



Göteborgs
Stad

Diarienummer: 2017-14775



2018-06-01

Restaurang Sjömagasinet
Adolf Edelsvärds Gata 5
414 51 Göteborg

Revisionsrapport

Restaurang Sjömagasinet

Miljödiplomering 2018

Ärendet har handlagts av:

Mikael Rydberg
Miljörevisor
Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad

E-post: mikael.rydberg@miljo.goteborg.se
Telefon: 031-368 38 26



Grunduppgifter

Revisionskriterier	Kraven enligt Göteborgsmetoden för miljödiplomering som är godkända enligt Svensk Miljöbas kravstandard (4:2017)
Utfärdare	Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad
Godkänd	30 maj 2018 – 31 maj 2019

Verksamhetsnamn	Restaurang Sjömagasinet
Fysiska platser	Adolf Edelsvärds Gata 5
Organisationsnummer	556793-4004
Antal anställda	41
Omfattning	Miljöledningssystem omfattar restaurangverksamheten på Adolf Edelsvärds Gata 5 samt restaurangens övriga verksamhet såsom catering, event och matlagningskvällar.
Om verksamheten	Restaurangverksamhet som är öppen alla dagar, både lunch och kväll. Restaurangen bedriver även catering och matlagningskvällar samt medverkar på olika event.

Verksamhetsbesök

Adress	Adolf Edelsvärds Gata 5
Typ av lokal	Restaurang
Datum	28 maj 2018
Närvarande	Helena Van Viegen, Hovmästare och miljösamordnare Jonas Svarting, VD
Revisor	Mikael Rydberg, miljöförvaltningen Göteborgs Stad Elena Olofsson, miljöförvaltningen Göteborgs Stad



Sammanfattning

Ni visar förståelse för vad miljödiplomering innebär och hur Göteborgsmetoden är uppbyggd men tänk på att miljöledningssystemet är till för er. Ni skulle kunna göra ert miljöarbete tydligare och miljöledningssystemet lättare och effektivare om ni, istället för att använda mallarna, tog fram egna dokument. Det är absolut inget krav att använda mallarna utan se vad som måste redovisas enligt handledningsmaterialet och vad Svensk Miljöbas kravstandard säger. Genom att ta fram bättre mätbara och uppföljningsbara mål samt arbeta mer med nyckeltal för er uppföljning så får ni en bättre överblick hur ni förbättrar er och kan följa det över tid.

Nedan följer de åtgärder ni måste åtgärda innan nästa års revision och förbättringsförslag som ni kan ta del av och använda det ni tycker är relevant.

Åtgärder

Miljöutredning

Avfallslista

Se över om ni har möjlighet att mäta ert matsvinn och ert matavfall separat i köket och om ni kan mäta det matsvinn som kommer från gästerna.

Verksamhetens egna tjänster

När ni beskriver vilka tjänster ni har och hur de påverkar miljö så dela upp dem i till exempel lunch, middag, catering och kvällsmatlagning.

Miljöplan

Ta fram mät- och uppföljningsbara miljömål med relevanta nyckeltal. Där det är möjligt så sätt även en siffra med hur mycket ni vill minska/öka.

Miljöberättelse

Arbeta mer med nyckeltal och redovisa flera för varje miljöaspekt. Ta fram nyckeltal som går att mäta övertid som inte baseras på om er omsättning ökar eller minskar. Kan ni till exempel börja mäta matsvinn per lunch/sittning/gäst/aktivitet?



Förbättringsförslag

Miljöledningssystemet är till för er och inte till för revisorn. Att ha ett miljöledningssystem ska hjälpa er att, på ett strukturerat samt systematiskt vis, arbeta med er miljöpåverkan. Att ta fram egna mallar och dokument som följer handlingsmaterialet kan underlätta och göra att ni behöver lägga mindre tid på det administrativa och mer på det som är viktigare, det praktiska arbetet. Titta gärna på de förslag till exceldokument som ni fått skickade till er. Ni kan också kontakta de leverantörer och entreprenörer ni anlitar för att be om statistik från dem, till exempel avfalls-statistik från er avfallsentreprenör. Denna statistik behöver ni ej föra in i någon mall utan kan sammanställa själva.

Fortsätt att höra av er till fastighetsägaren för att kunna energioptimera er restaurang. Kan ni få en separat mätning av el i köket? Kan ni installera solpanel för att driva era frysar och kylar under de varmare månaderna?

Ett annat sätt att få med alla medarbetare och arbeta åt samma håll är att redovisa löpande hur det går för er i er miljöpåverkan. Till exempel hur mycket matsvinn ni producerar i köket, hur mycket gästerna slänger och hur mycket energi ni gör åt. Ta fram bra och hjälpsam miljöinformation till serveringspersonalen så de kan hjälpa varje gäst på bästa miljömässiga sätt.

Beskriv gärna på er webbplats hur gästerna kan ta sig till er med spårvagn, buss, båt och cykel. Se även över om ni kan underlätta för gäster som tar cykeln att låsa fast sin cykel skyddad från väder och vind. Kontakta er fastighetsvärd och hör om de kan hjälpa er med detta.

Rapport och revision gjord av

Mikael Rydberg

Godkänd revisor enligt Svensk Miljöbas