



EMBALLAGE

EMBALLAGE

HVORFOR ER EMBALLAGE RELEVANT AT KIGGE NÆRMERE PÅ?

I vores branche er vi storforbrugere af emballage. Når vi får leveret varer kommer de ofte pakket ind i store mængder, og måske sender vi også emballage ud af huset, hvis vi leverer take-away til vores gæster. Vi skelner derfor mellem indkommende og udgående emballage.

Alt det emballage vi får ind kræver tid til udpakning og sortering, og de hænder kunne med fordel være brugt andre steder.

Hvis vi derudover sender emballage ud af huset i form af to-go kopper, pizzaæsker, burgerbokse etc., bidrager vi også til et enormt forbrug af naturressourcer og til affald, der desværre ofte ender i naturen.

På tværs af restaurationsbranchen ses et markant øget forbrug af engangsemballage, og netop engangsservice, plastikkopper og madbeholdere fra take-away er alle på top 5 over det plastaffald, der hyppigst findes i havet og på strande i Europa.

Danmark halter bagefter i forhold til andre lande, når det gælder lovgivning på området. Fx har:

- Holland vedtaget et forbud mod udlevering af gratis engangsservice.
- Irland indfører en direkte afgift på engangskopper.
- Tyskland, Holland og Sverige stiller krav om at tilbyde en genbrugsemballage ved takeaway mad og drikke.
- Frankrig, Irland og Holland forbyder engangsservice, når mad og drikke indtages på stedet.

Det er forventeligt, at Danmark vil indføre lignende tiltag, og alene det udvidede producentansvar der kommer, bør motivere alle i branchen til at overveje nye og bedre løsninger.

VIDSTE DU?

I Danmark bruger vi omkring 300 millioner engangskrus om året og dertil kan lægges 150 millioner madbokse i engangsplast – emballage der ofte kun bruges få minutter.

FAKTABOKS

FORSKEL PÅ GENBRUG OG GENANVENDELSE

Der hersker en del forvirring om begreberne genbrug og genanvendelse, og når vi taler om emballage er det væsentligt at kende forskellen.

Genbrugelig emballage er emballage, som kan rengøres og bruges igen, som den er. Fx flasker der vaskes og fyldes på ny, børnenes madkasse eller træ- og plastkasser der bruges igen og igen.

Genanvendelig emballage er emballage, som ved korrekt affaldssortering kan genanvendes til nye produkter. Fx plastflasker og dåser der smeltes om og laves til nye produkter eller papkasser der bliver genanvendt til nye pap og papirprodukter.

Når skraldevognen kører rundt med slogans om at "genbrug er guld", eller når vi som borgere kører en tur på "Genbrugspladsen", så bidrager det blot til forvirringen. Skraldet bliver ikke genbrugt men genanvendt, og det burde have heddet "Genanvendelsespladsen" fremfor genbrugspladsen, da det er de færreste ting her, der bliver direkte genbrugt.

UDVIDET PRODUCENTANSVAR FOR EMBALLAGE – FORURENEREN BETALER

Fra 1. januar 2025 indføres der udvidet producentansvar på alt emballage i Danmark. Det betyder, at virksomheder, der bruger emballage til at fylde egne produkter i, som fx take-away emballage, selv skal organisere og betale for indsamling og genanvendelse af deres affald.

Alle virksomheder der pakker deres produkter i emballager, eller som importerer emballerede produkter, bliver omfattet. Det er således ikke emballagefabrikanten, der bliver ansvarlig, men os der benytter emballagen. Konsekvensen af det udvidet producentansvar er, at I som virksomhed skal foranstalte og betale for indsamling og genanvendelse af jeres emballager, når disse bliver til affald.

Formålet er at skabe incitament til øget genbrug og genanvendelse, og at brugere af emballage i højere grad tænker miljøpåvirkningen ind i selve designfasen. Princippet er, at forureneren betaler, så jo mindre miljøpåvirkning jo mindre skal I betale og jo større miljøpåvirkning – jo dyrere bliver det for jer, når det udvidede producentansvar træder i kraft. [Du kan læse mere om det udvidede producentansvar her.](#) [Eller se en lille video om det her](#)

FAKTABOKS

Danskerne køber mere og mere take-away.

