

Bevillingsoversigt: Innovationsmidler i Verdensmål i Værdikæden

23. november 2020

Ansøger	Kort beskrivelse af løsningen	Beløb bevilliget
Biotrans og Daka Refood (Team D1)	Oplysende animationsfilm til restauratører (og foodservice sektoren generelt), som forklarer hvorfor man skal udsortere sit bioaffald. Over halvdelen af branchens bioaffald bliver ikke udsorteret og den lille film skal hjælpe til at ændre det.	DKK 32.000
Blue Lobster	En test af lokal filetering på Sjælland for at fremme lokal sourcing af fisk samt et mere skånsomt fiskerierhverv på Sjælland. Testen sker i samarbejde med Pluto restaurant Gorilla og er en del af en mere bæredygtig vej fra græs (hav) til gæst.	DKK 30.500
Danmarks Restauranter & Cafeer – DRC (Team B1)	Et digitalt beslutningstræ, der vejleder restauratører til valg af take away emballage, der kan genanvendes. Pt. er en stor del af branchens take away emballage ikke lavet af materialer, som kan sorteres i husholdningerne til genanvendelse. Løsningen skal skabe transparens i den tætte jungle af tilgængelige emballageløsninger.	DKK 40.000
Hey Planet	Udvikling og test af opskrifter med insektbaseret fars med formål at påvirke til mere klimavenlige opskrifter med reduceret kød. Testen sker i samarbejde med Mikkeller's La Neta og er en del af en mere bæredygtig vej fra græs til gæst.	DKK 40.000
Jespers Torvekøkken (Team B2)	Adfærdsundersøgelse til brug i fremtidens genbrugelige take away emballage system: test af studerendes returnering af emballage hos Copenhagen Business School (semi-closed loop). Testen sker på vegne af hele Team B2.	DKK 40.000
Junkbusters (Team A1)	Test af et forbedret affaldssorteringssystem på pladsbegrænsede restauranter i Nyhavn. Systemet skal få restauratører til at sortere deres affald på den meget	DKK 21.326

	begrænsede plads, på et sted i København hvor der ellers ikke er sorteringsmuligheder. Testen er i samarbejde med Tholstrup Gruppen og NORRECCO.	
Kleenhub	Adfærdsundersøgelse af restaurantgæsters returnering af emballage til brug i et open-loop genbrugssystem. Testen sker gennem KleenHubs app, og skal give vigtig viden til fremtidens genbrugs take away system. Erfaringen føder derfor ind i Team B2.	DKK 20.000
Tivoli (Team C2)	Opsætning og test af et vertikal farming system i Tivolis restaurant Gemyse. Testen er et samarbejde med Nextfood og skal fremme brugen af vertikal/urban farming samt vise vejen for både fagpersonale i køkkenerne og gæster.	DKK 40.000