

Indikatorer til restauratører

VERDENSMÅL I VÆRDIKÆDEN

Den Cirkulære Restauration

Indikatorer til restaurationer

Indikatorer for gruppe A: Den Cirkulære Restauration			
Verdensmåls-delmål	Indikatorer	Relevans	Målbarhed
12.5 – Inden 2030 skal affaldsgenereringen væsentligt reduceres gennem forebyggelse, reduktion, genvinding og genbrug	Effektindikatorer		
	Mængden af udstyr*, der er videresolgt til genbrug	3 – Genbrug af produkter er det højeste niveau af levetidsforlængelse	3 - Faktura
	Andel af itu-gået udstyr, der er sendt til reparation	3 – Reparation af udstyr er næsthøjeste niveau af levetidsforlængelse	1 - Restauratørerne kan dokumentere
	Andelen af emballage-affald der sorteres fra til genanvendelse (evt. målt i antal tilgængelige og anvendte fraktioner)	2 – Genanvendelse sikrer mindre miljøbelastende ressourceforbrug og produktion	2 – Restauratørerne kan dokumentere evt. med faktura fra affaldsselskab
	Andelen af indkommende emballager, der har returordning (genbrug) eller aftaler om afsætning af emballager til direkte genbrug	3 – returordninger sikrer genbrug, som er det højeste niveau af levetidsforlængelse	2 – Restauratørerne kan dokumentere evt. med faktura
	Proces- og aktivitetsindikatorer		
	Har restaurationen en procedure for at prioritere indkøb af 2nd-hand udstyr?	3 – Genbrug af produkter er det højeste niveau af levetidsforlængelse	3 – Indkøbsprocedure
	Har restaurationen en procedure for videresalg af udstyr efter endt brug?	3 – Genbrug af produkter er det højeste niveau af levetidsforlængelse	3 – Indkøbsprocedure
	Har restaurationen en procedure for indkøb af udstyr, der er miljømærket efter en anerkendt standard**?	2 – Miljømærket udstyr er underlagt krav om reduceret miljøbelastning og reduktion af miljøbelastende indholdsstoffer	2 – Indkøbsprocedure
	Har restaurationen kortlagt, hvilket udstyr, der er miljømærket?	2 – Miljømærket udstyr er underlagt krav om reduceret miljøbelastning og reduktion af miljøbelastende indholdsstoffer	2 – Restauratøren udarbejder tjekliste over miljømærkede kategorier

	Har restaurationserne en procedure for at reducere indkommende emballage? Fx gennem aktiv dialog med leverandører.	3 – Forebyggelse reducerer behovet for jomfruelige ressourcer og produktion af nye produkter	2 – Restaurationserne kan dokumentere
	Har restaurationserne en procedure for at genanvende indkommende emballage?	2 – Genanvendelse sikrer mindre miljøbelastende ressourceforbrug og produktion	3 – Restaurationserne kan dokumentere evt. med faktura
	Har restaurationen etableret aftaler om returordning for emballager eller aftaler om afsætning af emballager til direkte genbrug?	3 – returordninger sikrer genbrug, som er det højeste niveau af levetidsforlængelse	3 – Data indhentes fra eksisterende aftaledokumenter mellem restauration og aftagervirk-somhed