En gennemsnitshustands årlige forbrug på take-away er steget med mere end 40 % i perioden 2016-2020. Med det øgede forbrug af takeaway følger et stort forbrug af engangsemballage og engangsservice.

Næsten halvdelen af al menneskeskabt affald i verdenshavene er engangsplastemballage fra to-go fødevarer og drikkevarer. [Jf. Oceana](#)

AFFALDSHIERARKIET – GENBRUG FØR GENANVENDELSE

Der sås somme tider tvivl om, hvad der egentlig er det mest bæredygtige valg, når det gælder emballage, og om hvorvidt det overhovedet kan betale sig at vaske emballagen for at genbruge den, da sådanne processer ligeledes kræver energi og ressourcer.

Dette spørgsmål har bl.a. FN's miljøprogram undersøgt ved hjælp af såkaldte livscyklus-analyser, og her er konklusionen klar. De genbrugelige emballager har ofte et større miljøaftryk når de produceres, da de laves i mere holdbare materialer, der skal kunne tåle rengøring og håndtering. **Men genbrugsemballagen bliver mere miljøvenlige end engangsemballagen allerede efter få ganges cirkulation.** [Jf. Oceana.](#)

Det stemmer godt overens med affaldshierarkiet, der netop viser, hvordan man som udgangspunkt opnår det bedste miljømæssige resultat, når man skal håndtere og behandle affald:

Først og fremmest skal man naturligvis overveje, om man helt kan undvære at skabe affaldet. Ift. emballage handler det således om at finde ud af om noget af emballagen er overflødig eller kan reduceres, og hvis muligt at gå i dialog med leverandøren om dette.

Hvis emballagen er strengt nødvendig, så undersøg om det er muligt at **genbruge** den. Se eksemplerne på leverandører af genbrugsløsninger til branchen i kommende afsnit.



Den næstbedste løsning er, at du sikrer dig at emballagen kan **genanvendes**. Det kræver imidlertid to ting. For det første skal emballagen være lavet af et materiale som kan genanvendes, og for det andet skal ansatte, og i mange tilfælde også gæsterne, sortere affaldet.

Anden nyttiggørelse er det næst-dårligste trin i affaldshierarkiet. Det er fx det der sker når emballagen ryger til forbrænding sammen med andet restaffald. Det kaldes "anden nyttiggørelse" fordi der laves varme ud af denne forbrænding. Men fra et miljø- og klimamæssigt perspektiv er det en dårlig løsning. Emballagen kan fx ryge til forbrænding, hvis den er lavet af sammensatte materialer, der ikke kan skilles ad til genanvendelse, eller hvis jeres ansatte eller gæster ikke sorterer emballagen og smider det til restaffald.

Bortskaffelse er det laveste trin i affaldshierarkiet og omfatter først og fremmest deponering (losseplads), men også afbrænding uden energiudnyttelse.

Pointen i affaldshierarkiet er at se affaldet som en værdifuld ressource og derfor altid overveje, om det kan genbruges eller genanvendes. Kun hvis det ikke kan lade sig gøre, går man videre til anden nyttiggørelse eller bortskaffelse.

[Du kan læse mere om affaldshierarkiet her](#)

GENANVENDELSE

Hvis det ikke er muligt at genbruge emballagen direkte som den er, så er den næstbedste løsning, som beskrevet i affaldshierarkiet, at sørge for at emballagen kan genanvendes til nye produkter.

Det kræver dels, at den er lavet af et materiale som kan genanvendes, dels at den bliver sorteret korrekt. De gæster der interesserer sig for miljø og klima, vurderer ofte emballagen efter om den "ser bæredygtig ud" – er den fx pakket ind i brunt papir, står der "bio" på emballagen eller har den logoer der signalerer, at det er et godt miljøvalg. Desværre ved de færreste, at det ikke handler så meget om selve emballagen, men langt mere om, hvad de gør med den efter endt brug og om de får sorteret den, så den kan genanvendes.

Her har vi som branche et ansvar for at gøre det let for vores gæster at komme af med emballagen på ansvarlig vis. Det er naturligvis lettere for nogle restauratører end andre. Sælger man salater tæt på Kongens have eller pizzaer ved Bellevue, er der stor sandsynlighed for, at kunderne vil smide emballagen i den nærmeste affaldsspand, hvor den vil blive blandet med andre affaldsfraktioner og ende som restaffald. Leverer man derimod take-away som gæsterne typisk indtager hjemme hos dem selv, vil de have mulighed for at sortere emballagen i husstanden.

