



RETHINK BUSINESS 4 case for Aarhus Street Food klar med ny affaldsstation udviklet gennem brugerinvolvering

Aarhus Street Foods grønne rejse er en pionér-rejse i Danmark mod en reel reduktion i klimabelastning via udfasning af engangsservice, affaldsminimering og affaldssortering. De mange årlige gæster er nøglen til succes, og gennem involvering, kommunikation og nudging vil de, sammen med køkkenpersonalet, minimere klimaaftrykket samt udvikle en øget bevidsthed om bæredygtig adfærd.

Forretningsmodel

Aarhus Street Food har en ambition om at blive den grønne spydspids i branchen og dele viden og erfaringer med kollegerne. Forandringen skal skabes gennem vores gæster og de ansatte i køkkenerne, hvilket kræver en større indsats. Vores indsats skal naturligvis udvikles endnu mere med tiden, men går i første omgang på to ben: En overgang fra engangsservice til vaskbar service samt nye affaldsressourcestationer, der involverer gæsterne. Den synlige reduktion i klimabelastning ligger i udfasning af engangsservice, affaldsminimering og affaldssortering men en måske endnu større CO2-reduktion kan ligge i

påvirkningen af de 1,3 mio. årlige besøgende til en adfærdsfornyelse gennem mødet med bæredygtighed på Street Food. Mange vil gå derfra med en øget bevidsthed om bæredygtighed, hvilket forplanter sig i gæsternes adfærd i hjemmet, på arbejdet, i forbindelse med transportvalg, valg af ferietype m.v.

Faktaboks om virksomheden

Virksomhedens navn og hjemmeside:

[Aarhus Street Food ApS](#)

Grundlagt/oprettet: 2016

Primært produkt i Rethink Business: Street food marked.

Formål med at deltage i projektet: Udarbejde en plan for den grønne omstilling.

Hvilken udfordring gik virksomhederne ind i projektet med? De største udfordringer var, at den store garage kræver meget energi at opvarme samt at alt service til de 1,3 millioner besøgende var engangsservice. Og ingen mulighed for at affaldssortere – dvs. at alt blev brændt af.

Antal ansatte: 75

Konsulent: Jakob Baungaard [Worldperfect](#).

Det er vores håb og forventning, at ved at skabe et mere bæredygtigt affaldskoncept for Aarhus Street Food vil vi stå stærkere og mere attraktivt og kunne tiltrække endnu flere gæster, hvilket naturligvis vil skabe ekstra arbejdspladser.

Det bliver ikke let, men når vi har implementeret de enkelte punkter i den nye grønne forretningsmodel fuldt ud, ønsker vi at dele vores erfaringer, viden og designløsninger med madmarkeder, store kantiner m.v. for at skubbe bredt på for at nå Danmarks målsætning om 70% CO₂-reduktion i 2030 samt Parisaftalen på større politisk plan.

Klimatal

Grundet tvangsnedlukning under Coronakrisen har det ikke været muligt at foretage målinger af energi- og ressourceforbrug hen over projektperioden.

Af reduktioner kan dog nævnes følgende beregnede effekter:

Energi til opvarmning

Beregninger fra inden nedlukningen viser, at de installerede store fans i loftet vil reducere energiforbruget til opvarmning fra 211.800 kWh/år til 160.400 kWh/år, **hvilket giver en årlig besparelse på 51.400 kWh/år svarende til 24%.**

Affaldsminimering

I 2019 lå forbruget af affaldssække på 36.700 stk. – vel at mærke sorte affaldssække til usorteret affald hos gæsterne. Efter udfasning af engangsbestik og engangstallerkener (der eksisterer ikke eksakt data for mængderne, da indkøb foretages af de selvstændige køkkener) men det estimeres, at det årlige forbrug ligger på over 900.000 stk. sæt engangsbestik og over 1.100.000 stk. engangstallerkener. Går vi ud fra dette tal, vil **mængden af affald reduceres med ca. 19 ton** år efter år og forbruget af affaldssække ligeledes vil blive reduceret betydeligt.

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 (Enkelte køkkener giver overskudsmad videre, men generelt spildes der meget lidt)

12.2: Inden 2030 skal der opnås en bæredygtig forvaltning og effektiv udnyttelse af naturressourcer (Vi udfaser engangsservice).



13.3: Forbedre undervisning, viden, og den menneskelige og institutionelle kapacitet til at modvirke, tilpasse, begrænse skaderne og tidlig varsling af klimaændringer (Vi kommunikerer stort ud omkring det og involverer alle 1,3 mio årlige gæster, fordi alle gæster har affald i hånden på et tidspunkt.)

12.5: Inden 2030 skal affaldsmængden væsentligt reduceres gennem forebyggelse, reduktion, genvinding og genbrug (Vi udfaser engangsservice og har indfører ambitiøs affaldssortering – både hos gæsterne og i køkkenerne).

7.3: Inden 2030 skal den globale hastighed for forbedring af energieffektiviteten fordobles (Big fans er mere effektive).

Læring

Arbejdet med energi- og ressourceoptimering kræver tid og specialkompetencer; to ting Aarhus Street Food har opnået gennem projektet. Når hverdagens opgaver trykker på, er det en nødvendighed, at kunne committe sig til et udviklingsforløb med eksterne samarbejdspartnere, der kan bidrage til en god plan og konkrete indsatser, der hjælpe virksomheden fremad i den grønne omstilling. Aarhus Street Food har fået rykket på konkrete indsatser, og har fået beskrevet en overordnet strategi for de nødvendige udviklingssteps frem mod visionerne inden for de respektive bæredygtige områder.



Om projektet

"Rethink Business 4 – Cirkulær forretningsudvikling" har til formål at hjælpe de deltagende virksomheder med at udvikle en ressourceprofil, et roadmap og en ny grøn forretningsmodel samt give ny viden om cirkulær økonomi og nye forretningspotentialer gennem løbende sparring med en tilknyttet konsulent og gennem netværksaktiviteter med andre virksomheder. Projektet er et treårigt EU-projekt med første forløb gennemført i 2019-2020 og andet forløb i planlagt til 2020-2021. Projektet er finansieret af EU's Regionalfond.

Fokus er overordnet på ressourceeffektivisering, designgreb og på at øge den værdi, som produkt eller serviceordning i den nye grønne forretningsmodel skaber set i kontekst med FNs 17 Verdensmål for bæredygtighed, herunder mål om CO2-reduktion, minimering af affald og samarbejde på tværs af værdikæder.

Praktisk projektleder og operatør er **Lifestyle & Design Cluster** i tæt samarbejde med **Erhvervshus Midtjylland** som partner samt eksterne eksperter og rådgivere. Læs mere om projektet samt de øvrige cases [her](#).

