

### **Nyt projekt:**

## **Danmark skal blive verdensmester i bæredygtige løsninger til restaurationsbranchen**

*København, 20. december 2018*

***Et nyt projekt skal finde nye løsninger på den danske restaurationsbranches største bæredygtighedsudfordringer. Målet er at styrke konkurrenceevnen for de danske virksomheder, som leverer løsningerne, og hæve bæredygtighedsambitionerne hos både restauranter og leverandører.***

Der er stigende efterspørgsel på bæredygtige restaurantoplevelser fra den danske befolkning, og flere restauratører ønsker at tage et større samfundsansvar. Det kræver nye løsninger på branchens største bæredygtighedsudfordringer, og dem vil et nyt projekt forsøge at finde.

*”Bæredygtighed handler ikke kun om de aktiviteter der sker inden for virksomhedens egne fire vægge. Det handler også om samarbejdet med leverandører og deres underleverandører. Derfor er værdikæden afgørende for både konkurrencekraft og bæredygtighedsindsats, og også her skal verdensmålene spille en rolle som innovationsdriver,”* siger Mads Lebech, der er adm. direktør i Industriens Fond, hvor man gennem tidligere projekter har arbejdet målrettet med forbedring af leverandørsamarbejder.

Sammen med Global Compact Network Denmark og Danmarks Restauranter og Cafeer igangsætter Fonden nu projektet *”Verdensmål i værdikæden”*. Det nye initiativ vil med afsæt i FN’s 17 verdensmål koble industri og restauratører sammen for at løfte niveauet for den bæredygtige restaurant i Danmark. Og dermed også for den bæredygtige leverandør. Projektet skal derfor identificere, teste og markedsmodne nye løsninger, som kan udbredes på tværs af brancher øge vækstpotentialet i de virksomheder, som udvikler løsningerne. Derfor munder projektet blandt andet ud i et løsningsgalleri, som kan fremvise de nye og gennemtestede danske løsninger.

*”Vi har store forventninger til det her projekt. FN’s Verdensmål udgør et enormt forretningspotentiale fordi de udtrykker fremtidens udfordringer og markedsbehov. Ved at tage udgangspunkt i målene kan vi finde frem til de bæredygtige teknologier og løsninger, som kan skabe vækst og øge konkurrenceevnen hos danske virksomheder. Vi tager udgangspunkt i restaurationernes bæredygtighedsudfordringer gennem hele værdikæden, men på sigt kan de identificerede løsninger også komme andre brancher til gode,”* siger Sara Krüger Falk, direktør i Global Compact Network Denmark.

### **Nyt restaurantfællesskab fører an**

Danmarks Restauranter og Cafeer er tilknyttet projektet med Restauranternes Garantiordning – bedre kendt som REGA – der er et fællesskab af restauratører, der ønsker at styrke arbejdet med samfundsansvar og bæredygtighed. I projektet kommer restauratørerne til at indgå i seks *”verdensmålspartnerskaber”* baseret på de udfordringer i værdikæden med størst forbedringspotentiale. Det kan være områder som spild, emballage eller energiforbrug. Restauranterne skal således fungere som en slags testlaboratorier for de løsninger, som skal gøre restauranterne mere bæredygtige.

*"En restauratørs værdikæde rækker vidt og bredt, og vil man blive mere bæredygtig er der nok af udfordringer at tage fat på. Projektet her skal vise, at bæredygtighed og konkurrencedygtighed kan gå hånd i hånd, og at de danske restauratører – gennem partnerskaber – kan sætte nye globale standarder for, hvad det vil sige at drive en bæredygtig og ansvarlig virksomhed. Og forhåbentlig inspirere andre til at gøre det samme,"* tilføjer Kim Rahbek, stifter af Sticks'n'Sushi og talsmand for REGA, under Danmarks Restauranter og Cafeer.

Selvom projektet *Verdensmål i værdikæden* drejer sig om restaurationsbranchen skal projektstrukturen og -processerne også kunne genanvendes i lignende projekter med andre brancher som omdrejningspunkt. Derfor vil der, i regi af projektet, blive udviklet open-source processer og værktøjer til at facilitere en tættere dialog mellem udbud og efterspørgsel indenfor andre brancher, som for eksempel tekstilbranchen og byggeriet.

