

Hotell Borgholms hållbarhetspolicy 2024

Vår vision när det kommer till hållbarhet är att ständigt ifrågasätta hur vi minskar vårt klimatavtryck utifrån vår verksamhet och hur vi med hjälp av dagens teknik och kunskap, hela tiden utvecklas i en mer hållbar riktning. Vi tänker hållbarhet i alla led och frågan sitter högt upp på agendan oavsett situation inom verksamheten. Detta dokument är levande och utvecklas över tid i takt med att kunskapen, om vad som påverkar samhället i en mer hållbar inriktning, utvecklas om vad som gör störst skillnad. Viktigast av allt är sedan praktisk handling i daglig drift varför detta dokument är ett viktigt stöd till verksamhetens personal.

Vår verksamhet omfattar flera olika områden som påverkar vår miljö. Först och främst är vi ett gastronomiskt hotell där maten ligger oss varmt om hjärtat. Det gör att vi verkar för biologisk mångfald, att värna om djurskydd och djurhälsa samt göra aktiva val som både smakar gott för sinnet och för samvetet.

Viktigast av allt är våra gäster, medarbetare och samarbetspartners som möjliggör att vår verksamhet finns till – därför ligger social hållbarhet lika högt på prioriteringslistan som den miljömässiga och FNs principer för hållbar utveckling ligger till grund för vår policy.

Se: <https://fn.se/globala-malen-for-hallbar-utveckling/>

Sist men minst lika viktigt är att vår verksamhet drivs på ett ekonomisk långsiktigt sätt vilken möjliggör att vår verksamhet fortsatt kan växa och utvecklas i samma takt som vi utvecklar vår bransch till att arbeta mer hållbart inom samtliga tre områden: **Socialt, ekonomisk och miljömässigt hållbart.**

Det är varje persons aktiva beslut just i stunden som gör liten men viktig skillnad i avtrycket på vår miljö. Därför uppmuntrar vi till att:

Vad vår personal kan göra

- Släcka lyset efter sig när den lämnar ett rum eller lokal
- Aktivt tänka på hur vi kan spara på vatten i det dagliga arbetet
- Sortera allt skräp som kan sorteras. Vid vår miljöstation sorteras
 - o Glas (färgat och ofärgat)
 - o Keramik
 - o Papp och kartong
 - o Trä

- Fettåtervinning
 - Plast – Mjukt resp. Hård
 - Batterier
 - Glödlampor
 - Metall
 - Matrester och kompost (i gröna säckar)
 - Brännbart (i svarta säckar)
 - Övrigt skrot som sorteras på Kalleguta (elektronik, skrot, kemikalier osv).
- Om det är möjligt, gå eller ta cykeln till arbetsplatsen
 - Inte låta dörrar eller fönster stå öppna under kalla dagar
 - Kom med förslag som gör oss ännu mer hållbara

Vad våra gäster kan göra

- Minska på vattenförbrukningen vid ett besök hos oss
- Släcka lampor på rummet när behov inte finns, tex när de lämnar rummen eller på natten. Skyltar på rummen uppmuntrar till det!
- Stänga av elektronisk utrustning när den inte används
- I den mån det är möjligt åka kollektivt eller samåka till vistelsen hos oss
- Inte ta för mycket mat på frukosten
- Sortera sitt skräp i anvisade kärl

Detta gör vi aktivt

Sedan pandemin slog till under 2020 och vi tvingades förändra våra rutiner vilka innebar en ökad rutin för lokalunderhåll för att minska risken för smittspridning från gäst till gäst eller från personal till gäst. I det arbetet så var också en nyckelfråga att minska kontakten med gäst varför vi införde nya rutiner där gästen själv bestämmer ifall den önskar rummet städad under sin vistelse tillsammans med oss. En rutin som vi alltsedan dess har bibehållit då den också bidrar till att minska förbrukning av städmaterial, vatten och förbrukningsartiklar såväl som tvätt. Gästen får bibehållen service men kan själv aktivt välja en hållbarare upplevelse på hotellet. Tidigare var mycket av den dagliga städningen helt i onödan vilket inte ligger i linje med dagens hållbarhetsmål.

Energi

Hotell Borgholm drivs till 100% av förnybar energi.

Olja, kol och naturgas står för 75% av världens energiförbrukning. Det orsakar stora klimatutsläpp. Hotell Borgholm har som mål att löpande minska energiförbrukningen på hotellet och utför ständigt förbättringsåtgärder som medför minskad elförbrukning.

