

PROJEKT RESTORE RESTAURANTS

Mod mere bæredygtig take-away emballage

Innovationsspor gennemført af

Wonderful Copenhagen i 2022 og funded

af Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse



WONDERFUL
COPENHAGEN



HATCH AND BLOOM



Danmarks
Erhvervsfremmebestyrelse



SÅDAN KOMMER DU I GANG MED BÆREDYGTIGE TILTAG!

Der er god fornuft i at lave bæredygtige tiltag i restaurationsbranchen, og konkrete forsøg viser, at man kan gavn både miljøet og økonomien på samme tid. I mange tilfælde kan man komme langt med små justeringer. Samtidig er en bæredygtig profil med til at tiltrække og fastholde medarbejdere og kunder, så indirekte styrker du også din forretning.

Men det kan være svært at overskue, hvordan man kommer i gang. Derfor har vi i forbindelse med projektet Restore Restaurants lavet denne guide, som hjælper dig med at få overblik over, hvad der bedst kan betale sig at gå i gang med, og hvordan du hurtigt kan teste og evaluere nye initiativer.

Guiden er udarbejdet med fokus på at sikre en mere bæredygtig emballage, men alle principper gælder også for andet forbrug og produktion. Vi håber, at det kan give dig mod på at komme i gang med flere bæredygtige tiltag i din restaurant.

NOTE: Igennem rapporten benytter vi ordet ”bæredygtighed”. Bæredygtighed er et bredt begreb, der dækker over adskillige parametre, men i denne rapport skal det forstås som miljø- og klimamæssig bæredygtighed.

God fornøjelse!

Med venlig hilsen
Restore Restaurants

NYTTIG BAGGRUNDSVIDEN

Der bliver talt meget om bæredygtighed i disse år, og det kan være lidt af en jungle at finde ud af, hvad der er op og ned og godt og dårligt. F.eks. taler vi alle om genbrug og genanvendelse, men hvad indebærer disse praksisser egentlig? I følgende afsnit vil der blive præsenteret nogle grundlæggende principper, som er gode at bruge som huskeliste, når du skal vurdere om det er muligt for dig at indføre bæredygtighedsinitiativer.