## **Fakta om projektet**

- Projektet er et samarbejde mellem Industriens Fond, Global Compact Network Denmark og Danmarks Restauranter og Cafeer.
- Støttes af Industriens Fond med 4,7 mio. kroner.
- Projektet skydes i gang primo 2019 og varer i tre år.
- Projektet har fire faser:
  - Screening og konkretisering af bæredygtighedsudfordringer
  - Etablering af verdensmålspartnerskaber, som skal løse udfordringerne
  - Produktinnovation, herunder test af løsningerne i restauranterne
  - Udbredelse af løsningerne og løsningsmodellerne til andre restauranter og relevante brancher nationalt og globalt
- Konsulenthuset PlanMiljø skal blandt andre stå for verdensmålspartnerskaberne sammen med organisationer som for eksempel Stop Spild Af Mad. Derudover kommer der til at være tæt samarbejde med Plastindustrien og andre industri- og brancheorganisationer.
- Projektet vil i samarbejde med DTU Foodlab gennemføre en tre dages hackaton med studerende hos DTU Skylab, som en del af produktinnovationsfasen.

## **Hvem er parterne?**

### *Industriens Fond*

Industriens Fond er en privat filantropisk fond, der støtter dansk erhvervslivs konkurrenceevne. Fonden vil særligt styrke virksomhedernes vækst ved at udvikle og støtte projekter med fokus på at internationalisere, at skabe og bringe viden i anvendelse, at introducere nye teknologier, at innovere og at sikre relevante kompetencer. Læs mere på [www.industriensfond.dk](http://www.industriensfond.dk).

### *Global Compact Network Denmark*

Global Compact Network Denmark (GCDK) blev stiftet i 2017 er en del af verdens største initiativ for bæredygtig forretning, FN's Global Compact, som har over 10.000 medlemsvirksomheder globalt. Med afsæt i Global Compacts ti principper inden for miljø, antikorruption, arbejdstagerrettigheder og menneskerettigheder samt FN's verdensmål arbejder netværket for at inspirere og facilitere danske virksomheders arbejde med social ansvarlighed og bæredygtighed som værdiskabende for både forretningen og samfundet. Over 300 danske virksomheder er tilknyttet Global Compact Network

Denmark, som har over 70 lokale søsternetværk rundt omkring i verden. Læs mere på [www.globalcompact.dk](http://www.globalcompact.dk).

### *Danmarks Restauranter og Cafeer*

Danmarks Restauranter og Cafeer, DRC, er brancheforeningen for Danmarks restauranter, cafeer, barer, diskoteker og overnatningssteder m.m. Foreningen, der tæller over 1.500 medlemsvirksomheder på landsplan, er en organisation i udvikling. DRC er medlem af FN's Global Compact og arbejder således selv med at integrere hensyn til bæredygtighed i foreningen. Ud fra en ansvarlighedsdagsorden arbejder DRC for at sikre branchen de bedste rammevilkår og forsøger konstant at inspirere og oplyse om, hvilke tiltag der kan iværksættes for at styrke ansvarligheden i drifte, og som dermed kan være med til at udvikle og fremtidssikre branchen. Læs mere på [www.thehost.dk](http://www.thehost.dk).

### *REGA*

REGA er Restauratørernes Garantiordning – et branchesamarbejde, der rammesætter restauratørernes fælles forståelse af ansvarlig virksomhedsdrift i restaurationsbranchen. Samarbejdet hviler på rammen for bæredygtighed, FN's Global Compact; REGA forpligter medlemmerne til at integrere hensyn til menneskerettigheder, miljø og antikorruption i deres forretning. Med afsæt i FN's Global Compact og FN's 17 Verdensmål har samarbejdet til formål at identificere områder, hvor branchen kan gøre en ekstra indsats for at bidrage til bæredygtig udvikling. Med REGA ønsker underskriverne at sikre en høj standard i restaurationsbranchen gennem en forpligtelse til at gøre en forskel for samfundets bæredygtige udvikling. Læs mere på [www.regadk.dk](http://www.regadk.dk).

### **Kontaktinformation**

For mere information om projektet kontakt venligst:

Sara Krüger Falk,  
Direktør, Global Compact Network Denmark  
[sara@globalcompact.dk](mailto:sara@globalcompact.dk)  
(+45) 22 53 97 04

Ole Østrup  
Formidlingschef, Industriens Fond  
[oos@industriensfond.dk](mailto:oos@industriensfond.dk)  
(+45) 23 80 06 60

Lea Marie Juliussen  
CSR-konsulent og projektleder for REGA, Danmarks Restauranter og Cafeer  
[lmj@regadk.dk](mailto:lmj@regadk.dk)  
(+45) 53 77 08 41

Kim Rahbek  
Stifter af Sticks'n'Sushi og talsmand for Restauranternes Garantiordning (REGA)  
[krh@regadk.dk](mailto:krh@regadk.dk)  
(+45) 28 12 00 05