

Sikta mot fler stjärnor

Hur du gör
din restaurang
mer hållbar

En förpackning,
ett papper,
en servett i taget

TORK®

Think ahead.





En överlevnadsguide

Även om det oftast är kul att arbeta inom restaurangbranschen med inspirerande och kreativa dagar, finns det också utmaningar. Förutom att säkerställa leverans av mat och service av högsta kvalitet, så gäller det att hålla reda på allergier, hygien, standarder inom livsmedelssäkerhet och – inte minst – vinstmarginaler.

Vi vet att du har fullt upp. Det är därför vi finns här för dig. Vår mångåriga erfarenhet av att stödja restauranger och caféer över hela världen har lärt oss rätt mycket om utmaningar som restaurangägare möter, och ännu viktigare – hur de kan förvandlas till möjligheter för att förbättra verksamheten.

Vi vill dela våra insikter med dig, inspirera och stärka dig som restaurangägare, så att du kan nå perfektion, nå dina mål – och få bättre omdömen och fler stjärnor.

Detta är den första delen av en serie rapporter som behandlar de viktigaste ämnena och trenderna du behöver känna till för att fortsätta vara relevant i branschen. Vi börjar med ett ämne som snabbt blivit viktigt på alla marknader: hållbarhet.

Jobba grönare – bra för planeten, bra för din restaurang

Idag är hållbarhet högsta prioritet för företag över hela världen. Detta är avgörande eftersom de är beroende av att locka två grupper av människor: anställda och kunder. Nya generationer prioriterar hållbarhet mer och förväntar sig inget mindre från företag – de kommer att forma sina val av karriär såväl som lunchställe baserat på miljöfaktorer. Detta innebär att anta hållbara metoder är en framgångsfaktor som inget företag vill undvika.



**Nya generationer
prioriterar hållbarhet mer
och förväntar sig inget
mindre från företag.**





Minska, återanvänd, återvinn

3 sätt att minska ditt koldioxidavtryck & öka vinsten genom att spendera mindre

Det finns många sätt att vara mer hållbar men i denna rapport kommer vi fokusera på användning av förpackningar och engångsartiklar, eftersom det är ett hett ämne i dagens klimatdebatt samt en viktig faktor för konsumenter i deras matval. Som en konsekvens börjar caféer, restauranger och barer att ansluta sig till principerna för de tre R:en – reduce, reuse och recycle – för att minska sitt koldioxidavtryck.

Det finns inget sätt att undgå det faktum att restauranger förlitar sig på förpackningar och engångsartiklar, vare sig gästerna äter på plats, tar med eller beställer för avhämtning. Att byta till mer hållbara alternativ kan verka överväldigande. Men oroa dig inte, det finns många sätt att jobba grönare inom detta

område. Och som alla förbättringar kan de kräva vissa investeringar i början, men på lång sikt ger gröna investeringar fördelar, utöver att rädda planeten: säg hejdå till onödiga utgifter och hej till fler gäster. En riktig win-win, eller hur?



Gröna investeringar ger fördelar utöver att rädda planeten.

Dina gäster tänker grönare, gör du också det?

80%

av konsumenterna tycker att det är viktigt att restauranger och caféer arbetar hållbart.¹

58%

av konsumenterna undviker engångsartiklar i plast (sugrör, vattenflaskor, plastbestick).¹

53%

av konsumenterna köper storpack för att minimera användningen av förpackningar.¹

74%

av konsumenterna tycker att det är motbjudande med engångsbestick när de beställer mat.¹



Tidens tecken: Yelp för att betygsätta restaurangernas miljöavtryck

Under 2019 inledde Yelp, plattform för restaurangrecensioner, en hållbarhetsgradering där de kommer att fråga användare om matställen har miljöinitiativ på plats, såsom inga plastsugrör, inga plastredskap, inga plastpåsar, återanvändbara mugg-rabatter och komposterbara take away-formar. Företaget planerar att göra denna information tillgänglig för kunder inom ett år.

Hur arbetar andra i branschen med de tre R:en?

På följande två sidor kan du läsa om hur andra företag – stora och små – agerar mot en mer hållbar framtid. Vilka kan du inspireras av?

