

RESTORE RESTAURANTS

Mod mere bæredygtige takeaway emballageløsninger

Præsentation af udfordringer, indsigter
og løsningsforslag – udarbejdet i forbindelse med et
innovationsspor gennemført af
Wonderful Copenhagen i 2022.



INDHOLD

1. Baggrund og formål
2. Processen
3. Workshoprækken
4. Arbejdshypoteser
5. Gennemgang af cases:
 - Chicks by Chicks
 - Frankies' Pizza
6. Afsluttende kommentarer



1. BAGGRUND OG FORMÅL

SIKRE EN BÆREDYGTIG DRIFT

Wonderful Copenhagen har med projektforsløbet Restore Restaurants igangsat en række spor, der kollektivt har til hensigt at udvikle konkrete løsninger på en række af de mest dominerende udfordringer, som københavnske restauranter står overfor i efterdønningerne af Corona.

En af disse udfordringer er konvertering til en mere miljømæssig bæredygtig drift, og i forhold til denne udfordring har sporet Mod mere Bæredygtige Takeaway Emballageløsninger kørt i samarbejde med restauranterne Chicks by Chicks og Frankie's, Madklubben. Rådgiver og designpartner har været Lotte Lyngsted Jepsen fra design- og innovationsbureauet Hatch & Bloom.

Målgruppen for projektet er restauranter i hovedstaden, og projektet løber fra maj 2020 til december 2022. Resultaterne og løsninger stilles til fri rådighed og inspiration efter projektforsløbets afslutning ultimo 2022 så restauranter, der ikke har deltaget i forløbet, også kan drage nytte af det fælles arbejde.

Projektet er støttet af Danmarks Erhvervsfremmesbestyrelse.

BÆREDYGTIG TAKEAWAY

Engangsemballage, herunder takeaway emballage, udgør en stor miljømæssig belastning i restauranternes samlede CO2 regnskab. Derfor har vi i dette spor udforsket, hvordan emballagen kan gøres mere bæredygtig enten gennem genbrug (at emballagen indsamles, rengøres og anvendes på ny) eller gennem genanvendelse (at emballagen kan indsamles, sorteres, nedbrydes og produceres igen på ny).

Genbrug er generelt at foretrække fremfor genanvendelse, da man sparrer den energi, det kræver at demontere og genfremstille produkter.

De to tilgange har hver deres udfordringer og skaber hver deres resultater, og derfor er det interessant at afprøve begge tilgange i dette spor, hvis det er muligt.

Derfor har det været ambitionen at identificere muligheder for alternative løsninger for de deltagende virksomheder og afprøve disse alternativer i et kortere pilotforløb, for på den måde at generere noget konkret og brugbart data på effekten ved at konvertere til mere bæredygtige emballageløsninger.

