

## Hej stolta medlemmar!

Här får du nyheter om GMIC Sweden och en inblick i vad som händer hos våra medlemmar runt om i landet!

### Ordförandes ord

---

Det börjar bli dags att göra bokslut. Dags att reflektera över ett innehållsrikt år och passa på att njuta en gång till över framgångarna. Och kanske våndas lite över bakslagen för att sedan konstatera att de inte var misslyckanden utan lärdomar om vad som inte fungerar.

För GMIC Sweden har 2018 varit ett fullmatat år: finfin BarCamp på Djurgården, konferensen Hållbar besöksnäring i samarbete med Aktuell Hållbarhet, webinarer, årets hållbarhetsinitiativ med superjury och värdig vinnare i Paul Svensson och Fotografiska. Bara för att nämna några aktiviteter. Och för att möta omvärldens snabba utveckling på hållbarhetsområdet startade styrelsen ett utvecklingsarbete under året. Utkomsten av detta presenterar vi i början på nästa år.

Bokslutstider sammanfaller också med tider för framtidsspaningar. Med Nobelfesten på näthinnan blir det tydligt hur allt fler ser evenemang som en kommunikationsplattform och verktyg för att bygga och stärka kultur och varumärke. Prominenta gäster och Nobelpristagare tar tillfället i akt att göra tydliga statements i hållbarhetsfrågan. Jag tänker då på både kronprinsessans och kulturministerns val av klänningar och pristagarnas tal. Jag tänker också att "rättighetsägaren" Nobelstiftelsen, trots sina dryga 100 år på nacken, verkar vara en förändringsbenägen och modern institution när köttet i årets meny ses som tillbehör och desserten går i ett veganskt tecken.

Och om Nobel är festernas fest med stort inflytande så är OS idrottsevenemangens evenemang. Också i den olympiska rörelsen ser vi hur hållbarhetsfrågan fått sin rätta plats bland annat genom det reformarbete som landat i IOK:s agenda 2020. En plan som ska innebära mer hållbara olympiska spel. Under nästa år får vi veta om hållbara vinterspel kan bli aktuella i Sverige 2026.

Med dessa korta reflektioner ser jag med tillförsikt fram emot 2019. Vi arbetar idogt vidare för att förstärka föreningens position som den självklara hubben för alla som vill vara del av framtidens moderna besöksnäring.

Jag ser fram emot ett nytt innehållsrikt år i lag med både gamla och nya medlemmar i vårt nätverk för människor och organisationer som vill driva på och utveckla en hållbar besöksnäring.

Tack för i år! Önskar er alla en god jul och ett gott nytt år!

/Katarina T

[katarina.thorstensson@goteborg.com](mailto:katarina.thorstensson@goteborg.com)



## TV-aktuell matpionjär får Årets hållbarhetsinsats!

Stort grattis till Fotografiskas restaurang med Paul Svensson i spetsen som under konferensen Hållbar Besöksnäring tog emot GMIC Swedens pris för Årets hållbarhetsinsats i besöksnäringen – 2018!

Priset som i år delas ut för tredje gången, går till en person, organisation eller initiativ som har utmärkt sig i att driva och utveckla hållbarhetsfrågan inom besöksnäringen.

*"Det är alltid fantastiskt att bli uppmärksammade. Att dessutom få ett hållbarhetspris när man kämpar varje dag med detta är ett tecken på att vi gör något rätt. Priset inspirerar och gör att man sporras att öka takten på vår väg till en njutbar hållbar framtid", säger Martin Wall, köksmästare på Fotografiskas Restaurang.*

I hård konkurrens bland de nominerade hade den fem personer starka och engagerade juryn att utse fyra finalister varav en vinnare. De fyra värdiga finalisterna var Tin-Tin Jersild och Rosendals Trädgård, Fotografiskas restaurang med Paul Svensson i spetsen samt de digitala verktygen Klimatsmart semester och Svalna.se. Till vinnare av 2018 års hållbarhetsinitiativ utsåg juryn Fotografiskas restaurang med Paul Svensson vid rodret.



