

# Hållbarhetsrapport

## Hornuddens trädgård

2022-12-15

Vår hållbarhetsrapport baseras på genomförda och planerade aktiviteter inom miljömässiga, sociala och ekonomiska områden. Den är upprättad på frivillig basis eftersom vi inte omfattas av lagkravet. Utifrån våra nuvarande förutsättningar har vi sammanställt en hållbarhetsplan där vi strävar efter att kontinuerligt utveckla arbetet och bredda ansvarstagandet. Vi har använt PURE ACTs digitala plattform Acture som ett verktyg i vårt hållbarhetsarbete.



PURE ACT  
Change through action

# Förarbete

Klara aktiviteter och befintliga rutiner:

## **Affärsmodell**

Hornuddens affärsidé är att erbjuda goda smaker och upplevelser med människa och miljö i fokus.

Vår vision är en god värld som är socialt, ekologiskt och ekonomiskt hållbar.

För att bidra till att vår vision blir verklighet skall Hornudden vara en mötesplats för hållbar utveckling men även inspirera kollegor och konsumenter att göra medvetna och hållbara val.

## **Ansvarsfördelning**

Ägarna Mats och Karin Sjöstedt är ansvariga för företagets hållbarhet som helhet, men medarbetaren Oskar Nyström har delansvar för hållbarheten i köket sett så väl till miljö, socialt som ekonomiskt.

i vår Hållbarhetspolicy och Miljöpolicy lyfter vi fram och klargöra de värderingar och riktlinjer som skall ligga till grund för all verksamhet på Hornudden så att största möjliga hänsyn tas till både till den omgivande och den interna miljön. Båda dessa policys inbegriper hela företagets verksamhet samt ambitionen att inspirera andra och att vara en förebild. I företaget finns även en policy gällande riktlinjer för arbetsmiljön och en inköbspolicy.

Företagets externa engagemang inom hållbarhet lägger vi till största delen i föreningen Actions for Sustainability som driver en bokloppis i samband med vår verksamhet.

## **Intressentanalys**

Våra kunder och gäster är våra viktigaste intressenter men även leverantörer, kollegor och samarbetspartners.

Vi kommunicerar vår hållbarhet genom vår hemsida ([hornudden.net](http://hornudden.net)) samt sociala medier till gäst och privatkund. Till offentliga kunder sker kommunikationen till största delen genom avtal som föregås av diskussioner.

## Klimatavtryck

Vi har beräknat vårt klimatavtryck med hjälp av ClimateHeros klimatkalkylator som tar hänsyn till vårt kontor, våra resor och inköp. Kalkylatorn bygger på GHG-protokollet och är anpassad för små och medelstora tjänsteföretag. Vårt avtryck för år 2022 är 0.62 ton CO<sub>2</sub>e/medarbetare och år som resultat. Två av tre medarbetare bor på arbetsplatsen så vårt klimatavtryck från våra resor till jobbet blir i genomsnitt låga.

ClimateHero är anpassat för kontorsföretag så våra övriga avtryck är inte inräknade i dessa 0,62 ton CO<sub>2</sub>e/medarbetare vilket gör att det är missvisande när vi ser till hela verksamheten eftersom vi driver en odling som också sätter sina spår.

När vi ser att det finns en kalkylator med ett för oss rimligt pris kommer vi att givetvis att lägga in våra siffror i denna.

## Långsiktiga mål

Ett långsiktiga perspektivet är basen för vår värdegrund med tanke på att vi jobbar för att våra barnbarn ska kunna ha ett lika gott liv som vi haft och har. Utifrån vad vi ser är möjligt för oss att genomföra fram till 2030 har vi satt upp några långsiktiga mål och hur vi skall kunna nå dit.

År 2030 skall vi kunna producera samma mängd el som vi konsumerar.

- Målet har koppling till våra väsentlighetsområde 12,13 & 15. Vi skall under 2023 se över hur vi kan nå detta mål med rimlig ekonomisk insats.