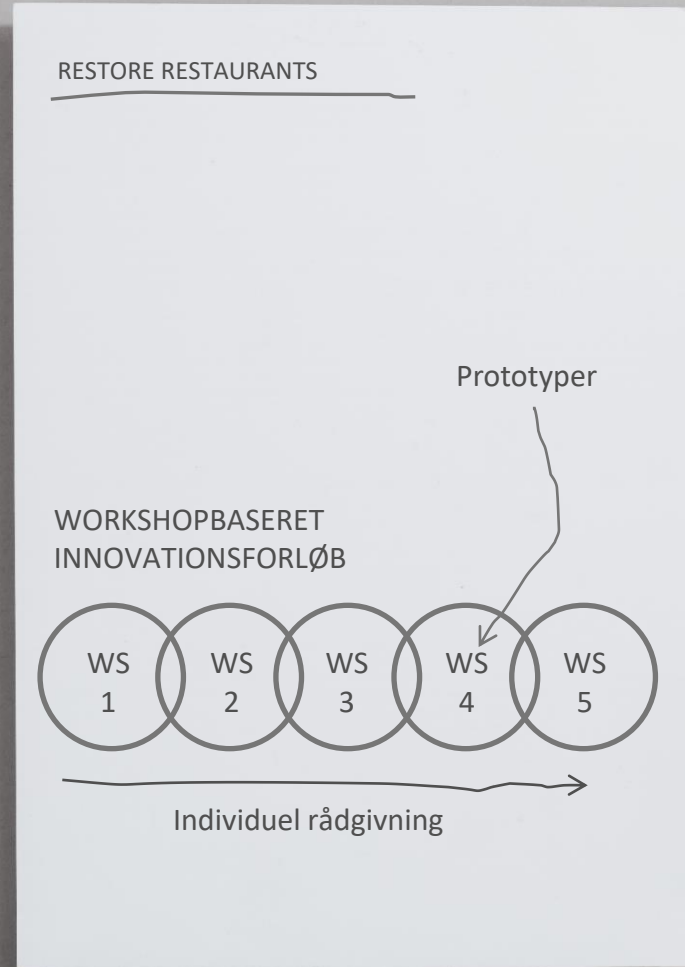
2. PROCESSEN

For at sikre læring og fælles erkendelse for de deltagende restauranter har vi valgt at centrere dette spor omkring en række arbejds møder/workshops, hvor hver restaurant har skullet forberede og deleindsigter fra deres daglige drift.

Formålet har været i fællesskab at identificere, hvor det største potentiale for en bæredygtig indsats har ligget og gerne med et forskelligt fokus hos de enkelte restauranter, så vi har kunnet afprøve forskellige tilgange til en mere bæredygtig drift.

For at validere disse potentialer har det også været et mål at prøve nye, mere bæredygtige løsninger af i et kortere pilotforløb. I den forbindelse har det været afgørende at kunne indsamle data undervejs, da det har været et eksplicit mål efterfølgende at kunne dokumentere hvorvidt et antaget potentiale kan indfries.

I projektet har deltaget restauranterne Chicks by Chicks og Madklubben/Frankies' Pizza samt HORESTA og DRC (Danmarks Restauranter og Caf er) som repræsentanter for branchen.



3. WORKSHOPRÆKKEN

WORKSHOP 1: VIDENDELING

På den første workshop blev alle parter bedt om at præsentere sig selv og den viden og interesse, som de er kommet ind i projektet med. For restauranterne lå fokus på hvilke daglige udfordringer de oplever i den almindelige drift og med særligt fokus på bæredygtighed og takeaway emballage. HORESTA og DRC gav hver et oplæg omkring hvilke initiativer, viden og data de hver især har indenfor bæredygtig emballage, og Hatch & Bloom gennemgik en række tidligere cases.

Formålet med workshoppen var, at få skabt et fælles grundlag, sprog og referenceramme for det videre arbejde.

WORKSHOP 2: VISUEL EMBALLAGEANALYSE

På den anden workshop blev restauranterne bedt om at medbringe eksempler på alle de forskellige typer takeaway emballage, som de har i deres portefølje. Dertil blev de bedt om at trække data for antal på de enkelte emballagetyper.

Med udgangspunkt i emballagerne foretog vi derefter i fællesskab en visuel analyse med det formål at få kategoriseret hvilke typer emballage, der udgør de største udfordringer og hvor der er størst potentiale for at kunne konvertere over til enten genanvendelig eller genbrugelig emballage.

Den visuelle analyse blev sammenholdt med dataudtræk på volumen for derved allerede at få en idé om hvor vi vil kunne skabe mest effekt.

Det blev hurtigt klart, at de to restauranter hver har en stor fraktion af en bestemt type takeaway emballage. For Chicks by Chicks var dette engangsbestik og for Frankies' Pizza var det pizzabakker.