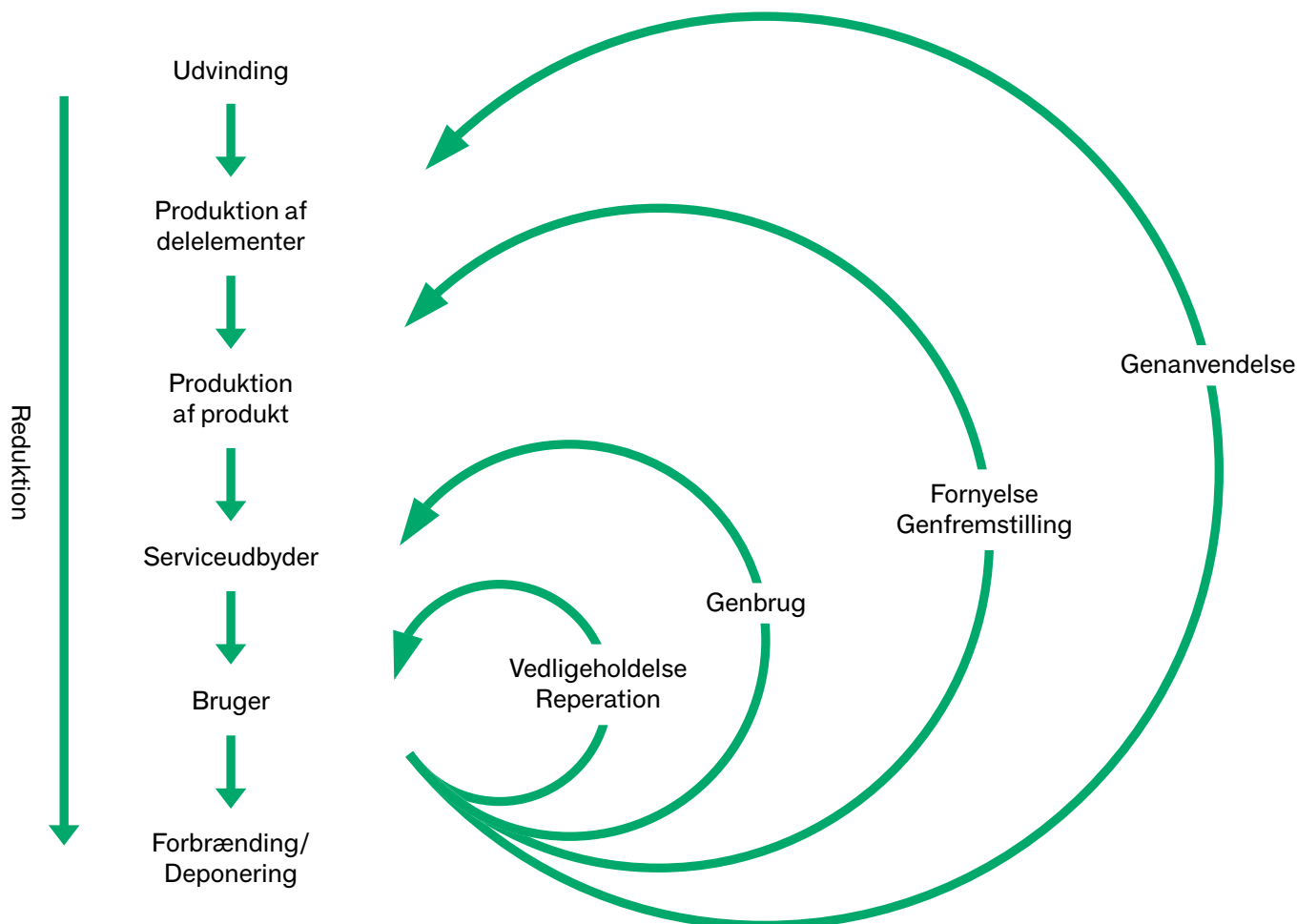
GENBRUG

Genbrug betyder, at man kan bruge den samme emballage flere gange ved at tage den tilbage og vaske den. Dette gælder f.eks. for stålbestik, porcelænsservice og glas, men der er også nye projekter i gang, som forsøger at lave genbrugelige kaffekopper og pizzabakker.

Genbrugeligt emballage er miljømæssigt langt den bedste investering, fordi man undgår ny produktion og derved har et meget lavere CO₂ forbrug over tid.

Genbrugeligt emballage er typisk en dyrere engangsinvestering, men denne udgift vil hurtigt tjene sig ind igen, hvis man har et højt forbrug af engangsemballage.

Genbrugeligt emballage kan være en mulighed for dig, hvis I har mulighed for at indsamle og vaske brugt emballage eller har faste kunder, der er villige til at levere brugt emballage tilbage til jer.



GENANVENDELSE

Genanvendelse betyder, at emballagen kan sorteres som skrald efter endt brug, og derefter renses og nedbrydes og i sidste ende blive til en genanvendt ressource. Dette gælder f.eks. pap og papiremballager, hårde plastemballager i PP, PE eller PET plast eller bløde plastemballager som poser og transportplast.

Genanvendeligt emballage skal som udgangspunkt være produceret i ét enkelt materiale (mono-materiale) for at kunne genanvendes, som vores system er i dag. Ved at genanvende et materiale forbruger man godt nok energi, men man sparer stadig betydelige ressourcer ved at bruge genanvendt materiale (recycled) i forhold til at bruge helt nyt materiale (virgin).

Du kan blive nødt til at udfordre din leverandør for enten at finde en emballage, der er lavet i mono-materiale. Emballagen kan f.eks. være belagt med et tyndt lag vandskyende folie, der ikke nødvendigvis kan genanvendes sammen med hovedemballagen. Så hvis du vil være helt sikker, så spørg din leverandør efter et dataark på materialesammensætningen og hold dig til emballage i mono-materiale. Du kan også få hjælp til at finde alternativer i den emballageguide, som Danmarks restauranter og Caféter har udviklet: www.thehost.dk/emballageguide

Det er som udgangspunkt nemt at skifte til genanvendelig emballage, hvis du kan finde det. Husk, at du også kan hjælpe dine kunder på vej med genanvendelse ved at sikre, at der er en klar sorteringsvejledning på emballagen, så de ved, hvor den skal smides ud.