År 2027 skall vi ha gjort livscykelanalyser för fem av våra mest sålda produkter.

- Målet är kopplat till väsentlighetsområden 12,13,15 och vi kommer att under 2023 skaffa oss mer kunskap kring hur vi skall göra och vad det kostar.

År 2026 skall våra uthyrningshus vara energideklarerade.

- Målet har koppling till våra väsentlighetsområden: 13 & 7 och vi kommer under 2023 att utifrån den energiöversyn som vi just startat se över hur vi skall gå till väga och hur vi skall finansiera detta,

År 2024 skall vi ha fått till en rutin/en modell där vi kontinuerligt kommunicerar hållbarhetstips oftare i våra sociala medier och på vår hemsida.

- Målet har koppling till våra väsentlighetsområden 3, 11, 12, 13 och 15 och under

2023 skall vi göra en plan för att nå målet.

## **Positiv och negativ påverkan**

Hornudden har en positiv miljöpåverkan genom

- att erbjuda ett KRAV-godkänt och därmed ekologiskt utbud där uppvärmningen i växthus sker med sjövärme och grön el vilket innebär att konsumenter och större organisationer kan minska sin miljöpåverkan.
- att vi i vår restaurang lagar mat på ekologiska råvaror där en väldigt stor del är "härodlat" på vår gård och lokalt odlat.
- att vi har ett eget reningsverk som separerar urinen från fekalier så att den kan användas vid gödsling av jorden (dock inte i ekologisk odling).
- att vi har ett eget reningsverk gör dessutom att vi inte belastar kommunens reningsverk och transporter.
- att vi har anpassat växthusodlingen för att minimera vårt behov av uppvärmning genom att vi sedan 2017 odlar till största delen i kallväxthus, dvs helt utan uppvärmning. Detta för att minska vårt el-beroende och anpassa valet av växter och tidpunkt för odling efter säsongerna.
- att vi väljer begagnat och lokalt när det är möjligt. Vårt andra val är att köpa produkter som har lång hållbarhet, är schysst tillverkade i vårt närområde när det är möjligt, önskvärt i Norden och icke utanför Europa.
- att vi har en kompostkvarn där matrester "omvandlas" till jord och allt organiskt från köket töms i kvarnen.
- att minimera svinn är en del av vår affärsidé. Vi använder så mycket vi kan av varje råvara och "upcycling" är rutin. När det gäller personalmaten är det självklart att matrester återanvänds på olika sätt.
- att vi bidrar till den biologiska mångfalden i vårt val av grödor, bl. a blommor som främjar insekter.

Hornudden har en negativ påverkan med tanke på:

- att vi bor på landsbygden och infrastrukturen är inte planerad för besöksnäringens verksamhet vilket innebär att de flesta behöver bil när de ska ta sig till Hornudden. Det är möjligt att åka kollektivt om du orkar och kan gå 2 km enkel sträcka, men dessvärre klarar inte alla våra besökare det.
- att vårt geografiska läge bidrar också till negativ miljöpåverkan med tanke på de transporter av råvaror, insatsmedel till odlingen mm
- att inköp av fisk till restaurangen är en utmaning och i dagsläget köper vi norrländsk odlat röding som levereras av ett stort företag. Dock försöker vi köpa

stora kvantiteter för att minska antalet transporter.

- att en odling (oavsett den är ekologisk) påverkar alltid miljön men hur pass mycket är svårt att bedöma.

## **Risker och riskhantering**

- Hornudden ligger vid Mälaren strand och om vattnet stiger så utsätts vissa delar av verksamheten för hot om översvämning. Vi har ännu inte hanterat detta mer än att vi satsar på att slussarna i Stockholm kommer att vara lösningen.

- Risken för att reglerna för ekologisk odling kommer att fortsätta att ändras så att det blir omöjligt för oss att vara certifierade. Vi för diskussioner om att ev. gå ur certifieringen.