* Udstyr dækker både køkkenmaskiner, møbler og andet interiør

**Svanemærket, EU Blomsten, FSC, GOTS, Den Blå Krans, Fairtrade-mærket.

Fremtidens Take Away System

Indikatorer til restaurationser

Indikatorer for gruppe B: Fremtidens Take-away-system			
Verdensmålsdelmål	Indikatorer	Relevans	Målbarhed
12.5 – Inden 2030 skal affalds-genereringen væsentligt reduceres gennem forebyggelse, reduktion, genvinding og genbrug	Effektindikatorer		
	Andelen af take-away solgt i emballage, der ikke er single-use	3 – Forebyggelse af engangsemballage er højeste trin i affaldshierarkiet	2 – Restaurationserne kan dokumentere
	Andelen af take-away-emballage, der er produceret eller delvist produceret af genanvendt materiale	3 – Emballage af genanvendte materialer reducerer forbruget af virgine materialer	2 – Kan udarbejdes ved leverandørdialog
	Proces- og aktivitetsindikatorer		
	Tilbyder restaurationen at take-away kan afhentes i andet end single-use emballage?	3 – forebyggelse af engangsemballage er højeste trin i affaldshierarkiet	2 – Procedure for flergangsemballage
	Har restaurationen en procedure for indkøb af take-away emballage, der er produceret af genanvendte materialer.	3 – emballage af genanvendte materialer reducerer forbruget af virgine materialer	2 – Indkøbsprocedure

*Svanemærket, EU Blomsten og FSC

Fra Græs til Gæst

Indikatorer til restaurationer

Indikatorer for gruppe C: Fra Græs til Gæst			
Verdensmålsdelmål	Indikatorer	Relevans	Målbarehed
9.2 – En inklusiv og bæredygtig industrialisering skal fremmes, og industriens andel af beskæftigelsen og bruttonationalproduktet skal øges i betydelig grad inden 2030 i overensstemmelse med nationale forhold. I de mindst udviklede lande skal industriens markedsandel fordobles	Effektindikatorer		
	Andelen af solgte retter, der indeholder kød. Alternativt Mængden af kød indkøbt	3 – Begrænsning i forbruget af kød er den væsentligste klimaindsats i fødevareindkøbet	2 – Restauranterne kan dokumentere med POS. Alternativt beregning på baggrund af indkøb. 1 – Restauranten kan opgøre mængden af kød gennem dialog med leverandører.
	Andelen af solgte vegetarretter Alternativt Mængden af frugt og grønt indkøbt	3 – Begrænsning af animalske produkter er den væsentligste klimaindsats i fødevareindkøbet	2 – Restauranterne kan dokumentere med POS. Alternativt beregning på baggrund af indkøb. 1 – Restauranten kan opgøre mængden af grønt og frugt gennem dialog med leverandører.
	Andelen af dansk producerede råvarer (ikke halvfabrikata) opgjort i kr. eller kg.	2 – Færre "foodmiles" medfører en mindre CO ₂ -udledning fra transport og støtte af danske producenter	2 og 1 – Restauranterne kan opgøre fra faktura og værktøj til beregning findes, men beregninger er ressourcekrævende
	Antal fødevareleveringer om ugen	2 – Færre leverancer medfører en mindre CO ₂ -udledning fra leverandørerne	2 – Restauranterne kan dokumentere
	Proces- og Aktivitetsindikatorer		
	Har restauranten en procedure for prioritering af lyst kød (Gris, kylling og fisk) over rødt kød (Okse og lam)?	3 – Lysere kødtyper har en markant mindre CO ₂ -udledning end rødt kød.	2 – Indkøbsprocedure og procedure for menuplanlægning
	Har restauranten en procedure for prioritering af	3 – Alternative proteiner har en markant mindre CO ₂ -	2 – Procedure for menuplanlægning

