
Miljømål-og handlingsplan 2026/2027

Filskov Kro

Hos Filskov Kro ønsker vi at drive en ansvarlig og bæredygtig virksomhed, hvor omtanke for miljøet er en naturlig del af den daglige drift.

Vi arbejder aktivt for at reducere vores miljøpåvirkning gennem ansvarligt ressourceforbrug, affaldssortering, reduktion af madspild samt bevidste indkøb af varer og råvarer. Samtidig ønsker vi at skabe gode oplevelser for vores gæster uden at gå på kompromis med kvalitet, komfort og den klassiske danske krooplevelse.

Vi forpligter os til løbende at forbedre vores miljøindsats og arbejder ud fra følgende principper:

Energi

- Vi arbejder løbende på at reducere vores energiforbrug.
- Ved nyanskaffelser prioriteres energieffektive løsninger.
- Belysning udskiftes gradvist til LED, hvor det er muligt.
- Unødvendigt elforbrug begrænses gennem gode arbejdsgange og medarbejderinvolvering.

Vand

- Vi arbejder aktivt på at reducere vandforbruget.
- Eventuelle lækager udbedres hurtigst muligt.
- Vandbesparende løsninger prioriteres ved renoveringer og udskiftninger.

Affald og genbrug

- Affald sorteres efter gældende regler.
- Vi arbejder på at minimere mængden af restaffald.
- Genbrug og returoordninger prioriteres, hvor det er muligt.
- Engangsprodukter begrænses mest muligt.

Madspild

- Vi arbejder aktivt med portionsstyring og optimal udnyttelse af råvarer.
- Overskudsudmad anvendes internt eller håndteres ansvarligt.
- Menuplanlægning tilpasses efter behov og sæson.

Indkøb

- Vi prioriterer lokale og danske råvarer, når det er muligt.
- Vi vælger produkter med dokumenterede miljøhensyn, hvor kvalitet og økonomi tillader det.
- Vi samarbejder med leverandører, som deler vores fokus på ansvarlig drift.

Biodiversitet og natur

Filskov Kro arbejder aktivt for at understøtte biodiversiteten på vores arealer og bidrage til et rigere naturmiljø i lokalområdet.

Vi har etableret et område efter principperne i "Vild med Vilje", hvor planter og græs får mulighed for at udvikle sig mere naturligt. Området skaber føde- og levesteder for bier, sommerfugle, andre bestøvende insekter samt smådyr og fugle.

Derudover genanvender vi naturligt haveaffald som grene, kvas, blade og andet organisk materiale ved at udlægge det i egnede naturområder omkring kroen. Dette bidrager til at skabe skjulesteder og levesteder for insekter, pindsvin, fugle og andre smådyr, samtidig med at næringsstoffer tilbageføres til naturens eget kredsløb.

Ved ny beplantning prioriterer vi hjemmehørende arter, når det er muligt, og vi arbejder løbende på at styrke naturværdierne på vores område.

Medarbejdere og gæster

- Medarbejdere inddrages i virksomhedens miljøarbejde.
- Vi informerer gæster om relevante miljøinitiativer.
- Vi arbejder løbende på at skabe forståelse for bæredygtige valg hos både medarbejdere og gæster.

Miljøpolitikken gennemgås minimum én gang årligt og opdateres efter behov.

Handlingsplan 2026-2027

Generelt:

Det daglige ansvar påfalder Mathilde Kastberg Ascanius & Bo Weis Haubjerg

Hvert kvartal vil der blive fulgt op på alle tiltagende. Derudover vil forbruget blive sammenholdt med foregående år, samt travlhed / behov.

Mål 1: Begrænse madspild

Tiltag

- Løbende registrering af køkkenspild.
- Øget fokus på udnyttelse af råvarer.
- Tilpasning af produktion efter bookingniveau.
- Intern information til køkkenpersonale om reduktion af madspild.

Målsætning

- Opretholde en fast registrering af madspild, og mindske det mest muligt, med løbende månedlige justeringer.
- Madaffaldscontainere er opsat i juni 2026, som giver os mulighed for at registrere madspild og nedsætte den.

Ansvarlig

Køkkenchef og ledelse.

Mål 2: Øge genanvendelse af affald

Tiltag

- Sikre korrekt sortering af pap, plast, metal, glas og madaffald.
- Informere medarbejdere om korrekt affaldshåndtering.
- Løbende kontrol af sorteringspraksis.

Målsætning

- Øge andelen af sorteret affald og reducere restaffald.
- Overgå til flere affaldsfragmenter fra 2026-2027.

Ansvarlig

Ledelsen.

Mål 3: Ansvarlige indkøb**Tiltag**

- Prioritere lokale leverandører, hvor det er muligt.
- Øge andelen af sæsonbaserede råvarer.
- Inddrage miljøhensyn ved større indkøb.

Målsætning

- Dokumentere miljøhensyn ved større investeringer og indkøb.

Ansvarlig

Ledelsen.

Eksisterende miljøtiltag hos Filskov Kro

Følgende initiativer er allerede implementeret:

- Honningglas returneres til lokal honningproducent og genbruges.
- Engangsemballage anvendes primært til takeaway.
- Alt mad ud af huset leveres i serveringsservice, som returneres og genbruges.
- Kondibøtter genbruges internt ved håndtering af overskudsmad.
- Rejespande genanvendes til intern opbevaring.
- Pap sorteres og presses til genanvendelse.
- Fokus på lokale råvarer og sæsonprodukter.
- Løbende arbejde med reduktion af madspild.
- Moderne og energieffektivt AV-udstyr i Grøn Stue.
- Filtret drikkevand på hane i konferencelokalet som alternativ til flaskevand.
- Etableret Vild med Vilje-område for at fremme biodiversiteten.

- Haveaffald som grene, kvas og blade genanvendes i naturområder som levesteder for insekter og smådyr.
- Fokus på hjemmehørende planter og naturlige levesteder på kroens arealer.
- Overskydende mad som ikke har forladt køkkenet, sælges som 'STOP MADSPILD'

Miljøpolitikken og handlingsplanen evalueres én gang årligt som en del af Filskov Kro arbejde med løbende forbedringer og ansvarlig drift.

Dato: 22.06.2026

Underskrift:

Mette J. Branner og *D. Web*