

MILJÖARBETE PÅ THE WINERY HOTEL

Ambitionen att kunna erbjuda hotellupplevelser med största möjliga hänsyn till miljön har funnits med redan sedan starten av The Winery Hotel. Idag är hotellet miljömärkt med Svanen, Sveriges enda typ 1-miljömärkning för hotell. Det betyder att allt från städkemikalier till källsortering och energiförbrukning har kontrollerats av Miljömärkning Sverige som ser till att de uppfyller Svanens tuffa krav. Byggnaden är miljöcertifierad enligt BREEAM med betyget "Very Good". Hos oss kan du som gäst känna dig trygg i att vi tar ansvar för att minimera vår påverkan på miljön, oavsett om du är här på semester, konferens, vinprovning eller middag.

VIN

The Winery Hotel är världens första hotell med ett urbant vineri i samma byggnad. Här vinifierar vi hotellets eget vin, Winery Red, av ekologiskt odlade druvor från vår vingård Terreno i Toscana. Winery Red är certifierat EU-ekologiskt, vilket innebär att även vinifieringsprocessen uppfyller en rad krav. En stor del av vinerna som säljs på hotellet är även de från Terreno. På vingården är man ekologiskt certifierade sedan 2014. Druvorna skördas för hand och genomgår sedan ytterligare selektering. Arbetet i vineriet sker med stor hantverksskicklighet och utan onödiga tillsatser. Endast en liten dos svavel tillsätts – ett medvetet val för att låta druvorna uttrycka sin ursprungliga karaktär och årgång. Idag är Terreno självförsörjande energimässigt och kan tillgodose gårdens behov till 100 procent.



”Att ta hållbarhets- och miljöfrågor på största allvar innebär en trygghet både för våra gäster och våra anställda. Vårt miljötank har funnits med oss sedan start och med Svanen-märkningen blir det mer tydligt. Det har varit nyttigt för oss att gå igenom alla enskilda delar av hotellet för att se vad vi kan optimera och förbättra. Processen har inkluderat många anställda och gjort oss alla mer insatta i vad vi, i alla enskilda avdelningar, kan bidra med för att bli ännu mer hållbara och miljösmarta.”

Claes Anerud, VD på The Winery Hotel



MAT

I vårt kök finns en grundfilosofi som bygger på respekt för råvaran och att ta vara på så mycket det bara går. Vår kökschef lägger stor vikt vid att utbilda kockarna på plats och introducera dem i detta tank och arbetssätt. Matsvinnet mäts fyra gånger om året, och klarar Svanens krav med råge. Vi arbetar nästan uteslutande med tallriksservering och i det fall vi serverar buffé, vår frukost, uppmanar vi våra gäster att tänka efter en extra gång innan de fyller på sin tallrik.

På lunchmenyn erbjuds rött kött som dagens lunch vid ett tillfälle, i övrigt prioriteras protein med lägre klimatpåverkan. Martin & Serveras klimatberäkningsverktyg används ofta vid inköp för att kunna välja den råvara som har lägst klimatpåverkan. Vi arbetar med grönsaker i säsong och prioriterar svenska råvaror när möjlighet finns. Fisk och skaldjur på våra menyer är till största delen MSC- och ASC-märkta. I de fall det inte går, använder vi oss av leverantörer som arbetar med spårbarhet. Vi har ett långsiktigt samarbete med Stremtech AB (tidigare Johannas Stadsodlingar) vilka levererar bladgrönt som täcker vårt behov för både frukost och à la carte. De arbetar med kretsloppsbasead matproduktion i ett aquaponiskt odlingssystem.

Bröd och fikabröd bakas i vårt eget bageri på ekologiskt mjöl. Andra volymprodukter, såsom mjölk, är också ekologiska. Kaffet är ett specialkaffe från Brasilien, importerat av Balck Coffee som värdesätter en nära och respektfull relation med sina kaffeodlare och självklart en rättvis ersättning.