3. WORKSHOPRÆKKEN FORTSAT

WORKSHOP 3 (INDIVIDUELT FORLØB): PLANLÆGNING AF PILOTFORLØB

Med udgangspunkt i den visuelle analyse konkretiserede vi to forskellige indsatsområder indenfor et mere bæredygtigt forbrug af takeaway emballage, som også er repræsentativt for andre restauranter, og derfor vil egne sig godt til et pilotforløb:

- Chicks by Chicks: Fra engangsbestik til genbrugsbestik
- Frankies' Pizza: Fra bortskaffelse (som restaffald) til genanvendelse

Ambitionen for de to pilotforløb har været, at vi arbejder med at teste noget, som vi ikke kan finde cases på allerede dvs. at vi tilvejebringer ny viden med vores pilotforløb. Dertil har det været afgørende at vi kan måle en konkret værdi i de valgte indsatser, så pilotforløbene kan danne præcedens for andre restauranter, og forhåbentligt bevise en klar gevinst ved at arbejde med bæredygtighed. Et målbart resultat vil være, at flere restauranter vil turde at kaste sig ud i at identificere og implementere bæredygtige indsatser.

Når man kører et pilotforløb er en afgørende faktor for succes at forventningsafstemme ordentligt med den pågældende organisation, der skal stå for pilotforløbet, fordi pilotforløb ofte kræver et andet fokus og andre arbejdsprocedurer eller anden adfærdsændring blandt ledelse og ansatte.

Derfor delte vi 3. workshop op i to individuelle forløb, som vi brugte på at afklare muligheder, behov og krav i forhold til at køre et pilotforløb:

- Hvornår vil det passe at køre et pilotforløb i forhold til travlhed, højsæson og interne initiativer?
- Hvilket fokus er interessant i pilotforløbet og hvilken alternativ løsning skal vi teste?
- Hvilke arbejdsprocedurer skal ændres for at vi kan teste vores hypotese?
- Hvilken data skal vi have som udgangspunkt og hvilken data skal vi måle undervejs?

4. ARBEJDSHYPOTESER

På baggrund af eksisterende tilgængelig data formulerede vi følgende arbejdshypoteser:

Arbejdshypotese 1: Fra engang til genbrug

Hvis vi kan konvertere engangsbestik til genbrugsbestik hos Chicks by Chicks, så kan vi spare CO2 samtidig med at vi kan forbedre spiseoplevelsen for gæsterne*.

Spørgsmål:

- Hvilket materiale kan vi erstatte engangsbestikket i birketræ med, hvis vi skal finde genbrugsbestik, som er robust nok?
- Vil vi reelt spare CO2?
- Vil det kunne tjene sig selv ind at udskifte engangsbestikket?

Arbejdshypotese 2: Fra bortskaffelse til genanvendelse

Hvis vi kan indsamle pizzabakker i god nok kvalitet, får vi en stor fraktion af pap, som kan genanvendes i stedet for at blive smidt ud.

Spørgsmål:

- Kan pizzabakker genanvendes, hvis der er fedt- eller madrester i dem? I Danmark hører pizzabakker i dag ind under sorteringsmærkning som Restaffald eller Småt Brændbart.
- Kan vi mindske fedt- eller madrester i pizzabakkerne ved at anvende en bedre sekundær emballage i form af indlæg i pizzabakken?

** Engangsbestikket i birketræ er ikke stærkt nok til at skære i kylling, og det 'trævler' også hvilket efterlader små cellulosestykker i munden.*

5. CASESBESKRIVELSE: CHICKS BY CHICKS

FRA ENGANGSBESTIK I BIRKETRÆ TIL GENBRUGSBESTIK I STÅL

Chicks by Chicks ligger i Tivoli Foodhall. I dette forløb har vi fokuseret på det takeaway, der bliver indtaget i Tivolis udendørsområde i umiddelbar forlængelse af restauranten. Begge dele bliver leveret med engangsbestik i birketræ. Tivoli Foodhall har et system med afryddere, der gør det muligt at tilbagetage service, og Chicks by Chicks har allerede etableret mulighed for vask, så der er ikke umiddelbart nogle hindringer for at overgå til genbrugeligt emballage.

Piloten gik ud på at teste hvad der sker, når Chicks by Chicks erstatter engangsbestikket, til de retter der indtages i Tivolis nærområde, med genbrugeligt bestik.