ANDEN NYTTIGGØRELSE

Anden nyttiggørelse betyder, at emballagen kan anvendes til et andet formål fremfor at blive smidt ud. Dette gælder f.eks. den grønne mælkekasse eller Condi plastbøtter i god kvalitet, der kan bruges mange gange, før de smides ud.

Ved at bruge en emballage mange gange, før den smides ud eller sorteres til genanvendelse, kan man udsætte sit forbrug af ny produktion, og dermed spare på det samlede CO2-forbrug.

BORTSKAFFELSE

Hvis du efterlever de øverste tre lag i affaldshierarkiet så godt som muligt, har du minimeret den emballage, der skal bortskaffes, og så er du allerede langt i forhold til at blive mere bæredygtig.

Københavns Kommune har allerede en række krav og anbefalinger til affaldssortering, og hvis du efterlever disse bedst muligt, når du smider affald ud, så er du med til at sikre at de egnede ressourcer bliver genanvendt.

HVORDAN KOMMER DU I GANG?

En klar og aktiv kommunikation af jeres bæredygtighedsinitiativer kan være med til at skabe en stærk profil af din restaurant, og de gode historier kan være med til at sikre tilbagevendende kunde og tiltrække og fastholde personale. Husk, at ingen forventer at det er nemt at omstille til bæredygtighed, og at I får point for at være transparente om jeres rejse. Et initiativ behøves altså ikke nødvendigvis at være færdigt eller at være en succes for at være en god historie.

Hvis du har en idé til et bæredygtigt initiativ, så kan en nem og overskuelig måde at komme i gang på være at lave et pilotforløb. Et pilotforløb er en måde at teste en ny løsning på i en afgrænset periode. Fordelen er at indsats og resultater hurtigt bliver synlige og måske endda målbare, så du effektivt kan vurdere, om du skal fortsætte med initiativet eller sløjfe det.

I projektet Restore Restaurants har vi kørt et pilotprojekt med Chicks by Chicks i Tivoli Foodhall, hvor vi har erstattet engangsbestik i birketræ med genbrugeligt stålbestik. I guiden nedenfor guider vi dig igennem de forskellige steps frem mod at lave et pilotforløb, og du kan sammenholde de enkelte steps med den efterfølgende case fra Chicks by Chicks.

SÅDAN PLANLÆGGER DU ET PILOTFORLØB

1

AFDÆK DINE MULIGHEDER

- Kan du udskifte engangsemballage med genbrugelig emballage?
- Kan du sikre, at min emballage er lavet i samme materiale (mono-materiale)?
- Kan du reducere din emballage?
- Hvilket system skal løsningen passe ind i?

2

DEFINER DIT UDGANGSPUNKT

- Hvilken løsning vil du gerne erstatte og med hvad?
- Hvilken arbejdshypotese ønsker du at teste i pilotforløbet?
- Hvad koster din nuværende løsning i dag?
- Hvilke materialer er din nuværende løsning lavet af?
- Hvad bruger din nuværende løsning af ressourcer f.eks. vand og energi?
- Hvilket spild er der ved din nuværende løsning og hvordan håndterer du dette?
- Hvilke arbejdsgange skal ændres for at kunne bruge den nye løsning?

3

PILOTFORLØB

- Vælg en periode der er repræsentativ for jeres drift og lang nok til at I reelt kan nå at gøre jer nogle erfaringer – mellem 3 og 12 uger afhængigt af hvor kompleks en løsning i tester i pilotforløbet
- Udvælg en eller flere ambassadører/kontaktpersoner, som kan sikre daglig fokus på pilotforløbet og som forpligter sig til at melde tilbage, hvis der er udfordringer, der skal løses undervejs
- Lav en klar opstart og kommunikation så personale ved at forløbet er i gang
- Løbende opfølgning
- Evt. justering af uforudsete udfordringer

4

EVALUER FORLØBET

- Hvilke resultater skabte forløbet?
- Hvad fungerede godt og mindre godt?
- Skal løsningen justeres for at kunne fortsætte?
- Skal løsningen sløjfes?