	alternative proteiner (vegetabilsk og insektprotein) over animalske?	udledning end animalske proteiner.	
	Har restaurationen en procedure for prioritering af lokale og danske råvarer i sæson og dansk producerede råvarer?	2- Færre "foodmiles" medfører en mindre CO ₂ -udledning fra transport og støtte af danske producenter	2 – Procedure for menuplanlægning samt indkøbsprocedure
	Har restaurationen etableret eller planlagt egenproduktion af udvalgte råvarer eller produkter?	2- Færre "foodmiles" medfører en mindre CO ₂ -udledning fra transport	2 – Dokumentation fra praksis (fx foto) eller beslutningsreferat/dokument
15.5 - Der skal tages omgående og væsentlig handling for at begrænse forringelse af naturlige levesteder, stoppe tab af biodiversitet og, inden 2020, beskytte og forhindre udryddelse af truede arter	Effektindikatorer		
	Andelen (målt i kr. eller kg.) af fødevarerindkøbt, der er økologisk	2 – Økologiske produkter har restriktioner ift. anvendelsen af bl.a. pesticider og kunstgødning	3 – Faktura eller økologiregnskab
	Proces- og Aktivitetsindikatorer		
	Procedure for minimeret anvendelse af rødlistede fisk i WWF's fiskeguide	3 – Begrænsning af rødlistet fisk er meget væsentligt for at understøtte bæredygtigt fiskeri	2 – Procedure for menuplanlægning og indkøb
	Har restaurationen en procedure for indkøb af certificerede* fødevarer?	2 – certificerede fødevarer er underlagt krav til produktion og fangstmetoder med reduceret miljøbelastning og/eller fair arbejdsvilkår	2 – Indkøbsprocedure

*Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse, ASC, MSC, Fairtrade mærket.

Fra Madspild til Ressource

Indikatorer til restaurationer

Indikatorer for gruppe D: Fra Madspild til Ressource			
Verdensmåls-delmål	Indikatorer	Relevans	Målbarhed
12.3 – Inden 2030 skal det globale madspild på detail- og forbrugerniveau pr. indbygger halveres og fødevarer- og produktions- og forsyningskæder, herunder tab af afgrøder efter høst, skal reduceres	Effektindikatorer		
	Mængden af madspild fra animalske produkter (Målt i kg)	3 – forebyggelse af animalsk madspild har store miljømæssige og økonomiske potentialer. Det er væsentligt at opdele i animalsk og vegetabilsk, da et skift mod en mere vegetabilsk baseret menu, kan medføre et større madspild målt i kg., da vegetabilsk produkter ofte leveres til restauranterne med skræl og top	1 – Kræver nye målinger. Målinger gennemføres på seks lokationer som en del af VIV
	Mængden af madspild fra vegetabilsk produkter (målt i kg.)	3 – forebyggelse af vegetabilsk madspild har store miljømæssige og økonomiske potentialer. Det er væsentligt at opdele i animalsk og vegetabilsk, da et skift mod en mere vegetabilsk baseret menu, kan medføre et større madspild målt i kg., da vegetabilsk produkter ofte leveres til restauranterne med skræl og top	1 – Kræver nye målinger. Målinger gennemføres i seks restaurationer som en del af VIV
	Proces- og Aktivitetsindikatorer		
	Har restauranten en procedure for indkøb af "datovarer"?	3 – ved systematisk at indkøbe "datovarer" forebygges madspild i grossistledet	3 – Indkøbsprocedure
Har restauranten en procedure for indkøb af "klasse II grønt"?	3 – ved systematisk at indkøbe "klasse II grønt" forebygges madspild i primærproduktionen	3 – Indkøbsprocedure	

	Har restaurationen en procedure for salg/donation af overskudsfødevarer til velgørenhed / Too Good To Go?	3 – donation af overskudsfødevarer eller salg via apps. reducerer mængden af madspild	3 – Procedure for salg/donation af overskudsfødevarer
	Har restauration lavet en plan for forbedring af indkøbsprocedure herunder lagerstyring mhp. reduktion af madspild?	3 - Systematik i indkøb og lagerstyring medfører øget overblik og rettidig anvendelse af indkøbte fødevarer	3 – Procedure for lagerstyring og indkøb
12.5 – Inden 2030 skal affalds-genereringen væsentligt reduceres gennem forebyggelse, reduktion, genvinding og genbrug.	Effektindikatorer		
	Antal aftaler om afsætning af madaffaldsfraktioner til produktion af nye produkter	3 – afsætning af madaffald til produktion af nye produkter er med til at reducere brugen af virgine ressourcer	2 – Restauranterne kan dokumentere
	Proces- og Aktivitetsindikatorer		
	Har restaurationen særskilt sortering af madaffald?	1 – særskilt udsortering af madaffald sikrer optimal affaldsbehandling	1 – Faktura fra affaldssamlere
	Har restaurationen en procedure for indkøb af produkter, som er lavet af upcyclet overskudsfødevarer og madaffald	3 – Øget efterspørgsel på upcycledede produkter understøtter økonomien for de cirkulære løsninger	3 – Indkøbsprocedure

