Ræk ud efter Stjernerne
Sådan gør du din restaurant mere bæredygtig
Én pakke, ét papir, én serviet ad gangen
TORK
Think ahead.

En vejledning i overlevelse

Arbejdet i restaurationsbranchen giver sjove, inspirerende og kreative arbejdsdage, men det har også sine udfordringer. Udover at levere mad og service i topkvalitet skal du holde styr på allergier, hygiejne, fødevaresikkerheds-standarder og – ikke at forglemme – fortjeneste.

Vi ved, at du har meget at tænke på. Derfor står vi parate til at hjælpe dig. Vores mange års erfaringer i at støtte restauranter og caféer over hele verden har lært os en masse om de udfordringer, som restauratører står over for, og endnu vigtigere – hvordan disse udfordringer kan vendes til muligheder for at styrke forretningen.

Vi vil gerne dele denne viden med dig som restauratør for at inspirere dig, give dig mere kontrol og hjælpe dig med at gå efter perfektion, gå efter dine mål og – ræk ud efter stjernerne!

Dette er den første af en række rapporter, der dækker de vigtigste emner og tendenser, som du skal kende til, for at din forretning fortsat kan være relevant i markedet. Vi starter med en trend, som hurtigt er blevet en drivkraft på tværs af alle markeder: Bæredygtighed.

Bliv grøn – det er godt for planeten og din forretning

I dag er bæredygtighed en topprioritet for virksomheder over hele kloden. Dette er helt afgørende, da alle er afhængige af at kunne tiltrække to grupper mennesker: medarbejdere og forbrugere, som i stigende grad prioriterer bæredygtighed og forventer det samme fra virksomheder – især de nye generationer, hvis valg af såvel karriere som frokoststed er baseret på miljømæssige faktorer. Det betyder, at implementering af bæredygtige praksisser er en succesfaktor, som ingen virksomhed kan se bort fra.

> **Nye generationer prioriterer i stigende grad bæredygtighed og forventer det samme fra virksomheder.**

Reduce, reuse, recycle

3 måder til at reducere dit CO2-aftryk og øge fortjenesten ved at bruge mindre

Du kan være mere bæredygtig på mange måder, men i denne rapport vil vi fokusere på brugen af emballage og engangsprodukter, da dette er et varmt emne i den aktuelle klimadebat samt en vigtig faktor for forbrugere, når de vælger mad. Som en konsekvens heraf er caféer, restauranter og barer begyndt at tage principperne bag de tre R'er til sig – reduce, reuse og recycle – for at mindske deres CO2-aftryk.

Man kan ikke komme uden om det faktum, at restauranter er afhængige af emballage og engangsprodukter, uanset om kunderne spiser på stedet, tager maden med sig eller bestiller mad til levering. Så det kan forekomme overvældende at skifte til mere bæredygtige alternativer. Bare rolig – der er masser af måder, hvorpå du kan blive mere grøn på dette område.

Og som alle andre forbedringer kan de kræve lidt investeringer i starten, men på lang sigt medfører "grønne" investeringer fordele, som går længere end at redde planeten: Du siger farvel til unødvendige omkostninger og goddag til flere kunder. En rigtig vindersituation hele vejen rundt!

Grønne investeringer giver fordele ud over at redde planeten.

Dine gæster tænker grønt – gør du?

80%

af forbrugere mener, at det er vigtigt, at restauranter og barer udviser bæredygtig adfærd.[1]

58%

af forbrugere undgår engangsprodukter (sugerør, vandflasker, plastikbestik).[1]

53%

af forbrugere køber store mængder for at minimere brugen af emballage.[1]

74%

af forbrugere bliver irriterede over at modtage engangsbestik, når de bestiller mad til levering.[1]

Tidens tegn: Yelp bedømmer restauranters miljøaftryk

I 2019 iværksatte evalueringsplatformen for restaurationsbranchen, Yelp, en bæredygtigheds-rating, hvor de spørger brugere, om spisesteder har indført miljøvenlige tiltag som f.eks. ingen plastiksugerør, ingen plastikbestik, ingen plastikposer, rabatter for genbrugskrus og komposterbare beholdere. Virksomheden planlægger at gøre disse informationer tilgængelige for kunder inden for et år.

Sådan har andre i branchen reageret på de tre R'er

På de næste to sider kan du læse om, hvordan andre forretninger – store såvel som små – forsøger at skabe en mere bæredygtig fremtid. Hvilke tiltag inspirerer dig?

