



## PRESSMEDDELANDE

Stockholm den 26 april

### För omedelbar publicering

*För mer information, Stockholm Gas:*

Jessica Engelbrecht, 070315 52 07, [jessica.engelbrecht@stockholmgas.se](mailto:jessica.engelbrecht@stockholmgas.se)

*För mer information, White Guide:*

Mikael Mølstad, 070-727 21 22, [mikael.molstad@whiteguide.se](mailto:mikael.molstad@whiteguide.se)

*För mer information och foto, besök: [whiteguide.se/press](http://whiteguide.se/press)*



### På torsdagen delades det ut pris för 100% cirkulärt

I samband med GastroNord delades priset 100% cirkulärt ut för andra gången. Priset som instiftats av White Guide på initiativ av Stockholm Gas ges till en restaurang som arbetar långsiktigt för att minska miljöpåverkan och utveckla nya resurssnåla driftsupplägg. Restaurangerna har själva nominerat sig genom att lämna in bidrag som sedan bedömts av en jury bestående av representanter från White Guide samt partners och intressenter: Coest, GastroNord, Hörselskadades Riksförbund i Stockholm, Karma, KRAV och Stockholm Gas.

### 100% CIRKULÄRT TILLDELAS KALF & HANSEN, Stockholm

*Motiveringen lyder:* Närmare 100% ekologiskt och närmare 0% svinn. Siffrorna säger egentligen mer än ord – och årets mottagare har verkligen koll på hela flödet från råvara till avfall. Man arbetar på ett medvetet sätt för att applicera företagets miljöfilosofi och åtaganden i alla led – från personalens kläder, över kökets energiförbrukning och transporter till att genom både via sociala medier och inne på restaurangen visa sina gäster att ett cirkulärtänk är en integrerad och omistlig del av företagets kärna.

"Vi är stolta och glada över att än en gång få möjlighet att dela ut hållbarhetspriset 100% cirkulärt, som i år gick till Kalf & Hansen. Att etablera ett cirkulärt perspektiv i restaurangens alla verksamheter är svårt, men årets vinnare har briljerat med sin ihärdighet. Jag tror att restaurangbranschens stora engagemang för närproducerat, ekologiskt och småskaligt kommer leda till att intresset för hållbar tillagning även fortsättningsvis ökar. Med priset 100% cirkulärt vill vi uppmuntra ännu fler restauranger att gå över till att såväl laga mat som värma upp sina uteserveringar med biogas," säger Renée Josefson, VD Stockholm Gas.

"Allt fler restauranger i Stockholm förstår nyttan med biogas och att biogasen är en del av matens kretslopp. Måltiden som blir över blir till biogas som är en högvärdig energi med hög miljöprestanda och till biogödsel som stimulerar nya grödor som också hamnar på restaurangernas meny," avslutar Melanie Sjögren, hållbarhetsansvarig Stockholm Gas.

