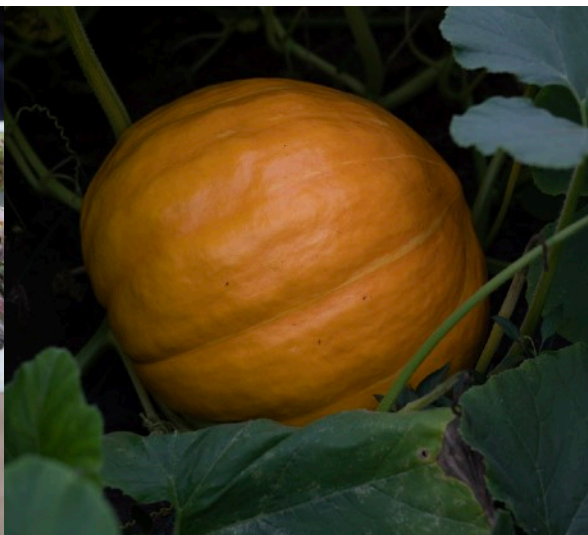


HÅLLBARHETSSTRATEGI

BRA MAT LÄNGS E6 2020



INNEHÅLL

Kortfattat om Bra Mat på Väg	3
Det här är hållbarhet för oss	3
Sammanfattning av verksamhetens negativa och positiva hållbarhetseffekter	4
Hållbarhetsmål och handlingsplaner	5
Miljö	5
Ekonomi	10
Social	11
Övrigt	12
Nationella Livsmedelstrategin	12
Rutiner och instruktioner utifrån miljö och hållbarhetspolicy	12
Uppföljning och ständig förbättring	12
Miljö och Hållbarhetsberättelse	13

KORTFATTAT OM BRA MAT PÅ VÄG

VERKSAMHETSBESKRIVNING

Restaurangverksamhet

Catering av maträtter till automater.

Maträtter i Ta Med förpackning,

Kaffe och dryck,

Lokala produkter.

Snabbmat.

Antal anställda 6

DET HÄR ÄR HÅLLBARHET FÖR OSS

MILJÖ OCH HÅLLBARHETSPOLICY

Vi jobbar med hållbarhet i alla led och därför innefattas hela verksamheten i vårt hållbarhetsarbete.

Vi jobbar med ständig förbättring i vårt hållbarhets och miljöarbete. Vi jobbar för att förebygga

förorening av miljön. Vi följer aktuell miljölagstiftning och jobbar för att bidra till att nå de globala

miljömålen samt nationella livsmedelsstrategin. (skall det in något mer viktigt i policyn? *Policy är ett*

*kortfattat dokument på en övergripande nivå om specifika, **strategiskt** viktiga områden. Den är vägledande för beslut och styrning. ...*

Program/plan/strategi innehåller övergripande mål, inriktning och aktiviteter för det avgränsade området. Reglementen anger verksamhet och arbetsformer för nämnder.)

Vårt miljö och hållbarhetsarbete förankras hos medarbetare och hos andra som arbetar på uppdrag av verksamheten genom att aktivt implementera hållbarhetspolicyn.

Vår hållbarhetspolicy finns tillgänglig för intressenter via vår hemsida på anmodan.

Hållbarhetsrapporten kommer finnas tillgänglig på hemsidan.

Miljöpolicyn är antagen av ledningen.

Identifierade betydande miljöaspekter kopplade till verksamheten

Matsvinn

Avfall

Råvaror

Drivmedel

Elförbrukning

Förpackningar

Rengöringsmedel

Vattenförbrukning

SAMMANFATTNING AV VERKSAMHETENS NEGATIVA OCH POSITIVA HÅLLBARHETSEFFEKTER

Matsvinn - Matproduktion skapar matavfall, det är oundvikligt. Men vi måste äta för att överleva. Vår verksamhet jobbar därför medvetet med att minimera matsvinn. Genom att erbjuda ett hållbart alternativ som aktivt jobbar med frågan bidrar vi till minskat matsvinn. *Positiv hållbarhetseffekt.*

Avfall - Vi uppmanar och skapar möjligheter för utförlig källsortering, dels genom kärl i moduler, dels genom att förpackningar lätt går att återvinna (ej blandade material) samt genom kommunikation och uppmaningar att slänga skräpet där det finns möjlighet att källsortera. Om skräpet hamnar i naturen är de flesta delar av papp eller komposterbart material. *Positiv hållbarhetseffekt.*