Baggrund

De 17 Verdensmål og 169 delmål udgør den overordnede ramme for projektet Verdensmål i Værdikæden. I den indledende fase af projektet blev en række Verdensmåls-delmål identificeret, som dem restaurationer vil bidrage til igennem projektet. Bæredygtighedsindsatsen i projektet skal derfor måles inden for disse delmål.

Tabel 1: Verdensmål i værdikæden – Identificerede delmål	
Delmål	
9.2	En inklusiv og bæredygtig industrialisering skal fremmes, og industriens andel af beskæftigelsen og bruttonationalproduktet skal øges i betydelig grad inden 2030 og i overensstemmelse med nationale forhold. I de mindst udviklede lande skal industriens markedsandel fordobles
12.3	Inden 2030 skal det globale madspild på detail- og forbrugerniveau pr. indbygger halveres og fødevarer tab i produktions- og forsyningskæder, herunder tab af afgrøder efter høst, skal reduceres.
12.5	Inden 2030 skal affaldsgenereringen væsentligt reduceres gennem forebyggelse, reduktion, genvinding og genbrug.
13.3	Undervisning, oplysning og den menneskelige og institutionelle kapacitet skal forbedres ift. modvirkning, tilpasning, skadesbegrænsning og tidlig varsling af klimaændringer.
15.5	Der skal tages omgående og væsentlig handling for at begrænse forringelse af naturlige levesteder, stoppe tab af biodiversitet og, inden 2020, beskytte og forhindre udryddelse af truede arter.
17.17	Tilskynde til og fremme effektive offentlige partnerskaber, offentligt-private partnerskaber og civilsamfundspartnerskaber, som bygger på erfaringer og ressourcestrategier fra partnerskaber.

Til hvert af de 169 delmål er knyttet en lang række indikatorer til monitorering af processen mod målopfyldelse, men da disse er formuleret til nationalstater, er de ikke brugbare til måling af virksomheders bæredygtighedsarbejde. Der skal derfor formuleres nye indikatorer til Verdensmål i Værdikæden, der tager udgangspunkt i restaurationernes virkelighed. Den endelige fastlæggelse af indikatorer sker i dialog med restaurationer, værdikædegrupperne og projektets ledelse.

Formuleringen af indikatorer afhænger af, hvilken type forandring, der ønskes monitoreret, og hvor mange ressourcer, der er til rådighed for monitoreringen. Figur 1

visualiserer sammenhængen mellem tid, kompleksitet og bæredygtighedseffekt samt hvordan dette samspil har indflydelse på, hvilke indikatorer, der bør opstilles. I Verdensmål i Værdikæden er der behov for at kunne monitorere på projektets effekter (korte- og langsigtede), men budget og tidsmæssige begrænsninger gør det samtidigt nødvendigt, at nogle forandringer monitoreres som ændringer i 'Processer og aktiviteter'.

Derfor opstilles to sæt indikatorer til anvendelse i projektet:

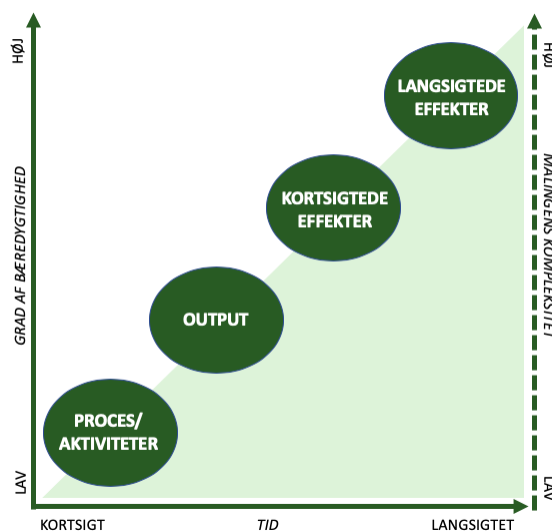
- Effektindikatorer
- Proces og aktivitetsindikatorer

