

Pressemeddelelse, 22. maj 2018

## **Restaurationsbranchen sætter samfundsansvar på menuen**

**Sticks'n'Sushi, Madklubben og Cock's & Cows er blandt de 14 restauranter, der nu sammen med brancheforeningen Danmarks Restauranter og Caf er lancerer et ambitiøst CSR-tiltag, Restaurat ernes Garantiordning, der skal bringe branchen i front med social, miljømæssig og økonomisk ansvarlighed.**

Det g r godt for danske restauranter. Tusindvis af medarbejdere er beskæftiget, omsætningen stiger, og branchen har en øget betydning for turisme og dansk eksport. Den generelle udvikling i branchen har givet 14 af de største danske restauranter appetit på at tage et endnu større samfundsansvar.

Derfor lancerer de nu i samarbejde med brancheforeningen Danmarks Restauranter og Caf er et nyt CSR-tiltag, Restaurat ernes Garantiordning, REGA. Det nye tiltag forpligter virksomhederne til at gennemlyse deres forretninger og bringe den i overensstemmelse med FN's Retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv.

Lanceringen af REGA fejres officielt under et stort brancheevent i FN Byen i København onsdag d. 30. maj kl. 16.

### **Første branche på verdensplan**

Som de første i verden implementerer de 14 repræsentanter for restaurationsbranchen FN's Retningslinjer og skal dermed dokumentere håndteringen af negative indvirkninger på miljø og menneskerettigheder og indsatsen for at forebygge korrupsion.

Konkret vil 180 spisesteder landet over blive en del af CSR-indsatsen. Torben E. Hoffmann Rosenstock, direktør hos Danmarks Restauranter og Caf er, udtaler:

*"Vi ønsker som branche at tage et større ansvar for det samfund, vi er en del af. Derfor lancerer vi dette ambitiøse tiltag, som giver virksomhederne værktøjerne til at arbejde med samfundsansvar på en systematisk og ensartet måde. Det er vi den første branche på verdensplan, der g r, og det er vi stolte af",* siger han og tilføjer:

*"Det er en betydelig økonomisk og tidsmæssig investering at være en del af REGA, og derfor er vi glade for, at så mange store, men også mindre virksomheder har takket ja til at forpligte sig selv og hinanden på at sikre, at deres virksomheder lever op til FN's Retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv".*

Med i det nye tiltag er i første omgang store restauranter som Sticks'n'Sushi, Madklubben, Cock's & Cows og Love of Food N Wine, men også mindre spisesteder som Evald Brasserie & Café, Pixie og Original Coffee.

### **Større gennemsigtighed i branchen**

At arbejde systematisk med samfundsansvar betyder, at alle medlemmer i REGA-samarbejdet

skal identificere deres indvirkning på social, miljømæssig og økonomisk bæredygtighed og dokumentere, hvad de gør for at forebygge og afbøde deres negative indvirkninger. Virksomhederne forpligter sig til at lægge deres resultater åbent frem, også der, hvor der er plads til forbedring.

Hos Sticks'n'Sushi er direktør Kim Rahbek glad for, at branchen nu får en mere systematisk måde at arbejde med samfundsansvar på.

*"Vores branche løfter allerede mange samfundsopgaver. Vi er med til at sikre gode vilkår i branchen, vi inkluderer alle samfundslag i vores forretninger, vi er en vigtig brik i arbejdet med integration til arbejdsmarkedet, og vi arbejder målrettet på at agere ansvarligt i forhold til miljø og klima, og bidrager væsentligt til den danske økonomi. Men vi har manglet en fælles indsats og nogle fælles værktøjer, hvor vi forpligter hinanden, og hvor vi som branche går sammen og arbejder systematisk med samfundsansvar"* siger Kim Rahbek.

I Danmark er implementeringen af FN's Retningslinjer for Menneskerettigheder og Erhverv i sin begyndende fase, hvor bl.a. store virksomheder som Georg Jensen, Rambøll og Arla er i gang med at implementere FN's ledelsessystem. Derimod er der i Frankrig allerede nu lovkrav til landets 100 største virksomheder om at implementere FN's ledelsessystem for at udvise nødvendigt omhu for menneskerettigheder, mens der i Holland kommer lovkrav til alle virksomheder i 2020.

#### **Fakta om tiltaget:**

- Restauratørernes Garantiordning, REGA, er et samarbejde mellem restauratører, der ønsker at løfte kvaliteten af deres arbejde med samfundsansvar. Med REGA stiller restauratørerne garanti for, at de arbejder fokuseret på at drive ansvarlig virksomhed med fokus på social, miljømæssig og økonomisk bæredygtighed.
- REGA-medlemmer forpligter sig til jævnlige at foretage indvirkningsanalyser, hvor virksomheden identificerer, forebygger eller afbøder mulige negative indvirkninger på de internationale principper for social, miljømæssig og økonomisk bæredygtighed efter FN's og OECD's retningslinjer fra 2011. Kernen af REGA er respekt for menneskerettighederne, respekt for miljøet og forebyggelse af korrupsion.
- REGA hviler på rammen for virksomheders arbejde med bæredygtighed, FN's Global Compact fra 2000.

#### **Fakta om medlemmer/REGA:**

Følgende 14 danske restauranter er med i REGA.

Sticks'n'Sushi  
Madklubben  
Cocks & Cows

Love of Food N Wine

Cofoco

MASH

Original Coffee

Victor Gruppen

Halifax

Pixie

Café Evald

REKOM

Vapiano

Gorm's