DRC har udarbejdet en guide til valg af take-away emballage, der netop tager udgangspunkt i om maden typisk indtages et sted med affaldssortering som fx i private hjem, eller om den oftest indtages på steder uden affaldssortering som fx offentlige parker. Der er således stor forskel i anbefalingen til hvilken emballagetype, du skal vælge, afhængig af om dine gæster kan sortere deres emballage til genanvendelse eller ej.

Guiden er en hjælp til at træffe et fornuftigt valg af emballage, der både tager hensyn til miljøet og til dine behov. Du indtaster en ret (fx salat, burger eller pizza), hvorefter du krydser af om der er særlige behov til emballagen (fx at den skal være gennemsigtig eller kunne holde på væske). Efter at have krydset et par øvrige oplysninger af, får du en oversigt over anbefalet emballage.

[Du finder emballageguiden her](#)

TAKEAWAY-EMBALLAGE-GUIDEN
DIN HJÆLP TIL AT VÆLGE DE MEST GENANVENDELIGE MATERIALETYPEN

Hvilken ret eller gruppe af retter leder du efter emballage til?

salat

VIDERE

TAKEAWAY-EMBALLAGE-GUIDEN
DIN HJÆLP TIL AT VÆLGE DE MEST GENANVENDELIGE MATERIALETYPEN

Er der særlige krav til emballagen?

- ☒ Den skal være klar (gennemsigtig)
- ☒ Den skal kunne holde på væske (fx dressing, suppe eller sauce) i mindst 15 minutter
- ☒ Den skal kunne bevare sprødhed i mindst 15 minutter, fordi indholdet fx er friturestegt

Skal din ret spises med det samme eller varmes op af din kunde derhjemme?

Spises med det samme Opvarmes hjemme

Hvor kold/varm er din ret, når du pakker den i emballagen?

Frostd Kald til lav varme

TAKEAWAY-EMBALLAGE-GUIDEN
DIN HJÆLP TIL AT VÆLGE DE MEST GENANVENDELIGE MATERIALETYPEN

EMBALLAGEANBEFALING TIL: SALAT

Du har valgt:

- Emballagen skal være klar
- Emballagen skal kunne holde på væske i mindst 15 minutter
- Emballagen skal kunne bevare sprødhed i mindst 15 minutter
- Retten skal spises med det samme af din kunde
- Temperatur når du pakker din ret: Kald til lav varme
- Din ret spises: et sted med affaldssortering

Materialetyper mærket med tre blade egner sig bedst til dit valg. Klik "læs mere" hvis du vil læse mere om materialetypen. Klik @ hvis du vil tilføje et materiale til din huskeseddel. Huskesedlen kan downloades. Klik "ny søgning", hvis du vil tilføje endnu en emballageanbefaling til en ret til din huskeseddel.

NY SØGNING

HUSKESEDEL

Huskesedlen er tom. Vælg et materiale ved at klikke på @ for at tilføje det til sedlen. Du kan godt tilføje flere materialetyper til samme ret. Du kan downloade huskesedlen når du er klar.

PET (PLAST) RPET (PLAST) CPET (PLAST)

INDKOMMENDE EMBALLAGE

Indkommende emballage er i dette inspirationskatalog alle typer emballage, I som restauratører modtager. Dvs. både fødevareemballage (fx dåser og bølter), produktemballage (fx plastbeholdere til rengøringsartikler) og transportemballage (fx pap- og plastkasser).

Man kan i den forbindelse skelne mellem primær emballage (de som er i direkte kontakt med fødevaren), sekundær emballage (som papkasser og poser udenom) samt tertiær (som transportkasser og bure).

Hvad angår den primære emballage kan det være en god idé at efterspørge store pakninger på de produkter, der enten bruges hurtigt eller har en lang holdbarhed. Det reducerer emballagemængden og det sparer tid at skulle åbne én pakke smør eller krydderurter fremfor ti.