Råvaror - Matkonsumtion står för % av all miljöpåverkan mätt i CO2. Vi väljer hållbara råvaror och hållbar matkonsumtion. Alla måste trots allt äta. Vi tar hänsyn till den totala livscykeln och försöker uppskatta om råvaran är bra utifrån riktlinjer som tar hänsyn till CO2 utsläpp och beteende. Vi värnar också om biologisk mångfald. Vi sätter meny utifrån tillgång på råvaror, säsonganpassad och har en flexibel meny inom satta ramar. *Positiv hållbarhetseffekt.*

Drivmedel - Inköp av råvaror samt leveranser till moduler från centralt kök innebär transporter. Vi använder elbil för våra egna transporter. Och nyttjar synergier och digital system för smart samlastning. *Negativ hållbarhetseffekt.*

Elförbrukning - vi väljer grön el. *Positiv hållbarhetseffekt.*

Förpackningar - Vi erbjuder ta med mat. Det innebär mer emballage per rätt än om man äter på tallrik på restaurang eller köper råvaror som är förpackade men räcker till fler rätter. *Negativ hållbarhetseffekt.*

Rengöringsmedel - ekologiska miljövänliga kemikalier som är biologiskt nedbrytbara. T ex koncentrat som kräver mindre antal inköp, transport och emballage. *Negativ hållbarhetseffekt.*

Vattenförbrukning - Vaksamma på vattenförbrukning genom tex snålspolande kranar med timer. De råvaror vi använder tar också hänsyn till vattenåtgång vid odling. Dock kräver sanitet att ytor, råvaror och händer tvättas enligt lag. *Negativ hållbarhetseffekt.*

HÅLLBARHETSMÅL OCH HANDLINGSPLANER

I utformande av affärsmodellen och konceptet Bra Mat frågar vi oss inte vilka miljömål som passar in i vår verksamhet, vi utgår från hållbara val och skapar ett koncept utifrån de möjligheter som detta ger. Vi har hälsa i fokus och jobbar med hållbarhet i alla led och alla dimensioner. Ett självklart led i detta är att självklart göra en hållbarhetsstrategi redan i utgångsläget och låta det vara en integrerad del av affärsplanen.

Hur ser då vårt hållbarhets arbete ut? Vår miljöpolicy och vision om en möjlig snabbmatsutopi, med våra värden mätt? För struktur följer vi modellen "the weddingcake"

Miljö

RÅVAROR OCH MAT

Vi jobbar med hållbara råvaror! Vad betyder det för oss? Jo, vi tar hänsyn till den totala livscykeln och försöker uppskatta om råvaran är bra utifrån riktlinjer som tar hänsyn till CO2 utsläpp och beteende. Vi värnar också om biologisk mångfald och tar med det i vår bedömning i huruvida produkten möter våra krav för att användas i matlagning eller finnas till försäljning. Ett bra register är **RISE** klimatdatabas för **livsmedel**. Den innehåller generella klimatavtryck för ca 750 **livsmedelsprodukter** Den baseras på livscykelanalyser som representerar svensk **livsmedelskonsumtion**.

Vi vill använda närproducerade råvaror och produkter. Närproducerat / lokalproducerat är ett komplext begrepp och det är svårt att hitta en enhetlig definition. Tolkningsmöjligheterna är stora. I första hand väljer man produkter från regionen. Är produkten nödvändig men inte finns i regionen men väl i Sverige fungerar den i vårt koncept om den är hållbar i övrigt. Att välja produkter från Norden är i vissa fall acceptabelt enligt samma principer. Vissa råvaror är essentiella och där väljer vi de mest hållbara inom vår förskaffnings möjlighet. Exempel på sådan varor är t ex kaffe, citrus och nödvändiga kryddor.

Det viktigaste för att maten ska bli hållbar är att skapa en meny som utgår från vad som finns tillgängligt regionalt och är hållbart, snarare än att skapa en meny och leta råvaror efter den. Arbetssättet skapar vissa begränsningar, men med flexibilitet och kreativitet i fokus ges möjligheten att jobba och leverera hållbart.

Att jobba med lokala råvaror ser vi som en process. Ju mer vi lär oss att ersätta traditionella utländska råvaror med inhemska genom experiment och nytänk när vi komponerar vår meny, desto närmre kärnan till vårt produktionskök kan vi komma med våra inköp.

