

## Tankar om hållbarhet på Bengtsgården och Restaurang Solbacken Visingsö

Vi tänker mycket på hållbarhet i våra verksamheter, och är sedan 2006 respektive 2008 KRAV-certifierade på både gården och restaurangen. I praktiken innebär det att vi har noggranna revisioner av kontrollorgan minst en gång per år. De kontrollerar att vi håller oss inom regelverket för ekologisk odling. Stränga regler kring djurens välmående, mycket utevistelse, inga kemiska bekämpningsmedel eller konstgödning är exempel på vad som krävs för att bli certifierad. På restaurangen innebär det att inköp kontrolleras då en viss andel måste vara KRAV-märkt eller EU-ekologiskt, reglering av vilka rengöringsmedel vi använder, en del E-ämnen är strängt förbjudna och en kontroll över det kontinuerliga arbetet mot en grönare verksamhet.

Skillnaden mellan att vara EU-eko och KRAV-certifierad är bland annat att KRAV ännu fler regler än EU-eko, och att KRAV även har regler gällande socialt ansvar för anställdas välmående.

### Närheten till slutkonsument

Vi strävar efter en ökad närhet till de som ska äta eller använda det vi producerar. Potatisen vi serverar på restaurangen är KRAV-odlad hemma på Bengtsgården, och sträckan mellan matproducenten och konsumenten är nästan exakt 4 km. Vi är självförsörjande på foder till våra hästar och nötdjur, dvs vi odlar själva allt hö, ensilage och spannmål som vi fodrar djuren med. Det enda vi köper in kontinuerligt är mineralsten. På våren skickar vi några av våra nötdjur till närmsta KRAV-certifierade slakteri och får tillbaka köttet till restaurangen, där vi kan servera våra gäster ekologiskt kött till ett sjysst pris. Hemma på gården har vi även en oljepress, och producerar kallpressad rapsolja av vår egen ekologiskt odlade raps, och oljan används bland annat när vi gör vår pizzadeg. I vårt eget fiskrökeri varmröker vi sik, röding och lax på traditionellt vis med ved och enris från vår egen skog på Visingsö. Fisken serveras på restaurangen och finns att köpa i hamnen under sommarmånaderna.

Under hösten 2024 invigde vi vår Mini-butik hemma på gården, en obemannad liten butik som är öppet dygnet runt, där de som vill kan köpa gårdens potatis, rapsolja, ägg, ved och varmrökt fisk. På så vis har vi gjort det enkelt för konsumenten att handla närodlade, ekologiska råvaror direkt från bonden.

När en verksamhet är certifierad i KRAV, är en av förutsättningarna att all el vi köper är grön och förnybar. Nyligen investerade vi i solceller med batteri hemma på gården, och dessa förser stallet och verkstaden med el. Eventuell överskottsel släpps ut på elmarknaden.

## Den geografiska sårbarheten ger utrymme för kreativitet

Att bo på en ö är en ynnest, den vackra naturen och lugnet ger oss god livskvalitet. Men, det kan ibland ställa till det för oss ö-bor. Om vi saknar något kan vi inte snabbt göra ett ärende på 20 min för att köpa in det, utan det tar oss minst 2,5 timmar att åka till en byggvaruhandel, större livsmedelsaffär eller liknande. I och med att vi både bor och bedriver våra verksamheter här på Visingsö, är det naturligt att vi planerar att göra så många ärenden som möjligt när vi en dag valt att investera tiden i att ta oss till staden (dvs. i vårt fall, Jönköping). Det blir alltså mer medvetna och planerade inköp, och det vi köper är oftast av bättre kvalitet eftersom vi inte kan åka och köpa en viss typ av glödlampa lite snabbt när den väl går sönder.

Vi har också, båda två, ett intresse för återbruk och ser stort värde i att utnyttja saker som redan finns i våra gömmor. Spillvirke blir kaninhus, plåtskivor från grannens rivna ladugård blir väderskydd för hästar, äldre dörrar sparas och används i nya verksamhetsgrenar och det finns alltid någon extra köksblandare eller vattenkopp i ett lager. Att driva verksamhet på en ö, innebär att vi hela tiden behöver vara kreativa och lösningsfokuserade. Ett uttryck som för oss är ganska talande är; ”Nöden är kunskapens moder”. Sammanhållningen på ön är god, och att låna saker av varandra sker säkert oftare här än på andra orter. Vi försöker i den mån det är möjligt att anlita andra Visingsö-företag och lokal kompetens när det behövs på gården eller restaurangen.

Återbruk, planerade inköp och lite kunskap leder naturligt till ekonomisk hållbarhet. Det är inte självklart att slänga allt på soptippen, utan vi tänker till en extra gång. I vårt kontinuerliga arbete att byta ut gamla kylar, lysrörsarmaturer eller traktorer till mer energisnåla varianter blir det lätt att se att detta även gynnar verksamheterna ekonomiskt i form av minskade el- och bränslekostnader. Vi är ju dessutom smålänningar, så snålheten är av betydelse också, så klart!

## Social hållbarhet

Ur den sociala aspekten av vårt hållbarhetsarbete så har vi ett stort ansvar. Våra verksamheter är som mest aktiva under sommarmånaderna, och då har vi anställd sommarpersonal. Många ungdomar vi anställer jobbar på riktigt för första gången i sina liv i serveringen, disken eller på vår besöksgård. Det är stort att få sitt första sommarjobb, och vi vill ge ungdomarna en god start i sina arbetsliv. Lära dem om ansvar, arbetsmoral, samarbetsförmåga och att vara serviceinriktad. Många ungdomar kommer tillbaka år efter år, och det är kul att följa dem ända till studenten eller högskoleexamen och steget ut i vuxenlivet. En del av våra unga kollegor som arbetat några år, blir ofta bra handledare när det kommer ny personal, och växer med ansvaret att lära andra hur det fungerar på företaget. Vårt team är ofta av blandade åldrar, kön och erfarenhetsnivå, vilket ger en bra dynamik när vi väl är inarbetade tillsammans.

På det privata planet har vi två söner; James (-2008) och Charlie (-2011). Båda arbetar i våra verksamheter, och båda kan köra traktor, servera mat och göra andra mindre roliga arbetsuppgifter. James går på Naturbruksgymnasiet i Tenhult, och bor på internatet där under läsåret. Charlie går i högstadiet i Gränna, och åker färjan dit varje morgon. Vi vill skapa en bra grund för våra pojkar att driva vidare jordbruket eller restaurangen, om de vill, i framtiden.

I februari 2022 satte vi första spadtaget utanför vårt stall. Några månader senare öppnade vi "Bengtsgårdens Minidjur", en liten besöksverksamhet med lantbruksdjur av miniatyr-raser. Hit välkomnar vi besökare att hälsa på djuren under sommarmånaderna, och det ger också våra egna söner möjlighet att utforska fler områden i livet som bonde. Besöksverksamheten går under samma regelverk som t ex Kolmårdens djurpark, och Länsstyrelsen är de som har tillsynen.

Vi lever så länge vi lär, tycker vi! Det finns alltid delar av våra företag vi vill utveckla eller förbättra. Ny teknik dyker upp överallt och där vill vi välja att ta till oss det som kan underlätta, men inte på bekostnad av vår grundtanke om hållbarhet.

**Visingsö den 23 februari 2025**

**Helena Marklund**

**Jonas Björklund**