- Verksamheten är i dagsläget oerhört säsongsb beroende även sett till arbetsbelastning och att vi är så få med tanke på de idéer som skulle kunna förverkligas är en grund för stress.

- Att vi är ett litet företag som har svårt att hinna med samverkan med andra företag gör att vi är känsliga för stora förändringar - samtidigt som vi med rätt framförhållning kan ändra inriktning utan allt för stor organisationsförändring.

- I dagsläget är vi en kulturellt och socialt homogen grupp som jobbar tillsammans vilket gör oss känslig och kanske missar möjligheter som vi skulle se om vi var en mångfaldsgrupp men å andra sidan innebär få i vårt team att vi är mer ekonomiskt hållbara.

## **Väsentlighetsanalys**

Vi har analyserat våra interna styrkor och svagheter inom miljömässig, social och ekonomisk hållbarhet. Vi har även analyserat våra externa möjligheter att maximera den positiva effekten av vårt hållbarhetsarbete samt de externa hot som skulle kunna försvåra vårt engagemang. Det var inte lätt och givetvis vill vi bidra till samtliga Globala mål, men tillslut prioriterade vi några som vi vet är viktiga för vår intressenter när de samverkar med Hornudden

Ingen hunger (SDG 2)

I verksamheten ingår ekologisk odling av grönsaker och frukt vilket är en viktig del för vår beredskap i regionen inför kriser och krig. Vi har sedan 1988 varit KRAV-certifierade vilket innebär att vi utöver mark även har erfarenhet och kunskap som vi gärna delar med oss av.

God hälsa och välbefinnande (SDG 3)

Utifrån att vi odlar ekologiskt utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödning kan vi erbjuda det vi kallar "schyssta måltider" och råvaror som är en god grund för en god hälsa. Om man dessutom intar dessa måltider här på Hornudden vid Mälarens strand bidrar själva miljön till välbefinnandet vilket vi ofta får hör av gäster.

Dessutom driver verksamhet "Hornudden modellen" där vi tar emot bl. a ungdomar som är "skolskadade" och/eller som inte kommit in i arbetslivet. Här erbjuder vi dem individuellt anpassad planering för att de skall få ett gott självförtroende och framtidshopp.

#### God utbildning för alla (SDG 4)

Utifrån ovanstående "Hornudden modellen" erbjuder vi skolor och kommuner att placera ungdomar som har problematisk skolnärvaro att även bedriva sina studier här på Hornudden under en begränsad tid med målet att de skall orka/kunna återgå till skolan igen. Utifrån en anpassad och individuell plan som förändras utifrån mående och ambitionsnivå kan de studera på hel eller del tid och kombinera med annan verksamhet - på Hornudden, i skolan eller annan plats.

#### Hållbar energi för alla (SDG 7)

Vår anläggning och två av våra växthus värms med sjövärme som är beroende av eldrivna värmepumpar. Det gör oss väldigt känslig för elavbrott & ökade elkostnader under delar av året. Vi genomgår vid årsskiftet en översyn som kommer att ge oss mer information om hur vi kan sänka kostnaderna samtidigt som ett av våra långsiktiga mål är att själva producera vår el.

#### Hållbar konsumtion och produktion (SDG 12)

Vi köper endast in ekologiska råvaror till vår produktion, med väldigt få undantag, i restaurang och förädling. Vi erbjuder alltid vegetariska/veganska alternativ i lunchservering och andra måltider.

Eftersom vi är KRAV-certifierade styrs vår odling av dessa regler som också kontrolleras varje år tillsammans med vår förädling som också är KRAV-certifierad. Restaurangens måltider tillagas delvis av våra egna grönsaker, men vi köper även in grönsaker, ost & kött från våra ekokollegor i Sörmland och våra grannlän. Vi köper in vilt kött från Sörmland, fisk från Hjälmaran, Mälaren och Malgomajsjön. Det är viktigt för oss att mejerivarorna ekologiska.