Det är ett nytt sätt att tänka och vi har respekt för att det kan ta en tid att nå hela vägen fram. De flesta forskare är eniga kring att köttkonsumtionen har en stor påverkan på CO2 utsläppen. Vi väljer därför att jobba med mer grönt och mindre kött. Kött kan användas som en krydda eller smakkomponent snarare än att vara en dominant del av rätten.

"Men nog måste det vara bättre att välja en närproducerad biff jämfört med en som är importerad från Brasilien?"

Jo, det är det nog. Svenskt kött har ofta lägre klimatutsläpp. Men det är knappast transporten som avgör den frågan. Det är snarare frågor som djurhållning, val av foder eller om konstgödsel används som väger tyngst. Det mest betydelsefulla är ändå att kött i sig är starkt klimatpåverkande. Att minska på köttet och byta ut det mot vegetarisk mat är det som minskar klimatutsläppen mest."
-Naturvårdverket

Vi vill jobba med future foods och food tech. Vi har en ambition att jobba med nya spännande råvaror som leder till bättre miljö och hälsa. Flertalet produkter börjar lanseras på marknaden och flera bygger på cirkuläritet i produktionen och användande av restprodukter mm. T ex Gårdsfisk.

Vidare jobbar vi självklart med att minska matsvinn eller främst att ej bidra med matsvinn. Dvs vi jobbar med hela råvaran, köper in bifångst och använder icke perfekta grönsaker samt tar till vara och förädlar överskott som blir till nya råvaror och produkter. T ex bröd, buljong.

Rätter som är på väg att gå ut säljs via smart teknik för reducerat pris och överskott, därefter skänks de bort(?). De lokala produkterna som säljs i försäljningsfacken som ej går åt till försäljning tas om hand av oss och används i vår matlagning.

FÖRPACKNINGAR

Snabbmat och "ta med mat" innebär i sig ett onödigt inslag av förpackningar. Genom research har vi hittat en linje att utgå från när det gäller förpackningar:

- Använd papp el annat nedbrytbart/komposterbart material. Tyvärr hamnar allt för många förpackningar i slutändan i naturen. Viktigt är därför att de går att bryta ned, därav hellre papp än plast även om plasten gör mindre CO2 avtryck.
- Alla delar skall vara lätt att återvinna utan att plockas isär så att kunden utan besvär kan lägga varje del i rätt återvinningskorg i modulen eller hemma. Vi kommer jobba mycket med information och uppmana kunden till korrekt källsortering och göra det lätt för dem att göra rätt.
- Vi kommer undvika förpackningar i förpackningar.
- Välja förpackningar som förlänger matens hållbarhet. Våra förpackningar tjänar två syften, det ena är att man kan ta med maten, det andra är att hålla maten fräsch så länge som möjligt för att undvika svinn.
- I köket använder vi lock istället för plastfolie.

ÅTERVINNING

Up-cycling och återanvändning av restprodukter i möbler och andra delar av inredningen i serveringsmodulerna är en viktig del i vår miljöpolicy. Det och naturliga material som trä och stål.

Matleveranser till modulerna innebär fler transporter än om man har kök i serveringsenheten. Miljövinsten av ett kök som serverar 4-6 moduler är dock större än påverkan av transporterna som sker med elbil.

Vi jobbar med befintliga kök som står oanvända. Vi bidrar därmed till återbruk vilket ger en rad miljövinster.

MÅL 1 LÅNG HÅLLBARHET PÅ MATRÄTTER

Försök nå så lång hållbarhet på den färdiga rätten. Genom förpackning och tillagning samt val av råvara.

Indikationer: Antal dagar.

Ansvar: Kökschef

När: Löpande

Hur: Research för nya tekniker. Testande av maträtterna och råvaror.

Resursbehov: Tid och kunskaps inhämtande.

Uppföljning: Månadsmöte av VL

MÅL 2 MINIMERA MATSVINN

1. i köket 2. från modulerna 3. från produktfacken.

Indikationer: Kg kompost

Ansvar: 1. Kökschef 2. KU 3. KU

När: Löpande

Hur: 1. Testande av maträtterna och råvaror. 2. Marknadsföring, hitta de rätter som kunderna gillar, smart lagerkommunikation. 3. Hitta de råvaror kunderna vill ha. Se så att de fungerar i vår matlagning när de närmar sig gränsen för hållbarhet.

