

REVISIONSRAPPORT FÖR MILJÖDIPLOMERING 2017

Restaurang Sjömagasinet

Grunduppgifter	
Omdiplomering - tredjepartsrevision	Revisionskriterier: Kraven enligt Göteborgsmetoden för miljödiplomering som är godkända enligt Svens miljöbas kravstandard (3:2013).
Utfärdare	Miljöförvaltningen Göteborg stad. Miljörevisionen har utförts på uppdrag av Göteborgs Stad, Miljöförvaltningen. Uppdragsgivarens representant är Elin Lundin 031-368 37 66.
Revisor och organisation	Johanna Frej, ViaTellus johanna.frej@viatellus.se , 0703-84 74 74
Revisionsdatum	2017-01-31
Datum för godkännande	2017-02-27
Diplomintervall/diplomets giltighetstid	2018-02-28
Antal avvikelser	3
Diarienummer	2016-04167

Verksamhetsuppgifter	
Verksamhetsnamn: Restaurang Sjömagasinet	Organisationsnummer: 556793-4004
Antal anställda: 41 + 20 säsongsanställda	Antal fysiska platser: 1
Omfattning/avgränsning: hela verksamheten	

Uppgifter om verksamhetsbesök	
Plats som besöktes: Restaurang Sjömagasinet	Datum: 2017-01-31
Närvarande från verksamhet: Per Halling restaurangchef och miljösamordnare, Jonas Marting VD, Gustav Trägårdh köksmästare.	
Närvarande revisor: Johanna Frej	

Krav i standarden	Kommentar	Upp-fyllt	A: Avvikelse Å: Åtgärd före revision
Allmänt krav	Verksamheten har anlitat Miljöförvaltningen Göteborg stad som Svenska Miljöbas har godkänt som utfärdare.	Ja	
Miljöansvarig	Ledningen har utsett en miljösamordnare och roll, ansvar och befogenheter är definierade.	Ja	
Miljöutredning	Verksamheten har en dokumenterad miljöutredning där verksamheten och miljöorganisationen är beskriven och den största miljöpåverkan har identifierats.	Ja	Å1
Lagkrav	Verksamheten har dokumenterat de miljölagar de berörs av, hur de efterlevs och utsett huvudansvarig för att respektive lagkrav följs.	Ja	Å5
Kemikalier	En uppdaterad kemikalielista finns med produktnamn, tillverkare, användningsområde, miljömärkning och årsförbrukning.	Ja	
Avfalls-redovisning	Verksamhetens avfall, hur det sorteras, vem som hämtar och de största avfallsmängderna finns redovisade. Det farliga avfallet hålls skilt från övrigt avfall. Inget farligt avfall körs i egen regi utan hämtas av godkänd avfallsentreprenör. Ingen mellanlagring av farligt avfall sker.	Nej	A3
Leverantörer och inköp	En lista över de viktigaste leverantörer finns samt redovisning av deras miljöarbete. Liksom inköp av varor och produkter	Nej	A1

Krav i standarden	Kommentar	Uppfyllt	A: Avvikelse Å: Åtgärd före revision
	inkl. mängd och andel etiskt-/miljömärkt.		
Miljöpolicy	Verksamheten har en dokumenterad miljöpolicy som är relevant för verksamheten, innehåller löfte om ständiga förbättringar, förebyggande av föroreningar och att följa miljölagstiftningen. Den är tillgänglig för allmänheten och är vägledande för miljömålen.	Ja	
Miljöplan	En miljöplan har tagits fram utifrån de betydande miljöaspekter som identifierats i miljöutredningen. I miljöplanen finns tid- och resurssatta mål där det står hur målen ska uppnås, följas upp och vem som är ansvarig.	Ja	
Rutiner och instruktioner	Behovet av rutiner har utvärderats med avseende på att minska verksamhetens miljöpåverkan.	Ja	
Nödlägesberedskap	En kartläggning av potentiella miljörisker har gjorts, samt åtgärder för att förebygga och planera för hur verksamheten ska agera vid olycka eller tillbud.	Ja	
Miljöutbildning	Utbildningsbehovet har identifierats och dokumenterats. Alla fastanställda har gått en grundläggande miljöutbildning och inom tre år har de anställda genomfört någon kompetenshöjande aktivitet.	Ja	Å3
Checklista	Verksamheten uppfyller minst 75 procent av checklistans praktiska åtgärds punkter. Resultatet blev 82 procent. (Uppfyllda poäng 50, varav berörda 61) och dessutom ytterligare 17 kryss av 20 på delen som berör restaurang. Miniminivån är 10 kryss.	Ja	
Uppföljning	Miljömål och åtgärder har följts upp och en analys har gjorts huruvida målet har nåtts eller ej.	Nej	Å2
Miljöberättelse	Beskriver miljöarbetet och de förbättringar som genomförts över tid bl.a. med hjälp av relevanta nyckeltal. Miljöberättelsen skickas till intressenter vid förfrågan.	Nej	A2, Å4
Intern och extern kommunikation	Medarbetarna får information om miljöarbetet t.ex. vid personalmöten, genom muntliga instruktioner och i personalhandboken. Övriga intressenter får information om att verksamheten är miljödiplomerad via hemsidan. Både miljöpolicy och miljöberättelse finns tillgänglig för alla intressenter.	Ja	
Ledningens genomgång	Ledningen har utvärderat miljöarbetet genom att följa upp miljölaglistan, miljöpolicyen, miljöplanen och miljöberättelsen.	Ja	
Revision	Revisionen utförs av en revisor som är godkänd av Svensk Miljöbas.	Ja	