CASE: CHICKS BY CHICKS

1

AFDÆKNING AF CHICKS BY CHICKS MULIGHEDER

Chicks by Chicks ligger i Tivoli Foodhall, og sælger både eating-out takeaway, der transporteres væk og eating-in takeaway, der indtages i Tivolis udendørsområde, der ligger i umiddelbar forlængelse af restauranten. For at få et overblik over hvor der var mest potentiale startede vi med at samle al emballage, så vi kunne lave en visuel analyse og vurdere alternativer. Dertil trak vi tal ud fra indkøbslisterne hos Chicks by Chicks leverandør, for at få et datagrundlag for hvor volumen er størst dvs. hvilke emballager, der bliver bestilt og forbrugt mest af. Konklusionen på dette var, at der bliver købt og udleveret meget engangsbestik.

Ved opstart af pilotforløbet leverede Chicks by Chicks engangsbestik i birketræ til begge typer takeaway, men fordi Tivoli Foodhall har et system med afryddere, er det faktisk muligt at tilbagetage service, så det kan vaskes i Chicks by Chicks vaskemaskine og genbruges. Bestikket til de kunder, der spiser i Tivolis udendørsområde behøver altså ikke være engangsbestik, men kan erstattes med genbrugeligt bestik, hvilket endda vil give en bedre spiseoplevelse for kunderne, fordi engangsbestik kan brække og give en tør mundfornemmelse. Det var relativt let at finde et egnet alternativ til birketræsbestikket, for stålbestik er allerede en kendt og mere eksklusiv løsning i et særdeles langtidsholdbart materiale.

2

DEFINITION AF CHICKS BY CHICKS UDGANGSPUNKT

Konklusionen fra Step 1 blev derfor, at vi i pilotforløbet ville erstatte engangsbestik i birketræ med genbrugeligt bestik i stål. Arbejdshypotesen var, at det er mere miljømæssigt forsvarligt at bruge genbrugeligt bestik, men vi var i tvivl om hvorvidt det også var økonomisk rentabelt.

Med udgangspunkt i tallene fra Chicks by Chicks leverandør og deres salgslister definerede vi i fællesskab hvor stort et antal bestik, der skulle købes til pilotforløbet. Vi landede på at købe nok bestik til med sikkerhed at kunne køre en hel dag, så afryddere og personale kun skal samle sammen en gang dagligt og derved bliver belastet mindst muligt med den nye arbejdsrutine.

At gå fra engangsbestik til genbrugeligt bestik kræver en engangsinvestering. For at finde den må man evt. undersøge en ny leverandør. I dette pilotforløb lavede vi en indledende beregning ved at sammenholde antallet af dagligt solgte retter og dermed udleveret bestik, for at få en indledende indikation på om investeringen i genbrugeligt bestik realistisk vil kunne tjene sig ind igen.

Vi forsøgte at få tal på hvor meget vand og energi Chicks by Chicks opvaskemaskine bruger, men det var ikke muligt. Det vil dog være tilrådeligt, at man forsøger at medtage så mange kilder som muligt for at få et komplet billede af forskellen mellem den oprindelige og den testede løsning.

Arbejdsgangene for personalet ved at teste genbrugeligt bestik var næsten identisk med at anvende engangsbestik, dog kræver brug af genbrugeligt bestik indsamling, som fælles afryddere står for, samt vask og lejlighedsvis lagerstatus.

3

AFHOLDELSE AF PILOTFORLØBET

Pilotforløbet blev sat til at vare 10 uger, der blev lagt i halv højsæson og halv normal sæson, så vi dermed kunne sikre os så repræsentativ en periode som muligt i forhold til travlhed, adfærd og salgshyppighed.

