

Miljö- och hållbarhetspolicy för JF:s restaurang

På Jakobsbergs folkhögskola (JF) serveras dagligen välkomponerade måltider med stort fokus på hälsosam och klimatsmart mat. Då en stor andel av hushållens klimatpåverkan kommer från den mat vi äter bedriver JF ett aktivt miljöarbete i vår restaurang. Bland de ställningstaganden vi har gjort märks exempelvis att vi har en hög andel vegetariska måltider samt att när vi väl serverar animalier - väljer dessa med omsorg till djur, miljö och natur.

Jakobsbergs folkhögskola har beslutat att av våra måltider ska

- minst 50 procent vara helt vegetariska.
- högst 20 procent utgöras av fisk.
- högst 20 procent utgöras av vilt eller fågel.
- högst 10 procent utgöras av nöt eller lamm/får.

Råvaror:

Vi väljer råvaror med omsorg. En utgångspunkt är att välja närproducerade (svenska) råvaror efter säsong. Det innebär exempelvis att vi kan välja bort tomat och gurka på vinterhalvåret till fördel för rotgrönsaker. Vi strävar efter att handla ekologiska grönsaker, men väljer exempelvis hellre en närproducerad, konventionellt odlad morot framför en ekologisk tomat från utlandet.

För att säkerställa att våra animaliska produkter lever upp till våra miljökrav serverar vi uteslutande fisk som är MCS- eller kravmärkt. Vi strävar efter att kött från fågel är kravcertifierat. Allt vårt nöt och lamm/fårkött är kravmärkt och kommer från djur som lever under ursprungslika förhållanden, de betar fritt och äter det de är gjorda för: gräs, klöver, maskrosor och andra örter som finns i beteshagen, bra för djuren och bra för den biologiska mångfalden. Det viltkött vi serverar kommer från östergötland, sörmland och norra småland.

Leverantörer:

Grönsaker:

Grönsakshallen i Sorunda: <https://www.gronsakshallen.se>

Nöt, lamm och fågel:

Gröna gårdar: <https://www.gronagardar.se>

Viltkött:

Gläntans viltkött: <https://glantans.com>

Fisk:

<https://www.kvalitetsfisk.se>

Övrigt:

Martin & Servera: <https://www.martinservera.se>

Övrigt:

Matsvinn

Vi arbetar för att minska matsvinnet, bland annat har vi valt mindre tallrikar och vi väger regelbundet matavfallet för att medvetandegöra hur mycket som slängs.

Sortering av avfall

Allt vårt avfall sorteras enligt följande:

- kompost
- kartong
- papper
- metall
- plast (mjuk- och hårdplast)
- hushållsavfall

Städning och rengöring - användning av kemikalier

Alla våra städkemikalier är miljömärkta.

Egenkontroll

Skolan har noga utarbetade rutiner för egenkontroll. Se separat dokument "egenkontroll".

Kvalitetssäkring och uppföljning:

En gång per år går vi igenom statistik från våra leverantörer och våra menyer för att säkerställa att restaurangen levt upp till vår hållbarhetspolicy.

En sammanfattning av uppnådda resultat presenteras i skolans verksamhetsberättelse.