

»Vi er bedre til at stjæle fra hinanden - end inspirere«

NETVÆRK. Når vi går ud og spiser, går vi i højere grad efter bæredygtig mad, der er behandlet med respekt hele vejen fra jord til bord - også efter måltidet, når resterne bæres ud og bliver til affald.

AF MORTEN FRIIS OUTZEN
mfo@minby.dk

VIDENDELING: For ejer af Cafe Sokkelund på Smallegade Martin Hildebrandt, er det der med at melde sig ind i et netværk - Grønne Restauranter' - forbundet med en vis skepsis.

»Det må ikke blive en form for smart religion, hvor man forsøger at få hinanden til at træffe kortsigtede løsninger, som man tror, giver hurtige gevinster,« siger han og glæder sig til at blive inspireret af de andre i netværket.

»Nej, du må aldrig gå på kompromis med kerneydelser,« fastslår indpisker og indehaver af konsulentvirksomheden groconsult Jette Ebbekær Thomsen.

Hun er initiativtager til netværket, Grønne Restauranter, som bakkes op af både København og Frederiksberg Kommuner.

Martin Hildebrandt er uddannet tjener og kok og har de seneste 20 år været direktør i branchen. I august 2009 overtog han Sokkelund, hvor der siden har der været gang i væksten.

Omsætningen på Sokkelund er tredoblet i Hildebrandts tid - vel at mærke på efterdønningerne af finanskrisen - og marts måned i år har været den bedste måned i Sokkelunds historie. Udover caféen er Martin Hildebrandt også partner i kafferisteriet Kontra Coffee - her har der også de senere år stået på 20-30 procents vækst.

Det er ikke for sjov

Når nogen klarer sig godt i branchen, skyldes det ikke held.

»Vi træffer bevidste valg og kommer ikke sovende til det. Der skal hårdt arbejde og sans for forretning til for at overleve i en så konkurrencepræget verden som vores. Derfor skal det også give mening for mig at gå med i netværket,« siger han.

»Det er i høj grad lysten til at være med til at sætte nye standarder.

CHRISTIAN LYTJE, restauratør

For ham er den lokale forankring og en original profil også drivere.

»Vi har mange stamkunder, der gerne bevæger sig for at komme her. Vi har omkring 20.000 stamgæster i vores online bookingsystem og 30 mennesker, som driver stedet her. Jeg betragter virksomheden som en organisme, der skal fungere i sin helhed. Vi bygger mikrobånd og skaber relationer. Vi vil gerne have at vore gæster føler sig som andet og mere end 'bare' kunder,« siger han.

Cofoco også med

»Vi synes, det er et super spændende initiativ og et område hvor der er stort potentiale. Restauranter er virksomheder, som har et stort forbrug af el, vand, varme, gas, og ikke mindst producere store mængder skrald og spildevand, omvendt betyder det at potentialet er stort for at ændre og gøre tingene smartere, så der er selvfølgelig en motivation at tage erfaringer og besparelser med, som vil kunne implementeres i vores egen virksomhed, men det er i lige så høj grad lysten til at være med til sætte nye standarder for hvordan restaurationsbranchen gør tingene,« siger Christian Lytje, der siden 2006 har dannet makkerpar med kok og iværksætter Torben Klitbo om madimperiet Cofoco - Copenhagen Food Consulting.

Hvad kan du bidrage med?

»Vi kommer med en masse



»Sokkelund er en organisme, der skal fungere,« siger ejer Martin Hildebrandt. Foto: Rikke Milling

erfaringer fra de seneste 10 år med 11 restauranter, fem take-aways, storproduktion og en masse andre projekter,« siger han med et smil.

Cofoco har netop åbnet en nye restaurant, Llama i Lille Kongensgade, og ifølge Lytje er der endnu en restaurant på bedding i løbet af sommeren.

For ham er ønskescenariet for Grønne Restauranter, at det vil give et godt output for de deltagende restauranter, som bliver nemt at implementere.

»Men i ligeså høj grad at vi vil få erfaringer, som vil inspirere resten af branchen til at tage lignende initiativer og rette fokus mod at tænke mere

bæredygtigt og miljøvenligt,« siger Cristian Lytje.

Han ser den daglige travlhed som en af de største udfordringer for at finde løsninger, som er nemme at implementere i restauranternes travle hverdage.

På Sokkelund har Martin Hildebrandt eksempelvis arbejdet målbevidst på at nedbringe forbruget af vand og sæbe produkter.

»Det er bare et af de steder, hvor man med smartere og velgennemtænkte løsninger kan spare en del. En af mine kolleger i branchen og jeg prøvede at sammenligne vores forbrug af sæbe. Han brugte næsten

fem gange så meget, som vi gør med samme omsætning. Og det er jo bare en måde at sikre bæredygtighed - også på den længere bane - på,« siger han.

