

Klimatrapport 2016

Wenngarn Restaurang & Event AB



Kontaktinformation:
Jens Johansson
jens.johansson@uandwe.se

Företagsuppgifter

Wenngarn Restaurang & Event AB

Kontaktperson är Ulrika Wittberg

Denna rapport täcker verksamhetsåret 2016

- Antal anställda: 40 personer
- Omsättning: 40 MSEK
- Lokalyta: 4 500 kvadratmeter
- Antal logigäster: 9 357
- Antal daggäster: 30 000

Wenngarn ligger i en unik och 1000-årig kulturmiljö, bara minuter från Sigtuna och Arlanda. Hotellet och dess helt nyrenoverade rum har detaljerna bevarade från tiden då den majestätiska byggnaden var en anstalt för alkoholister.

Här kan du bo och konferera i en annorlunda miljö och njuta hållbar och närodlad mat i alkoholisternas gamla matsal som nu är vår restaurang. Några åtgärder som genomförts är:

- Matsvinnprojekt med utbildning av personal
- Kravrevision för förnyad kravmärkning av restaurangen
- Bara elbilar i företaget

Från 2014 beräknar Wenngarn sin klimatpåverkan, skapar en handlingsplan för att minska påverkan och kompenserar för det som inte går att förändra på kort sikt.

Nyckeltal

	2016	2015	2014	
Klimatpåverkan totalt	10,3	12	346	ton CO ₂ e
Klimatpåverkan per anställd	0,3	0,3		ton CO ₂ e
Klimatpåverkan per omsatt MSEK	0,3	0,4		ton CO ₂ e
Klimatpåverkan per kvadratmeter	2.3	1.3		kg CO ₂ e
Klimatpåverkan per gäst	0,4	0,5	26,9	kg CO ₂ e*
Energiförbrukning	159	48		kwh/kvm

* Beräknad utifrån att daggäst = halv gäst

Klimatpåverkan

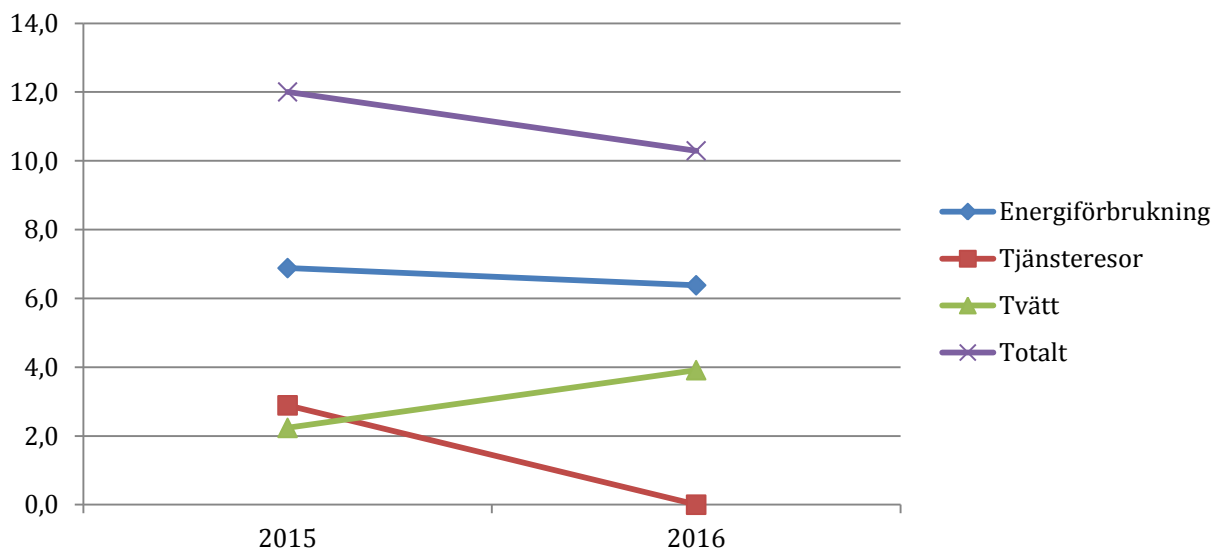
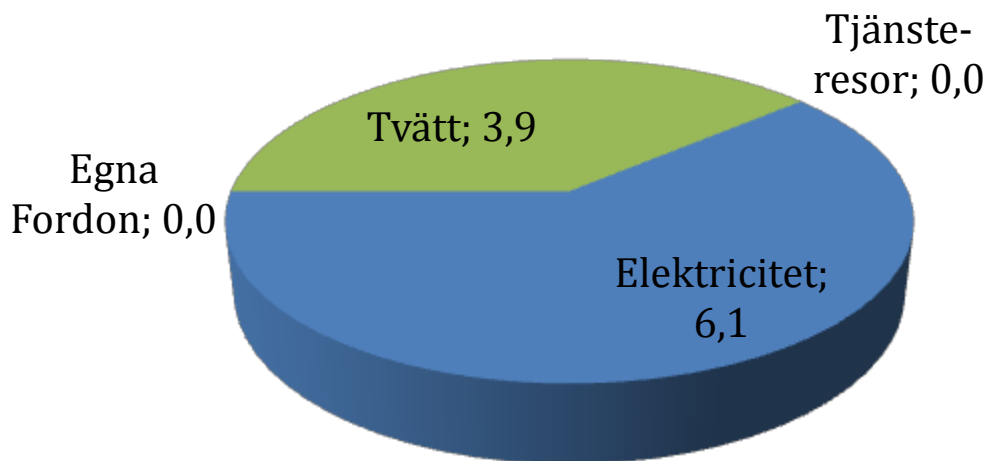
Klimatpåverkan för 2016 har beräknats inom följande områden:

- Energianvändning: elektricitet, värme, egna bilar samt gasol
- Eventuell förbrukning av köldmedia
- Tjänsteresor - flyg & marktransporter
- Extern tvätt
- Mat – proteiner (ej med i totalsiffran utan separat beräkning)

Område	Inkluderad i beräkningarna
Uppvärmning	X
Elektricitet	X
Tjänsteresor	X
Arbetspendling	
Tjänstefordon	X
Mat	(X)
Extern tvätt	X
Byggnation	
Inköpt material exkl mat	
Avfallshantering	
Städ/rengöring	
Transporter/Bud	
Övr. leverantörer	

Den totala klimatpåverkan är drygt 10 ton CO₂e, en liten minskning gentemot föregående. Klimatpåverkan kommer från elanvändning och extern tvätt. Inga tjänsteresor är rapporterade och fordonen är eldrivna.

WRE Klimatpåverkan 2016 Totalt 10 ton CO₂e



Klimatpåverkan från mat

WREs gäster äter ofta frukost, lunch och/eller middag på anläggningen och för att börja utvärdera påverkan från maten har vi för 2015 och 2016 beräknat klimatpåverkan från animaliska proteiner. Totalt konsumerades ca 17 (6) ton av de utvalda råvarorna varav 1,8 (1,8) ton nötkött. Klimatpåverkan blir totalt ca 97 (75) ton CO₂e där nötkött står för cirka 50 (60) procent.

Klimatpåverkan Proteiner	Kg	Kg CO ₂ e
Skaldjur	416	4 160
Fisk	2 609	7 827
Nötkött	1 827	47 502
Lammkött	264	5 544
Fläskkött & Chark	3 332	19 992
Kyckling & Kalkon	2 027	6 081
Mjolkprodukter	6 175	6 175
Total (Ton)	17	97

Sammanfattning & Rekommendationer

WRE har minskat sin klimatpåverkan drastiskt från första verksamhetsåret genom att minska elanvändningen då bergvärme installerats och genom att välja ursprungsmärkt el från förnybara källor.

Beräkningen av klimatpåverkan från mat visar på att nötköttet är den klart största källan till klimatpåverkan. WRE bör utvärdera möjligheten att öka användningen av andra proteinkällor på bekostnad av nötköttet.

Metod

Alla beräkningar och källor finns i bifogade beräkningsunderlaget

Klimatanalys_WRE_2016.xlsx

Beräkningarna följer Greenhouse Gas Protocol, en standard för klimatberäkningar utvecklad av World Business Council for Sustainable Development.

Emissionsfaktorer är hämtade från erkända källor såsom Naturvårdsverket, DEFRA (Brittiska Naturvårdsverket) och NTM, Nätverket för Transporter och Miljö samt från de energibolag som är relevanta.

För matberäkningarna har klimatfaktorer tagits från SLU's sammanställning Mat-Klimat listan.