## Bekämpa klimatförändringarna (SDG 13)

Vi är fossilfria eftersom vi driver våra fordon med HVO och värmer växthusen med sjövärme (värmepumpar).

Odlingen är ekologisk sedan 1988, men markbearbetningen innebär alltid viss negativ atmosfärisk påverkan. Vår ambition är förstås att minimera detta och det gör vi genom att ha marken bevuxen så stor del av året som möjligt med tanke på ogrästrycket och jordstrukturen.

Vi jobbar strategiskt för att minimera våra transporter, planerar, samåker etc samt har minskat ner till ett fåtal längre transporter till kunder.

## Ekosystem och biologisk mångfald (SDG 15)

Genom vår ekologiska odling bidrar vi till ökad biologisk mångfald och andra ekosystemtjänster. Vi har ambitionen att bli ännu bättre genom att bl.a. odla blomsterremsor.

Vi odlar även fleråriga grönsaker i ett litet format dels för att testa oss fram till vad som trivs bäst hos oss, men även för att inspirera både småskaliga och hobbyodlare att göra detsamma eftersom fleråriga grödor binder kol.

I verksamheten finns även olika bärbuskar och hundratals fruktträd som vi kontinuerligt fyller på vartefter vi hinner med samt 11 ha skog och sumpmark där vi sedan 1989 avverkat väldigt liten volym.

# Arbetsmiljö

Klara aktiviteter och befintliga rutiner:

## **Arbetsmiljöpolicy**

Vi har en arbetsmiljöpolicy med riktlinjer som bl.a informerar om flexibla och anpassade arbetstider, fikaraster och att vi alla tillsammans bidrar till en stimulerande arbetsmiljö.

Vårt arbetsmiljöarbete baseras även på regler och intentioner i arbetsmiljölagen, arbetsmiljöverket samt olika föreskrifter från Arbetsmiljöverket.

På Hornudden jobbar vi flexibelt med målet att det skall bidra till ett hållbart

arbetsliv för alla medarbetare och vi skall bidra till en hållbar utveckling främst med tanke på vår miljö men i kombination med att Hornuddens trädgård skall vara ett hållbart företag även ekonomiskt. Det innebär att var och en ansvarar för sina arbetstider och planerar det som är bäst för miljö och företag.

Att fika är viktigt! Vi fikar en gång på förmiddagen, som regel en gång på eftermiddagen och emellanåt äter vi lunch tillsammans. Förmiddagsfiket är extra viktigt och vi turas om att fixa det. I fikarummet finns tydliga instruktioner med bilder om hur man ska göra så att det ska kännas tryggt även för den som gör det själv för första gången,

## **Kollektivavtal**

Vi har kollektivavtal med Kommunal och Visita.

## **HLR-utbildning**

Med ojämna mellanrum arrangerar vi utbildning inom HLR och brandskydd. Vi planerar in aktiviteten när vi även har säsongspersonalen på plats

## **Avtal för hälsa och säkerhet**

Vi har ett avtal med en företagsläkarmottagning och arbetar enligt arbetsmiljöverkets regler.

## **Förebygg sjukdom**

Vi driver en restaurang där hygien är en obligatorisk utbildning så det är en del av verksamheten.

Inom trädgårdsdelen har var och en egen handduk vid handtvätt för miljön (minska förbrukningen av papper) och vi planerar vår verksamhet efter vädret - när det är möjligt - för att inte utsättas för vind och regn i onödan.

## **Kompetensutbildning**

I vår värdegrund ligger att vi jobbar med ständiga förbättringar vilket innebär att vi skall utveckla företaget, platsen och personal. Alla initiativ att lära sig mer uppskattas och i möjligaste mån försöker vi lösa det. Lågsäsongen är en tid för påfyllnad av kompetens.



Planerade aktiviteter:

### **Hjärtstartare**

Högt upp på vår önskelista står en hjärtstartare - hur och när den önskan uppfylls återstår att se. I dagsläget är det en finansieringsfråga

## **Avfall**

Klara aktiviteter och befintliga rutiner:

### **Avfallssortering**

Vi har ett fungerande avfallssorteringssystem och även med tydliga skyltar.