Restaurantchefen blev udvalgt som daglig ambassadør og orienterede Chicks by Chicks eget personale og de fælles afryddere. Pilotforløbet blev sat i gang en mandag, hvor Chicks by Chicks alligevel har personalemøde, så på dette møde blev baggrunden og selve pilotforløbet gennemgået igen: Hvem har hvilke roller? Hvad forventes af personalet? Hvad håber vi at få ud af pilotforløbet? Hvordan orienterer vi kunder, hvis de spørger?

Dertil udarbejdede vi to typer kommunikationsmateriale: en intern informationsplakat, som fortalte om baggrunden for pilotforløbet og gav en grundlæggende introduktion til vores arbejdshypotese om at genbrug vil være bedre end engangsbestik. Dertil lavede vi en informationsplakat til kunderne om at de i pilotforløbet ville få udleveret stålbestik og hvad vi ville teste. Denne plakat stod fremme på disken i pilotforløbet.

Fordi arbejdsopgaverne ikke var nævneværdigt forskellige for hverken personalet eller afrydderne, så opstod der ikke tvivlsspørgsmål undervejs, og personalet forblev også motiverede undervejs. Derfor var der ikke behov for at justere eller løse uforudsete udfordringer undervejs. Afhængig af hvor kompleks en løsning man ønsker at teste, så skal man forberede sig på, at der kan opstå uforudsete udfordringer og derfor er det vigtigt at have regelmæssig kontakt til de udpegede ambassadører, så man kan nå at tage tingene i opløbet.

4

EVALUERING AF PILOTFORLØBET

Som opfølgning på pilotforløbet fik vi konkrete salgstal og tal for svind og kunne sammenholde disse med udgiften til stålbestikket. Pilotforløbet viste et uventet stort svind på 67% af bestikket, men Chicks by Chicks tilskriver dette, at afrydderordningen i Tivoli er delt mellem 15 restauranter og det derfor har været en udfordring for afrydderne at skille bestikket ad. Chicks by Chicks normale svind ligger på 5 – 12 % og derfor har vi brugt en median på 8,5% i vores beregninger, fordi det er forventningen er, at svindet vil blive mindre som ordningen bliver ordentligt implementeret i Tivoli Foodhalls samlede system.

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.

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

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.

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

VORES ENDELIGE BEREGNINGER VISER, AT INVESTERINGEN I STÅLBESTIKKET OVERRASKENDE VIL TJENE SIG IND RENT ØKONOMISK PÅ BLOT EN UGE.

Umiddelbart virker bestik i birketræk til at være en mindre miljøbelastende løsning end stålbestik, og som lægmand kan det være meget svært at regne ud, hvad der rent miljømæssigt er den bedste løsning. Hvis man ønsker selv at regne miljøbelastning ud, så vil nogle producenter kunne hjælpe med tal og ellers kan man søge efter data på nettet. En hovedregel er dog, at jo længere man kan bruge emballagen, jo større miljømæssig gevinst er der.

”Ordene innovation og tests lyder måske i sig selv lyde dyrt og krævende, hvilket betyder, at man som restauratør ikke lige kaster sig ud i det prøve noget ”nyt” i en mere bæredygtig retning. I Restore Restaurants innovationsforløb ville vi derfor gerne afprøve noget, der kunne ændres ”i morgen” og dernæst prøve at skabe et fælles sprog på tværs af branchen fx for, hvornår noget er genbrugeligt og, hvornår noget er genanvendeligt. Jeg synes virkelig, projektet har bevidst, at man med så simple greb som at gå fra genanvendeligt bestik til genbrugsbestik kan gøre så stor en forskel. Jeg håber, det vil give flere restauratører mod på at lave små eller store ændringer i deres virksomheder, så vi sammen kan gøre København til en mere bæredygtig destination.”

Senior Manager
Wonderful Copenhagen

”Vi ser intet problem i at bruge stålbestik! Selvfølgelig vil vi foretrække en mindre arbejdsbyrde, men det er egentlig ikke den store forandring, og fordelene for både kunder og økonomi opvejer i den grad. Min eneste bekymring er, hvordan vi håndterer de travle perioder. Det er noget, vi må teste af på et tidspunkt.”

