

Vårt hållbarhetslöfte till
Gotland

VI GÖR
GOTLAND
TILL ETT
SUSTAINABLE
PLEJS!





GLOBALA MÅLEN

för hållbar utveckling





VÅRT HÅLLBARHETSLÖFTE

Hej där framtida gäst, medarbetare, samarbetspartner eller du som bara är nyfiken på vår verksamhet.

Vi hoppas att du precis som vi tycker det är viktigt att ta hand om vårt jordklot. För oss har det ända sedan starten 2020 varit en självklarhet att arbeta med naturen. Vi strävar efter minskat klimatavtryck och cirkulära flöden, det är så vi vill leva privat och bedriva vår verksamhet.

Vi har valt att fokusera på 6 av de 17 globala målen.

Det är här vi ser att vår verksamhet kan göra störst skillnad och förhoppningsvis spiller det även över på några av de andra målen också.

Sedan 2024 är vår produktion av konsumentförpackad pasta KRAV-certifierad.

Vi måste därför följa KRAV's omfattande kontrollpunkter för att behålla vår certifiering. Vi har alltså utöver våra egna ambitioner ett utomstående organs ögon på vårt hållbarhetsarbete.

Kontakta oss gärna om du har några frågor eller synpunkter på vårt hållbarhetslöfte.

Pastamakarna Hanna och Kristoffer Dagerås



Medfinansieras av
Europeiska unionen



VI ÄR EN DEL AV LIMOR GÅRD

Nytt för säsongen 2026 är att platsen som Pastamakarna verkar på har fått ett gårdsnamn: Limor gård. Limor Gård är en flergenerationfamiljegård som kombinerar lammproduktion, skogsbete, skogsmark, snittblommor, restaurang och pastaproduktion samt växande gårdsturism. Vi som bor här har för avsikt att bevara de traditionella ängarna och öppna betesmarkerna, bibehålla och förstärka den unika biologiska mångfalden samt bygga en motståndskraftig gårdsekonomi som kan försörja två hushåll.

På Limor gård verkar förutom Pastamakarna även Fårölamm som drivs av Hannas bror Niklas och hans sambo Julia. Delar av året har vi Cia Östberg på plats som ligger bakom Cias keramik. Det här är inte bara en arbetsplats, det är även ett hem för Hanna och Kristoffer med sina barn, Niklas och Julia med sina barn, alla gårdens husdjur, de vilda djuren och naturen på och omkring gården.

När du besöker oss på Pastamakarna så besöker du Limor gård. Gården är platsen, helheten och förutsättningen för Pastamakarnas verksamhet.

Sedan 2025 har vi som bor och arbetar på Limor gård tagit fram en långsiktig plan för hur vi kan arbeta så cirkulärt och regenerativt som möjligt. Enkelt uttryckt betyder det att vi lägger grunden för framtiden. Vi ska inte ta mer än vi ger och den här platsen ska finnas för våra barn, barnbarn och så vidare.

Målsättning 2027 och framåt:

Fortsätta med naturbeteslamm för att bevara öppna, artrika landskap och kulturvärden.

Stärka ekonomin med intäkter som kommer direkt från gården så som lamm, blommor, eventuellt grönsaker och spannmål.

Stänga näringskretslopp genom att använda gårdens och restaurangens restflöden för att bygga jordens bördighet.

Planering för damm och vattenmagasin som kan lagra vinter- och vårvatten för senare användning på blommor/grönsaker men även ge habitat och mikroklimatfördelar.

Utöka blomsterodlingen med årliga grönsaker.



Medfinansieras av
Europeiska unionen



RÅVAROR

Grunden i Pastamakarnas meny är vår egen pasta som görs på ekologiska råvaror producerade på Gotland. När du väljer pasta från oss bidrar och stöttar du inte bara den biologiska mångfalden i vår natur, utan även en levande landsbygd.

Sedan 2024 är vår pastaproduktion för konsumenter KRAV-märkt.

Vår meny speglar säsongen med till exempel ramslökspesto på försommaren.

Grönsaker har huvudrollen och kött är ett komplement. Vi odlar en del kryddor och blommor som används i matlagningen och plockar även ingredienser från naturens skafferier.

Råvarorna styr menyn och i den här ordningen väljer vi råvarorna:

1:a hand gotländskt och ekologiskt producerat

2:a hand gotländskt producerat

3:e hand svenskt och ekologiskt producerat

4:e hand svenskt producerat

5:e hand importerade ekologiska produkter

Kaffe, choklad och kryddor som inte kan produceras i Sverige väljer vi ekologiskt och fairtrade-märkt.