Reduce

Hos fastfood og selvbetjenings restauranter kan papir- og plastikaffald ikke undgås. Ofte får kunderne udleveret, eller de forsyner sig selv med servietter, sugerør og plastikbestik af ren vane, selv om de egentlig ikke har behov for disse ting. Nu har restauranter fået adgang til smarte måder at kontrollere forbruget og spare unødvendige omkostninger – som er gode for både miljøet og for forretningens økonomi.

MOD Pizza, en af de hurtigst voksende pizzakæder i USA, lægger vægt på bæredygtighed og stræber altid efter måder at reducere mængden af affald i alle dele af virksomheden. En af måderne har været at installere dispensere med en-ad-gangen funktion i spiseområdet, så gæsterne ikke tager flere servietter, end de har brug for.

I Singapore har 4FINGERS sat opslag op på deres sugerørsdispensere for at få kunderne til at undlade at bruge sugerør.[2]

Reuse

I et brug-og-smid-væk samfund bliver kun få engangsprodukter sendt til genanvendelse, hvilket medfører en masse affald. Nu er restauranter begyndt at finde måder, de kan puffe til kunderne og få dem til at bruge alternativer, der kan genbruges.

Just Salad i USA har et program med genbrugsskåle, hvor kunder, som køber en genbrugsskål for 1$, får gratis toppings ved hvert besøg. Hidtil har programmet været en succes: Omkring 25% af kunderne deltager, og det er forretningens mål at spare 50.000 kg plastik i 2019.

The Huskee Swap er et australsk initiativ til genbrug af kaffekrus, hvor deltagende kaffebutikker køber Huskee Cups, som senere sælges til kunderne for 16-20$. Kunden kan derefter tage kruset med til hvilken som helst af de andre deltagende kaffebutikker, som vil tage imod det og give kunden et nyt krus fyldt med den valgte drik.

Recycle

Forlængelse af et produkts levetid ved at genbruge materialerne er nok et af verdens ældste trick. Nu ser vi, hvordan restauranter arbejder med genanvendelse ikke blot gennem håndtering af deres eget affald, men også ved at bruge emballage, der er fremstillet af genbrugsmaterialer.

I Barcelona bruger den veganske restaurant 2Y genbrugsbakker og -bestik fremstillet af majsstivelse. Restauranten udleverer også Takeaway-mad i genbrugsposer og -æsker fremstillet af pulp af sukkerrør.

I London er restaurantkæden LEON gået sammen med genanvendelsesgruppen Veolia i et pilotprogram, hvor de har installeret en "omvendt salgsautomat" på King's Cross banegård, som opfordrer folk til at sende plastikflasker og aluminiumsdåser til genanvendelse, når de er på farten. For hver flaske eller dåse får man en kupon på 10% rabat ved den nærmeste LEON restaurant.

> **Med det store antal mennesker, som vi betjener hver dag, havde vi brug for en måde at reducere mængden af papirprodukter, som blev unødvendigt kasseret.**
>
> Chris Roberts, Direktør for Corporate Citizenship hos Sodexo Canada

Sodexo er en facility service virksomhed, der servicerer mere end 9.000 steder i Nordamerika og bruger sin størrelse til i større skala at gøre en positiv forskel for miljøet. Sodexo har opfordret 82% af sine steder til at gemme brugt madolie. Denne indsats i sig selv var i stand til at samle næsten 300.000 liter madolie, som derefter blev konverteret til biodiesel. Andre genanvendelsesinitiativer har været lige så vellykkede:

- **95% af kundesteder sender pap til genanvendelse**
- **86% af kundesteder sender papir til genanvendelse**
- **81% af kundesteder sender aluminium til genanvendelse [3]**

Plastik og papir i tal

- **Ellen MacArthur Foundation forudsiger, at der i 2050 vil være mere plastik end fisk i havene.[4]**
- **89% af plastikken i havet er engangsprodukter såsom plastiksugerør, poser og engangsbestik.[5]**
- **Der fremstilles årligt en halv milliard engangskrus rundt om i verden. Det er mere end 70 engangskrus pr. person.[6]**
- **Alene i USA bruges der over 500 millioner plastiksugerør hver dag. Det er nok til at nå omkring jorden 2,5 gange.[7]**

Fem tips om, hvordan du kan blive mere bæredygtig

Alle mennesker kan finde måder, hvorpå de kan reducere aftrykket af deres papir- og emballageforbrug. Små ændringer i den daglige rutine kan hjælpe din restaurant med at blive mere bæredygtig – én pakke, ét papir, én serviet ad gangen.

