

Our environmental profile

Bjørnfjell Mountain Lodge was certified as an Eco-Lighthouse on 13.12.22.

The Eco-Lighthouse (Miljøfyrtårn) is Norway's most widely used certificate for businesses that want to document their environmental efforts and demonstrate social responsibility. The certificate is recognized by the authorities for public procurement.

The businesses meet requirements and implement measures for more environmentally friendly operations and a better working environment.

Miljøfyrtårn has adapted requirements for various industries and the certificate is awarded after an independent assessment. Annual environmental reports are delivered and every three years the business must be re-certified. Businesses that become Environmental Lighthouse certified complete their annual environmental report. They meet requirements for the working environment, environmentally friendly purchasing, waste management, energy saving and transport planning. They make good use of resources, pollute little and leave a smaller ecological footprint than others in the same industry.

An ecological footprint is a metaphor that gives a figure for how much productive land and water area is required to produce the resources we consume and to absorb our emissions. Being an environmental beacon company means, among other things, that we measure our ecological footprint so that we get indicators of environmental sustainability.

As a hotel, we continuously work for sustainable and environmentally friendly consumption, and we have a strong focus on:

- Reducing food waste
- Waste reduction and environmentally friendly waste management
- Energy-saving measures
- Purchase of environmentally friendly products/chemicals.
- Short-distance food (local ingredients)
- Ecological food
- Measures for a better working environment

Reduce food waste

We continuously work to reduce especially food waste at our hotel. Good routines for purchasing and careful planning of menus are measures in this work.

Wish list for breakfast - If we have few guests for breakfast, we ask you as a guest to fill in a form for preferred foods for breakfast. This is because we want to avoid putting out food on the buffet which we later have to throw away because it was not eaten. We often replenish buffets so that we adapt to needs with the amount of food that is put out.

Did you know ...

- In Norway, we throw away 170,000 loaves of bread every day. It is equivalent to a cornfield with an area the size of 27 football pitches.
- Globally, food production accounts for 30 percent of man-made greenhouse gas emissions. Food production is also very resource-intensive and less food waste will free up land, lead to lower use of water and energy, and contribute to reduced greenhouse gas emissions.

Waste reduction and environmentally friendly waste management

We sort waste and work continuously to reduce the amount of waste from our operations. Recycling waste into new raw materials is less demanding than extracting raw materials from nature, for example it requires less energy. Sorting is also about waste not ending up astray and that environmentally harmful substances are taken care of, so that they do not leak into nature and harm animals, the environment and people. We have arranged for waste sorting containers in cabin rooms and encourage you as a guest to contribute to our environmental work by sorting your waste into the correct containers.

Energy reduction

When we use less energy overall, we don't need to make as much of it. This leads to less CO₂ emissions and save natural resources such as oil and gas. Our energy consumption is an indirect cause of greenhouse gas emissions. We work systematically with energy reduction. When it comes to indoor temperatures, we adhere to the Norwegian Directorate of Health's recommendations, which is an average temperature between 19 and 22 degrees Celsius. As a guest, you can of course regulate the temperature in rooms and cabins up or down if desired. Public toilets and storage rooms in the hotel have sensor-controlled lights, which automatically switch on when you enter the room and off when you leave.

Purchase of environmentally friendly products/chemicals

Chemicals are an important part of our everyday life and we cannot live without them. But at the same time, dangerous chemicals and chemical waste pose a serious threat to health, safety and the environment. To ensure safe working conditions and negative environmental impact, all products and chemicals we buy have environmental labelling. Clean water mixed with vinegar is used, among other things, for washing windows. Equipment should, if possible, be made of environmentally friendly materials. We have our own purchasing routine which is followed. All purchases we make are carefully assessed in relation to environmental impact, health and utility.

Limit the use of chemicals, energy and water

As a guest with us, we want you to wake up in clean bed linens and fresh towels. Textiles are an important part of both the hotel experience but also have a major impact on the environment and people in the value chain. That's why we have to do this right. One of the most effective things we can do is to reduce consumption. This means that we must try to reduce the number of times we wash towels and bed linen. It wears less on the textiles and gives them a longer lifespan. That way, we use less energy, water and chemicals for washing, and in addition, we don't have to buy new ones as often, which means that we use less cotton. That is why we ask you to use towels several times before we wash them and encourage you to sleep several nights in the same bed linens.

Did you know ...

- Production of 1 kg of cotton requires the use of 1 kg of dangerous chemicals?
- Production of 1 kg of cotton requires between 5,000 and 25,000 liters of water?
- Cotton cultivation occupies only approx. 4% of the earth's cultivated areas, but use over 25% of the insecticides?