Vi arbetar med flera duktiga producenter på Fårö och övriga Gotland, här är några:

Fårölamm

Frans Brozéns Ekologiska

Gåsemora Gårdsbutik

Labans Kvarn

Gotlandsägg

Gotlands Korvfabrik och Växtchark

Östersjömat

Hulte Eko



Medfinansieras av
Europeiska unionen



DRYCK

#drickgotland

Gotländsk mat smakar bäst i sällskap med gotländsk dryck, vi är stolta över den dryckeskultur som finns på ön. Öl, sprit, mjöd, must och en liten del vin kan vi köpa gotländskt.

Hanna som är sommelier har hållit i dryckesprovningar på det gotländska temat och anordnat gotländsk dryckesmässa, så det här ligger oss mycket varmt om hjärtat.

Sommaren 2026 hade vi besök av Truls från Boge Bränneri som höll i en spritprovning.

Övrig dryck: Vi väljer viner som produceras småskaligt och hållbart inom Europa, vårt kaffe och te är ekologiskt och fairtrade-märkt, läsk och annan lättdryck är ekologisk och svenskproducerat.

Vi säljer inte buteljerat vatten i verksamheten, men kan kolsyra vårt goda vatten.

Våra gotländska dryckesleverantörer, flera går att besöka vilket vi varmt rekommenderar:

Vin: Långmyre Vineri, Gute Vin

Öl/Mjöd: Lost Island Brewery, Snausarve Gårdsbryggeri, Baltic Craft Meads

Sprit: Boge Bränneri, Gotland Spirits, Gotlands Ginfabrik, Gotland Whisky, Bräntings Bränneri

Alkoholfritt: Kåbbe Musteri och/eller Halfvede Musteri, Gotlands Bryggeri

Målsättning 2027 och framåt: göra egna alkoholfria drycker av gotländska frukter och bär. Anordna mat- och dryckesprovningar i samarbete med de lokala dryckesproducenterna.



Medfinansieras av
Europeiska unionen



VATTEN

Att hushålla med grundvattnet och att ta vara på regnvatten är en hjärtefråga för oss. Det är också en nödvändighet och förutsättning för att kunna bedriva vår verksamhet. Vi har en egen borrhälsbrunn som förser hela Limor gårds inneboende människor och djur samt våra närmsta grannar med vatten. Vi får ibland frågan om vad vi gör om vattnet tar slut. Eftersom vi med omedelbar verkan skulle behöva stänga verksamheten så är egentligen svaret att vattnet aldrig får ta slut.

Några av våra vattenbesparingsåtgärder:

- * Välinformerad och påläst personal som sparar vatten på jobbet och privat.
- * Vår stolthet: utedasset. Vi har ingen vattentoalett vilket gör att vi sparar hundratals liter dricksvatten om dagen under högsäsong, eftersom vid varje spolning med vattentoalett används ca 3-6 liter vatten.
- * Vattnet från gästernas handtvätt sparas till bevattning av blommorna liksom en del av regnvattnet. Vid handfatet så informerar vi även våra gäster om att vara sparsamma och inte låta kranen rinna i onödan.
- * Vi sköljer grönsaker i en balja och aldrig i rinnande vatten. I stället för att hälla ut vattnet i diskhon så hålls det i någon av tunnorna i trädgården som används för bevattning.
- * Detsamma gäller för vatten som är kvar i vattenflaskor och kondensvatten från kylaggregat, det bärs ut till trädgården i stället för att hällas ut i avloppet.

Övrigt miljömässigt

Vi är mycket restriktiva i all användning av kemikalier, men om det verkligen behövs väljer vi uteslutande miljömärkta kemikalier. Linoljesåpa och ättika är grunden vid städning av lokaler.

Målsättning 2027 och framåt: Anlägga en damm på gården dit regnvatten från tak kan ledas till som vattenreservoar men även för att gynna den biologisk mångfalden.



Medfinansieras av
Europeiska unionen



Mer om vattenbesparing

”Bara ett utedass, inte så bara....”

Att erbjuda ett utedass till gästerna kan upplevas som primitivt och enkelt.

För oss så finns det i nuläget inget alternativ. En eller flera vattentoaletter skulle innebära att både dricksvattenbrunn och avloppsinfiltration belastas så hårt att vi inte skulle kunna bedriva restaurangverksamhet.

Våra gäster har alltså att välja mellan att använda ett utedass under sitt besök eller att inte kunna besöka oss alls.

