

Parallellt spår 1, 22 aug, 14.50 - Hållbara restauranger

Hållbara restauranger:

Hur utvecklar vi våra restauranger i rätt riktning? Hur får vi med dem på banan? Hur får vi dem att vilja jobba mot hållbarhet?

Ju fler som kan påtala det är positivt att arbeta med hållbarhet ju fler vill välja att gå den vägen. Lyft goda exempel för att inspirera.

Visita jobbar för en ökad kunskap i branschen underifrån.

Matfestival i Skövde - alla restauranger kunde delta i en tävling under festivalen där den med meny med minst klimatutsläpp vann ett fint pris och fick stå i rampljuset.

Detta gjorde även att besökare blev nyfikna på att testa den maten som bestod av minst utsläpp.

Restaurangerna blev överraskade över nya smaker som de fann med sitt nytänkande.

Försök får dem att börja tänka själva istället för att komma ovanifrån med direktiv.

En utmanande målgrupp som aldrig har tid för att utbilda sig eller vara med i ett nätverk.

Svårt att rekrytera personal

Kreativ restaurang i Stockholm låter personalen rotera på olika arbetsuppgifter för att få rotation och inte bli uttråkad på sina arbetsuppgifter. Stanna man 5 år blir man belönad med en hotellnatt för hela familjen.

Hållbara restauranger - ett nätverk för hela Sveriges restauranger. Framförallt större städer i Sverige.

Svår bransch då dem är mycket hands on och har svårt att avsätta tid för möten.

Göra besök enkelt till restaurangbranschen

Få dem att förstå att en hållbar meny kan bli ekonomiskt fördelaktigt. Trycka på dem ekonomiska fördelarna.

Reducering av matsvinn - karma eller to good to go.

Vara tydliga med omställningen och få dem att förstå att man måste hoppa på tåget för att förbli en attraktiv plats att gå till även imorgon och framåt. Utveckling av verksamheten som gör att det blir enklare att rekrytera personal och även få fler kunder. Viktigt att öka kunskapen om hållbar mat till restaurangerna.

Det ska vara attraktivt att ha restaurangens namn på ditt CV- vara känd för duktig personal.

Vem tar ansvar att få igång restaurangerna att jobba mot det hållbara?

Hitta en ledstjärna som tar lead och visar på goda exempel. Tydligt ledarskap som genomsyrar hela organisationen. Viktigt att även fokusera på den sociala hållbarheten för att få personal att stanna kvar och inte lämna.

Hur får man restauranger att byta till ett mer hållbart tänk?

Få restauranger att börja byta nu istället för när det är för sent.

Lyfta någon form av hållbarhetspris för restauranger för att inspirera fler och visa på goda exempel.

Använda sig av konsult som står inne i köket och ger tips på hur man kan arbeta mer hållbart.

Låta kockarna träffa andra kockar och dela idéer och tankar. Låt dem testa nya idéer och klimatsmarta menyer.

Investera i personal även om det är tufft!

Kemikalier och städ kan göra stor skillnad. Låt restaurangerna trycka på deras leverantörer.

Var ska vi gå in för att göra skillnad? Många restauranger vill säkert men behöver en hjälp på vägen. Hur informerar vi mot konsument vilka restauranger som jobbar mot hållbarhet.