Restaurant Manager
Chicks by Chicks

”Det, jeg tager med mig fra det her projekt er, at én lille ting kan gøre en kæmpe forskel. Fra et ledelsesmæssigt perspektiv er det meget motiverende, at vi kan starte med små indsatser, der er overkommelige at implementere i den daglige drift, men stadig opnå store resultater. Det giver appetit på at prøve mere!”

HR Coordinator
Chicks by Chicks

I VORES CASE MED CHICKS BY CHICKS VISTE BEREGNINGER, AT ALLEREDE EFTER 20 DAGE VIL DET BETALE SIG RENT CO2-MÆSSIGT AT INVESTERE I STÅLBESTIK.

Pilotforløbet forløb uden problemer, og Chicks by Chicks har implementeret den nye løsning med genbrugeligt bestik, både fordi det kan betale sig økonomisk og miljømæssigt, men også fordi det giver en væsentligt bedre spiseoplevelse for kunderne.

TJEKLISTE

Der er en række tiltag, som både er sund restaurantdrift, men også giver mening ud fra et bæredygtigt perspektiv. I kan bruge nedenstående som en huskeliste over ting I kan gøre, for at bringe jer et godt første skridt i forhold til at lave bæredygtige initiativer.

TÆNK OVER EL-FORBRUG

For at drive et spisested er der behov for mange elektriske apparater, så der kan være meget at sparre på både økonomi- og CO2-kontoen ved at sparre på el, hvor det er muligt. Man kan for eksempel undersøge, om der er apparater på markedet, der har lavere elforbrug, installere bevægelsessensorer eller timere på lys og sørge for at slukke for apparater, når de ikke er i brug.

MINIMER MADSPILD

Restauranter genererer enorme mængder madspild. Dette kan minimeres ved fx at tilpasse portioner efter behov, udnytte så meget af hver råvare som muligt og tilbyde/opfordre kunderne at tage deres rester med hjem. Skulle der alligevel være madrester til bortskaffelse, så sørg for at denne havner i rette affaldssortering, så det kan komme til nytte.

SPØRG, FØR I UDLEVERER ENGANGSBESTIK

Hvis I bliver nødt til at udlevere engangsemballage eller bestik, så bed personalet spørge jeres kunder, før de udleverer det. Mange kunder spiser alligevel maden hjemme, hvor der er fri adgang til service og bestik.

INDSAML DATA

En god måde at holde overblik over jeres forbrug og klimaaftryk er at indsamle løbende data. På denne måde får I konkrete tal på hvor, eventuelle indsatser bør implementeres. Dataen kan desuden være fordelagtig at have ved hånden, hvis man en dag skal søge fondsmidler til bæredygtige initiativer, udvikle en klimarapport eller lign, og kan også være med til at skabe gennemsigtighed, og dermed troværdighed, overfor kunder og branche.

UNDERSØG MULIGHEDER INDENFOR TAKE-BACK SYSTEMER FOR EMBALLAGE

Der sker flere og flere initiativer på markedet for at minimere mængden af emballage ved fragt af varer. Undersøg, om det er muligt at indføre et take-back system for fragt-emballage med jeres leverandører, eller om der eventuelt er andre leverandører på markedet, der bruger det.

BRUG BÆREDYGTIGE RÅVARER

Madproduktion er en af de mest klimabelastende industrier i verden, så det er enormt vigtigt at være bevidst om, hvor man får sine råvarer fra. Parametre, der kan have betydning for bæredygtigheden af dine råvarer, kunne fx være, om de er produceret lokalt, om de er produceret under ordentlige arbejdsforhold, om de er sæsonbaserede mm.

AFFALDSSORTER

Sørg for at den mængde affald I genererer, bliver sorteret ansvarligt og efter kommunens anbefalinger. Tag desuden ansvar for den affald, der havner hos kunden, ved fx at skrive guides på emballage og/eller placer sorteringspande lettilgængeligt.

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 telefon: +45 29104714. Læs mere om projektet Restore Restaurants ved at klikke [her](#) eller besøge: <https://www.wonderfulcopenhagen.dk/wonderful-copenhagen/partnerskaber/restore-restaurants>



HATCH AND BLOOM