Vi är dock nöjda och stolta med den lösningen som vi har tagit fram tillsammans med Jenna Senecal och hennes kollegor på Sanitation 360. För nu sparar vi inte bara massor med dricksvatten utan bidrar även till forskningen och minskar övergödningen. Sanitation 360 samlar in urin som omvandlas till naturligt och säkert pelleterat gödningsmedel som kan spridas på gotländska åkrar.

Målsättning 2027 och framåt: att tillsammans med Sanitation 360 sprida kunskap och erfarenhet. Gotland har ett stort behov av vattenfria toaletter.



Medfinansieras av
Europeiska unionen



TRÄDGÅRDEN & ODLING

Allt börjar med ett frö

Vi odlar blommor, kryddor och övriga växter i vår trädgård för vårt eget och våra gästers välbefinnande och för att gynna den biologiska mångfalden.

Det är fint att följa säsongen i trädgården: vinterns vissna växtlighet, vårens späda skott, sommarens prakt och höstens överflöd. Vi får många frågor om våra odlingar, här är några svar.

Hannas faster Marie är den som i första hand ansvarar för trädgården. Hon är medlem i föreningen Sesam - sällskap för fröodling och beskydd av kulturväxter i Sverige.

Vi köper ingen pås-jord och använder ingen torv. Jorden i odlingsbäddarna skapas av organiskt restmaterial från gården.

Biokol tillverkas av grenar och ris i ängat, en process som binder och lagrar koldioxid. Efter att kolet har laddats med gödsel används det i odlingarna som reserv för näringsämnen och vatten.

Vi täck-odlar med gräsklipp och ull, vilket ger en lucker, levande jord som är mer torktålig och ger mindre ogräs.

Blommande växter är viktiga för våra insekter som behöver pollen och nektar. Våra blommor är fria från bekämpningsmedel. Plantor från trädgårdshandel innehåller ofta skadliga miljögifter, därför odlar vi sommarblommor från frö. Vi köper från Runåbergs eko-fröer samt tar vara på fröer själva från år till år. Perenner delas och tas sticklingar av.

Målsättning 2027 och framåt: Samla kunskap, arbeta långsiktigt och odla mer nötter, bär och frukt.

Vi hoppas kunna inspirera till att fler kan ägna sig åt småskalig odling,

Det gynnar beredskap och välbefinnande.



Medfinansieras av
Europeiska unionen



AVFALL & MATSVINN

Mat ska ätas, inte slängas. För att undvika detta så är vi noggranna i vår planering. Vågen är ett mycket bra verktyg för att inte laga för mycket mat. För gästerna finns möjligheten att välja mellan tre portionsstorlekar och take away-lådor finns för de som inte orkar äta upp. Det tar lite tid att förklara vårt koncept med portionsstorlekar, men vi kämpar på för det blir mindre svinn och gästerna uppskattar valmöjligheten när de förstår hur det fungerar.

Vi källsorterar allt avfall, vilket gör att det blir minimalt med sopor som inte kan sorteras.

Brännbart avfall består i stort sett av kvitton och servetter. Vi uppmanar gästerna att inte ta fler servetter än de behöver.

Vi är noga med att personalen är restriktiva vid användning av engångsplast. Vi förordar rentvättade händer framför plasthandskar. Plastfilm används endast om inget annat alternativ finns för att förlänga en råvaras livslängd.

Skal och andra rester som inte kan användas i matlagningen, kaffesump, äggskal och gästernas matrester komposterar vi och använder som jordförbättring i våra odlingar på Limor Gård. Frityrolja blir till gotländsk biogas.

Ett år fick vi hundratals kilo misslyckad pasta pga. fel torkutrustning. Våra kollegor på Gotland Spirits tillverkade då råsprit av den spruckna pastan som blev till Pastamakarnas egen vodka och gin som vi kunnat servera från och med sommaren -26.

Målsättning 2027 och framåt: Analysera produktionen för att se var vi kan spara energi, resurser och minska svinn.



Medfinansieras av
Europeiska unionen



ENERGI

För oss är det viktigt att inte bara konsumera så bra el som möjligt utan även att konsumera så lite el som möjligt och generellt hushålla med energi och resurser.

Vi analyserar årligen vår förbrukning och 2025 minskade vi vår elförbrukning samtidigt som vi ökade produktionen, så vi ser att de energieffektiviseringsåtgärder vi har investerat i gör skillnad.

Vi är dessvärre inte självförsörjande av el eftersom en stor del produceras på sommaren och vi förbrukar el även när solen inte skiner. Den el vi köper in är "grön" dvs förnyelsebar.

Sedan tidigare så har vi en företagsbil som går på el och solcellerna som förser gården med en stor mängd el mars-oktober installerades i maj 2023.

Målsättning 2027 och framåt: Fortsätter investera i energibesparande åtgärder.

