



2021-11-25 12:07 CET

Sju finalister nomineras till 100% Cirkulärt

Idag presenterar White Guide de sju finalisterna till hållbarhetspriset 100% Cirkulärt. Priset har instiftats på initiativ av Stockholm Gas. Årets finalister står för en mångfald av idéer för hållbar utveckling och omställning till cirkulär ekonomi i restaurangbranschen. I mitten av december avslöjas vinnarna – som med innovationsstöd får hjälp att förverkliga sina idéer under våren 2022.

100% Cirkulärt är ett framtidsinriktat hållbarhetspris och innovationsprogram med syfte att öka takten på omställningen till cirkulär ekonomi och en

hållbar restaurangnäring. I augusti uppmanades alla i branschen att skicka in idéer. Under hösten har en expertjury arbetat med att utse sju finalister, och de vinnande projekten presenteras i december. De bästa förslagen får möjlighet att förverkliga sina idéer under våren 2022.

Till årets upplaga av 100% Cirkulärt skickades ett 30-tal idéer in, från Skåne och Göteborg till Gotland, Stockholm och Jämtland. Gemensamt för de inskickade bidragen är att de rör hållbart och cirkulärt tänkande inom restaurang – men med olika fokus, exempelvis förpackningsdesign, affärsmodeller, stadsodling, matsvinn och digitalisering.

För att vinna priset och få ta del av innovationsstödet, ska idén vara relevant för de globala hållbarhetsmålen, vara skalbar och mätbar, samt ha stor potential för att få effekt och i förlängningen kunna spridas för att påverka såväl restaurangbranschen som konsumentvärderingar och matsystemet i stort.

Dessa sju idéer bedömer juryn bäst motsvarar kriterierna. De nominerade till 100% Cirkulärt 2021 utan inbördes rangordning är:

1. Nyckelfärdiga dryckesfabriker i miniatyr – Wayout

En kombinerad vattenreningsanläggning och mikrobryggeri som minskar klimatavtrycket för dryck genom att minska behovet av transport i flaskor och andra förpackningar. Anläggningen kan rena alla typer av vatten, även avsalta havsvatten, för användning som dricksvatten eller produktion av andra drycker i anläggningen, och på så sätt motverka konsekvenserna av orent dricksvatten.

2. blir inredningsdesign – Carolina Härdh

Av ostronskal, musselskal och fiskben som samlats in från restauranger och leverantörer skapas ett material som kan formas till olika inredningsdetaljer som stolar, bord och bordsdetaljer. Fiskbenen används för att göra lim och skalen mals sönder.

3. Hållbara dryckesförpackningar för restaurang – Dryckesbutiken

Ett delvis återvinningsbart engångsfat för dryck som delvis är gjort på

återvunnet material. Jämfört med framför allt glas innebär engångsfatet ett radikalt minskat klimatavtryck från transporter, eftersom vikten minskar.

4. Naturlig rengöring för restaurang – Lisa Lönner Pulkkinen

Ett lättillgängligt sortiment av rengöringsprodukter för restauranger och storkök med naturliga ingredienser.

5. Stadsdelsodling för leverans till restaurang – Klara Hansson

Ett väldokumenterat och fungerande system för att odla upp marginalmarker i en stadsdel för att leverera stora volymer grönsaker till offentliga kök och privata restauranger.

6. AI för nätverk av småskaliga restauranger och odlare – Flammans skafferi

En modell för att skapa ett antal lokala nätverk av mindre restauranger och småskaliga odlare spridda över landet, där konkurrenskraft och ekonomisk stabilitet ska öka med hjälp av delad data och AI.

7. Fryst färdigmat gjord på matsvinn – Sopköket

En produktserie för konsumenter med fryst färdigmat gjord på räddade råvaror från livsmedelshandeln och restauranger.

I mitten av december utser juryn de tre vinnande bidragen, och i januari förmedlas innovationsstöd för genomförande under våren 2022. Lärdomarna från projekten följs upp och sprids i syfte att inspirera fler i restaurangbranschen att ställa om till en cirkulär ekonomi.

Hållbarhetspriset 100% Cirkulärt instiftades 2016 av White Guide på initiativ av [Stockholm Gas](#). Priset utvecklas nu vidare till ett innovationsprogram i samarbete med [Electrolux Professional](#) och [The Absolut Company](#) tillsammans med representanter från forsknings- och utbildningssektorn.

