

Tryde 1303s vision:



Vi ska vara en färgglad destination dit alla kan känna sig välkomna.

Vi serverar miljösmart mat med råvaror och produkter från närområdet och arbetar aktivt med vårt miljöarbete med ett tydligt hållbarhetstänk!
Vi är stolta över det vi gör!

Våra ledord är:
ENKELT - ÄKTA - HÅLLBART

Vår miljöpolicy:

Vi vill gärna berätta för alla hur det ser ut hos oss: på tallriken, för personalen och mycket annat. För oss betyder hållbarhet att man har ett helhetsperspektiv och vi tror på full transparens gentemot våra kunder. Vi arbetar med hållbarhet ekologiskt, socialt och ekonomiskt.

Våra miljömål på Tryde 1303:

- Aktivt sträva efter att öka kunskapen och medvetenheten om miljöfrågor hos såväl oss själva, anställda, gäster, leverantörer och samarbetspartners.
- Utöka vår egen odling
- Använda råvaror och produkter från närområdet. Österlen-Skåne- Sverige.
- Använda ekologiska, krav- och rättvisemärkta produkter
- Utöka den vegetariska kosten.
- Källsortera allt avfall för att möjliggöra återvinning.
- Sträva efter ett lågt matsvinn
- Minimera energiförbrukningen
- Handla lokalt / anlita lokala entreprenörer
- Prioritera produkter som är skonsamma mot miljön när det gäller interna förbrukningsmaterial och rengöringsmedel.
- Att våra anställda ska trivas, utvecklas och bidra till företaget.

**Med ledorden enkelt, äkta och hållbart vill vi vara med och bidra till en god värld för kommande generationer genom att använda närodlat och lokal mat, använda ekologiska och kravmärkta produkter för att servera hållbar mat och dryck.
Tryde 1303 - ett gott sätt att umgås**

Så här arbetar vi hållbart på Tryde 1303!

- Vi har säsongsanpassat utbud på menyn / buffén. Många grönsaker, örter och blommor odlas i gårdens trädgård. Det vi inte hittar i vår egen trädgård handlar vi från närområdet; Österlen/Skåne.
- Allt vi gör är hemgjort/hembakat så vi kan säkerställa innehållet
- Vi använder på ekologiska, KRAV-märkta och/eller närproducerade råvaror i säsong.
- Vi serverar många vegetariska rätter.
- Kaffet och teet vi serverar är ekologiskt och rättvisemärkt.
- Vi handlar lokalproducerat i så stor utsträckning som möjligt.
- Vi minskar transporterna genom att tex använda bondens skafferi.
- Vi serverar gott kallt kranvatten istället för buteljerat. Vi är kranmärkta
- Vi har startat ett arbete med att minska matsvinnet med ett tydligt mål: Kontrollera inköp, erbjuda olika portionsstorlekar, uppmana gäster att endast ta det de ska äta från buffén, erbjuda doggybag, menyer efter tillgång mm.
- Vi källsorterar alla sopor och försöker maximera materialåtervinning.
- Vi använder miljömärkta diskmedel o städprodukter.
- Vi involverar all personal i miljöarbetet.
- Vi är öppna med att tillhandahålla information om våra produkters ursprung.
- Vi säljer ekologiska viner och naturviner.
- Vi har en bar där endast närproducerad dryck och/eller ekologiska drycker säljs.
- Vi använder inte engångsartiklar.
- Vi minimerar plastförbrukningen.
- Vi återbrukar så mycket vi kan.
- Vi handlar mycket begagnat.
- Vi engagerar oss i projekt som Klädbytardagen och Skräprundan.
- Vi samarbetar med flera nätverk, Tryde byalag, naturskyddsföreningen, Tomelilla teaterförening mfl.
- Vi anställer personal med mångfald
- Vi är tydliga med att vivvärderar människor för vilka de är, för sina kunskaper, färdigheter och erfarenheter.
- Vi har kollektivavtal och ger våra medarbetare rätt förutsättningar för att utvecklas.
- Vi har ett nära samarbete med våra leverantörer.
- Vi bjuder in till samtal ang. hållbarhet med gäster, leverantörer och personal.
- Vi är öppna med att tillhandahålla information om våra produkters ursprung så våra gäster ska veta att produkterna de serveras är producerade med respekt för människor och miljö.