*"För oss i juryn är det en utmaning och en glädje att välja ut en bland dessa fyra som alla är värdiga vinnare och tillsammans visar på att förändringen sker snabbt i vår bransch just nu, säger" Jan Peter Bergkvist, juryns ordförande.*

Runt om i landet genomförs fantastiska insatser i besöksnäringen vilka bidrar till en hållbar utveckling av såväl näringen som av samhället i stort.

*"Vi vill genom priset hitta förebilderna, föregångarna, de som verkligen gör skillnad, och visa upp dem och låta deras insatser inspirera andra. Årets vinnare är en sann måltidspionjär som ger stort avtryck och som i praktiken visar att och hur en omställning är möjlig, säger GMICs ordförande, Katarina Thorstensson.*

Juryn bestod utöver ordföranden av Christina Rådelius, Tillväxtverket; Elin Jansson, Göteborgsvarvet (2017-års vinnare); Mikael Salo, Aktuell Hållbarhet samt Victoria Jansson, Sponsrings & Eventsverige.

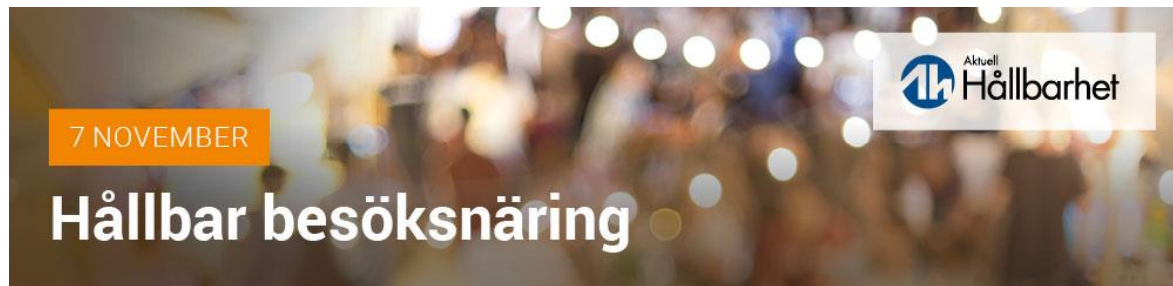
Juryns motivering för Årets Hållbarhetsinsats i besöksnäringen 2018 lyder:

*"Priset går 2018 till en vinnare som tagit sig an en av våra största hållbarhetsutmaningar på ett lockande och förförande sätt med fokus på de nödvändiga beteendeförändringar vi står inför.*

Initiativet har rönt stor internationell uppmärksamhet vilket bidragit till att förstärka dess effekt.

Den lyckliga kombinationen av kamp mot matsvinn, vegetabiliska råvaror, och respekt för hela råvaran och dess säsong; samt ett tydligt och lustfyllt personligt ledarskap i en konstnärlig omgivning gör att Fotografiskas Restaurang med Paul Svensson vid rodret är värd all uppmärksamhet på sin resa till att det medvetna köket blir normen för oss alla!"

## Konferensen "Hållbar besöksnäring 2018"



Den 7 november arrangerades konferensen Hållbar besöksnäring på 7A i Stockholm. GMIC Sweden var medarrangör och vår ordförande Katarina Torstensson modererade tillsammans med Mikael Salo från Aktuell Hållbarhet. Agendan var fullspäckad med intressanta föreläsningar, paneldiskussioner och åhörare från stora delar av branschen. Här är ett axplock av några av höjdpunkter under dagen.

Doug Lansky gjorde spaningar inom turism ur olika perspektiv. Han tog bland annat upp problematiken med överbelastning av destinationer. Ett ämne som sedan fångades upp i en paneldiskussion med bland annat SJ:s hållbarhets chef och Christina Rådelius från Tillväxtverket. Dagen fortsatte med att Richard Brisius från den Internationella Olympiska kommittén hade en spännande dragning huruvida Stockholm ska arrangera ett OS på ett hållbart sätt.

Efter pausen var det social hållbarhet på agendan. Ann Mårder från Nordic Choice berättade om vilka fantastiska insatser de gör för att ta in nyanlända, även innan de kommit in i de offentliga systemen. Ämnet fortsatte i en intressant paneldiskussion med Jonas Siljhammar från Visita samt Tsehainesh Tekleab från Arbetsförmedlingen.