För mer information, kontakta: press@whiteguide.com

Ami Hovstadius, projektledare 100% Cirkulärt, White Guide Global AB, 070 999 45 00, ami@whiteguide.com eller Jessica Engelbrecht, kommunikationschef, Stockholm Gas, 070 315 52 07, jessica.engelbrecht@stockholmgas.se

De har vunnit 100% Cirkulärt tidigare:

- 2020/2021 Oaxen Krog, Rosendals Trädgård & Gunnebo Slott
- 2018/2019 Kalf & Hansen
- 2016/2017 Restaurang Volt

Så går 100% Cirkulärt till:

Anmälan till den årliga tävlingen sker under hösten. I november utses ett antal finalister av en expertjury. I december presenteras de slutliga vinnarna som får möjlighet till sex månaders innovationsstöd för att ta nästa steg och förverkliga sina idéer.

100% Cirkulärt Jury:

- Per Styregård – juryns ordförande, skribent och redaktör på White Guide och 12 Forward, DI Weekend och ICON Magazine.
- Jessica Engelbrecht – kommunikationschef Stockholm Gas.
- Viktoria Roos – ledare för öppen innovation på Electrolux Professional.
- Ulrika Brydning – kock och hållbarhetsexpert.
- Sofia B Olsson – driver restaurang Vrå, utsedd till Årets Hållbara Innovatör 2018 av nätverket Hållbara Restauranger.
- Johan Gottberg – Årets hållbara kock 2014, grundare av Restauranglabbet och K-märkt samt konsult med kreativt kaos som verktyg för att skapa ökad hållbarhet och långsiktiga kvalitativa förändringar.
- Ingela Wickman Bois – rådgivare strategier cirkulär affärsutveckling och innovation till storföretag och SMEs, Exeter Executive Business School & Ellen MacArthur Foundation.
- Jens Thulin, småskalig nötköttsbonde på Vismarlövsgården och medgrundare av digitala marknadsplatsen Mylla Mat.

100% Cirkulärt Advisory Board:

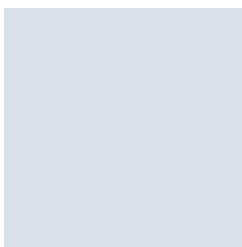
Juryn har tillgång till rådgivning från experter inom cirkulär ekonomi, hållbar utveckling och specialområden beroende på idéernas karaktär. Advisory Board kompletteras löpande med specifik kompetens beroende på idéernas karaktär.

- Emma Troedsson – affärsutvecklare Ideon Innovation.
- Jennifer Davis – forskare inom hållbar produktion och konsumtion av mat, RISE.
- Britta Florén – seniorkonsult inom hållbar produktion och konsumtion och expert på livsmedels miljöpåverkan, RISE Research Institutes Of Sweden.
- Lina Andersson Fasth – verksamhetsledare och projektledare företags- och måltidsutveckling inom RISE Research Institutes Of Sweden.
- Jesper Johansson – vd, Restaurangakademien.
- Jennie Walther, nordisk marknadschef, Electrolux Professional.
- Karin Ekroth – The Absolut Company.
- Rune Kalf Hansen – Kalf & Hansen.
- Paul Svensson – Fotografiska och Paul Taylor Lanthandel.
- Dheeraj Singh – Indian Street Food med hållbarhetsinriktning.
- Fredrik Johnsson – ordförande Exceptionell Råvara, tidigare ägare och köksmästare på restaurang Volt.
- Nidal Kersh – krögare och ägare av Falafelbaren och Pita.
- Erik Brandsma – vd Sveaskog, tidigare generaldirektör på Energimyndigheten och hållbarhetschef i FN.
- Fia Gulliksson – hållbarhetsentreprenör, Food In Action.

Om Stockholm Gas

Stockholm Gas levererar naturgas, biogas och stadsgas till ca 55 000 privathushåll, 850 restauranger, transportsektorn och ett antal industrier i Stockholm, Solna och Sundbyberg. Genom långsiktighet, transparens och kundfokus vill vi vara stockholmarnas självklara val – och en av Sveriges ledande gasleverantörer. Vi gör det med fötterna i traditionen, hjärtat i kundens behov och blicken mot en hållbar framtid där biogasen dominerar.

Kontaktpersoner



Jessica Engelbrecht

Presskontakt

Ansvarig marknadskommunikation

jessica.engelbrecht@stockholmgas.se

+46 (0)703 155 207



Renée Josefsson

Presskontakt

VD

renee.josefsson@stockholmgas.se

+46 (0)725 389 859