Fotos: Smør pakket enkeltvis vs. smør pakket i blok fra analysen ["Indkommende emballage i restaurationsbranchen 2020"](#) – udarbejdet af Naboskab for UN Global Compact Network Denmark, DRC og REGA med støtte fra Industriens Fond

Noget af den primære emballage kan måske genbruges til andre formål. [Fx har Arla Pro Øko fået forsynet deres 5 kg spande med yoghurt, cremefraiche og skyr med glas- og gaffelsymbolet.](#) Dermed kan spandene lovligt genbruges til opbevaring af andre fødevarer.

Undersøg også muligheden for at få varerne leveret i genbrugelige emballager, som leverandøren kan tage retur.

Der findes mange forskellige take back systemer som fx plastkasser til brød, foldekasser i plast, mælkekasser og flamingokasser til fisk og grønt, og det har både miljømæssige og personalemæssige fordele at sende emballage retur frem for at sortere det.

Transportemballage fra fx Arla Foods og Lantmännen Schulstad A/S, kan genbruges mange gange inden de går i stykker. Herefter sendes de til eksempelvis Schoeller Plast A/S eller andre virksomheder, der granulerer transportemballagen og omdanner den til nye mælke- eller brødkasser.

SÅDAN KOMMER DU I GANG

Hav altid affaldshierarkiet i baghovedet, når du tager beslutninger vedr. emballagevalg. Forebyggelse og reducere af affald er førsteprioritet, derefter genbrug og så genanvendelse. Lær evt. de ansatte remsen "Reduce – Reuse – Recycle".

Lav en plan for hvordan I kan udfase de engangsemballager I anvender i dag – både de indkommende og eventuelle udgående. Har I fx take-away, så overvej om I har mulighed for at skifte til nogle af de genbrugssystemer, der findes på det danske marked.

Vedr. indkommende emballager: Se på hvad jeres varer bliver leveret i og prøv at få overblik over de indkomne emballager. Efterspørg take-back og pantløsninger hos dine leverandører.

Vælg større pakninger hos leverandøren på produkter du ved bruges hurtigt eller holder sig længe.

Anskaf service som I selv vasker, særligt hvis kunderne spiser på restauranten eller caféen. Knive, gafler, kopper, tallerkener etc. der genbruges er et bedre miljøvalg og giver ofte også en bedre spiseoplevelse og økonomi.

Overvej om I kan sætte en pris på jeres engangsemballage, der er synlig for kunden. Det sender et signal om at emballage er en ressource der ikke er gratis og giver gæsterne incitament for at vælge de genbrugelige alternativer.

Hvis I ikke kan udskifte engangsemballagen, så sørg for at jeres ansatte og gæster har mulighed for at sortere emballagen, så den i det mindste kan genanvendes. (Du kan se mere om dette i kapitlet om affaldssortering).

Køber du emballage, så efterspørg emballage, der er designet til genanvendelse. Gå efter emballage der består af en enkelt type materiale (såkaldt monomateriale) eller som minimum emballage hvor forskellige materialetyper let kan skilles ad. I "[Designguide – Genbrug og genanvendelse af plastemballager til de private forbrugere](#)", kan du læse meget mere om, hvad du skal være opmærksom på, når du køber emballage.

Undgå *bionedbrydelig* plastemballage. Den bionedbrydelige *plast* kan ikke genanvendes sammen med anden genanvendelig plast, og kan ikke anvendes i nye plastprodukter. Det kræver stor opmærksomhed ved sortering, for hvis den bionedbrydelige plast fejlagtigt sorteres som almindeligt plastaffald forringer det den plast der kan genanvendes. Bemærk at der er forskel på **biobaseret plast** og *bionedbrydelig plast*. Biobaseret plast drejer sig udelukkende om, *hvad* plastikken er lavet af (råstofkilden), hvorimod bionedbrydelig plast handler om, hvorvidt plastikken kan nedbrydes biologisk under kontrollerede forhold. [Her kan du læse mere om forskellen, og om hvorfor bionedbrydelig plast ikke er et godt miljøvalg.](#)

Bruger du emballage af pap/papir så undgå så vidt muligt emballage der er lamineret eller vokset eller beklædt med plast. I så fald kan det nemlig ikke genanvendes. Bionedbrydeligt pap/papir kan til gengæld være et godt miljøvalg.