Vi fortsätter att ha den högt uppsatta ambitionen att bli självförsörjande på energi och minska vår elkonsumtion.

Vi följer utvecklingen av småskalig vindkraft för att förhoppningsvis kunna komplettera vår solcellsanläggning med vindenergi som vi har gott om vintertid.

Vi ser även över möjligheterna att lagra solenergi i batterier vilket skulle öka hela gårdens resiliens.



Medfinansieras av
Europeiska unionen



KONSUMTION

Vi gillar återbruk, second hand och småskaligt hantverk.

När du besöker oss syns spåren av detta i möblemang, kläder och keramiken som maten serveras på. Keramiken görs av Cia Östberg som har sin sommarverkstad i vårt gamla stall.

Vi köper in och säljer produkter som betyder något mer för oss och har tydlig hållbarhetsprofil.

Till exempel ekologisk palestinsk olivolja från Jord & Frihet, mathantverk från Gotlands Korvfabrik/Växtchark och sprat från Östersjömat.

Sommaren -26 köpte vi på prov in t-shirtar från vårt favoritmärke Dedicated.

Om vi behöver renovera eller bygga något anlitar vi lokala entreprenörer för att stötta en levande hembygd året runt.

Några favorit-entreprenörer/kollegor: K.S Gräv & Mark, Broander Elektonik, Fårö El, Bunge Svets & Smide, Gotlandsfilter, Bergmancenter, Malmgrens bokbinderi för att bara nämna några.

Målsättning 2027: Utöka gårdsbutiken tillsammans med de andra verksamheterna på Limor gård.

Vi vill producera mer mat på plats och tittar bland annat på möjligheter att hålla honungsbin och höns.



Medfinansieras av
Europeiska unionen



SOCIAL HÅLLBARHET

Efter många år har vi äntligen börjat få in rutiner på hur vi tar hand om ny- och gammal personal som jobbar säsong med oss. Inför sommaren 2026 skrev vi en personalpolicy som även informerar om vår värdegrund och hållbarhetsarbete, vilket var ett av våra mål.

Polycyn är 12 sidor lång, här är ett utdrag:

"Hållbarhet genomsyrar allt vi gör här. En viktig del är vårt hållbarhetslöfte

–att minimera vår miljöpåverkan, stödja en levande landsbygd året om och skapa en plats som är ansvarsfull mot såväl människor som natur.

Lokal ekonomi: Vi prioriterar gotländska råvaror, tjänster och samarbeten.

Minska svinn, hushålla med energi och vatten: Vi är noggranna med planering, portionering och att råvaror förvaras rätt. Även vatten och energi är resurser vi är rädda om och inte slösar på i onödan. Se separat text om just vatten.

Avfall: Korrekt sortering och kompostering. Alla ska få en noggrann genomgång vid start om vad och var vi sorterar restavfall. Fråga alltid om du är osäker.

Socialt ansvar: Pastamakarna är en inkluderande och respektfull arbetsplats."

Ett annat mål var att lägga ner mer tid på introduktion, vilket vi också gjort.

Efter varje säsong så tar ber vi vår personal komma med feedback och önskemål om förbättringar.

Återkommande personal kan då se hur vi tillsammans utvecklas år efter år och kan konkret se att de är med och bidrar till utvecklingen.

Målsättning 2027 och framåt: Fortsätta utvecklas tillsammans med vår personal.

Hanna och Kristoffer har som mål att motionera och styrketräna regelbundet. Sträva efter att vara en förebild för våra barn och unga. visa på att vår bransch går att vara verksam i ett helt yreksliv.



Medfinansieras av
Europeiska unionen



LOKALSAMVERKAN

Vi brinner för en levande landsbygd och vår socken: Fårö.
Det gotländska samhället har mycket att erbjuda och för oss är det viktigt att stötta och vara en aktiv del i det.

Kristoffer är ordförande i styrelsen för Lost Island Brewery, ett av Gotlands mikrobryggerier,
Hanna sitter med i styrelsen för Gotlands förenade besöksnäring och är ordförande för Fårö Utveckling AB.

Pastamakarna sponsrar 2026:
Fårö Förskola och Fritids,
Gotland Trickin & Trampolin Klubb,
Fårö IF,
Bergmanveckan
Slite Lions.

Målsättning 2027: Förlänga Fårös och Gotlands säsong, vi vill se en besöksnäring året runt. Ta fram lågsäsongspaket tillsammans med våra kollegor på norr för att kunna välkomna framför allt utländska besökare den tid på året när Fårö kan upplevas som stängt.



Medfinansieras av
Europeiska unionen