

# Råvaruinformation

**Chalmers Konferens & Restauranger arbetar för hållbara måltidsupplevelser med minskad klimatpåverkan via ett stort urval basvaror; närproducerade, kravcertifierade alternativt med annan motsvarande miljömärkning. Andel miljömärkt livsmedel är i dagsläget cirka 11% (inköpsvärde), men antalet artiklar utökas löpande.**

- I konferensanläggningarna serveras främst härtappat vatten. Buteljerat vatten erbjuds endast när gästen specifikt så önskar.
- 45% (inköpsvärde) av våra hygien- och rengöringsprodukter är Bra Miljöval eller Svanen märkta.
- Tillsammans med samarbetspartners arbetar vi mot färre leveranser och mindre andel transportförpackningar av engångsmaterial.
- Avfall källsorteras och överbliven mat går till hjälpporganisationer för bättre behovande.

Chalmers Konferens & Restauranger producerar mat i egna kök där flera verksamhetsgrenar delar produktions- och förvaringsutrymmen. [Vi kan därför aldrig garantera att våra produkter är helt fria från allergener!](#)

Vi hanterar dagligen:

- ✓ Hassel-, val-, macadamia-, pinje-, jord- och pecannötter
- ✓ Söt-, bitter- och pistaschmandel
- ✓ Sesam-, lin-, pumpa-, solros och senapsfrö
- ✓ Spannmål med gluten
- ✓ Mejeriprodukter med laktos
- ✓ Ägg
- ✓ Soja
- ✓ Citrusfrukter

Kontakta oss gärna om Du vill veta mer om innehållet i våra produkter, eller har övriga frågor och synpunkter!