Local food

Short-distance food is local food, food that is produced close to the consumer. This has many environmental benefits and proximity to the production site gives the population greater awareness of the local environment. The production is often natural and with a reduced risk of predation on nature. We prefer food that is produced locally. We have our own sheep from which we get mutton, fish products are ordered from Sørøya, reindeer meat from Finnmark reindeer. We harvest our own berries, mushrooms and herbs from the area around us, and we use seasonal Norwegian vegetables and fruit in our menus.

Ecological food

Organic food is characterized by minimal use of additives, good animal welfare and no use of chemical-synthetic pesticides. In other words, they are more sustainable than non-organic foods in that they are better for biodiversity, the water and the soil. We are continuously working to expand our range of organic food products.

Work environment

Our employees are our most important resource. In order to succeed in giving you as a guest the best experience, we must ensure that our employees are happy and competent for the job. We do this by having a close dialogue with our employees, we have regular staff meetings, we use our induction plan for new hires, we have routines for deviations and improvement work, and we give our employees predictability in terms of pay, working conditions and working hours.

Vår miljøprofil

Bjørnfjell Mountain Lodge ble Miljøfyrtårnsertifisert 13.12.22.

Miljøfyrtårn er Norges mest brukte sertifikat for virksomheter som vil dokumentere sin miljøinnsats og vise samfunnsansvar. Sertifikatet er anerkjent av myndighetene ved offentlige innkjøp. Virksomhetene oppfyller krav og gjennomfører tiltak for en mer miljøvennlig drift og bedre arbeidsmiljø.

Miljøfyrtårn har tilpassede krav for ulike bransjer og sertifikatet tildeles etter en uavhengig vurdering. Det leveres årlige miljørapporter og hvert tredje år skal virksomheten re-sertifiseres. Virksomheter som blir Miljøfyrtårnsertifisert fyller ut sin årlige miljørapport. De oppfyller krav til arbeidsmiljø, miljøvennlige innkjøp, avfallshåndtering, energisparing og transportplanlegging. De utnytter ressursene godt, forurensar lite og setter et mindre økologisk fotavtrykk enn andre i samme bransje.

Et økologisk fotavtrykk er en metafor som gir et tall for hvor mye produktivt jord- og vannareal som kreves for å produsere de ressursene vi forbruker og for å absorbere våre utslipp. Å være miljøfyrtårn bedrift innebærer blant annet at vi måler vårt økologiske fotavtrykk slik at vi får indikatorer på miljømessig bærekraft.

Som hotell jobber vi kontinuerlig for et bærekraftig og miljøvennlig forbruk, og vi har stort fokus på:

- Å redusere matsvinn
- Avfallsreduksjon og miljøvennlig avfallshåndtering
- Energisparende tiltak
- Innkjøp av miljøvennlige produkter/kjemikalier.
- Kortreist mat (lokale råvarer)
- Økologisk mat
- Tiltak for bedre arbeidsmiljø

Redusere matsvinn

Vi jobber kontinuerlig med å redusere spesielt matsvinn på vårt hotell. Gode rutiner for innkjøp og nøye planlegging av menyer er tiltak i dette arbeidet.

Ønskeliste for frokost - Hvis få gjester til frokost, ber vi deg som gjest om å fylle ut et skjema for foretrukket mat til frokost. Dette fordi vi vil unngå å sette frem mat på buffet som vi senere må kaste fordi det ikke ble spist. Vi fyller ofte på buffeet slik at vi tilpasser behov med mengde mat som settes ut.

Visste du at ...

- I Norge kaster vi 170 000 brød hver dag. Det tilsvarer en kornåker med areal som 27 fotballbaner.
- Globalt står matproduksjon for 30 prosent av menneskeskapte klimagassutslipp. Matproduksjon er også veldig ressurskrevende og mindre matsvinn vil frigjøre landarealer, føre til lavere bruk av vann og energi, og bidra til reduserte klimagassutslipp.

Avfallsreduksjon og miljøvennlig avfallshåndtering

Vi sorterer avfall og jobber kontinuerlig med å redusere mengde avfall fra vår drift. Å gjenvinne avfall til nye råvarer er mindre krevende enn å utvinne råvarer fra naturen, eksempelvis krever det mindre energi.

Sortering handler også om at avfall ikke havner på avveie og at miljøskadelige stoffer tas hånd om, så de ikke lekker ut i naturen og skader dyr, miljø og mennesker. Vi har tilrettelagt for avfallssorteringsbeholdere på hytter rom, og oppfordrer deg som gjest å bidra i vårt miljøarbeid ved å sortere ditt avfall i riktige beholdere.