### **Bevara biologisk mångfald**

Genom vår KRAV-märkta odling med mycket blommande växter - såväl annueller som perenner bidrar vi till den biologiska mångfalden.

### **Digital direktreklam**

Vår annonsering och marknadsföring sker till 95 % digitalt. De övriga 5% gäller speciella evenemang eller erbjudanden där vi inte når intressenten via mail och sociala medier. På sikt kommer även dessa 5% förmodligen att försvinna.

### **Digitala processer**

Vi har till största delen övergått till elektroniska kund- och leverantörsfakturor. Elektroniska kvitton startade vi med i december 2022 och planerar att ha infört helt under början av 2023. Sedan ca 10 år tillbaka har vi digital bokföringsprocess och detsamma gäller lönehanteringen .

### **Förläng produkters livslängd**

I vår värdegrund ingår att förvalta och ta vara på och reparera/återbruka istället för att kassera och när vi startade restaurangen (2009) köpte vi till största delen in begagnad utrustning. Så har vi även fortsättningsvis arbetat. De möbler som vi köpte in nya vid starten har vi under renoverat flera gånger. Våra nya gardiner är vävda av mattor och de kockkläder som vi köpte är också lagade flera gånger.

## **Miljösäker avfallshämtning**

Vi har tillstånd från Länsstyrelsen att själva ansvara för miljösäker avfallshantering.

## **Minska matsvinn**

Vi jobbar kontinuerligt för minimalt svinn vilket innebär att de vackra grönsakerna säljer vi till våra andelsägare, till butiker, restauranger och i vår gårdsbutik. De grönsaker och frukter som inte är perfekta använder vi när vi lagar mat i restaurangen. Vi sätter menyerna utifrån vad vi har att skörda i trädgårdarna för att ta vara på så mycket vi kan av det som växer.

Den mat som vi lagat upp och som inte säljs blir personalmat. En utmaning som vi har är att ta hand om det kaffe som inte dricks upp och det gör vi ofta genom att baka bröd och kakor på kaffeskvättarna. När vi gör tomatsoppa tar vi hand om det som blir över, torkar och gör pulver för att sedan använda det när vi gör tex korv eller gratänger.

## **Plantera träd**

Vi har ett hundra bärbuskar, hundratals äppelträd och vi planterar kontinuerligt nya buskar och träd. I verksamheten ingår även 11 ha åker och en hel del impediment med sumpskog.

## **Slopa påsar**

I gårdsbutiken säljer vi hållbara påsar för frukt och grönt och uppmuntrar våra kunder att välja dessa. Till våra andelsägare har vi ett retursystem som innebär att alla sorters påsar används många gånger.

I leveranser till offentlig måltid, restauranger och till butiker använder vi SRS backar till såväl örter, grönsaker och frukt.

## **Hållbara innehåll**

På Hornudden odlar vi ekologiskt och väljer företrädesvis hållbara produkter till försäljningen i vår gårdsbutik. De varor vi säljer är producerade av ekologiska råvaror - när det är möjligt. Det ingår i vår affärsidé att sälja hållbara produkter.

## **Anvisning om avfallssortering**

Vi har ett avfallsutrymme som fungerar och har tydliga skyltar om hur avfallet skall sorteras. Mats är ansvarig för organisering och borttransport när kärnen är fulla.

### **Återanvändningsaktiviteter**

Vid anläggningen finns även en bokloppis där alla i personalen hjälps åt med att ta till vara böcker. När det är stora mängder böcker som någon vill bli av med åker vi och hämtar och när det är små mängder kommer ofta gäster med en kasse och är glada åt att inte behöva slänga sina böcker.

Denna bokloppis drivs numera av föreningen Actions for Sustainability som bl.a. har som målsättning att bidra till att ungdomar med problematisk skolnärvaro får stöd och hjälp, men också andra hållbarhetsfrågor.