For at sikre ordentlig orientering og medejerskab fra personale i Chicks by Chicks og hos kunder udarbejdede Hatch & Bloom hhv. en internt rettet orienteringsplakat, der blev hængt op i personalerummet samt et eksternt rettet orienteringsskilt til at stå på disken.

Chicks by Chicks serverer over halvdelen af deres retter med bestik og udleverer årligt ca. 30.000 sæt, hvilket svare til et gennemsnit på ca. 85 sæt pr dag. For at være på den sikre side ift. at have nok bestik, blev der til pilottesten bestilt 108 styk af hhv. knive og gafler af stål. I realiteten vasker Chicks by Chicks

gennemsnitligt 1,5 gang om dagen, og kan derfor nøjes med at have 35 gafler/25 knive.

I pilotprojektet blev der målt på i alt 10 uger i perioden fra august til oktober 2022 og i denne første fase var et uventet stort svind på 67% af bestikket. Dette tilskrives at afryderordningen i Tivoli Food Hall er delt mellem 15 stader og det derfor har været udfordrende at skille service ad, og denne udfordring er gældende for alle øvrige restauranter.

Da dette svind ikke er repræsentativt, er der i de efterfølgende beregninger arbejdet ud fra svindet i Chicks by Chicks øvrige restauranter, som ligger på 5-12% (medianen for disse tal dvs. et svind på 8,5% er anvendt i beregningerne).

Ud over et stort svind forløb testeperioden uden udfordringer for personalet, der havde rigeligt med bestik og derfor kunne tilpasse arbejdsopgaven med vask af bestikket, så det passer ind i den daglige drift.

TEST - TEST - TEST - TEST - TEST - TEST - TEST - TEST

Since 2017, Chicks by Chicks has been committed to do better!

That why from August 22nd until September 11th we are testing reusable steel cutlery instead of disposable wooden ones here in Tivoli Food Hall.

Besides providing you with a much better eating experience, it is far more sustainable to swap throw aways with reusables and the test will help us collect data for future use.

If you have any questions, please ask us.
And please remember to deliver the steel cutlery back in the designated spaces.

Enjoy!

The project is a part of the programme Restore Restaurants, which is supported by the Danish Board of Business Development.



Denmarks
Erhvervsfremmestyrelse

HATCH AND BLOOM



TEST - TEST - TEST - TEST - TEST - TEST - TEST - TEST

TEST - TEST - TEST - TEST - TEST - TEST - TEST - TEST

Kære personale

Der bliver brugt rigtig meget engangsbestik særligt i forbindelse med take away, og siden engangsbestik i plast blev forbudt har vi skiftet til bestik i træ, men det er stadig en løsning med udfordringer.

Dels er spiseoplevelsen ikke optimal for vores kunder, da træbestik ikke altid er stærkt nok til at skære i vores kyllinger og man risikerer at små træfibre brækker af og kommer ind i munden. Men ud fra et miljøperspektiv er det også afgørende, at vi får gjort op med vores 'brug-og-smid-væk' kultur og skaber en hverdag, hvor vi i meget højere grad genbruger vores ting - herunder vores emballage - også selvom det betyder at vi skal arbejde lidt anderledes.

Hvad gør vi anderledes i testperioden?

- Vi udleverer stålbestik i stedet for træbestik
- Vi kører med skilt på disken, så vores kunder kan læse, hvad testen går ud på
- Vi skal sørge for at indsamle og vaske bestik løbende, så vi ikke løber tør (men der er købt rigeligt bestik til testen)
- Hvis kunderne spørger ind, skal vi kunne svare, på hvorfor vi er med i testen
 - Det er kun Chicks by Chicks i Tivoli Food Hall, der er med
 - Resultaterne bliver delt med andre restauranter i København

Hvis du har spørgsmål undervejs i testen,
så tag fat i Katrine på TEL 26 24 84 38.

Projektet er en del af forløbet Restore Restaurants, der er støttet af Erhvervsfremmestyrelsen.



