

3. ANSVARLIGT INDKØB AF FØDEVARER

Det kan være svært at gennemskue, hvornår en fødevare er "mere bæredygtig", for det er et begreb, der kan dække over mange forskellige faktorer. Man kan have en mere bæredygtig tilgang til at indkøbe fødevarer, hvis man overvejer at sikre, at fødevaren tager hensyn til både sociale forhold, klima, miljø, biodiversitet, dyrevelfærd, sundhed, emballage eller mere. Men det er vigtigt at understrege, at ens indkøb aldrig bliver bæredygtigt, fordi produktion af fødevarer altid vil belaste naturen på en eller anden måde og man kan derfor altid gøre mere.

Naturligvis er der nogle helt generelle retningslinjer for de gode valg, såsom at købe varer i sæson, at handle mest muligt dansk eller lokalt, at gå efter fødevarer med troværdige certificeringer og at skrue op for indkøb af bælgrugter og andre planter. I dette kapitel kan du læse om emner, som alle relaterer sig til valg og indkøb af fødevarer. For det er langt fra ligegyldigt, hvad vi vælger at komme på tallerknerne. De valg vi træffer i vores professionelle køkkener, har en direkte påvirkning på landbrugsjorden, naturen og miljøet.

Lokale varer og varer i sæson

Lokale fødevarer er ofte et bedre klimavalg end varer, der er transporteret fra fjernere egne. Der findes selvfølgelig undtagelser, og vi har nok alle sammen hørt om de danske drivhustomater, der har et højere klimaaftryk end de spanske dyrket på friland.

Som tommelfingerregel kan vi dog godt gå ud fra, at lokale varer typisk har et lavere klimaaftryk – i hvert fald så længe de ikke er dyrket i opvarmede drivhuse. Det kræver nemlig meget mere energi, trods LED belysning, at dyrke afgrøder i opvarmede drivhuse, og det resulterer i en høj CO2 udledning.

Samtidig kan der være mange andre fordele ved at vælge lokale varer. Fx er dansk frugt og grønt oftere fri for sprøjtemidler end udenlandske varer. Derudover har lokale varer en kortere værdikæde, hvilket betyder at friskhed, smag og kvalitet ofte er i top, og at spildet reduceres. Endelig kan du ved at købe varer fra nærområdet støtte op om lokalsamfundet og lokale arbejdspladser.

En anden tommelfingerregel for køkkener der gerne vil være miljø- og klimavenlige, er at spise varer i sæson.

Varer i sæson smager bedre og minimerer behovet for transport, forarbejdning og opbevaring. Ofte er sæsonvarerne ligeledes billigere fordi udbuddet stiger.

Men hvad vil det egentlig sige, at en vare er lokal eller i sæson?

Lokale varer kan defineres på forskellig vis. Hvor nogle definerer lokale varer ud fra afstand (der kan være 30, 50 eller 100 km eller bare "dansk"), så bruger andre begrebet, når der er tale om fødevarer, der kendetegner produktionsstedet og er typiske for området – altså de såkaldte egnstypiske råvarer som lammefjordsgulerødder, Samsø kartofter og Fejø frugt

Selv hvis vi tager udgangspunkt i den brede afstandsdefinition og siger at lokale råvarer er produkter, der er produceret i Danmark af danske råvarer, så trænger spørgsmålene sig på:

Kan en Carlsberg øl siges at være lokal, eller er det forbeholdt mindre producenter? Kan fisk fra Thorup Strand købt i København kaldes lokale? Og kan en dansk gris fodret med sydamerikanske sojaskrå kaldes lokal?

Vi har ikke en entydig definition, og derfor er det væsentligste råd nok at gøre det klart og konkret, hvad vi taler om, når vi taler om "lokale fødevarer" med vores gæster, ansatte, leverandører og øvrige samarbejdspartnere.

Det samme kan man sige om "varer i sæson". De fleste kan nok være enige om, at fx asparges ikke er i sæson, hvis der er behov for at flyve dem hjem. Men er asparges i sæson, når vores trofaste leverandør melder dem klar i Italien? Eller er det først, når vi kan høste dem i den danske muld? Der er kortere afstand fra Vejle til Veneto end fra Malmø til Kiruna, så er det ok at kalde en vare i sæson, hvis den bare er i sæson i Europa?

Igen er der god grund til at gøre det tydeligt, hvad vi taler om, og hvilken sæsonkalender, vi hentyder til.

Ud fra såvel smagsoplevelsen som fra et miljø- og klimaperspektiv er der sund fornuft i at prioritere både de lokale varer og sæsonerne, hvad enten vi henviser til den danske eller den europæiske, og glæde os til de friske asparges, rabarber og bær. Og derudover skal vi selvfølgelig fermentere, sylte og henkoge de gode råvarer, når de topper, så vi har et godt forrådskammer at trække på gennem vinteren.

Spørgsmål til din fødevareleverandør

Et sted at starte er at spørge ind til og få overblik over, hvordan de fødevarer du indkøber, er produceret mht bæredygtighed. Her kan du spørge din grossist eller din producent, hvis det er herfra du indkøber. Neden for er en inspirationsliste til spørgsmål, du kan stille din grossist eller din producent.