## Energi & vatten

Klara aktiviteter och befintliga rutiner:

### **Förebygg vattenföroreningar**

Information finns i badrum och kök. Vi har ett eget avloppssystem som innebär att det även finns information om vad som gäller för att detta ska fungera på bästa sätt.

### **Hållbar elleverantör**

Enligt KRAV:s regler, som vi gäller för oss sedan 1988, är det Bra Miljöval som gäller.

### **Hållbar ventilation**

Vårt ventilationssystem är relativt nytt och servas kontinuerligt

### **Hållbara vitvaror**

Sedan energimärkningen av vitvaror genomfördes har vi som rutin att endast investera i sådana.

### **Diska hållbart**

Vi har en diskmaskin som är exceptionellt bra och fick miljöpris i Tyskland när den lanserades eftersom den använder kallvatten som värms upp av spillången. Den

inköptes 2009 och vi har kostat på renovering av den i stället för att köpa en ny.

### **Lokalproducerat vatten**

Vi serverar endast vatten från en av våra egna brunnar och när vi serverar kolsyrat vatten är det vårt eget vatten som vi kolsyrat här på plats.

### **Vattenförbrukning**

Vi vattnar med vatten från Mälaren och i övriga växthus har vi lärt oss hur vi bäst vattnar sett främst till plantan för att få skörd men även för att minimera överbevattning.

I vår växthusodling har vi recirkulerande bevattning i ebb- och flodbord i ett av växthusen.

När vi vattnar på åkern gör vi det oftast på natten för att minimera avdunstning.

### **Vattensparande toalettstolar**

På Hornudden har vi ett eget reningsverk som separerar urin från fekalier. Planen är att på långsikt använda urinen som kvävekälla på åkermarken

Planerade aktiviteter:

### **Energideklaration**

Vi planerar in en genomgång av våra byggnader som vi hyr ut och under kommande tre år skall det genomföras

### **Energikartläggning**

Energikartläggningen är viktig för oss och genom Omtag.nu har vi fått möjlighet till en bra uppstart av arbetet.

### **Installera solceller**

Vi är definitivt intresserade av att installera solceller och om/när politiska beslut tas som skapar förutsättningar kommer vi att kliva på tåget.

### **Kontrollera temperaturen**

Genom den planerade energikartläggningen som är nystartad kommer vi att även se över klimatstyrningen.

# Inköp & inhyrning

Klara aktiviteter och befintliga rutiner:

## **Ekologisk frukt**

Vi odlar frukt och grönt - ekologiskt - som även är den frukt och det grönt som vi serverar till medarbetarna.

## **Laga istället för att byta**

Vi har som rutin att försöka laga det som är trasigt - oavsett om det är i trä, tyg eller metall. Det mesta går att laga och återbrukande ingår i vår affärsmodell

## **Hållbara förfriskningar**

För oss är det viktigt att det alltid finns alkoholfria alternativ som är smakrika, lokala och helst även ekologiska. När det gäller dryck med alkohol har vi stort fokus på ekologiskt men prioriterar givetvis lokala drycker.

Vi serverar endast ekologiskt vin från Europa, ekologisk öl från regionen och har stort fokus på cider från Strängnäs eftersom vi har ett nära samarbete med företaget Pomologik. Cider med alkohol har vi till största delen ekologisk, men vissa av de alkoholfria sorterna är oekologiska och vi har valt dem trots det eftersom de håller så hög kvalitet att det inte finns något liknande som är ekologiskt,

När vi erbjuder dryckesmenyer med alkohol finns alltid en utan alkohol också.

## **Synliggör hållbara erbjudanden**

Eftersom det ingår i vår affärsidé att erbjuda "schysst"/hållbar mat, dryck och grönsaker så försöker vi nå ut till våra gäster och kunder via sociala medier, vår hemsida och även med skyltar här på plats. Dessa skyltar ger information om hur vi kan bidra till en hållbar utveckling med fokus tex på "bäst före datum", "släng inte maten" och miljömärkningar. Vi planerar att byta skyltar ut för att uppdatera informationen och lägga till ny eftersom de snart är 10 år gamla.