Denmarks
Erhvervsfremmestyrelse

HATCH AND BLOOM



TEST - TEST - TEST - TEST - TEST - TEST - TEST - TEST

5. CASESBESKRIVELSE FORTSAT

Testen viste, at det genbrugelige bestik, med et svind på 8,5%, vil tjene sig ind i løbet af blot en uge.

Selvom engangsbestik af birke træ per enhed er væsentligt billigere at producere både økonomisk og miljømæssigt, så er brugsmængden til gengæld så stor, at det genbrugelige stålbestik meget hurtigt tjener sig selv hjem.

Hvor Chicks by Chicks ved brug af engangsbestik har en årlig udgift på mellem 25.000- 30.000 kr., så vil de ved køb af genbrugeligt stålbestik have en årlig udgift på under 700 kr., når der er taget højde for svind. Det svarer til en årlig økonomisk besparelse på over 97%.

Også ift. CO2 emissioner er der i løbet af et år en besparelse på 97% i forhold til ved brug af engangsbestik, hvis man udelukkende sammenligner forbrug i forhold til produktion*.

Samtidig får gæsterne en bedre og mere eksklusiv spiseoplevelse med stålbestikket, da engangsbestikket i træ har det med at knække og give en tør fornemmelse i munden.

Pilotprojektet viser dermed, at det helt klart kan betale sig både økonomisk og miljømæssigt at konvertere fra engangsbestik i birke træ til genbrugeligt bestik i stål.

Hvis løsningen blev implementeret på tværs af restauranterne i Tivoli Foodhall, som udgør et mikrosystem i sig selv, ville der kunne opnås yderligere besparelser. En fælles løsning vil kunne optimere den samlede tilgang til indkøb, hvor restauranterne kan deles om bestik. Derudover vil det blive et kendt system i forhold til afrydning, hvilket vil mindske svind, og endeligt vil ressourcekrævende arbejdsopgaver som vask og indsamling kunne centraliseres.

** En fyldestgørende beregning vil skulle medtage transport samt vask af bestik, men det har ikke været muligt for os at indhente data på disse faktorer.*

5. CASESBESKRIVELSE: FRANKIES' PIZZA

FRA BORTSKAFFELSE OG RESTAFFALD TIL INDSAMLING OG GENANVENDELSE

En af Madklubbens restaurantkæder er Frankies' Pizza, der som navnet indikerer, sælger både eat-in og takeaway pizza. Mange af Frankies' restauranter ligger tæt på naturskønne omgivelser som Bellevue Strand eller Frederiksberg Have, og Frankies' er optagede af, at deres pizzabakker ikke bliver smidt i naturen; primært fordi det er forurenende, men også fordi det er æstetisk skæmmende og reflekterer dårligt tilbage på Frankies' brand.

Dertil har Frankies' ønsket af afsøge i hvilket omfang pizzabakkerne kan genanvendes og dermed blive til nye pizzabakker.

Der er et par igangværende nationale og internationale projekter med pizzabakker, der kan genbruges, og der er mange lovende gevinster ved denne tilgang, men en helt stor udfordring er den efterfølgende indsamling eller pantordning og den ændrede forbrugeradfærd, som dette kræver. Derfor har vi i denne pilot ønsket at fokusere på at øge mulighederne for at genanvende pap og dermed opnå en ressource- og miljømæssig gevinst.

Hvis vi antager, at genanvendelsesgraden for pizzabakker ligger i tråd med den generelle genanvendelsesgrad på pap, som er på omkring 80%, vil indsamling af Frankies' pizzabakker derfor alene bidrage til en besparelse på omkring 7,8 tons pap. Data fra genanvendelsessektoren indikerer, at vi sparer 2000 kg CO₂ per 1.000 kg pap.

Genanvendelse af Frankies' pizzabakker alene vil dermed kunne betyde en genanvendelse af 7,8 tons pap og en CO₂ besparelse på 15,7 tons/årligt.

