



STELOR

MILJÖPOLICY 2023

Hej!

Och välkommen till Stelor. Vi vill med detta dokument tydliggöra för dig som ska jobba eller samarbeta med oss vad vi aktivt gör för att arbeta med miljöfrågor.

Liten kort intro:

På Stelor brinner vi för att arbeta med det vi har omkring oss och försöker att skapa en så hållbar och autentisk upplevelse av Gotland som möjligt. I varje rum har vi låtit en gotländsk konstnär som vi gillar hänga upp sin konst, kopparna du dricker ditt kaffe ur är av en keramiker nära oss, lakanen är såklart ekologiska, våra hudvårdsprodukter är av märket Care of Gerd som svensktillverkar ekologiska produkter utan skit.

Hållbarhet är en hjärtefråga hos oss på Stelor. Lite idealister är vi och vi tror att för naturen och framtidens skull så måste vi bland annat ställa om hur och vad vi äter. Det innebär att på Stelor har vi ingen a la carte meny i vår restaurang utan oftast en meny på tavla som följer säsongen och gjord utav det som våra fem bönder som vi samarbetar med har skördat och slaktat. Vi tror det blir godare så. Både i smak men också för att vi envist tror att det går att skapa en härlig upplevelse utan att göra för stort avtryck för kommande generationers förmåga att överleva.

Det innebär också att vi till exempel inte serverar apelsinjuice till vår frukost utan tycker då att det är lyxigare med en god äppelmust pressad på höstens äpplen. Våra marmelader och sylt gör vi på waste frukt ifrån vår lokala handlare men också såklart på det vi hinner plocka under sommar och höst.

Vi är glada och stolta över att vara en av några restauranger som bedöms efter gastronomi och hållbarhet i 360 EAT GUIDE (Läs gärna mer om den här: <https://360eatguide.com>) . Vi är även en del utav det gotländska initiativet Sustainable Plejs där vi tillsammans med andra kollegor i branschen jobbar för att utveckla oss och varandra bla genom manifestet nedan som du hittar utanför vår dörr. (Läs gärna mer om oss här: <https://gotland.com/sustainableplejs/>)

VI GÖR GOTLAND TILL ETT SUSTAINABLE PLEJS!

Hej och välkommen till
ett Sustainable Plejs!



På Gotland är vi ett gäng passionerade och kreativa människor som brinner för god mat och dryck. Men också för att Gotland skall vara en levande och hållbar plats året om nu och i framtiden. Vi vill att du ska veta att som gäst hos oss så är du med och bidrar till en mer hållbar värld och ett mer hållbart Gotland genom att

Vi som ställe hela tiden strävar efter att:

När vi kan – välja **grön fossilfri el**.

Vår **tvätt och rengöring** skall vara så skonsam som möjligt för miljön.

Vi prioriterar **lokala och ekologiska råvaror** och arbetar efter vad som är i säsong. När detta inte finns försöker vi påverka och stötta och ha en dialog med våra lokala producenter och grossister för att tillsammans utveckla en mer **hållbar produktion**.

Mycket av den dryck vi serverar är från **lokala bryggerier och producenter**, vi väljer även våra viner med omsorg.

Vi jobbar aktivt med att minska vårt **matsvinn**.

Hos oss är **grönsaker** inte bara något fint på tallriken utan också viktiga huvudingredienser.

Vi arbetar med att våra anställda skall ha **schyssta villkor** och må bra på sin arbetsplats.

Vi stärker den **lokala ekonomin**. Vi är ett gotländskt företag, vi anställer främst lokalt och handlar med andra gotländska företag.

Vi som företag **tillsammans** med våra kollegor arbetar med att ständigt utbilda oss och samverka för att göra Gotland till ett Sustainable Plejs.

Tack för att du som gäst – när du väljer oss - bidrar till att göra Gotland till ett Sustainable Plejs och välkommen att upptäcka Gotland från ö- jord till bord.

Gotland
Taste

www.gotland.com/sustainableplejs

MILJÖPOLICY 2023

För att göra det överskådligt har vi delat in vår policy i nedan punkter (denna miljöpolicy uppdateras en gång varje år i oktober ansvarig för att detta görs är Linus & My.)