Spørgsmål til din fødevareleverandør (din grossist)

- Kan i hjælpe mig med at indkøbe dansk, lokalt og efter sæson?
- Kan i levere "skæve grøntsager", som er kasseret pga. form og forskellighed?
- Kan i hjælpe mig med at måle hvor stor en andel af mine indkøb, der er certificeret? (fx økologisk, biodynamisk/Demeter, NaturSkånsom, MSC, ASC, Fairtrade, FSC, Svanemærket. [Se DRC mærkekatalog her](#))
- Kan i hjælpe mig med at måle klimaaftrykket på mine indkøb?
- Hvordan er muligheden for at få leveret mine varer i genbrugelige emballager, som I tager med tilbage efter vareleveringen?

Sådan kommer du i gang

Vedr. ansvarligt indkøb generelt

- Overvej hvilke aspekter af bæredygtighed, der er allervigtigst for jer. Fremstilling af fødevarer har typisk den største negative aftryk på bæredygtighed, men også forarbejdning og transport. Det hele er naturligvis vigtigt, men her har det også en betydning, hvem som er jeres kunder. Inspiration til hvilke forhold under bæredygtighed, som knytter sig til forskellige kundegrupperes interesse. Det fx sociale forhold, klima, miljø, biodiversitet, dyrevelfærd, sundhed eller mindst mulig emballage?

- Få overblik over jeres indkøb og leverandører. Indenfor hvilke områder og produkter ligger jeres største risici i forhold til jeres prioriterede aspekter? Hvor har I de største påvirkninger, og hvor har I størst mulighed for at skabe positive forandringer?
- Stil spørgsmål til din grossist og dine leverandører. Se inspirationslisten i dette kapitel med spørgsmål du kan stille. Når du stiller spørgsmål til varernes tilblivelse og oprindelse, viser du, at du gerne vil have varer der er produceret på ansvarlig vis, og du er samtidig med til at påvirke markedet.
- Undersøg muligheden for at du allerede i indkøbssituationen får leveret data på din økologiandel, varernes CO2-aftryk, andelen af certificerede varer etc. Selvom I sandsynligvis køber ind flere steder, kan det hjælpe med at give jer en fornemmelse af, hvor I ligger, og på hvilke varetyper der særligt er plads til forbedringer.
- Lav en struktureret plan for indkøb og en politik med nogle nedskrevne retningslinjer for, hvilke varer I vil prioritere og nogle målsætninger, som afspejler jeres ambition for at gøre det bedre i forhold til et mere bæredygtigt indkøb. Det kunne fx være: 1) fremme indkøb af økologi for at opnå et Spisemærke, 2) lokale og sæsonvarer produceret i Danmark som førsteprioritet eller 3) varer i mindst mulig emballage, osv.
- Læs mere i DRC's Vejledning for Bæredygtigt indkøb, og brug skabelonen til at opbygge en indkøbsplan og strategi til din forretningsmodel og ambitioner inden for bæredygtighed. Det er vigtigt at forstå betydningen af, hvordan dine muligheder inden for bæredygtighed er, i forhold til, om du er en restaurant, café, hotel, cater eller andet. Hvordan transport eller emballager påvirker bæredygtighed eller efterspørges af kunder, afhænger af, om din virksomhed f.eks. er cater, restaurant eller café.

Det grønne rejsehold – få hjælp til lokalproducerede råvarer og grønnere menuer

Det Grønne Rejsehold er et tilbud til danske spisesteder, der ønsker at udvikle og implementere grønne retter, benytte flere lokale råvarer og som søger inspiration og vejledning til at løfte både kvalitet og spiseoplevelse. Projektet, der løber fra 2022 til 2025, er støttet af Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse og drives af Food Organisation of Denmark (FOOD).

Rejseholdets primære formål er at støtte det enkelte spisested med faglig sparring og inspiration til udvikling i alt fra menukort, signaturretter og forbedrede arbejdsgange til øget råvarekendskab og markedsføring. Holdet består af nogle af landets bedste kokke og en gruppe kommunikations- og projektfaglige medarbejdere, der alle har indgående kendskab til den danske restaurations- og fødevarebranche.

Det Grønne Rejsehold kan inspirere og vejlede jer ift. brug af lokalproducerede råvarer og flere grønne retter på menukortet.

Målet med Det Grønne Rejsehold er blandt andet:

- At give inspiration og vejledning til velsmagende grønne retter.
- At løfte kvaliteten i spiseoplevelsen og deraf mulighed for bedre priser og øget salg.
- At skabe relationer mellem producenter og aftagere.
- At afsætte flere lokale fødevarer til lokale spisesteder.
- At udvikle nye oplevelsesprodukter som kurser, ture, foredrag med udgangspunkt i mad og gastronomi.
- At udbrede fortællingen om danske spisesteder og lokale ildsjæle.

Rejseholdet er særligt målrettet restauranter, cafeer og spisesteder, men øvrige forretninger med madproduktion kan også have glæde af et forløb. Et forløb med rejseholdet varer 2-3 dage og tager afsæt i det enkelte spisested. Derfor er det også forskelligt, hvordan tid og ressourcer prioriteres.

Et forløb kan blandt andet bestå af:

- Køkkendage med rejseholdets kok med fokus på udvikling, tilberedning og anretning af nye (grønne) retter.
- Gennemgang af menu- og vinkort med henblik på specifikke behov, optimering, mindre råvarespild og lignende.
- Konceptudvikling, vejledning og sparring.
- Forbedring af arbejdsgange, metoder og systemer.

Foruden udgifter til råvarer er det gratis at deltage, så hvis du kunne tænke dig et besøg af Danmarks grønne og flinke svar på Gordon Ramsay, så kan du finde yderligere materiale om projektet samt kontaktoplysninger [her](#).