Vær opmærksom på at emballage af pap/papir kan indeholde fluorerede stoffer. Fluorerede stoffer er en gruppe kemiske stoffer, som er svære at nedbryde i miljøet, og som mistænkes for at være kræftfremkaldende. Det er derfor en god ide at efterspørge "uden tilførte fluorerede stoffer" eller "without intentionally added fluorinated substances" hos emballageleverandøren.

Gå efter FSC-mærket pap og papir. Forest Stewardship Council er en garanti for at træet er fra en skov, hvor der ikke bliver fældet mere træ, end skoven kan nå at reproducere. Samtidigt er FSC en garanti for, at skovdriften tager hensyn til skovens biologiske mangfoldighed, og at de mennesker, der arbejder i skoven, er sikret uddannelse, sikkerhedsudstyr og en rimelig løn. [Læs mere om FSC-mærket her](#)

Undersøg hvilken affaldsfraktion (plast, pap, andet) din emballage skal sorteres i, og hjælp dine kunder med at sortere fx via kommunikation når de henter deres mad.



CASE: FRA ENGANGSBESTIK TIL GENBRUGSBESTIK

Under projektet Restore Restaurants udførte Wonderful Copenhagen, sammen med designbureauet Hatch & Bloom, et forsøg med at skifte engangsbestik ud med genbrugeligt bestik hos Chicks by Chicks.

Chicks by Chicks ligger i Tivoli Foodhall og serverer derfor både klassisk take away samt take away, som bliver indtaget i Tivolis udendørsområde i umiddelbar forlængelse af restauranten. Begge dele blev leveret med engangsbestik i birketræ. Tivoli Foodhall har et system med afryddere, der gør det muligt at tilbagetage service, så det kan vaskes hos Chicks by Chicks og genbruges. Forsøget gik ud på at afprøve hvad der sker, når Chicks by Chicks erstatter engangsbestikket til de retter, der indtages i Tivolis nærområde med genbrugeligt bestik.

Chicks by Chicks serverer over halvdelen af deres retter med bestik og udleverer årligt ca. 30.000 sæt, hvilket svarer til et gennemsnit på ca. 85 sæt pr. dag. For at være på den sikre side ift. at have nok bestik, blev der til pilottesten bestilt 108 styk af hhv. knive og gafler af stål. I realiteten vasker Chicks by Chicks gennemsnitligt 1,5 gang om dagen, og kan derfor nøjes med at have 35 gafler/25 knive. I pilotprojektet blev der målt på i alt 10 uger i perioden fra august til oktober 2022, og i denne første fase var et uventet stort svind på 67% af bestikket.

Dette tilskrives at afryderordningen i Tivoli Food Hall er delt mellem 15 stude, og det derfor har været udfordrende at skille service ad. Da dette svind ikke er repræsentativt, er der i de nedenstående beregninger arbejdet ud fra svindet i Chicks by Chicks øvrige restauranter, som ligger på 5-12% (medianen for disse tal dvs. et svind på 8,5% er anvendt i beregningerne).

Forsøget viste at det genbrugelige bestik, med et svind på 8,5%, vil tjene sig ind i løbet af blot en uge.

Selvom engangsbestik af birketræ pr. enhed er væsentligt billigere at producere både økonomisk og miljømæssigt, så er brugsmængden til gengæld så stor, at det genbrugelige stålbestik meget hurtigt tjener sig selv hjem. Hvor Chicks by Chicks ved brug af engangsbestik har en årlig udgift på mellem 25.000 og 30.000 kr., så vil de ved køb af genbrugeligt stålbestik have en årlig udgift på under 700 kr., når der er taget højde for svind.



Det svarer til en årlig økonomisk besparelse på over 97%. Også ift. CO2 emissioner er der i løbet af et år en besparelse på 97% i forhold til forbruget ved brug af engangsbestik.

Samtidig får gæsterne en bedre og mere eksklusiv spiseoplevelse med stålbestikket, da engangsbestikket i træ har det med at knække og give en tør fornemmelse i munden.

Pilotprojektet viser, at det helt klart kan betale sig både økonomisk og miljømæssigt at konvertere fra engangsbestik til genbrugeligt bestik. Dertil vil der være yderligere besparelser, hvis løsningen blev implementeret på tværs af restauranterne i Tivoli Foodhall. Det vil kunne optimere den samlede løsning i forhold til indkøb, hvor restauranterne kan deles om bestik.