- 1, Personal
- 2, Kemikalier
- 3, Avfall och matsvinn
- 4, Inköp Mat och dryck
- 5, Förbrukningsmaterial
- 6, Energi
- 7, Kommunikation

1, Personal

All personal ska maximalt jobba 40 timmar i veckan och inga arbetspass över 10 timmar per dag. All personal erbjuds friskvårdsbidrag.

Personalen erbjuds även gratis yoga under sommarhalvåret när vi har Yoga på vårt loft.

All personal ska minst 1 gång om året äta på vår restaurang. Detta sker i början av sin anställning och alternativa tider meddelas av Linus.

Vi anordnar även minst tre st studiebesök hos våra producenter varje år – främst under sommarhalvåret under ett koncept som vi kallar producentfrukost. Där vi äter frukost och lär känna våra producenter och sen får visning i produktionen c 3 timmar. 2022 var vi på Winthers Gård, Gandarve Gård och Gotland Creamery.

Målsättning 2023 är att även bjuda våra producenter på middag på restaurangen för att öka förståelsen även för dom om vad som händer med deras råvaror här.

2, Kemikalier

I största mån utesluta användning av kemikalier i men när det behövs uteslutande använda miljömärkta kemikalier. Vi använder endast linoljesåpa och ättika som grovrent och rengöringsmedel. Vårt tvättmedel och handdiskmedel köper vi ifrån tyska **Sonett**:

Sonett tillhör pionjärerna inom ekologiska tvätt- och rengöringsmedel och har funnits i över 30 år. Alla ingredienser som används är fullständigt biologiskt nedbrytbara och innehåller inga allergiframkallande ämnen eller enzymer, petrokemiska tensider, dofter, färgtillsatser, konserverings- och blekmedel etc. 100% av oliv-, raps- och kokosolja samt palmfettet kommer från kontrollerad ekologisk odling. Hälften av företagets el-energi kommer direkt från ett litet vattenkraftverk i den omedelbara närheten, resten kommer från Greenpeace Energy.

Målsättning 2023 är att testa till viss mån bivaxduk istället för plastfilm för att sedan utvärdera.

3, Avfall och matsvinn

Sortera ALLA våra sopor och återvinna det som går.

Personalmat planeras veckovis baserat på aktuell meny och förväntat svinn. Vi använder hela råvaran i så stor utsträckning som möjligt och kokar buljong som grund till såser- även med skalrester osv använda med fördel. Komposterbart skal, grönt och kaffesump slängs i våra egna komposter – vi har 5 st fördelade på gården som sedan blir till jord i våra odlingar. Gästernas matrester sparas och ges till våra höns av frukostpersonalen som släpper ut hönsen varje morgon.

Målsättning 2023 är att bli ännu bättre på att sortera och ha vid introduktion av ny personal ett tydligare introduktion om hur vi jobbar med sorteringen. Nya kärl ska köpas in för att kunna sortera bättre.

4, Inköp

"Don't Buy Food From Strangers"

Vi som jobbar i på köket på Stelor tycker att det roligaste som finns är att laga god mat på råvaror som omtänksamt tagits fram med hänsyn till djur, jordhälsa och miljö. Därför är vi oerhört tacksamma att få jobba med så fantastiskt duktiga producenter som också såklart är våra goda vänner - dom är hjältar och lägger så mycket jobb, kärlek och energi så att vi kan laga god, ärlig och klimatsmart mat. Därför handlar vi ifrån följande producenter direkt:

Magnus & Anneli Gotland Creamery Sanda

Fredrik Willstrand Buttle Grisen Buttle

Gunnar Bolin Buters Eko Eskelhem

Curre Niklasson Sigsarve Lamm Näs

Lotta Bogren Puttersjaus gård Rute

Hanna & Micke Winther Winthers Gård Lye

Torbjörn Svensson och Maria Eriksson Ammor Gård Västergarn

Märta, Odd & Pontus på Eymunds Gård Roma

Janne Grimlund Sigvalds Eskelhem

Jonas Kebbe Kebbes Gård Eksta

Hanna & Viktor Gandarve Gård

På vår gårdsmiddag strävar vi efter att ha stor andel grönsaksbaseraderätter. Vår gårdsmiddag innehåller ca 100 gr kött/person. Vi köper hela djur och styckar själva och använder alla delar av djuret i största möjliga mån.