For to år siden investerede Sokkelund i et avanceret vandbehandlingsanlæg, som har sikret en reduktion i vandforbrug på cirka 40 procent.

»Anlægget var det første af sin art, som blev installeret på en restaurant i Danmark. Teknikken bruges i bilvaskindustrien, og det er jo et fint eksempel på, hvordan vi kan lære af hinanden og andre brancher,« siger han.

»Det er helt centralt, at en

tilslutning til Grønne Restauranter ikke udhuler virksomhedernes forretningskoncept, men forhåbentlig kan være med til at skærpe profilen,« siger Jette Ebbekær Thomsen.

»Hvis kunderne pludselig synes, det er kedeligt eller forkert at besøge os eller at hygge sig er gået fløjten, så hjælper det jo ikke meget, at man har truttet i en grøn trompet,« slår Martin Hildebrandt fast.

Lige nu er der en målsætning om, at netværket skal have tilslutning af 17 restauranter og otte leverandører, og der er kickoff-møde 21. maj, så der er tid til at komme med på vognen endnu.

Vi søger...

...4-5 værelses lejligheder

Det er populært at bo på Frederiksberg C, faktisk så populært at vores køberkartotek er næsten helt fyldt op. Fælles for køberne er, at de stort set alle sammen har været i banken og blive godkendt til købet, så de kan slå til med det samme.

Vil du sælge din bolig hurtigt og til den rigtige pris, er det nu, du skal invitere home på besøg. Kontakt os på nedenstående telefonnummer, så vi kan få en snak om hvordan dit hjem bliver solgt bedst.

home

Frederiksberg C

lf. 31 16 18 18

mail: frederiksbergc@home.dk



Fakta

INSPIRATION OG VIDENDELING

Onsdag 21. maj er der kick-off møde for København og Frederiksbergs nye netværk for Grønne Restauranter. Udover samarbejde med relevante leverandører er erfaringsudveksling og videndeling også en central idé i netværket.

■ Initiativtagerne håber, at der går sport i at spare på ressourcer, udvælge og tilberede råvarer med omtanke samt sætte miljø og madglæde højt på dagsordenen.

■ Foreløbig er følgende restauranter tilmeldt: Nørrebro Bryghus, Allehånde Køkken, Café Sokkelund, Cofoco og Soupanatural. På leverandørsiden er det: KLS Grafisk, Anders Andersen's Rengøring og Ken Storkøkken.

■ Frederiksberg og Københavns kommuner i samarbejde med groconsult inviterer til Netværk for Grønne Restauranter.

■ Vil du vide mere, så klik ind på www.groconsult.dk



Siden 2006 har Christian Lytje (tv.) været en af ejerne bag Cofoco, der har 11 restauranter og en håndfuld take-aways. Foto: Martin Stampe/Scanpix

Politikere bakker om om ideen

MERE GRØNT: Både Frederiksberg og Københavns Kommuner bakker op om ideen med det grønne netværk blandt byens restauranter.

»Frederiksberg Kommune har sat ambitiøse mål for reduktion af byens CO2-udledning. Skal det lykkes, kræver det samarbejde – også med byens erhvervsliv. Netværket ser vi som endnu en håndsrækning til virksomhedernes indsats for at mindske klimabelastningen,« siger borgmester Jørgen Glenthøj (K) og fortsætter:

»Vi har siden 2010 haft et tilbud til byens virksomheder om gratis energiscreening – erfaringerne herfra er, at der er potentiale for et tættere samarbejde med virksomhederne og et ønske fra deres side om erfaringsudveksling med andre virksomheder,«

I København er Teknik- og Miljøborgmester Morten Kabell (EL) helt enig.

»Vi vil for eksempel gøre det nemt for restauranter at spare på deres elregning. Netværket med restauranter, rådgivere, leverandører og kom-

munen skal medvirke til, at hovedstadens handels- og servicevirksomheder sænker deres elforbrug. Det vil bringe os tættere på vores ambition om, at København bliver verdens første CO2-neutrale hovedstad i 2025,« siger han.

Borgmesteren lægger vægt på, at kommunen kan bidrage med viden om energi, affald eller via Københavns Erhvervs-service om drift af virksomheder i byen.

Kabells ønskescenarium for Grønne Restauranter er klart, at restauranterne får så gode

input i netværket, at de sænker deres elforbrug og får lyst til at arbejde videre med den grønne dagsorden.

»Jeg håber også, at ideen om et forretningsdrevet grønt netværk viser sig at være levedygtig. Det vil kunne inspirere andre virksomheder til at drive og deltage i andre netværk, så vi sammen finder måder at mindske CO2-udledningerne i København på,« siger han.

