



ISS Hållbarhetsarbete

God näringsriktig mat i en trivsamt miljö gör att eleverna äter ordentligt på lunchen och den blir en behövlig avkoppling från studierna. Vårt mål med skolluncherna är att göra den så integrerad som möjligt med skolverksamheten. Vår personal kan tillsammans med skolans pedagoger bidra till att skapa en nyfikenhet runt mat och dess påverkan på vår egen hälsa och på miljön.

ISS är idag ett av världens största cateringföretag och har därför ett ansvar att stödja FN: s 17 Globala hållbarhetsmål. Vi har därför valt att fokusera på 5 av målen där vi kan påverka mest för en hållbar framtid.

Inom ISS arbetar vi kontinuerligt för att minska miljöpåverkan. En viktig del i det arbetet är att minska matsvinnet. I produktionsledet strävar vi dagligen efter att laga mat så nära det verkliga utfallet. Att bereda och tillaga lagom mängd mat är en balansgång som kräver skicklighet, rätt utrustning och god kommunikation genom exempelvis aktiviteter och tävlingar i att minska matsvinnet.

ISS Mat & Dryck är kvalitets- och miljöcertifierade enligt ISO 9001 och ISO 14001, hela vägen ned på enhetsnivå vilket är unikt i branschen. Kvalitetsarbetet hjälper oss att säkra alla led i vårt arbete. I kvalitetsarbetet ingår även att vi har en egen livsmedelshygien-specialist, vårt egenkontrollprogram (EKP) och vårt HACCP-verktyg.

Vi tar ansvar för
Hållbarhet &
miljö!



Alla våra gäster
ska känna sig
trygga med det
vi serverar