Dryck: Vinlistan ska till stor del vara fokuserad på "naturviner" och i stor mån på biodynamiska och ekologiska.

Öl ska komma från lokala bryggerier såsom Sanusarve Gårdasbryggeri & Burgsviks Bryggeri.

Sprit köper vi ifrån Gotland Spirits och Boge Bränneri.

Alkoholfritt ska komma från lokala producenter.

Kaffe & The från Lykke kaffegårdar.

Övrigt: Alla blommor i restaurangen odlar vi själva eller plockar i naturen. Inredning köper vi oftast på loppisar men köper vi nytt gör vi detta genom lokal entreprenör för att stötta den gotländska ekonomin.

Målsättning 2023: Fortsätta söka nya samarbeten och utvecklas med våra leverantörer och producenter. Från och med januari ha en halvtidsanställd trädgårdsmästare/odlare så att vi kan vårda, effektivisera och utveckla vår egna odlingar.

5, Förbrukningsmaterial

Att i största möjliga mån köpa in miljöcertifierade eller annan godkänd märkning på så många produkter vi kan. Använda oblekt papper i köket, tvätta vår egen kökstvätt och handdukar till gästtoaletterna med Sonett. Sträva efter att använda så lite av plasthandskar, plastfilm och vacuumpåsar som möjligt.

Målsättning 2023: Fortsätta leta alternativ och utvecklas med våra leverantörer

6, Energi

Under våren 2023 kommer det insatelleras solceller på vår lada. Hälften av vår elförbrukning kommer då att komma ifrån oss själva. Resten köper vi in ifrån Svelands Elbolag där vi valt endast sol som källa till vår energi. Vår bil som vi använder i verksameten körs idag på Hv100 en fossilfri diesel. Mål 2023 är att se över bilparken och övergå till elbil när vi är mer självförsörjande på solceller.

Några ord om vatten:

Det har alltid varit brist på vatten på sommaren, tidigt i juli är marken som oftast snustorr och det råder grill- och bevattningsförbud på ön. Vi har sen hösten 2020 en ny bevattningsdamm till odlingarna som leder regn från Stelors alla tak. (Vi håller tummarna för att den inte torkar ut) och i restaurangen slösar vi aldrig på vatten. Vatten från gamla bordkaraffer och ishinkar sparas för att vattnas med på kvällen tillsammans med vatten från dagens potatiskok.

Målsättning 2023: Se över om vi kan utveckla vår bevattningsdamm för att bli ännu bättre på att tillvarata regnvatten. Kontakt har tagits för rådgivning på Region Gotland.

7, Kommunikation

Att relationen mellan producent och krog är viktigt på många sätt för att tillsammans kunna påverka livsmedelsystemet är vi på Stelor måna om. Vi följer bondens säsong och inte tvärt om och det är många av våra gäster intresserade av. Maten och dryckens ursprung blivit allt viktigare för konsumenten. Här spelar vi en viktig roll genom att vara transparenta mot gästen och berätta vad allt kommer ifrån och gärna upplysa om hur mat blir till – många vet faktiskt inte vad det är dom äter dagligen – äkta mat är svår att få tag på. Men också för att många av våra producenter har egna gårdsbutiker och berättar vi om dom stärker vi deras varumärke och dom får förhoppningsvis fler gäster till sin butik eller konsumenter som köper deras bra och ärliga mat.

Målsättning 2023: Vi ska aktivt ännu mer aktivt sträva efter att öka kunskap och medvetenhet om miljöfrågor hos oss själva, våra gäster, leverantörer och samarbetspartners. Ett inlägg varannan vecka i sociala medier som sprider kunskap om vilka våra producenter är och vilken fin mat dom gör och hur viktig det är hur råvarorna tas fram innan dom landar på tallriken.

Psst....

Dokumentärer att inspireras av för dig som vill veta mer:

Kiss the ground - Netflix

Avsnittet vatten - Vetenskapens värld.

Våran lilla Bondgård - Svtplay

Den sista skörden – Tina Marie Qviberg