Resursbehov: Tid, nyfikenhet, feedback från kunder, Tech

Uppföljning: Månadsmöte av VL

MÅL 3 MINIMERA EMBALLAGE

Undvik att köpa in produkter med onödigt emballage. Köp i bulk och storpack i största mån, men var varsam på att inte köpa in mer mängd råvara än vad som går åt. Noggrann källsortering i köket samt vid serveringsmodulerna. Vi använder bagasse i våra ta med behållare och ser till att använda ta med material som är lätta att dela upp i de olika sorteringskärlen hos oss. Vi uppmanar på paketen att sortera rätt och ta med skräpet hem om det ej finns sorteringskärl där de äter rätten.

Indikationer: Svårt att mäta, mängd kg i återvinningskärlen för brännbart.

Ansvar: Kökschef

När: Löpande

Hur: Noga val vid inköp, hålla koll på nya material

Resursbehov: Tid.

Uppföljning: Månadsmöte av VL

MÅL 4

MINIMERA TRANSPORTER

Nyttja tjänster som minimerar transporter och främjar samlastning, t ex digitala tjänster som CS 24. Leta efter synergier i o m påfyllda i moduler och producenter som ligger inom samma rutt. Fylla på moduler så effektivt som möjligt.

Indikationer: Mil. Antal fraktkostnader, antal frakttillfällen.

Ansvar: Kökschef

När: Löpande

Hur: Research för nya tekniker. Testande av maträtterna och råvaror. Jobba för att jobba mot effektivitet kontinuerligt.

Resursbehov: Tid, personal, samarbete med teknikleverantör och smart lagerhållning.

Uppföljning: Månadsmöte av VL

MÅL 5

MINIMERA BRÄNNBARA SOPOR

Skapa förutsättningar för kunden att ha möjlighet att återvinna så mycket som möjligt.

Indikationer: Kg.

Ansvar: Verksamhetsledare, Kökschef

När: Löpande

Hur: Rutiner och instruktioner. Nudging och kommunikation.

Resursbehov: Förvaringskärl, hantering av återvinning.

Uppföljning: Månadsmöte av VL

MÅL 6

MINIMERA FARLIGA UTSLÄPP

Noggranna val vid inköp av rengöringsmedel och andra kemikalier.

Indikationer:

Ansvar: Verksamhetsledare, Kökschef

När: Löpande

Hur: Rutiner och instruktioner.

MÅL 7

MINIMERA MILJÖPÅVERKAN I MATERIALVAL TILL MODULER OCH KÖK

I varje materialval görs en sk **Miljökonsekvens analys** där behov, funktion och upplevelse styr alternativen och en analys ger det slutliga valet. Hyr oanvänt befintligt kök.

Indikationer: Certifieringar, LCA

Ansvar: Verksamhetsledare, KU

När: Inför modulbygge

Hur: Rutiner och instruktioner.

Resursbehov: Konsult för Miljökonsekvens analys.

MÅL 7. Hållbar energi för alla

7.2 Öka andelen förnybar energi i världen.

Hur? Medvetenhet kring förbrukning, leverans sker med elbil. Vi väljer hållbar elleverantör till våra moduler och ställer krav mot fastighetsbolagen för de centrala köken. Det finns en uttalad ambition att samarbeta med elladdningsleverantör vid våra moduler.

MÅL 12. Hållbar konsumtion och produktion.

12.1 Implementera det tioåriga ramverket för hållbara konsumtions- och produktionsmönster.

Hur? Genom att erbjuda ett hållbart alternativ där det för tillfället ej finns hållbara alternativ på sådan nivå som vi erbjuder.

12.3 Halvera matsvinnet i världen

Hur? Genom smarta kylskåp med back end system som håller koll på när rätternas slutdatum närmar sig och möjliggör att vi effektivt kan erbjuda dessa rätter till lägre pris och därmed hoppas på noll procent matsvinn. I produktion jobbar vi med hela råvaran, köper in bifångst och använder icke perfekta grönsaker samt tar till vara och förädlar överskott som blir till nya råvaror och produkter. T ex bröd av gammalt bröd, buljong av råvarurester.

I modulerna finns även försäljning av lokala produkter direkt från producent. De lokala produkterna som säljs i försäljningsfacken som ej går åt till försäljning tas om hand och används i vår matlagning.

12.8 Öka allmänhetens kunskap om hållbara livsstilar.

Hur? Vår framgång är helt beroende av effektiv och framgångsrik kommunikation och marknadsföring. En viktig del av vår marknadsplan bygger på utbildning av kunden. Content marketing med kunskapspridning. Vi vill vara en given deltagare i hållbarhetsseminarier kring mat och vi skall vara en inspiration till hållbara val.

