



Verdensmål i Værdikæden

## Vil du være med i jagten på bæredygtige løsninger til den danske restaurationsbranche?

**Projektet 'Verdensmål i Værdikæden' samler aktører fra forskellige dele af værdikæden for sammen at finde løsninger på nogle af restaurationsbranchens største bæredygtighedsudfordringer.**

De 17 verdensmål udgør et scenarie for, hvordan verden bør se ud i 2030, og danner et billede af de store udfordringer vi står overfor at skulle løse. Det er med afsæt i disse mål, at vi kaster os ud i at finde flere bæredygtige løsninger og modeller til den danske restaurationsbranche, end vi har i dag. Der er heldigvis stigende efterspørgsel på bæredygtige restaurantoplevelser fra den danske befolkning og flere restauratører ønsker at tage et større samfundsansvar. Samtidig ønsker en større del af det danske erhvervsliv at arbejde struktureret og ambitiøst med bæredygtighed. Der er derfor momentum for at få skabt nye modeller og løsninger, som for alvor kan vise vejen frem, både for restaurationsbranchen og for andre brancher.

Verdensmål i Værdikæden vil koble industri, videnaktører og restauratører, for at løfte niveauet for den bæredygtige restaurant i Danmark. Hensigten er at samle de aktører, som ønsker at være en del af løsningen og som vil arbejde i fællesskab hen imod fremtidens systemer, modeller og produkter til en mere bæredygtig restaurationsbranche. Det gælder for eksempel inden for madspild, emballage og lokal sourcing.

### Hvem står bag projektet?

Projektet er finansieret af Industriens Fond og er et samarbejde mellem Global Compact Network Denmark (GCDK) og Danmarks Restauranter og Cafeer (DRC) og deres bæredygtighedsinitiativ, REGA (Restauratørernes Garantiordning). Andre partnere i projektet inkluderer Volans, PlanMiljø, Stop Spild af Mad, Plastindustrien og DTU Foodlab.

### Hvor mange er involveret?

Projektet samler over 70 aktører, som består af REGA's medlemmer, 20+ eksisterende leverandører til branchen, 12+ nye løsningsleverandører (fx startups) samt 15+ videnaktører (NGO'er, universiteter, ministerier, brancheorganisationer mv.).

### Hvad er metoden for projektet?

Fire såkaldte værdikædegrupper samles omkring hver deres bæredygtighedsudfordring, med afsæt i hver deres verdensmål. Hver værdikædegruppe består af aktører fra forskellige led i værdikæden og mødes tre gange årligt. Grupperne følger samme proces, men bliver justeret individuelt afhængigt af den respektive udfordring og aktørsammensætning. Alle grupper starter med en kortlægning af hovedudfordringen og identificerer, tester og markedsmodner herefter nye løsninger og modeller, små som store, som på sigt kan udbredes på tværs af branchen. Derfor munder projektet blandt andet ud i et løsningsgalleri og forskellige case-beskrivelser. Projektet vil grundlæggende motivere deltagerne til først at sætte mål for hvor de vil hen, derefter finde ud af, hvordan de skal nå derhen. For når vi sigter efter månen, lander vi i værste fald blandt stjernerne.

### Hvor lang tid har vi?

Projektet startede i 2019 og løber indtil ultimo 2021. Der vil blive afholdt en fælles kick-off-konference tirsdag d. 29. oktober 2019.

### Hvad er prisen?

Det er gratis at deltage i projektet, men alle deltagere forpligter sig til at deltage i samtlige møder og workshops for den respektive værdikædegruppe, og har samtidig ledelsens opbakning til at bidrage med den tid, der skal til, for at projektet kommer i mål.

### Ønsker du at deltage?

Kontakt venligst Projektleder Karen Panum på [kapt@globalcompact.dk](mailto:kapt@globalcompact.dk) / +4528601130, hvis du ønsker at deltage i projektet eller høre mere om mulighederne.

Du kan læse mere på: [www.globalcompact.dk/verdensmaal-i-vaerdikaeden/](http://www.globalcompact.dk/verdensmaal-i-vaerdikaeden/)



Global Compact  
Network Denmark



Restauratørernes  
Garantiordning



DANMARKS  
RESTAURANTER  
& CAFEER



INDUSTRIENS  
FOND  
FREMMER DANSK  
KONKURRENCEEVNE  
The Danish Industry Foundation



Verdensmål i Værdikæden



## Værdikædegrupper

### FREMTIDENS RESSOURCER & EMBALLAGE

#### A. Den Cirkulære Restauration

Denne gruppe skal se på, hvordan restaurationer kan blive mere cirkulære primært ved at analysere al indkommende emballage, og dernæst ved at analysere de produkter og løsninger, der bliver indkøbt, når man skal starte en ny restauration. Hvordan bliver restaurationer og leverandører i samarbejde bedre til at reducere, genanvende og genbruge alle de ressourcer som anvendes i en restauration?

Gruppen vil opstille retningslinjer for hvordan restaurationer kan være katalysatorer for den cirkulære omstilling af det danske samfund.

#### B. Fremtidens Take Away System

Denne gruppe skal se på, hvordan vi i fremtiden skaber et bæredygtigt take-away-system i restaurationsbranchen. Fokus er her på det nuværende enorme spild af engangs-emballage og den uigennemsigtige jungle af alternative emballagetyper.

Gruppen skal derfor først og fremmest forsøge at skabe transparens og et vidgrundlag til branchen. Dernæst skal modellen for take-away vurderes med kritiske briller: er der andre måder at strukturere værdikæden på, til gavn for miljø, restaurationer, aktører og forbrugere?

### FREMTIDENS FØDEVARER

#### C. Fra Græs til Gæst

Denne gruppe skal se på, hvordan vi i fremtiden skaber en kortere og mere bæredygtig vej fra græs til gæst. Hvordan kan vi fremme systemer og løsninger, som sikrer, at den danske restaurationsbranche køber råvarer i bedre kvalitet lokalt, og på den måde understøtter mere bæredygtige fødevarer-systemer end det vi har i dag?

Der vil bl.a. blive zoomet ind på infrastrukturen og indkøbs-systemerne omkring lokal sourcing, på digitale løsninger, samt på urban farming og økologi. Det skulle gerne kunne hjælpe de mindre aktører med at købe lokale råvarer i god kvalitet og dermed stimulere grønne arbejdspladser.

#### D. Fra Madspild til Ressource

Denne gruppe skal se på, hvordan vi gennem madspilds-reduktion arbejder hen imod en CO2-neutral restauration. Samtidig vil gruppen undersøge, hvordan kasserede fødevarer kan være en ressource og udnyttes til fordel for restaurationen og miljøet.

Er der spild- og affaldsstrømme, der kan omdannes til nye salgbare produkter og som eventuelt kan sættes i system i branchen? Der vil dermed være fokus på en mindre klimabelastende restauration gennem madspilds- og madaffald-sudnyttelse, og på hvordan både personale og kunder inddrages på denne rejse.



Global Compact  
Network Denmark



Restauratørernes  
Garantiordning

DRC DANMARKS  
RESTAURANTER  
& CAFEER

INDUSTRIENS  
FOND FREMMER DANSK  
KONKURRENCEEVNE  
The Danish Industry Foundation