Formand for By- og Miljøudvalget på Frederiksberg Jan E. Jørgensen (V) lægger også vægt på, at de to kommuner

kan bidrage med viden om lokale forhold om eksempelvis affaldshåndtering, miljøforhold og sikre en åben dør til den kommunale verden.

For ham er ønskescenariet at skabe endnu mere fokus på den grønne indsats blandt restauranterne – og at gøre det ved et samarbejde.

»Første skridt er at synliggøre den hjælp restauranterne kan få til deres indsats – at sige: I er ikke alene om denne opgave. Der er hjælp og støtte at hente til at få systematiseret deres indsats, så de i sid-

ste ende kan tjene penge ved at være grønne,« siger Jan E. Jørgensen.

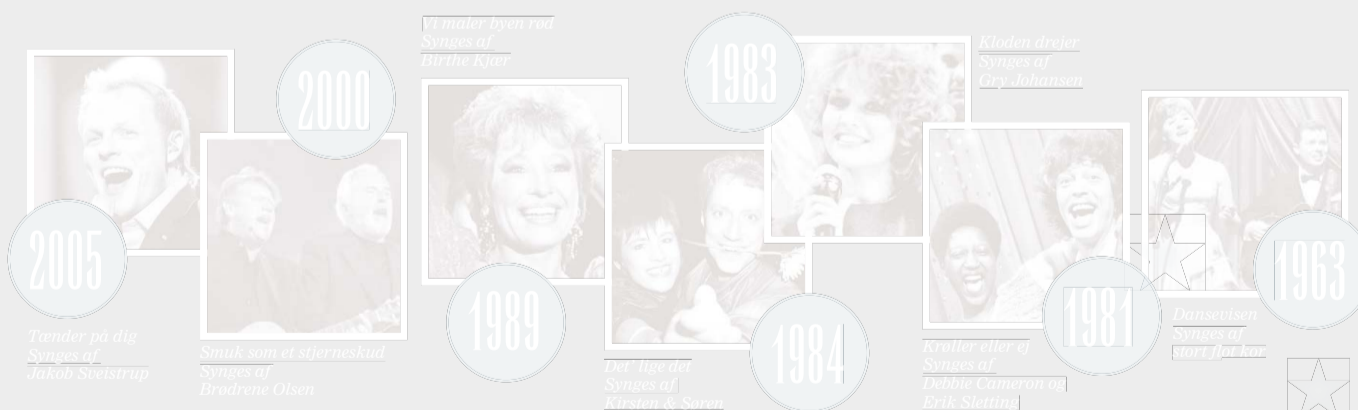
Alle tre politikere er enige om, at en af de største udfordringer lige nu er at få nok deltagere med i netværket.

»Mange har meldt sig, men jeg vil gerne opfordre endnu flere restauranter til at blive en del af netværket, så vi gør det nemt at sænke elforbruget i København,« siger Morten Kabell. *mfo*

★ DELTAG I VORES MELODI GRAND PRIX KONKURRENCE OG VIND 2 BILLETTER TIL EN FANTASTISK AFTEN I SELSKAB MED TOPPEN AF POPPEN ★

En hyldestkoncert

TIL MELODI GRAND PRIX 1957-2014



VI UDLODDER 2 BILLETTER TIL DET STORSLÅEDE ARRANGEMENT

I B & W GRAND BALLROOM PÅ REFSHALEVEJ

fredag den 2. maj kl. 18:00

GLEM KREDITKORTET OG TEGNEBOGEN HJEMME - ALT ER INKLUDERET I PRISEN

LÆS MERE OM DET FANTASTISKE ARRANGEMENT PÅ WWW.BILLETKONTORBWGRANDBALLROOM.DK

FOR AT DELTAGE I DØDTRÆKNINGEN SKAL DU SVARE RIGTIGT PÅ MELODI GRAND PRIX SPØRGSMÅLET

HVOR MANGE GANGE HAR DANMARK VUNDET DET INTERNATIONALE MELODI GRAND PRIX

?

2-3-4 gange

Mail dit svar på adressen: konkurrence@minby.dk
Husk at skrive, hvilken avis du så konkurrencen i, meget gerne i emnefeltet.

eller

Skriv dit svar på kuponen og send den til os: Medicentret Frederiksberg
Dirch Passer Alle 27, 1., 2000 Frederiksberg

Svaret skal være os i hænde senest fredag den 25. april kl. 13.00.

Vi trækker lod imellem de rigtige svar fredag eftermiddag den 25. april, og vinderne får direkte besked.

Svar: _____

Indsendt af: _____

Adresse: _____

Telefonnr. om dagen: _____

Bladet
Frederiksberg minby.dk