I den långsiktiga planen ingår även att i våra sociala medier visa på tips och råd som bidrar till en hållbar utveckling så som olika recept och smarta lösning när det gäller återbruk.

Vi erbjuder även utbildning i Hållbar kost som vi riktar mest till ungdomar men gärna genomför även med en grupp vuxna.

### **Vegetarisk mat**

När vi äter gemensamt i teamet är det oftast vegetarisk mat som serveras eller att vi tar vara på svinn när vi haft ett stort eller flera mindre sällskap i restaurangen.

Vi har alltid minst en vegetarisk/vegansk rätt på menyerna i restaurangen.

## **Jämställdhet & mångfald**

Klara aktiviteter och befintliga rutiner:

### **Föräldravänlig arbetsplats**

Vi anpassar möten, konferenser etc. efter de tider som fungerar för medarbetarna. Eftersom restaurangen är öppen under helger blir det oregelbundna arbetstider.

### **Inkluderande inomhusmiljö**

Tillgänglighet är centralt för ett besöksmål och vi har hiss upp till restaurangen som är en trappa upp och i restaurangen finns två toaletter varav en är handikappanpassad.

Vid entrén till anläggningen finns också två besökstoiletter varav en är handikappanpassad och till den finns även en ramp. Det finns också en ramp in till gårdsbutiken och till ett av de små växthusen där gäster kan sitta och äta sin lunch.

Vi har mycket blommor (under viss tid av året) att välja mellan när vi dekorera borden och med hänsyn till våra gäster väljer vi blommor/växter som inte har intensiva dofter.

### **Inkluderande ledarskap**

Ledningen uppdaterar sig kontinuerligt gällande jämställdhet och diskussioner kring detta och andra ämnen kopplade till jämlikhet diskuteras ofta under fikaraster och luncher.

## **Inkluderande mötesstruktur**

Vi gillar möten! Men har svårt att hinna med att ha dem - oftast är de väldigt informella och ämnena kräver som regel inte någon inläsning, Under mötet arbetar vi med "Gemensam dagordning" när vi tillsammans bestämmer vad vi skall diskutera och besluta och vem som ska hålla i vad.

## **Inkluderande utomhusmiljö**

Tillgängligheten är god på Hornudden med möjlighet att parkera nära entrén, med två handikapptoaletter, ramper till toaletter, gårdsbutik och växthus. Till övervåningen finns hiss.

## **Praktikplatser**

Vi tar gärna emot praktikanter och delar med oss av vår erfarenhet och kompetens. Det gäller så väl i restaurangen som i trädgårdsodlingen.

Vi har erfarenhet av att jobba tillsammans med ungdomar med NPF-diagnoser och även vuxna som behöver träning och handledning för att återgå till arbete eller annan praktik efter sjukdomsperiod/utmattning.

## **Jämställdhetspolicy**

Det finns en jämställdhetspolicy.

# Leverantörs- & produktionskedjan

Klara aktiviteter och befintliga rutiner:

## **Etiskt certifierade erbjudanden**

Hornudden är KRAV-certifierat sedan 1988 när det gäller frilandsproduktionen och 1991 för växthus.

## **Hållbara förpackningar**

Inom KRAV-reglerna finns regler för förpackningar som ger trygghet åt kunden. Framför allt finns krav på PVC-fria förpackningar.

## **Lokal produktion**

Vi arbetar med ekologiskt och lokalt i fokus vilket innebär att vi köper in allt kött och mjöl från Sörmland eller grannlän, fisken från Hjälmarén, Mälaren och Malgomaj sjön (Västerbotten). De grönsaker som vi själva inte odlar köper vi in från kollegor i grannlänen.

