bästa sätt:

Mossa – går tillbaka till skogen (varje vecka).

Alger – torkas för att kunna återanvändas vid en kommande servering (plockas nytt ungefär varannan vecka).

Hö – går tillbaka som djurfoder.

Stenar – diskas och återanvänds.

Granris – som förbrukats som pynt, röker vi med och eldar upp (plockas varje vecka).

PAPPER

Allt papper källsorteras precis som vi gör för glas och metall.

TRANSPORTER

Vår grossist Olsegården plockar upp varor från många av våra mindre leverantörer och samlevererar i bästa möjliga mån. Vi jobbar också mot att minska antalet transporter samt korta ned dem och i de fall då vi själva hämtar upp varorna så åker köksteamet ut med en elbil.

SOCIALT ANSVAR

Vi kvoterar inte när vi anställer medarbetare utan tror istället på ”rätt person på rätt plats” och kön, religionstillhörighet, sexualitet eller härkomst påverkar inte vår bedömning av det. Vi ser även till att betala samma lön för samma arbete och erfarenhet och gällande dricks så delas den lika mellan alla som jobbar den aktuella dagen.

Det är väldigt viktigt för oss med mångfald och att ha medarbetare från olika bakgrunder för att de kan ge nya infallsvinklar och inspiration i det dagliga arbetet.

SVANENMÄRKT ANLÄGGNING

Restaurang ÄNG är en del av Ästad Vingård som är en Svanenmärkt anläggning och jobbar med konstant utveckling och förbättring av vårt miljöarbete enligt deras kriterier. Att vara del av Svanenmärkningen innebär att vi aktivt också jobbar mot FN:s globala mål för hållbarhet. Deras kriterier går också väldigt väl ihop med de miljövärderingar vi har i restaurang ÄNG.

<https://www.svanen.se/att-svanenmarka/kriterier-ansokan/>

ÄNG

FN'S GLOBALA MÅL

När vi utvecklat vår hållbarhetspolicy så har vi använt oss av FN's globala mål om en hållbar framtid och även om vi rör vid nästan alla av målen lite smått så bidrar vi på Restaurang ÄNG främst till målen nedan, på länken kan ni läsa mer om målen och dess innebörd:



<https://www.globalamalen.se/om-globala-malen/>

MÅLSÄTTNING

- Vi jobbar mot att i framtiden även kunna erbjuda en helt vegansk meny och även att vår ordinarie meny ska gå mer mot "grönare" rätter.
- Vi har som mål att vårt alkoholfria dryckespaket ska komma helt och hållet från gården och vår egen produktion. Och att alltid sträva efter närproducerad dryck även i det ordinarie dryckespaket.
- Vi har som mål att all vår avec och destillat ska vara helt ekologiska och med härkomst från Skandinavien.
- Vi strävar efter att bli så självförsörjande som möjligt på gården gällande allt från grönsaker, sädeslag, bär, ost och kött.
- Vi arbetar kontinuerligt med sopor vi lägger stor vikt i återvinning och nerbrytningsbara produkter.
- Vårt långsiktiga mål är att bli en fullständigt cirkulär ekonomi. För inget som produceras av naturen blir till "skräp" – det förändras bara och blir till fördel för något annat. Samma mentalitet vill vi också ha med allt som vi köper in i framtiden, det gäller t.ex. även möbler, kastruller, städutrustning och kaffe-maskiner. Fokusera mer på att köpa in maskiner och verktyg som är enkla att demontera för att sortera plast, metall, glas osv.

ÄNG