Eftermiddagen fortsatte i parallella spår där GMIC höll i ett seminarie med paneldiskussion på temat: *Att skapa hållbara och lönsamma event*. Maja Törngren från Meetx, Caroline Strindmar från Visita och Camilla Zedendahl från Kungliga Djurgårdens intressenter delade med sig av sina erfarenheter och utmaningar. En av slutsatserna var att hållbarhet måste få kosta precis som alla andra investeringar.

Eftermiddagens spår bestod även av spännande matdiskussioner med WWF, hur vi tar oss an transporterens klimatpåverkan och hur skapar vi hållbara destinationer.

Det delades sedan ut en rad hållbarhetspriser, där bland annat GMIC Swedens pris för Årets hållbarhetsinsats inom svensk besöksnäring 2018 gick till Fotografiskas restaurang med Paul Svensson i spetsen.

[Läs mer om samtliga hållbarhetspriser här.](#)

Dagen rundades av med en energifylld föreläsning från Gigafood som delade med sig av sin resa. Att vegansk mat kan vara minst lika spännande som annan mat.

Vi lämnade 7A med massor av energi och inspiration. Och är så stolta över att GMIC får vara med och påverka och synas i dessa sammanhang.

[För mer information gällande de olika seminarierna hittar du här.](#)

## GMIC Sweden Webinarserie 2018

---



### En serie webinarer: **Hur får vi kraft i hållbarhetsarbetet?**

Under 2018 har GMIC Sweden kört en webinarserie med tema "Hur får vi kraft i hållbarhetsarbetet?" Serien bestod av 3 webinar med olika hållbarhetsteman och spännande gästtalare varje gång.

I webinar 1 diskuterades frågeställningen – *"Hur börjar vi och hur vet vi vad som är viktigt för oss?"*. Vi hörde från Stefan Book, Managementkonsult på Effort Consulting och Petra Löfås, Hållbarhetsansvarig på Svenska Mässan & Gothia Towers.

I webinar 2 diskuterades frågeställningen – *"Hur ska jag kommunicera för att skapa intresse och engagera?"*. Vi hörde från Lena Andersson, Vice VD och Platschef på Sigtunahöjden, och Martine Roshauw, Managementkonsult på Effort Consulting.

I webinar 3 diskuterades frågeställningen – *"Kan man koppla de samhällliga och ekologiska vinsterna med ekonomiska?"* Vi hörde från Carl-Johan Ingeström, tidigare VD på Visit Dalarna, numera platschef på STF Grövelsjön, och Annika Johansson, Ordförande på Svensk Miljöbas och Malin Larsson Salo, projektledare från Håll Sverige Rent.

Denna serie av webinarer syftar till att ge struktur och kraft i hållbarhetsarbetet. Genom serien delas erfarenheter och kunskaper från besöksnäringens hållbarhetsarbete till GMIC Swedens intressenter.

[Kolla hela serien eller enskilda webinar som passar ditt hållbarhetsbehov här.](#)

## Göteborg – GDSI Leadership Award 2018!

---



För tredje året i rad har Göteborg blivit rankat som världens mest hållbara stad enligt Global Destination Sustainability Index. En internationell rankning som värderar hållbarhetsarbetet till 50 städer världen över. Göteborg vant med otroliga 94 av 100 poäng, en ökning med 2 poäng från förra årets vinst på 92 poäng.

Städerna värderas efter 30 kriterier och inom alla delar av hållbarhet: sociala, ekologisk och ekonomiska. Där Göteborg framgår som en förebild och numera blir inbjuden att föreläsa och hålla workshops för andra städer.



