

Styr din restaurant gennem krisen

og bliv fremtidssikret med en bæredygtig indsats, der betaler sig

Spar penge med grøn omstilling

Vil du spare penge på driften af din restaurant eller dit spisested? Minimere madspildet? Skifte til mere bæredygtig emballage og engangsservice? Eller måske mærkes med Det Økologiske Spisemærke eller Green Restaurant? Så er hjælpen på vej..

Der er ofte økonomiske gevinster at hente ved grønne forretningstiltag, som også i stigende grad bliver efterspurgt blandt kunderne.

Horesta samarbejder med partnerorganisationen Gate 21 om at tilbyde sine medlemmer gratis hjælp til at udvikle grønne og cirkulære forretningsplaner.

Få et skræddersyet forløb

Gennem et forløb skræddersyet til dine ønsker og behov, får du et overblik over mulige grønne indsatser og individuel rådgivning: Det kan for eksempel handle om miljømærker, madspild, logistik, emballagehåndtering eller noget helt femte.

Mindre madspild

Burgerkæden Cock's & Cows har minimeret sit madspild. For eksempel kan overskudsgrøntsager syltes, der kan koges suppe på kødrester og fritureolie kan bruges til produktion af biogas. Resultatet er et reduceret klimaaftryk og konkrete økonomiske besparelser.

Besparelser på bundlinjen

Restaurant Marina Furesøbad har arbejdet med energiforbedringer, madspild og klimavenlige menuer. Det resulterede i materialebesparelser på 26,5 tons CO₂ årligt og økonomiske besparelser på cirka 120.000 kroner.

Økonomisk støtte

Når forløbet er afsluttet, får du en rapport, der viser de besparelser - både økonomiske og miljømæssige - som indsatserne vil kunne kaste af sig. Beslutter du at implementere et eller flere af tiltagene, har du mulighed for at søge økonomisk støtte.

Hvem kan være med?

Tilbuddet er rettet mod små og mellemstore virksomheder.

Det er gratis at være med, men kræver, at din virksomhed er villig til at afsætte tid til indsatsen - mellem 100 og 250 timer afhængigt af forløbet.

Tilbuddet er en del af projekterne Grøn Cirkulær Omstilling og Bæredygtig Bundlinje 2.0. Der er forskellige tilbud i projekterne, så tag fat i os, så vi sammen kan finde ud af, hvad der passer bedst til dig og din virksomhed.

Kontakt

Lise-Lotte Schmidt-Kallesøe
lft@gate21.dk
Gate 21

eller

Sara Azoulay Pedersen
sap@horesta.dk
Horesta