# Vad ligger på ditt julbord?

**Vi är många som äter på restaurang och genom våra matval påverkar vi omvärlden. Men hur gör vi medvetna val när vi inte vet vilka råvaror som ligger på tallriken? Hur ser produktionen och vägen till restaurangen ut? Den 7 december lanserar Hållbara Restauranger, tillsammans med Worldfavor, ett interaktivt verktyg där den intresserade gästen får tillgång till restaurangers hållbarhetsarbete.**

Det hela började 2013 med en frustration över den bristfälliga informationen om maten på restauranger. Idén om att skapa ett verktyg som visar hur restauranger jobbar övergripande med hållbarhet växte fram för att öka transparensen mellan gäst och restauratör. Genom ett samarbete mellan Hållbara Restauranger och Worldfavor finns nu en plattform för visuell presentation av fem olika områden som är knutna till olika aspekter av hållbarhet - mat, ekonomi, miljö & klimat, reko och kommunikation & kompetens. Där finns det svar på om restaurangen är kravmärkt, erbjuder vegetariska alternativ eller jobbar aktivt med matsvinn exempelvis.

- *Worldfavors plattform möjliggör det vi hittills bara har pratat om: Att på ett snyggt och lätt sätt möjliggöra för gästerna att göra aktiva val även på restaurangen.*

*Jens Johansson,*

*initiativtagare till Hållbara Restauranger*

Inför julbordssäsongen väljer Hållbara Restauranger att lansera verktyget så att fler gäster och recensenter kan ta del av informationen, öka medvetenheten om matens ursprung, kvalitet och restaurangernas hållbarhetsarbete.

**Releasefest med Hållbara Restauranger och Worldfavor**

**Tid**: Onsdag den 7 december 2016, kl.15.00

**Plats:** MoMuMat, Moderna muséet, Slupskjulsvägen 7-9, Stockholm

**OSA:** 2 december 2016

**För mer information och anmälan:** Julia Senninger, 0706146137, [julia.senninger@uandwe.se](mailto:julia.senninger@uandwe.se)

**Hållbara Restauranger** är ett nätverk i Stockholm och Göteborg för att främja en hållbar restaurangnäring. U&We, tillsammans med restauranger i framkant, leverantörer och organisationer vill påverka restaurangbranschen att jobba mer hållbart. För att vi ska minska människans påverkan på naturen och jordens resurser måste vi jobba aktivt tillsammans i alla områden av hållbarhet – socialt, ekologiskt & ekonomiskt.

www.hållbararestauranger.se