

Café Utopia

På Café Utopia forsøger vi på alle måder at tænke i klimavenlige produkter og bæredygtighed. I forhold til klimavenlighed handler det om klimavenlige produkter i kraft af bl.a. lokale produkter, nedsat kødforbrug, tilvalg af fisk og fjerkræ.

Samtidig har vi fokus på bæredygtighed, med mindre madspild i kraft af mindre portioner – evt. suppleret med tilkøb, hvis man er mere sulten. Affaldssortering er en selvfølge. Vi tænker i miljøvenlig emballage og belysning.

Caféens produkter har altid være meget baseret på friske råvarer lavet fra grunden. Vi køber f.eks. ikke halvfabrikata.

Det betød:

- Mindre portioner på tallerknerne for at reducere spild. Bl.a. købte vi mindre tallerkner, så de ansatte automatisk lagde mindre på.
- Dette suppleredes af en række tilkøb man kunne foretage, hvis man var mere sulten efter at have spist menuen (eller vurderede at man var meget sulten)
- Kødmængden blev reduceret og grønne produkter blev opprioriteret.
- CO2 tunge produkter som f.eks. oksekøb blev erstattet af f.eks. fisk og fjerkræ.
- De vegetariske tilbud og veganske menuer blev opprioriteret.
- Lokale leverandører fik mere plads på ingredienslisten og markedsført med navn.
- Dette gælder også de fleste drikkevarer. (Hancock og Nr. Nissum Håndbryg)
- Vi anbefaler anrettede tallerkner fremfor buffet til f.eks. selskaber/kurser.
- Vi køber mere miljøvenlige produkter til emballage.
- Vi forsøger i det hele taget at købe produkter der ikke belaster miljøet uhensigtsmæssigt. (Den ene kok har fortalt mig at vi ikke bruger advokadoer – som jeg troede....)
- Vi har købt LED-lys i stedet for fyrfadsllys.
- Vores servietter/håndklæder er baseret på genbrugspapir.
- Vores vin er økologisk.

I det hele taget tager vi økologi ind, hvor det giver mening. Dog er det vigtigt at tænke i, at ikke alt økologi er klimavenligt.