MÅL 14. Hav och marina resurser

14.B Stöd småskalig fiskerier

Hur? Vi väljer att köpa fisk från småskalig fiskerier eller inte alls!

MÅL 15. Ekosystem och biologisk mångfald

15.5 Skydda den biologiska mångfalden och naturliga livsmiljöer

Hur? Vi väljer att jobba med mindre jordbruk som har en hållbar produktion, t ex ekologiskt, cirkulärt, växelbruk, vallodling osv. Vi handlar ej av produkter från monokulturer eller storproduktion som försämrar miljön.

Ekonomi

Att jobba med lokala, ekologiska bra råvaror är kostsamt. Likaså är det mer tidskrävande och därmed kostsamt att inte jobba med halvfabrikat. Vi vill ha kontroll över process och råvaror, vilket man ej har i de flesta fall med halvfabrikat. Vårt mål är att göra hälsosam och smakrik mat ekonomiskt tillgängligt för många. Vi vill dessutom stötta den lokala ekonomin. Att jobba med lokala, ekologiska bra råvaror är kostsamt. Likaså är det mer tidskrävande och därmed kostsamt att inte jobba med halvfabrikat, vilket leder till en dyrare produkt. För att hålla nere kostnaden utan att tumma på våra mål för smak och hållbarhet, väljer vi att skära ner på personalkostnader. Detta görs genom att servera maten i ett obemannat koncept. Både teknik och människor är idag redo för obemannade koncept och det lanseras fler och fler lösningar utan personlig interaktion.

Att jobba med lokala råvaror bidrar till att främja den lokala ekonomin. Vi utmanar jättar som Mc Donalds, Chop Chop, Burger King, Subway mm. Vi vill hellre att inköp till råvaror sker lokalt med korta värdekedjor. Detta bidrar till fler lokala producenter och i förlängningen till starkare ekonomisk hållbarhet för producenterna som därmed kan våga satsas på utökning och produktbredd. På så vis stödjer vår affärsmodell den nationella livsmedelsstrategin.

HUR JOBBAR VI MED FN'S GLOBALA MÅL INOM DENNA TÄRTBIT?

MÅL 8. Anständiga arbetsvillkor och ekonomisk tillväxt.

8.2 Uppnå högre ekonomisk produktivitet genom diversifiering, teknisk uppgradering och högre innovation.

Hur? Vi bygger en modell som skapar ekonomisk hållbarhet genom att reducera arbetskraft i serveringsfasen. Smarta kylar ersätter kassa och servering. Det ger oss möjlighet att erbjuda bättre råvaror i form av lokala råvaror som är dyrare i inköp än importerade råvaror.

8.4 ... förbättra den globala resurseffektiviteten i konsumtion och produktion samt sträva efter att bryta sambandet mellan ekonomisk tillväxt och miljöförstöring.

Hur? Smarta kylar ersätter kassa och servering. Det ger oss möjlighet att erbjuda bättre produkter gjorda på en mix av lokala råvaror, ekologiska råvaror eller på annat sätt hållbara produkter som är dyrare i inköp än importerade råvaror.

8.5 ... anständiga arbetsvillkor för alla kvinnor och män, inklusive ungdomar och personer med funktionsnedsättning, samt lika lön för likvärdigt arbete.

Hur? Lönesättning enligt kollektiv avtal. Hållbart ledarskap genom närvaro, individanpassad utmaning, se varje medarbetares behov för tillfredsställelse av arbetsuppgift, uppmuntran och bekräftelse osv.

8.9 ... genomföra politik för hållbar turism som skapar arbetstillfällen och främjar lokal kultur och lokala produkter.

Hur? Konceptet jobbar med lokala råvaror och platsens mat. Konceptet innefattar dessutom en turism komponent där serveringsmodulen fungerar som en turism inspiration. Kunden äter platsens mat och får information om platsen och dess producenter genom skärmar och QR koder. Vårdarna som besöker modulen under dag för att städa är även utbildade i platsens utbud av den lokala turistbyrån.