I Danmark er det Miljøstyrelsens anbefaling, at vi kun indsamler rent pap, og at pizzabakker skal indsamles som restaffald. Vi sender dog det meste af vores pap til genanvendelse i udlandet, og i piloten har vi derfor interviewet både Fiskerby (Sverige) og Vestforbrænding, som sender pap til genanvendelse i udlandet. Ingen af disse kan pege på tekniske udfordringer ved genanvendelse af pap med madrester. Tværtimod, argumenterer de begge for at der er et stort økonomisk rationale i at øge genanvendelse af pap.

Der er i værdikædens oparbejdet endnu ikke defineret nogen egentlig grænse for, hvor 'forurenede' pap må være af madrester. Oparbejdernes vurdering er dog, at de 'forurenede' fibre blot vil blive frasorteret i oparbejdningsprocessen, og at

5. CASESBESKRIVELSE FORTSAT

man derfor vil kunne holde en høj genanvendelsesgrad, selv med en større fraktion af 'forurenet' pap.

Konklusionen er derfor, at der ikke umiddelbart kan identificeres nogle hindringer for at genanvende pizzabakker og andre takeaway emballager i pap, og anbefalingen må derfor være, at de gældende anbefalinger hurtigst muligt ændres, så vi begynder at sortere og indsamle takeaway emballager i pap.

Grundet interne organisatoriske omstruktureringer var det desværre ikke muligt for Frankies' Pizza at afvikle det konkrete pilotforløb. Dermed ved vi ikke, hvilke udfordringer der kan være med forbrugeradfærd, indsamling- og afhentningslogistik, forretningsmodeller m.m. og disse bør afdækkes i forbindelse med at ændre de gældende anbefalinger.

I Danmark bruger vi langt over 30 mio. pizzabokser

Det betyder, at vi smider 30 mio. pizzabokser væk hvert år

ER DET BARE BRØD OG PAPIR ER DET BARE PÅLØB PÅLØB
Frankie's bager i løgn 95 og 34
har mange pizzabokser, vi kan påvise.
Oftest og vær mest i betragtning om
S Å PIZZA
FRANKIE'S FREDERIKSBORG
Tag et foto af de bage, somme pizzabokser,
mens du sørger, den som gør
Send foto til mail: redaktion@frankies.dk
De 6 vindere får bækkel d. 1. september.
God appetit!
FRANKIES

Det giver god smag
i munden og sørger
en pizza bage

FRANKIE'S

5. AFSLUTTENDE KOMMENTARER

Afslutningsvis kan vi på baggrund af dette projektforbøb konkludere, at der er store gevinster både økonomisk og miljømæssigt ved at konvertere fra engangsemballage til især genbrugeligt men også genanvendeligt emballage. Gevinster der også imødekommer restauranternes potentielle engangsinvesteringer og dermed meget hurtigt tjener sig selv ind.

For at vidensdele og motivere til at komme i gang med den grønne omstilling opsamles konklusionerne og anbefalingerne fra dette projekt i en operationel guide målrettet restauranterne. Guiden kan findes på Wonderful Copenhagens hjemmeside:
<https://www.wonderfulcopenhagen.dk/wonderful-copenhagen/partnerskaber/restore-restaurants>

Yderligere information om affaldshierarkiet kan findes Miljøstyrelsens hjemmeside:
<https://mst.dk/affald-jord/affald/affaldshierarkiet>

 Danmarks
Erhvervsfremmebestyrelse

HATCH AND BLOOM

FRANKIES



Projektet er en del af forløbet Restore Restaurants, der er støttet af Danmarks Erhvervsfremmebestyrelsen. Deltagende restauranter er Chicks by Chicks og Madklubben, Frankies' Pizza. Projektejer er Wonderful Copenhagen, designpartner er Hatch & Bloom og brancherepræsentanter er HORESTA og DRC.

Spørgsmål kan rettes til Mikala Kofoed Rasmussen, Wonderful Copenhagen på mail: mik@woco.dk eller mobil: 29104714.