Vi har samlet de fem bedste tips til dig.

Skift til bæredygtige alternativer

Skift til emballage og papirprodukter med miljømærker og tredjeparts certificeringer og investér i mere intelligente produkter, der genererer mindre affald.

Investér i genbrugs-stationer

Opsæt beholdere til indsamling af materialer til genanvendelse, som vil gøre det nemt for både medarbejdere og kunder at bidrage

Udfas engangsbrug

Identificér engangsprodukter, der kan udfases, såsom sugerør og papirkrus og få kunderne til at medbringe deres egne, ved at tilbyde belønninger i form af en rabat.

Oplær dine medarbejdere i bæredygtige praksisser

Fortæl medarbejderne, hvor vigtige bæredygtige praksisser er og få dem til at føle sig som en del af en positiv forandring.

Gør det let at bruge mindre

En-ad-gangen løsninger kan være med til at reducere brugen af papir og servietter blandt både personale og kunder – og samtidig spare penge og redde planeten.

Opnå mere med mindre

Smarte Tork løsninger hjælper dig med at blive mere bæredygtig

	Reducerer forbruget	Reducerer CO2-aftryk	Reducerer affaldet
Tork Xpressnap® er et servietsystem til bordet med én-ad-gangen dispenserfunktion – velegnet til restauranter med begrænset bordservering.	**Reducerer forbruget med mindst 25%** [8]		
Tork PaperCircle® er en unik tjeneste til genanvendelse og det første system i verden, der reducerer miljøaftrykket for papirhåndklæder. (I udvalgte EU-lande)		**40% mindre CO2-aftryk** [9]	**20% mindre affald** [9]
Tork Reflex™ er den perfekte løsning til aftørring af hænder og overflader i professionelle miljøer. Et-ark-ad-gangen dispenserfunktion kontrollerer papirforbruget. Kun tilgængelig i EU	**Reducerer forbruget med 37%** [10]		
Tork Coreless toiletpapir betyder mindre affald og mere papir. De kompakte ruller strækker op til fem gange længere end standard toiletruller.		**11% mindre CO2-aftryk** [11]	**82% mindre affald** [12]

Det er vigtigt for Tork at skabe et mere bæredygtigt liv væk fra hjemmet. Vi hjælper dig med at levere bæredygtige løsninger til din virksomhed, så du kan imødekomme kunders og forbrugeres behov og krav.
Læs mere på **www.tork.dk/om/baeredygtighed/**

Think ahead.

Kilder

1. JWT – The New Sustainability: Regeneration, 2018 (Forbrugere i Storbritannien, USA, Australien og Kina)
2. Læs mere på https://www.channelnewsasia.com/news/singapore/reduce-disposables-single-use-plastics-nea-campaign-11608190
3. https://www.3blmedia.com/News/Sodexo-Harnesses-Reach-Its-Supply-Chain-Influence-Reductions-Water-Use-and-Waste-Landfill
4. https://www.ellenmacarthurfoundation.org/publications/the-new-plastics-economy-rethinking-the-future-of-plastics-catalysing-action
5. https://www.unenvironment.org/news-and-stories/story/single-use-plastic-has-reached-worlds-deepest-ocean-trench
6. https://ecoffeecup.eco/about-us/nine-alarming-facts-about-single-use-cups/
7. https://www.strawlessnewport.org/
8. Sammenlignet med traditionelle servietdispensere.
9. Resultater af en livscyklusanalyse (LCA) udført af Essity Tork og verificeret af IVL, Svenska Miljöinstitut AB i 2017, hvor de eliminerede processer er blevet medregnet.
10. Sammenlignet med Tork Centerfeed systemet.
11. Kun EU. I henhold til en Life Cycle Assessment (LCA), der sammenligner Tork Mid-Size Toiletpapir uden hylse med standard toiletpapir, reduceres CO2-aftrykket med 11% i løbet af hele produktets livscyklus, når Tork Mid-Size toiletpapir uden hylse anvendes.
12. Sammenligner gennemsnitlig affaldsmængde ved Tork Coreless med standard toiletruller i en kontorbygning med 1.300 medarbejdere.

Think ahead.

www.tork.dk

+45 48 16 82 44

tork.dk.kundeservice@essity.com

essity Tork, et Essity brand