Dertil vil det blive et kendt system i forhold til afrydning, hvilket vil mindske svind, og endeligt vil ressourcekrævende arbejdsopgaver som vask og indsamling kunne centraliseres.

CASE: GENBRUGSKOPPER HOS DAT

Som det første flyselskab har DAT siden juni 2022 tilbudt New Loops genbrugelige kopper ombord på alle indenrigsflyvninger i Danmark.

Ved at erstatte de +300.000 engangskopper som DAT bruger årligt med New Loop-kopperne, reduceres mængden af affald om bord markant.

Samtidig sender DAT et vigtigt signal om at hver kop er en værdifuld ressource, der ikke blot skal smides ud efter få minutters brug.



CASE: GLASSUGERØR HOS STICKS'N'SUSHI TIVOLI HOTEL

Nikola Kracun, General Manager fortæller:

Vi har nu næsten elimineret brugen af engangssugerør, som har været et ønske i lang tid, da det mangler eksklusivitet i både udseende og ved brug.

Før brugte vi omkring 75-100 engangssugerør dagligt og omtrent det dobbelte i weekenden. Dvs. omkring 35.000 – 45.000 engangssugerør om året, som er erstattet med ca. 400 glassugerør.

Vi har brugt Wibe sugerør på Sticks 'n' Sushi - Tivoli Hotel i 7 måneder, og vores gæster har taget virkelig godt imod glassugerørerne. Vi har fået mange komplimenter. Vores gæster synes det er fedt, vi ikke længere har engangssugerør. Desuden har gæsterne været nysgerrige på hvordan de vaskes, og her kan vi fortælle den gode historie om Wibe.

På den økonomiske side har vi bare på vores restaurant brugt omkring 16.000 kr. årligt på engangssugerør. Med Wibe når vi allerede break-even efter knap 10-11 mdr. og får samtidig øget kvalitet og look markant. Efter år 2 vil vores årlige besparelse være omkring 13.000 kr.

Efter en testperiode på Tivoli Hotel har Sticks 'n' Sushi valgt at udrulle Wibe Straw Cleaner løsningen på alle deres restaurationer i Danmark.



CASE: GENBRUGSKRUS TIL EN EVENT

Et cateringfirma stod for et lørdagsarrangement med 300 deltagere, der blev afholdt i eksternt lejede lokaler. Her valgte man samme størrelse plastkrus i 30 cl. til alle drikkevarer (øl, vand, vin og kaffe).

Om formiddagen før selve arrangement leverede Genkrus 2.880 plastkrus og dertil også indsamlingsbeholdere. I alt blev der brugt krus til 1.800 udskænkninger. Beholderne med brugte krus og kasserne med de omkring 1.000 ikke-benyttede krus blev afhentet om mandagen.

Der forsvandt 5 krus under selve arrangementet, og yderligere 11 krus måtte kasseres under vasken, hvilket giver et tab på ca. 1% af de anvendte krus.

Den samlede pris inklusive transport, leje af krus og indsamlere, erstatning for ødelagte krus samt den endelige opvask lå på kr. 2,50 kr./servering uden moms. Altså kr. 1,00-1,50 dyrere pr. servering end ved at bruge éngangskrus.



CASE: GENBRUG AF TRANSPORTEMBALLAGE - ARLA MÆLKEKASSEN

Genbrug er godt for miljøet. Derfor opbevarer og transporterer Arla deres mælkekartoner i slidstærke kasser, der kan genbruges i helt op til 20 år. Det er dog langt fra alle af de velkendte mælkekasser, som kommer retur. I gennemsnit mister Arla dem allerede efter tre år. Hvert år forsvinder 300.000 mælkekasser, som de derfor er nødt til at producere på ny. Det koster både millioner af kroner og tonsvis af CO₂-udledning.

Derfor har Arla lanceret en landsdækkende indsamling, hvor de kalder mælkekasserne hjem. Desuden har mælkekasserne skiftet farve til sort – og er samtidig blevet grønnere. Fremover bliver de nemlig produceret af genanvendt plast. Det giver en reduktion i CO₂ udledning på 30% pr. kasse.

Har du Arla-kasser der længes hjem?

