



bärkraft.ax

Bästa krögare,

nätverket bärkraft.ax samordnar av arbetet med att förverkliga utvecklings- och hållbarhetsagendan för Åland. Inom bärkraft.ax finns en nätverksgrupp för hållbara storföretag på Åland. Vi arbetar tillsammans med att *utveckla hållbara organisationer bestående av hållbara individer som bidrar till ett hållbart samhälle*. Från och med den 1.12.2018 kommer vi att arbeta med temat Hållbara mötesplatser, resande och värdskap. Som ett led i arbetet vill vi förenkla kommunikationen mellan kund och restaurang för att underlätta hållbara val. Därför önskar vi att de restauranger som vill kommunicera hållbarhetsaspekter kring val av huvudrätter till lunchguiden, men gärna även på menyn eller övriga kommunikationskanaler. Kommunikationen kommer att användas som grund då val av restaurang för representationslunch görs och våra medarbetare uppmuntras att välja restauranger som aktivt kommunicerar kring val av huvudrätter.

Märk gärna era rätter utgående från huvudrätter enligt följande:

EKO – Ekologiska huvudrätter

AX – Åländska huvudrätter

FI – Finländska huvudrätter

SWE – Svenska huvudrätter

MSC – Fisk från certifierat hållbart bestånd

Som ett led i arbetet kommer vi även att uppmuntra medarbetarna att välja hållbara take away-förpackningar. Meddela därför gärna någon av nätverksgruppens kontaktpersoner om ni 1. Har möjlighet att ordna take away i flergångskärl av exempelvis metall eller glas som kan diskas och återanvändas eller 2. Enbart använder engångsförpackningar av exempelvis komposterbart material eller papp (inte plast, frigolit eller aluminium).

Varma hälsningar

Crosskey, Dahlmans, Eriksson Capital, Optinova, Orkla, PAF, Rederi Ab Eckerö, Viking Line, ÅCA, Åland Post, Ålandsbanken och Ömsen försäkringar,

medlemmar i nätverksgruppen för hållbara storföretag, barkraft.ax

Kontakt:

Annette Höglund-Dönnés: annette.hoglund@optinova.com, Daniela Johansson:

daniela.johansson@paf.com och Karin Rosenberg-Brunila: karin.rosenberg-brunila@barkraft.ax