Vi mäter kontinuerligt vår elförbrukning för att säkerställa att vi minskar vår förbrukning. Alla åtgärder som sker på hotellet tar energiförbrukningen i prioriterad ordning i agendan. Hela verksamhetens belysning är med lågenergilampor och där det är möjligt, har automatiska tänd och släckningsfunktioner.

2022 installerades en ny induktionsspis i köket som ersatte de hällar som tidigare stod på hela dagarna. Nu drar spisen endast energi vid själva tillagningstillfället och verksamheten ser en kraftig minskning av energiförbrukningen i köket.

Kemikalier

Alla kemikalier som används i driften ska vara klassificerade med den högsta möjliga miljömärkningen inom respektive produkt. I den utsträckning som det är möjligt så används nedbrytningsbara och naturliga produkter som inte har någon påverkan på vår miljö. Det omfattar att vi i så hög utsträckning som möjligt städar med naturlig såpa, rengöringsmedel, diskmedel och ättika i stället för kemiskt konstgjorda medel. För att nå målet ser vi över den dagliga användningen av kemikalier och all personal ska vara uppmärksam på dosering för att minska åtgången.

Material

Vi är ett designhotell som prioriterar långsiktiga och hållbara material i alltifrån daglig drift till vår inredning och produkter inom verksamheten. Vi väljer miljömässigt hållbara material främst från naturen och säkerställer att de inte utnyttjar människor vid tillverkning eller transport.

Livslängd, råvara och återvinning samt om produkten har en multifunktion är viktiga aspekter vid val av material. Att leverantören

också tar hänsyn till transport och energiförbrukning är prioriterad. Som Sven Lundh sa om design "Det ska tåla ögats slitage", vi vill ta det ett steg längre och säga att det också ska tåla naturens slitage. Vi tror också på lokala samarbeten för att minska på transport, därför är majoriteten av verksamhetens material från närområdet. Kalksten, trämöbler och inredning, glas från Småland, keramik från Öland för att nämna några.

Plast

Den stora boven i dramat och en tuff utmaning att nå målet om en helt plastfri verksamhet. Vi har redan fasat ut engångsartiklar i plast så som sugrör, lock till kaffemuggar, stor del av engångsartiklar till take-away, engångsmaterial i plast på hotellet där förpackningar nu nästintill samtliga är i wellpapp.

Vi jobbar aktivt för att minska förbrukningen av spritspåsar, nitril- och plasthanskar samt plastfilm. Dessa har delvis ersatts med flergångskärl för förvaring av livsmedel samt att vi ökat på dosen handsprit för att säkerställa en god hygien och samtidigt minska användningen av plasthanskar. Vi ser aktivt efter alternativ som ersätter plast och försöker i så lång utsträckning det är möjligt att få lev i plastfria emballage.

Vatten

Hotellets målsättning är att minska vattenförbrukningen till 150 liter per gästnatt. Det gör vi för att minska vattenförbrukningen så väl som att reducera behovet av energi till uppvärmning och för att minska användningen av kemikalier till vattenrening.

För att nå målet byter vi löpande till vattenbesparande duschar och kranar på hotellet såväl som i allmänna utrymmen, och uppmanar alla gäster att använda hotellhanddukarna mer än en dag.

Vi mäter kontinuerligt vår vattenförbrukning för att se att vi minskar vår förbrukning.

Råvara – miljö – svinn

En ekologisk råvara ska alltid vara prioriterad i alla sammanhang som det finns och det samtidigt faller inom ramen för en råvara producerad i vårt närområde. Vi uppskattar att 25-50% av våra råvaror är ekologisk

certifierade, beroende på säsong, men i högre utsträckning producerad på ett ekologiskt sätt. En lokal råvara är viktig för den lokala utvecklingen på Öland och för att minska påverkan på transport, därför prioriterar vi i så hög utsträckning som möjligt

1. Lokala råvaror producerade med spårbarhet och kännedom om god etik och ekologi
2. Ekologiska och eller biodynamiska råvaror
3. Svenska råvaror
4. Skandinaviska råvaror
5. Importerade råvaror med liten påverkan på miljö/transport/ekologi.

Djurskydd

Samtliga producenter och leverantörer måste kunna garantera bra rutiner för samt tar hänsyn till naturen, klimatet och djurens välfärd. Grunden ligger i svensk djurskyddslag. Vi ställer som krav att fiskleverantörerna följer riktlinjer från MSC- ASC eller KRAV certifierade råvaror samt inte fiskar enligt WWFs rödlista samt för bönder av animaliskt protein inte föder upp djur som bryter mot svensk lagstiftning.