Social

Att alla skall ha råd med bra mat känns solidariskt och det är viktig för oss att tillgängliggöra det för alla, prismässigt. Modulerna är obemannade men de kommer besökas av värdar. De kommer fungera som ambassadörer för platsen där modulen befinner sig i. Dessa arbetstillfällen hoppas vi kunna erbjuda till de som finns i utkanten av arbetsmarknaden. De utbildas av turistinformationen i området och fungerar som en slags turistinspiratör. Vi tror detta kan bygga upp självförtroende i personen i fråga, ge hen ett viktigt sammanhang att vara del av samt skapa stolthet över platsen man bor på.

Självklart är modulerna tillgänglighets anpassade, liksom kommunikationen på de smarta kylskåpen, vår hemsida samt vår app.

HUR JOBBAR VI MED FN'S GLOBALA MÅL INOM DENNA TÄRTBIT?

MÅL 3. God Hälsa och välbefinnande

Hur? Detta är en av grundpelarna i vår affärsidé, att jobba för bättre hälsa genom att ge ett alternativ till dagens i mångt och mycket ohälsosamma snabbmat som erbjuds längs med de stora vägarna. Vi vill förändra matlandskapet till ett mera hållbart och hälsosamt utbud.

ÖVRIGT

NATIONELLA LIVSMEDELSSTRATEGIN

Affärsmodellen jobbar mot Nationella Livsmedelsstrategins mål:

Den svenska livsmedelskedjan år 2030 är globalt konkurrenskraftig, innovativ, hållbar och attraktiv att verka inom.

”Det övergripande målet för livsmedelsstrategin ska vara en konkurrens- kraftig livsmedelskedja där den totala livsmedelsproduktionen ökar, sam-tidigt som relevanta nationella miljömål nås, i syfte att skapa tillväxt och sysselsättning och bidra till hållbar utveckling i hela landet. Produktionsökningen, både konventionell och ekologisk, bör svara mot konsumenternas efterfrågan. En produktionsökning skulle kunna bidra till en ökad självförsörjningsgrad av livsmedel. Sårbarheten i livsmedelskedjan ska minska.”

Hur? Vi vill skapa ett hållbart alternativ som är långsiktigt hälsosamt och stöder de lokala råvaruproducenterna för en levande landsbygd och bidrar till en lokalt förankrad matkultur. Lokala producenter ges möjlighet att utöka sin marknad, ges möjlighet till produktutveckling och att finnas med i en satsning på framtiden med gemensam marknadsföring och en kanal där värdet av lokalproducerad mat lyfts fram och värdesätts.

RUTINER OCH INSTRUKTIONER UTIFRÅN MILJÖ OCH HÅLLBARHETSPOLICY

- HACCP digital för säkra livsmedel och optimal hållbarhet.
- Rutiner och instruktioner för att säkra hållbara råvaror så att de förvaras och handhas med på bästa sätt för längst hållbarhet.
- Rutiner och instruktioner för avfall och återvinning.
- Arbetsmiljöpolicy
- En digital kanal upprättas för rapportering av avvikelser och förbättringsförslag. Ex Slack: Hållbarhetsarbete
- Lagkrav
- Identifiera och dokumentera vilka miljölagar och övriga rättsregler inom miljöområdet som berör verksamheten
- Ha en aktuell beskrivning av hur dessa efterlevs och följs upp.
- Eventuella myndighetsförelägganden ska åtgärdas inom angiven tid.

Nödlägesberedskap: Vi bedömer att det ej finns några miljörisker.

UPPFÖLJNING OCH STÄNDIG FÖRBÄTTRING

Kontinuerligt miljö och hållbarhetsarbete. Varje månadsmöte har en egen hållbarhetspunkt där vi jobbar igenom handlingsplan.

Dokumentation av hållbarhet och miljöarbete sker kontinuerligt i form av uppföljning och kontinuerligt arbete med att förbättra hållbarhetsarbetet. Personal och ledning lägger tid och resurser på att uppdatera sig om nuläge och ny forskning kring hållbarhet och deltar i seminarier

kring relaterade ämnen. Verksamhetens medarbetare utbildas genom extern eller intern utbildning för att kunna utföra sina arbetsuppgifter på ett miljömässigt riktigt sätt.

MILJÖ OCH HÅLLBARHETSBERÄTTELSE

Verksamheten ska årligen sammanfatta resultatet av miljö och hållbarhetsarbetet i en dokumenterad hållbarhetsberättelse.

Miljö och hållbarhetsberättelsen ska innehålla:

- miljöledningssystemets omfattning och avgränsning
- beskrivning av miljöarbetet och de förbättringar och förändringar som skett över tid
- relevanta indikatorer.