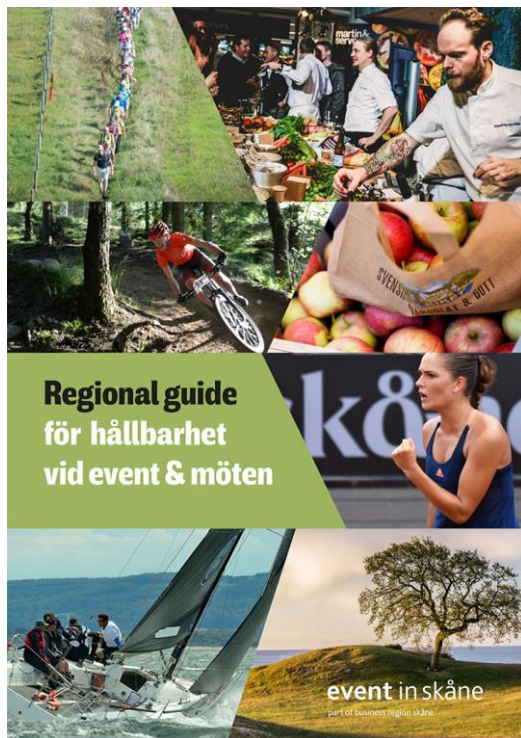
"We are immensely proud of this award. The fact that Gothenburg succeeds in retaining the top ranking for the third year is an achievement that shows that the city and its tourism industry take sustainability efforts seriously and challenge other cities to do the same," - **Camilla Nyman**, CEO of Göteborg & Co.

Stort grattis till Göteborg & Co!

[Här kan du läsa mer om Göteborgs vinst och GDSI.](#)

## Event in Skåne - Det skall vara lätt att göra rätt

Event in Skånes destinationsutvecklingsplattform Eventfabriken presenterar, lagom till jul, en trilogi med guider för event och mötesaktörer i Skåne. Guiderna är ett led i att fortsätta sätta Skåne på kartan som Norra Europas mest hållbara event- och mötesregion.



- I Skåne är vi redan ledande i att arrangera evenemang och möten i världsklass som drar miljontals besökare varje år. Nu vill vi sikta mot att bli Norra Europas mest klimatsmarta och hållbara mötes- och eventregion och vi är mycket stolta över att kunna presentera tre handfasta guider för Skånes arrangörer som lätt kan användas direkt in i verksamheten. Det ska vara lätt att göra rätt, säger Pehr Palm, VD för Event in Skåne.

Den första guiden

**Hållbara event och möten** lanseras nu i november vid en nätverksträff i Malmö den 30 november. Guiderna för **Mat** och **dryck** och **Volontärer** presenteras i december och januari. Guiderna är producerade tillsammans med ledande event- och mötesarrangörer i Skåne.

Hela trilogin kommer att finnas för nedladdning på Event in Skånes hemsida.

[Ladda ned guiden \*\*Hållbara event och möten\*\* redan nu:](#)

## Svenska Mässan & Gothia Towers – Omcertifierad enligt ISO 20121

---

2015 blev Svenska Mässan och Gothia Towers ISO 20121-certifierade. I november 2018 var dags för en omcertifiering med ett lysande resultat. Svenska Mässan och Gothia Towers är således Nordens största mötesplats som möter den internationella topprankade hållbarhetscertifieringens strikta kvalitetskrav.



## Dags igen för Hållbarhetsfrukost på Münchenbryggeriet

---



Den 1 februari kommer Christian Quarles från Svanen samt Petra Blixt från United Minds att presentera sin nya rapport om de nordiska konsumenternas beteende i relation till en hållbar

konsumtion. Ta del av affärsmöjligheterna som finns för de företag som förstår drivkrafterna bakom människor beteende och tar ansvar för en hållbar utveckling.

Två av tre konsumenter i Norden tror att vi är på väg mot en miljömässig katastrof om vi inte förändrar våra vanor snabbt. Majoriteten anser att det är deras konsumtionsval som kan göra skillnad för att bidra till en hållbar utveckling. Trots det tycker sju av tio att deras konsumtionsval inte är så hållbara som de önskar att de skulle kunna vara. Det finns alltså ett avstånd mellan vilja och agerande, ett så kallat "green gap". Vilka drivkrafter får de nordiska konsumenterna att göra fler hållbara val? Hur ska företag agera för att hjälpa konsumenterna till en mer hållbar livsstil?

Få fyra möjliga strategier för att minska "the green gap".