'Effektindikatorer' monitorerer på udviklingen i graden af bæredygtighed i restauranternes drift, mens 'proces og aktivitetsindikatorer' fortæller noget om, hvorvidt de relevante præmisser er til stede for at fremme bæredygtigheden i restauranternes drift.

Generelt kan siges, at jo flere effektindikatorer, der kan inkluderes i det endelige indikatorsæt, desto bedre. Hvor der ikke er ressourcer eller data til at afdække effekter, suppleres med proces- og aktivitetsindikatorerne.

For at understøtte valget af indikatorer anvendes EU-Kommissionens model "RACER" (Relevant, Acceptet, Credible, Easy og Robust)¹. RACER henviser til en række kriterier for udarbejdelse af hensigtsmæssige indikatorer. Kriteriet "Relevans" er styrende for udvælgelsen af indikatorer og er i projektet anvendt som begreb for, hvorvidt indikatorerne på tilfredsstillende vis dækker væsentlige bæredygtighedsaspekter af restauranten. Restauranterne og værdikædegrupperne inddrages for at kvalificere indikatorerne og ansvaret for dataindsamlingen, hvorved kriteriet "Accepteret" imødekommes. Kriteriet "Easy/Målbart" inddrages for at kunne vurdere, om der umiddelbart kan frembringes data til den givne indikator. Kriterierne "Credible/Troværdig" og "Robust" vil blive vurderet af projektets styregruppe, GCDK og REGA i forhold til valg af dataindsamlingsmetoder.

I formulering og valg af indikatorer til projektet er hvert RACER-kriterie tilføjet en karakter fra 3 (bedst) til 1 (dårligst), hvormed kvaliteten af indikatorerne kan vurderes, som illustreret i tabel 2.



Figur 1: Monitorering af forandring

¹ EU-Commission (2019). *Tool #41: Monitoring arrangement and indicators.*

Tabel 2: Scoring af indikatorer		
Kriterie	Karakter	Betydning
Relevant Indikatoren er relevant for monitoring af den ønskede udvikling – også benævnt "målingsvaliditet".	3	Reducere behovet for jomfruelige ressourcer og produktion af nye produkter
	2	Sikre mindre miljøbelastende ressourceforbrug og produktion af nye produkter.
	1	Sikre genanvendelsesmuligheder af ressourcerne
Accepteret Indikatoren accepteres af interessenter og organiseringen og ansvaret for indsamlingen af data er tydeligt bestemt.	3	Indikatoren er bredt accepteret af interessenterne i gruppen
	2	Indikatoren er accepteret af et flertal i gruppen
	1	Indikatoren er accepteret af et flertal af restauranterne i gruppen
Credible / Troværdig Indikatoren er nem at fortolke, entydig og transparent.	3	Data kan indsamles på samme måde i alle restauranter
	2	Data kan indsamles på samme måde i de fleste restauranter
	1	Data kan ikke indsamles på samme måde
Easy / Målbar Monitoreringen er nem – det vil sige, at indsamlingen af data kan foretages ved så lave omkostninger som muligt	3	Troværdige data eksisterer allerede
	2	Troværdige data kan udarbejdes omkostningseffektivt
	1	Troværdige data findes ikke eller er omkostnings-tunge at frembringe
Robust Indikatoren er af høj kvalitet og høj pålidelighed.	3	Der er lille risiko for datafejl
	2	Der er middel risiko for datafejl
	1	Der er stor risiko for datafejl