### **Miljöcertifierade erbjudanden**

Vi är KRAV-märkta i odlingen sedan 1988 och vår förädling i restaurangen är också KRAV-märkt. Vi säljer våra produkter i gårdsbutiken, genom vår Andelsträdgård och till utvalda butiker och restauranger i närområdet.

Planerade aktiviteter:

#### **Produktansvar**

Vi önskar att vi hade tid och redskap för att göra livscykelanalyser på våra produkter och ser det som ett långsiktigt men en ej prioriterat mål - det finns så många andra mål som har större effekt.

## Mänskliga rättigheter

Klara aktiviteter och befintliga rutiner:

#### **Bekämpa hunger**

I vårt arbete i trädgården och restaurangen jobbar vi för långsiktig hållbarhet, beredskap, ökad kunskap om hållbar kost hos både unga och gamla. Att minska svinn är en ständigt aktuell utmaning - både i kök och i trädgård. Att ständigt ställa sig från "hur kan vi använda eller spara detta?" är grunden för hållbarhet när det gäller vår kost.

Planerade aktiviteter:

#### **FN Global Compact**

Under 2023 kommer vi att ta in information om Global Compact och IDG (Inner Development Goals) för att se hur vi kan bidra och lära oss mer.



# Samhälle

Klara aktiviteter och befintliga rutiner:

## **Uppmuntra unga till studier efter gymnasiet**

Sedan 2019 arbetar vi med att försöka bistå kommunen i arbetet med att få fler ungdomar i arbete eller återgå till studier. Vi har ett ramavtal med Strängnäs kommun som innebär att skolor skall kunna placera ungdomar i vårt vägledningsprogram. Avtalet gäller till juni 2023.

Planerade aktiviteter:

## **Lokalt samhällsengagemang**

Vi samarbetar med föreningen Actions for sustainability och planerar att starta samarbeten med fler föreningar som arbetar med ungdomar som behöver olika sorters stöd för att fungera i samhället, öka sin framtidstro och/eller börja studera.

# Utsläpp & transport

Klara aktiviteter och befintliga rutiner:

## **Bränslesnål bilkörning**

Majoriteten av medarbetarna på Hornudden har genomgått utbildning i sparsam körning

## **Uppmuntra hållbar e-handel**

Genom vår andelsträdgård erbjuder vi ekologiska grönsaker under 8-22 veckor under ett år. Dessa grönsaker levererar vi med vårt HVO-drivna fordon till olika utlämningsplatser i närområdet för att minska antalet resor till vår gårdsbutik.

För att bli med i Andelsträdgården bokar man sina grönsaker på vår hemsida eller skickar ett mail för att sedan få en digital faktura.

## **Hållbara leveranser**

Vi levererar alla våra varor med egna fordon som drivs med HVO.

## **Telefon- och webbmöten**

Webbmöten har sedan Covid blivit rutin för alla medarbetare på Hornudden och är ett första val när det är mötestider. Med hjälp av Webbmöten ser vi också till att kompetensutveckla oss och utveckla företaget under den mörka tiden på året.

Planerade aktiviteter:

### **Beräkna koldioxidutsläpp**

Vi kommer att titta på detta under våren 2023

### **Beräkna koldioxidutsläpp på livsmedel**

Vi har som mål att senast inför 2025 skall vi ha genomfört en beräkning på företagets koldioxidutsläpp på livsmedel under förutsättning att det finns tillgänglig matkalkylator och att vi har personella resurser.

### **Cykelparkering**

I nuläget finns gott om plats för att parkera sin cykel men vi planerar att fixa en cykelparkering inför sommaren 2023.

## Övrig hållbarhet

Klara aktiviteter och befintliga rutiner:

### **Undersökning av kundnöjdhet**

Eftersom vi finns på Trip Advisor, Google Business och Face Book får vi återkoppling från en hel del besökare och kunder.

Under 2023 planerar vi att utveckla kommunikationen med våra kunder/gäster ytterligare så att vi kan fånga upp ytterligare återkoppling och önskingar gällande vår verksamhet.