Minska

På snabbmatsrestauranger och food trucks är papper och plastavfall oundvikligt. Men ofta ges eller tas servetter, sugrör och plastbestick mer av vana snarare än faktiskt behov. Nu hittar restauranger smarta sätt att kontrollera konsumtion och spara onödiga kostnader – vilket är bra både för miljön och för din restaurangs ekonomi.

MOD Pizza, en av de snabbast växande pizzakedjorna i USA har hållbarheten nära sitt

hjärta och letar alltid efter sätt att minska avfall i alla delar av sin verksamhet. Ett av sätten är att använda en servettdispenser som ger en servett i taget i matsalen, så att gästerna inte tar fler servetter än nödvändigt.

I Singapore har 4FINGERS satt upp meddelanden på sina sugrördispensers för att få gästerna att skippa sugrör.²





Återanvändning

I ett slit-och-släng-samhälle återvinns få engångsartiklar, vilket leder till mycket avfall. Nu hittar många restauranger sätt att få gästerna att välja återanvändbara alternativ.

Just Salad i USA har ett återanvändningsprogram för skålar där gäster som köper en återanvändbar skål för 1 USD får gratis topping vid varje besök. Hittills har programmet varit en hit: cirka 25 procent av gästerna deltar och under 2019 är åtagandet att spara drygt 45 000 kg plast.

The Huskee Swap är ett australiensisk återanvändbart initiativ för kaffekoppar, där deltagande caféer köper Huskee Cups som sedan säljs till gästerna för 150-200 kronor. Gästen kan sedan ta med sig koppen till någon annan av de deltagande caféerna, som tar den och byter den mot en ny, fylld med önskad dryck.

Återvinn

Att utöka en produkts livstid genom återvinning är kanske det äldsta tricket i boken. Nu ser vi att restauranger kan integrera återvinning, inte bara genom att hantera sitt eget avfall, utan också genom att använda förpackningar av återvunnet material.

I Barcelona använder den makrobiotiska och veganska restaurangen 2Y återvunna brickor och bestick gjorda av majsstärkelse. De serverar även hämtmat i återvunna påsar och formar gjorda av sockerrörsmassa.

I London samarbetar snabbmatskedjan LEON med återvinningsgruppen Veolia i ett pilotförsök, med en "omvänd köpautomat" på stationen King's Cross som uppmuntrar folk att återvinna plastflaskor och aluminiumburkar när de är på språng. För varje flaska eller burk får man en rabattkupong med 10 procent på närmaste LEON restaurang.



Med antalet personer vi serverar dagligen behövde vi ett sätt att minska mängden pappersprodukter som onödigt kastades.

Chris Roberts, Director of Corporate Citizenship på Sodexo Canada

Sodexo betjänar mer än 9000 platser i hela Nordamerika och använder sin storlek och skala för att ge en positiv miljöpåverkan. Sodexo har uppmuntrat 82 procent av sina restauranger att återvinna använd matolja. Tack vare det initiativet har man samlat in nästan 30 000 liter återvunnen matolja, som sedan omvandlats till biodiesel. Andra återvinningsinitiativ har varit lika framgångsrika:

- **95 procent av restaurangerna återvinner kartong**
- **86 procent av restaurangerna återvinner papper**
- **81 procent av kundplatserna återvinner aluminium** ³

Plast och papper i siffror

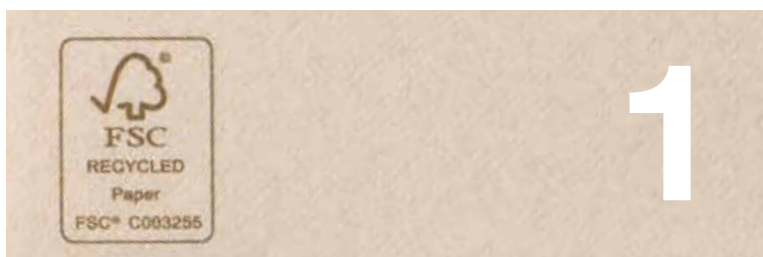
- **Ellen MacArthur Foundation förutspår att det år 2050 kommer finnas mer plast än fisk i haven.⁴**
- **89 procent av plasten i haven är från engångsartiklar som sugrör, påsar och engångsredskap.⁵**
- **En halv biljon engångsmuggar tillverkas årligen runt om i världen, det är över 70 engångsmuggar per person.⁶**
- **I bara USA används 500 miljoner plasticsugrör varje dag. Det räcker för att lägga runt jordklotet 2,5 gånger.⁷**



Fem tips om hur du kan förbättra hållbarheten

Alla kan hitta sätt att minska sitt pappers- och förpackningsavtryck. Små justeringar i dagliga rutiner kan hjälpa din restaurang bli mer hållbar – en förpackning, ett papper, en servett i taget.