Minska matsvinnet

Hotell Borgholm har en målsättning om "zero waste" när det kommer till matsvinn. På alla avdelningar fattas dagligen beslut som påverkar denna målsättning och här har vi löpande information till all personal om att hela tiden tänka på hur vi förbereder, hanterar och efter arbetar råvaror. Verksamhetens olika avdelningar nyttjar varandras svinn och överblivet bröd från eget bageri kan bli till anrättningar i restaurangen, och vise versa.

Allt svinn slängs i GRÖNA säckar som skickas till biogasproduktion.

Råvaror som är prioriterade i verksamheten

- Grönsaker, frukt och bär eller generellt växtbaserade råvaror
- Lokalproducerade råvaror
- Svenska råvaror
- Ekologiska och biodynamiska råvaror
- Certifierade råvaror

Följande råvaror utesluts från verksamheten:

- Rödlistade fiskar enligt WWF lista
- Foie gras eller annan tvångsmatad råvara
- Ägg som inte kommer från frigående höns
- Färskvara som enkom flygs för transport
- Färskvara (kött/fisk/fågel/mejeri/ägg) med ursprung utanför Europa
- Råvaror som inte kan spåras eller kontrolleras att de kommer från en hållbar produktion
- Övriga råvaror som bryter mot lagar, regler om etik och moral eller miljömässigt har en negativ påverkan.

Hållbara minimikrav för leverantörer och mesta möjliga spårbarhet, minsta möjliga miljöpåverkan – det är vårt motto.

För oss räcker det inte med etiska leverantörsriktlinjer. Vi vill att alla våra samarbetspartners gör så lite påverkan på miljön som möjligt. Det är viktigt för Hotell Borgholm att våra leverantörer och samarbetspartners känner till våra kärnvärden i dessa frågor.

Örtträdgården

Vår örtträdgård är verksamhetens hjärta och här odlas smaksättningar till hela vår verksamhet. Hela trädgården är ekologisk och med det innebär att alla fröer och plantor som sätts är ekologisk certifierade såväl som att all jord och gödning som nyttjas likaså. Vi använder inte konstgödsel och bearbetar skadedjur, parasiter och sjukdomar med naturliga produkter och gamla husmorsknep. Allt som odlas i örtträdgården är ätligt och används dagligen i driften. Sommartid är vi nästan självförsörjande på örter och ätliga blommor.

Social hållbarhet – (utförligare policy läs vår mångfald och jämställdhetspolicy)

All personal på Hotell Borgholm är knutna till Visita och är fullt försäkrade via företaget. All personal har rätt till lagstadgade ersättningar som OB-tillägg, semesterersättning, övertid och semesterdagar. All personal har skrivna anställningsbevis och har varje år möjlighet till individuella samtal med sin avdelningsansvariga.

HOTELL BORGHOLM HAR NOLLTOLERANS MOT HOT, VÅLD, TRAKASSERIER OCH ARBETAR FÖR ALLA MÄNNISKORS LIKA VÄRDE MED FOKUS PÅ ETT INKLUDERANDE LEDARSKAP. HÖGSTA PRIORITET PÅ LEDNINGSGRUPPENS AGENDA ÄR HUR VI MÅR – I LEDNING SÅVÄL SOM I ORGANISATION. VI MÄTER KONTINUERLIGT PERSONALNÖJDHET.

Krav på våra leverantörer att följa etik och moral samt den sociala hållbarheten på samma sätt som Hotell Borgholm gör. Varje leverantör granskas innan samarbete inleds i syfte att säkerställa att varje specifik leverantör eller samarbetspartner följer liknande mål och krav som Hotell Borgholm har i sin verksamhet.

Alla leverantörer skall ha etiska riktlinjer för sina underleverantörer som motsvarar de krav som Hotell Borgholm har.

Ekonomi

Hotell Borgholm ska resultera i en årlig avkastning om minst 10% på omsättning vilken i så hög omfattning som möjligt ska omsättas tillbaka in i verksamheten för fortsatt utveckling. Hotell Borgholm är en viktig aktör i den lokala besöksnäringen och spelar en huvudroll som förebild för sina kollegor. Fokus ligger på att verksamheten ska bära sig själv, kunna ta ansvar för sina investeringar och samtidigt nå målen om en socialt hållbar verksamhet. Det gör vi genom aktivt arbete med nyckeltal och kalkyler för att följa verksamhetens utveckling från vecka till vecka. Kontroll är lika viktigt för ekonomin som för ekologin vilka när de går hand i hand får verksamheten att blomstra och personalen att trivas på arbetsplatsen tillsammans med huvudmålet:

ATT SKAPA MINNESVÄRDA OCH HÅLLBARA UPPLEVELSER FÖR VÅRA GÄSTER