LEVERANDØRLISTE

Eksempler på leverandører af løsninger.

NEW LOOP

New Loop er i gang med at udvikle Danmarks nye pantsystem til take away emballage i stil med det vi kender fra Dansk Retursystem. Logistikken og infrastrukturen er kerneforretningen og foreløbig drejer det sig om vaskbare kopper, men både salatskåle og sushibakker er på vej.

Emballagen returneres i dag hos en af de take-away leverandører der er med i ordningen, men New Loop er ved at udviklere standere der skal stå rundt omkring i byen, hvor panten udbetales digitalt.

New Loop sørger for at emballagen bliver afhentet og vasket, hvorefter den leveres tilbage til restauranten/cafeen, så den kan bruges igen i endnu et loop. Sammen med DTU og Teknologisk Institut validerer New Loop løbende pantsystemets miljøpåvirkning. Beregningerne viser, at genbrugskopperne efter blot to ganges brug har et lavere CO2 aftryk end de gængse papkopper.

Genbrugskopperne er produceret af polypropylen (PP) med en ny teknologi, hvor PP'en er opskummet. Det giver både en ønsket termoeffekt og reducerer mængden af anvendt råmateriale.

Ifølge New Loop ligger returraten på kopperne på 70-90% alt afhængig af hvor "lukket" et loop virksomheden har, og hvor meget der er gjort ud af at kommunikere ordningen til ansatte og gæster.

[Du kan se mere om New Loops pantsystem her](#)



KLEEN HUB

Kleen Hub er et retursystem til genbrugelig emballage, der bruges af mere end 100 cafeer, restauranter, kon-
torer og universiteter i Danmark. De tilbyder genbrugelige kaffekopper og madskåle af høj kvalitet, som kan
lånes og returneres af slutbrugerne. Ind- og udtjekning af emballagen styres gennem en smartphone-app,
som gæsten downloader. Prisen for slutbrugere er nul, så længe de husker at returnere emballagen indenfor
10 dage ved én af de deltagende restauranter. Ellers bliver de trukket 150 kr. for en kop og 100 kr. for en
madskål.

Da Kleen hub's returprocent er hele 98%, er der tale om væsentlige miljøbesparelser. En kleen kop sparer 40
kg CO2e, mens en kleen skål sparer 30 kg CO2e i deres levetid, og samtidig får gæsterne en bedre oplevelse
med varmere kaffe eller mad.

[Du kan se mere om Kleen hub her](#)

På hjemmesiden er der bl.a. en beregner, hvor du kan taste ind, hvad du i dag betaler for engangsemballagen,
hvor mange stk. du dagligt bruger, og hvor mange dage du har åbent. Herefter kan du se hvad du kan spare i
både kroner og CO2 om året ved at skifte til Kleen hub.



GENKRUS

Hos virksomheden Genkrus har man specialiseret sig i vaskbare genbrugskrus i plast, som især er målrettet cateringbranchen samt både enkeltstående og løbende arrangementer. Løsningen kan fx bruges på madmarkeder, festivaler, fredagsbarer, events og til firmafester.

Genkrus leverer mobile indsamlingsbeholdere som vist på billedet, hvor gæsterne selv afleverer deres brugte krus. Det er derfor bedst egnet til såkaldte lukkede eller semi-lukkede loops, hvor gæsterne indtager drikkevarer i det område, hvor beholderne er opsat.

Genkrus henter de brugte krus direkte i de opsatte indsamlingsbeholdere. Fordelen ved dette er at barpersonalet ikke skal modtage de brugte krus, og at de derved holdes adskilt fra serveringsområdet. Personalet skal heller ikke håndtere tilbagebetalinger, da der ikke er opkrævning af pant eller afgift.



WIBE

Wibe For Good tilbyder eksklusive sugerør, som nemt kan rengøres og bruges igen og igen. De har udviklet verdens første renser til rengøring af sugerør, som muliggør at hoteller, restauranter, cafeer og barer kan tilbyde deres gæster genbrugelige sugerør af høj kvalitet.