Det stilla och kolsyrade vattnet som serveras i våra restauranger och till våra konferensgäster, tappas i anläggningar på plats.

ENERGI

All vår energi kommer från förnybara källor. Tillsammans med vår fastighetsägare, Fabege, arbetar vi aktivt för minskad energiförbrukning. Byggnaden har ett modernt och energieffektivt fläktsystem och vår fastighetsägare arbetar aktivt med att nyttja effektuttagen smart. Vi följer upp vår energiförbrukning på årsbasis, både per kvadratmeter och gästnatt, och gör en rad energibesparande åtgärder. Belysningen på rummen är behovsstyrd, vår armatur är energieffektiv och vi har centralstyrd temperaturreglering i huset. Det sitter CO₂-mätare i våra konferenslokaler och övriga lokaler som styr ventilationen. De senaste åren har just minskad energiförbrukning varit ett fokusområde för oss, vilket har mynnat ut i ytterligare åtgärder som att:

- Golvvärmens i badrummen aktiveras när gästen aktiverar strömmen i rummet.
- Våra kockar uppmanas att arbeta energismart med vår köksutrustning och att använda energisparläge när möjlighet finns. Detta i sig halverar energianvändningen.
- Vi arbetar energieffektivt med vår fasadbelysning under nattetid när aktiviteten runt hotellet minskar.
- Vi arbetar aktivt med att anpassa vår energiförbrukning till rådande beläggning.



SÅ HÄR ARBETAR VI FÖR ATT MINSKA VÅRA KOLDIOXIDUTSLÄPP

- All vår energi kommer från förnybara energikällor.
- Tillsammans med vår fastighetsägare arbetar vi aktivt för att minska vår energiförbrukning – exempelvis genom ett energieffektivt fläktsystem, att nyttja effektuttagen smart, använda energieffektiv armatur och ha centralstyrd temperaturreglering i huset.
- Vi källsorterar vårt avfall i över tio fraktioner.
- En stor del av våra leverantörer levererar fossilfritt.
- Vi arbetar aktivt för minskat matsvinn.
- På lunchmenyn prioriteras protein med lägre klimatpåverkan.
- Vi arbetar med grönsaker i säsong och prioriterar svenska råvaror när möjlighet finns.
- Utanför hotellet finns laddstolpar för gäster som kör elbil



KEMIKALIER

Vi arbetar ständigt för att minimera mängden kemikalier i verksamheten. Därför använder vi ultrarent vatten i vår rengöring så ofta det går och kompletterar i övrigt med miljöcertifierade rengöringsprodukter.

VATTEN

Vår vattenförbrukning mäts regelbundet för att säkerställa att den ligger inom Svanens tillåtna intervall. Varje rum är utrustade med snålspolande kranar, duschmunstycken och toaletter. Vi bjuder in våra gäster att bidra till minskad vattenkonsumtion genom att endast byta handdukar, badrockar och sänglinnen på begäran. Vi samarbetar med ett tvätteri som är certifierat med ISO 14001 och som även uppfyller Svanens Miljökrav inom energi- och vattenförbrukning samt kemikalier.

AVFALL

En hotellverksamhet är en stor verksamhet som genererar stora mängder avfall. Därför är det av största vikt för oss att ta ansvar när det kommer till avfallshantering, leveranser och information. Vi källsorterar över 10 olika fraktioner och underlättar för våra gäster att källsortera genom information på rummen. Vår reception står öppen dygnet runt för de som har avfall som behöver sorteras specifikt. Avfallet hämtas sedan upp med eldrivna bilar. Då vår leverantör är mer flexibel med sina hämtningar än traditionella avfallsentreprenörer så kan vi bättre styra hämtning efter behov och på så vis bidra till färre transporter i vårt närområde.

Välkommen till en njutningsfull och miljösmart hotellupplevelse hos oss på The Winery Hotel!



EN VINGÅRD. ETT HOTELL. EN MÖTESPLATS.