Varmt välkomna till Münchenbryggeriet!

## **På Uppsala Konsert & Kongress äter du KlimatGott!**

Nu minskar vi vår klimatpåverkan på Uppsala Konsert & Kongress. Här äter du KlimatGott! Våra kockar har gått kurs i klimatsmart matlagning och har utbildats i ett IT-verktyg som mäter matens utsläpp. Med hjälp av IT-verktyget kan vi utveckla menyer ur ett klimatperspektiv, då verktyget på ett enkelt sätt visar skillnad i utsläpp beroende på recept.

Uppsala Konsert & Kongress synliggör för våra lunchgäster hur mycket utsläpp de olika rätterna genererar genom att visualisera klimatavtrycket på menyerna. Därigenom skapas valmöjligheter för gästerna att välja den rätt som är bäst för klimatet.

### **Maten vi äter har stor påverkan på klimatet**

Vid matproduktion släpps växthusgaserna koldioxid, metan och lustgas ut. Gaserna räknas samman till så kallade koldioxidekvivalenter (CO<sub>2</sub>e). En typisk svensk lunch orsakar nära två kg CO<sub>2</sub>e. Sammanlagt ger vårt ätande utsläpp på i snitt 1,8 ton per person och år. Det är lika mycket som att pendla i bil mellan Stockholm och Arlanda ett helt år.

### **Det fina är...**

att storleken på matens utsläpp lätt går att minska. Här på Uppsala Konsert & Kongress tar vi klimathänsyn när vi komponerar lunchmenyn. Måndag-fredag beräknar vi och redovisar växthusgasutsläppen från maten vi serverar så att du kan göra ett aktivt klimatval varje dag.

Projektet ägs av Uppsala kommun med medfinansiering från statliga Klimatklivet (Naturvårdsverket).

## **Stockholmsmässan hjälper kunder göra miljösmarta val!**

Stockholmsmässan introducerar ECO-FRIENDLY – en symbol som guidar kunder, utställare, monterbyggare och arrangörer till de produkter och tjänster i vårt utbud som hjälper dem att göra ett mer klimatsmart val.

ECO-FRIENDLY finner du i den digitala och interaktiva Eventservicekatalogen 2019 som samlar Stockholmsmässans utbud av produkter och tjänster. I katalogen kan kunderna använda "lövet", symbolen för ECO-FRIENDLY, som guide när de bygger sin miljösmarta monter. Exempel på ECO-FRIENDLY produkter är Small-Meeting monterpaket, mässväggar och LED belysning.





Ta en titt och håll utkik efter "lövet". [Läs mer om och lasta ner katalogen här.](#)

## Stockholmsmässan får FNs stafettpinne

Stockholmsmässans hållbarhetschef, Linda Elmén, har stolt och glad tagit emot stafettpinnen från Svenska FN Generalsekreterare, Petra Hallebrant. Stafettpinnen innebär att Stockholmsmässan lovar att föra budskapet och arbetet med Agenda 2030 och de globala hållbarhetsmålen vidare.

Vi önskar Linda Elmén och Stockholmsmässan massa lycka till i det spännande uppdraget!





## Miljömärkt Event lanserar ny webutbildning!

---



Under 2019 kommer Miljömärkt Event lansera en helt ny webutbildning för att bättra ditt miljöarbete vid evenemang. I tillägg till den nya webutbildningen kommer en ny checklista finnas, som nu går att fylla i online.

## Energimyndigheten web-utbildar i energieffektivisering

---



Energimyndigheten utbildar i energieffektivisering och har lanserat serien Energismarta företag. De första två webutbildningarna riktar sig till företag inom hotell- och restaurangbranscherna. Och det kommer lanseras utbildningar inom flera branscher under nästa år.

[Läs mer om Energimyndighetens webutbildningar här.](#)

---

Det var allt för 2018!

Tack för i år och vi önskar er en god jul och ett gott nytt år!

Med hållbara hälsningar/

Katarina Thorstensson  
Ordförande  
GMIC Sweden



Martine Roshauw  
Verksamhetsledare  
GMIC Sweden