I dag ses papir- og bambussugerør som en direkte erstatning til de plastiksugerør som er blevet forbudt i det meste af verden. Men disse afhjælper ikke "brug og smid væk"-kulturen og kan derudover være en bekostelig affære. Wibe sugerør har hverken en bismag af pap, bambus eller metal og fungerer både til varme og kolde drikke. Derudover er de robuste, og kan derfor samtidig benyttes som rørepind. Da sugerørene er transparente, er det nemt at se at de er helt rene, hvilket er trygt for både restaurationen og gæsten.

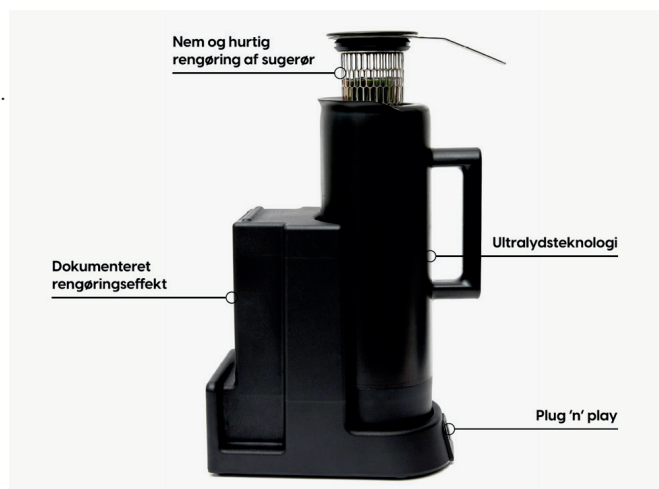
Rensemaskinen - Wibe Straw Cleaner - er specielt udviklet til rengøring af sugerørene. Ved ultralyd skabes millionvis af bobler, som skrubber sugerørene rene både indvendig og udvendig. Maskinen er udviklet og produceret i Danmark og er på størrelse med en blender. Løsningen er let skalerbar, da den ikke kræver installation, så et større behov kan dækkes med flere maskiner.

Info om Wibe Straw Cleaner

1. Renseren er plug and play, og kræver ingen installation.
2. Ultralydseffekten renser både indvendigt og udvendigt.
3. Processen har en dokumenteret rengøringseffekt.
4. Kedlen kan rumme op til 55 sugerør, med en vaskecyklus på 15 minutter.
5. Kedlen kræver kun vand og Wibe ultralydssæbe.

Wibe's løsning kan både købes ved fast pris eller ved md. leje. Wibe sugerørene kan bestilles med eget logo og vælges i farver, der matcher jeres stil og brand.

Wibe For Good's kunder tæller bl.a. Tivoli Brasserie, Marriott, Skt. Petri, Nimb, Kong Arthur, Comwell Sorø og Kokkedal slot. [Se en instruktionsvideo om løsningen her](#) Eller [læs mere på hjemmesiden](#)



CIRQLE

Cirqler har udviklet en genbrugsemballageløsning til F&B industrien så kunderne opnår et lavere miljøaftryk forbundet med emballage og skaber mindre affald der skal sorteres og bortskaffes. Tilgangen hos Cirqler er, at udnytte teknologi til at tracke alle emballager på en online platform. Det gør genbrugsprocessen nem og overskuelig. Alt slags genbrugsemballage kan forbindes til Cirqler's platform. Lige nu har virksomheden særligt fokus på deres specialdesignede genbrugskasse til tempererede leveringer såsom catering, måltidskasser, frugt og grønt m.m. Det er også muligt at få en løsning for kopper, mindre mademballager eller helt andre kategorier.

Specifikt for restauranter fokuserer Cirqler på B2B leveringer af genbrugskasser til erstatning for pap, flamingo og engangsplastik. Cirqler arbejder med et partnernetværk som håndterer vask, logistik og emballageproduktionen.

Det betyder, at større skala også kan håndteres af virksomheden. Missionen er at reducere emballageaffald og det er altid med den mindst mulige miljøpåvirkning i mente. Tracking af emballagen på Cirqler's platform gør, at præcis miljøpåvirkning nemt kan trækkes ud til fx ESG rapportering.



[Læs mere om virksomheden her](#)

Dette inspirationskatalog er udarbejdet af Danmarks Restauranter og Cafeer (DRC).

Inspirationskataloget er støttet af Dansk Cater og Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse i regi af projektet; Restore Restaurants.



Danmarks
Erhvervsfremmebestyrelse