Avvikelse			
Nr	Område	Åtgärd	Datum för åtgärdad avvikelse
A1	Produkter	Redovisar vilka produkter som köps in, mängder och vilken andel som är miljömärkta.	2017-01-31
A2	Miljöberättelse	Lägg till mätvärden för 2016 och beskriv verksamhetens miljöarbete samt genomförda miljöförbättringar.	2017-02-23
A3	Farligt avfall	Sätt regnskydd på ert farliga avfall (ljuskällor, kemikalier).	2017-02-27

Avvikelse: alla avvikelser måste vara åtgärdade inom åtta veckor efter revisionsdagen. Om särskilda skäl föreligger kan tiden förlängas till 12 veckor. Om avvikelserna inte är godkända inom 12 veckor behöver en ny revision genomföras.

Åtgärd till nästa revision	
Nr	Åtgärd
Å1	Miljöutredning: lägg till som en positiv miljöaspekt att ni påverkar gästerna till minskad miljöpåverkan.
Å2	Vid nästa uppföljning: förtydliga vad som har gjorts i kommentarsfältet och gör en analys av miljömålen.
Å3	Ta fram en aktuell miljöutbildningsplan. Personalen behöver genomföra en kompetenshöjande aktivitet under 2017 (senast tre år efter den grundläggande miljöutbildningen).
Å4	Komplettera miljöberättelsen med elförbrukning, andel miljömärkta livsmedel och matavfall. Åtgärdad: 2017-02-23
Å5	Laglistan: Fyll i senaste besök hos miljö och hälsa. Åtgärdad: 2017-02-23

Åtgärd: behöver vara genomförd och kunna redovisas senast vid nästa revisionstillfälle.

Förbättringsförslag	
Nr	Åtgärd
F1	Miljöpolicy: Lägg till miljötank för transporter och att ha en hög kompetensnivå hos personalen inom miljö. Överväg att förtydliga hur ni försöker påverka gästerna till ett medvetet miljötank.
F2	Miljöberättelsen: försök hitta nyckeltal som bättre följer verksamheten t.ex. liter vatten per gäst. Lägg till vilken andel av inköpsvolymen som är närproducerade livsmedel och dryck.
F3	Undersök om ni i ekonomisystemet kan märka upp fisk och skaldjur som är MSC/ASC-märkta så att ni lättare kan följa upp statistiken.
F4	Gör en energianalys av den energikrävande utrustningen och genomför åtgärdsförslagen.

F5	Ställ krav på leverantörernas transporter till er och efterfråga förnybara bränslen och att föraren har gått kurs i sparsam körning.
F6	Inköp av tjänster: Lägg till Higab, Tingstad, drivmedelsstation.
F7	Välj ett ekologiskt och rättvisemärkt kaffe och te.
F8	Välj ett miljömärkt alternativ till Vim allmänrengöring.
F9	Försök hitta fler områden där ni kan välja miljömärkt t.ex. levande ljus, servetter, arbetskläder
F10	Överväg om mindre tallrikar skulle kunna leda till ett mindre matsvinn vid jul- och sommarbuffé, samt mindre uppläggningsbestick. Kanske en skylt där ni vädjar till att de inte slänger era fina råvaror kan göra att gästen tänker till en gång extra.
F11	Säkerställ så att all personal kan informera gästerna om ursprung för den kött och fisk som gästerna blir serverade och överväg att skriv in en text om ert tänk vid val av råvaror t.ex. närproducerat, fisk från hållbara bestånd osv.
F12	Ordna en cykelparkering för anställda och gäster.

Förbättringsförslag: är tips på hur ni ytterligare kan utveckla och förbättra er verksamhet mot en hållbar utveckling.

Positiva iakttagelser:

- Är på gång med att öka andelen ekologiska livsmedel och har satt upp mål för det.
- Har bytt mycket belysning till LED.
- Automatdoserade kemikalier till diskmaskin och städ.
- Har kraftigt minskat el- och vattenförbrukning sen förra ägaren.

Revisorn tackar för en trevlig revision och önskar företaget lycka till med det fortsatta arbetet.

viaTellus



Johanna Frej

Godkänd revisor enligt Svensk Miljöbas