Vi har samlat de fem bästa tipsen för att vägleda dig.



Välj hållbara alternativ

Byt till förpackningar och pappersartiklar med miljömärkningar och certifieringar från tredje part, och investera i smartare produkter som ger mindre avfall.



Investera i återvinningsstationer

Installera återvinningsstationer för att göra återvinningen enkel för både personal och kunder.



Fasa ut engångsbruk

Identifiera engångsartiklar som kan fasa ut, som sugrör och pappersmuggar, och få gästerna att ta med sig egna genom att erbjuda rabatter och belöningar.



Utbilda din personal hur man kan tänka och jobba hållbart

Informera medarbetare om vikten av hållbar praxis och få dem att känna del av en positiv ändring.



Gör det lätt att använda mindre

En-i-taget-lösningar kan hjälpa till att minska användandet av papper och servetter bland både personal och gäster – samtidigt som du sparar både pengar och räddar planeten.

Få mer gjort med mindre

Smarta lösningar från Tork för att hjälpa dig att bli mer hållbar.

**Minskar
konsumtionen**

**Minskar
koldioxi-
davtrycket**

**Minskar
avfallet**

Tork Xpressnap®

är ett servettsystem som ger en servett i taget, perfekt för restauranger med begränsad service.

Minskar
förbrukning
med minst
25%⁸

Tork PaperCircle®

är en unik återvinningstjänst och världens första system som sänker miljöavtrycket för pappershanddukar. (I utvalda EU-länder)

40%
lägre
koldioxidavtryck⁹

20%
mindre avfall⁹

Tork Reflex™

är den idealiska torkpapperslösningen för professionella miljöer. Dispensern ger ett ark i taget vilket kontrollerar förbrukningen.

Minskar
förbrukningen
med **37%**¹⁰

Tork Coreless

toalettrulle utan hylsa betyder mindre avfall men mer papper. Den kompakta rullen räcker upp till fem gånger längre än vanliga toalettrullar.

11%
lägre
koldioxidavtryck¹¹

88%
mindre
avfall¹²

Tork strävar efter att skapa förutsättningar för ett mer hållbart liv utanför hemmet. Vi hjälper dig att leverera hållbara lösningar i din affärsverksamhet som möter kunders och konsumenters behov och krav.

Lär dig mer på www.tork.se/hallbarhet.



Källor

1. JWT - The New Sustainability: Regeneration, 2018 (Konsumenter i Storbritannien, USA, Australien och Kina)
2. Läs mer på <https://www.channelnewsasia.com/news/singapore/reduce-disposables-single-use-plastics-nea-campaign-11608190>
3. <https://www.3blmedia.com/News/Sodexo-Harnesses-Reach-Its-Supply-Chain-Influence-Reductions-Water-Use-and-Waste-Landfill>
4. <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/publications/the-new-plastics-economy-rethinking-the-future-of-plastics-catalysing-action>
5. <https://www.unenvironment.org/news-and-stories/story/single-use-plastic-has-reached-worlds-deepest-ocean-trench>
6. <https://ecoffeecup.eco/about-us/nine-alarming-facts-about-single-use-cups/>
7. <https://www.strawlessnewport.org/>
8. Jämfört med traditionella servettdispensrar
9. Resultatet från en livscykelanalys (Life Cycle Analysis, LCA) som utfördes av Essity Tork och verifierades av IVL, Svenska Miljöinstitutet, 2017, där processerna som undvikits har tagits med i beräkningen.
10. I jämförelse med Tork Centrummatade system.
11. Endast EU. Enligt en livscykelanalys (Life Cycle Assessment, LCA) så reduceras koldioxidavtrycket med 11% vid användning av Tork Coreless, toalettpapper utan hylsa, istället för konventionellt toalettpapper med hylsa.
12. Jämförelse av genomsnittligt avfall av Tork utan hylsa mot konventionella toalettpapper i en kontorsbyggnad med 1300 anställda.



Think ahead.

www.tork.se