Energireduksjon

Når vi bruker mindre energi totalt, trenger vi ikke å lage så mye av det. Da slipper vi ut mindre CO₂ og sparer naturresurser som olje og gass. Vårt energiforbruk er en indirekte årsak til klimagassutslipp. Vi jobber systematisk med energireduksjon. Når det gjelder inne temperaturer forholder vi oss til helsedirektoratets anbefalinger som er en gjennomsnittstemperatur mellom 19 og 22 grader celsius. Som gjest kan du selvfølgelig selv regulere temperatur på rom og i hytter opp eller ned hvis det er ønskelig. Alle gjestetoalett i fellesarealer samt lagerrom på hotellet har sensorstyrte lys, og slår seg automatisk på når du kommer inn i rommet, og av når du forlater det.

Innkjøp av miljøvennlige produkter/kjemikalier

Kjemikalier er en viktig del av hverdagen vår, og vi kan ikke leve uten dem. Men samtidig utgjør farlige kjemikalier og kjemisk avfall en alvorlig trussel mot helse, sikkerhet og miljø. For å sikre trygge arbeidsforhold, og negativ miljøpåvirkning har alle produkter og kjemikalier vi kjøper inn miljømerking. Rent vann blandet med eddik benyttes blant annet til vask av vinduer. Utstyr skal såfremt det er mulig, være laget av miljøvennlige materialer. Vi har en egen innkjøpsrutine som følges. Alle innkjøp vi foretar, vurderes nøye i forhold til miljøpåvirkning, helse og nytteverdi.

Begrense bruk av kjemikalier, energi og vann

Som gjest hos oss skal du sove godt i rent sengetøy og ha friske håndklær når du står opp. Tekstiler er en viktig del av både hotellopplevelsen, men har også stor vår påvirkning på miljøet og mennesker i verdikjeden. Derfor må vi gjøre dette riktig. Noe av det mest effektive vi kan gjøre er å redusere forbruket. Det betyr at vi må forsøke å redusere hvor mange ganger vi vasker håndklær og sengklær. Det sliter mindre på tekstilene og gir dem lengre levetid. På den måten bruker vi mindre energi, vann og kjemikalier til vask, og i tillegg trenger vi ikke gå til innkjøp av nye like ofte, noe som gjør at vi forbruker mindre bomull. Det er derfor vi ber deg bruke håndklær flere ganger før vi vasker det, og oppfordrer deg til å sove flere netter i samme sengklær.

Visste du at ...

- Produksjon av 1 kg bomull krever bruk av 1 kg farlige kjemikalier?
- Produksjon av 1 kg bomull krever mellom 5.000 og 25.000 liter vann?
- Bomullsdyrking opptar kun ca. 4% av jordas dyrkede arealer, men bruker over 25% av insektsmidlene?

Kortreist mat

Kortreist mat er lokal mat, mat som er produsert i nærheten av forbruker. Dette har mange miljøfordeler og nærhet til produksjonsstedet gir større bevissthet i befolkningen om det lokale miljøet. Produksjonen er ofte naturlig og med redusert risiko for rovdrift på naturen. Vi foretrekker matvarer som er produsert lokalt. Vi har egne sauer som vi får sauekjøtt fra, fiskeprodukter bestilles fra Sørøya, reinkjøtt fra Finnmark rein. Vi høster selv bær, sopp og urter fra området rundt oss, og vi bruker sesongbaserte Norske grønnsaker og frukt i våre menyer.



Økologisk mat

Økologisk mat kjennetegnes av minimal bruk av tilsetningsstoffer, god dyrevelferd og ingen bruk av kjemisk-syntetiske plantemidler. De er med andre ord mer bærekraftig enn ikke økologiske matvarer ved at de er bedre for det biologiske mangfoldet, vannet og jorda. Vi jobber kontinuerlig med å utvide vårt sortiment av økologiske matvarer.

Arbeidsmiljø

Våre ansatte er vår viktigste ressurs. For å lykkes med å gi deg som gjest den beste opplevelsen, må vi sørge for at våre ansatte trives og er kompetent til jobben. Dette gjør vi ved å ha en tett dialog med våre ansatte, vi har jevnlig personalmøter, vi bruker vår introduksjonsplan for nytilsatte, vi har rutiner for avviki og forbedringsarbeid og vi gir våre ansatte forutsigbarhet med tanke på lønn, arbeidsforhold og arbeidstid.