

FAQ

ESG og bæredygtighed i
restaurationsbranchen

GENERELT OM ESG OG BÆREDYGTIGHED

Hvad betyder ESG for en restaurant?

ESG står for Environmental, Social og Governance – og handler om miljøhensyn, sociale forhold og ansvarlig ledelse. I restaurationsbranchen dækker det fx klimaaftryk fra madvarer, arbejdsforhold for ansatte, affaldshåndtering, energiforbrug, indkøbspolitikker og gennemsigtighed.

Hvorfor er ESG vigtigt for min restaurant?

Flere og flere kunder, investorer og samarbejdspartnere prioriterer bæredygtighed. ESG er med til at fremtidssikre din forretning, sikre adgang til finansiering og opbygge tillid hos både gæster og leverandører. Ved at arbejde med ESG får du indsigt i, hvilke forretningsmuligheder bæredygtighed kan give dig – men også, hvor du skal være ekstra opmærksom, hvor du løber en risiko, eller hvor du har særlige udfordringer.

På vores hjemmeside kan du [få et overblik og læse mere](#) om alle branchespecifikke ESG-emner.

SPØRGSMÅL FRA BANKEN ELLER INVESTORER

Banken spørger til mit CO₂-aftryk – hvad skal jeg svare?

Start med at dokumentere energiforbrug, madspild, leverandørers transport og emballagevalg. Overvej også at bruge en CO₂-beregner til restauranter. Banken vil typisk se, at I er i gang, og at du arbejder aktivt med måling og reduktion af klimaaftrykket – ikke nødvendigvis, at du er 100 % i mål.

Hvordan kan ESG påvirke min adgang til finansiering?

Flere banker tilbyder bedre finansieringsvilkår til virksomheder med en tydelig bæredygtighedsstrategi. ESG-arbejde kan også være et krav ved fremtidig kreditgivning – især i lyset af EU's CSRD og taksonomi.

Hvad er Valified, og hvordan bruger jeg det?

Valified er en digital platform, hvor du kan samle og dele din dokumentation om bæredygtighed. Som restauratør kan du registrere ESG-data og få overblik over dine grønne tiltag. Det er let at bruge til fx ESG-rapportering.

SPØRGSMÅL FRA GÆSTER OG PRIVATKUNDER

Hvordan kan jeg vise mine kunder, at vi tænker bæredygtigt?

Brug menukortet til at fremhæve lokale, sæsonbaserede og økologiske råvarer. Gå evt. efter et Økologisk Spisemærke, der dokumenterer indsatsen. Gør menuen mere plantebaseret, og sæt gerne dine planteretter øverst. Du kan også vise CO₂-aftryk på menuen. Gør affaldssortering og emballagevalg synligt i restauranten. Overvej en kort ESG-politik på din hjemmeside.

Er det svært at få det Økologiske Spisemærke?

Nej, mange restauranter opnår mærket uden problemer. Det kræver, at du dokumenterer dit økologiforbrug, fx via indkøbsbilag eller regnskaber. Du kan få rådgivning undervejs, og mærket findes i tre niveauer: bronze (30–60 %), sølv (60–90 %) og guld (90–100 %).

Du kan dokumentere dit økologiske forbrug gennem fakturaer, regnskaber, indkøbssystem eller via Økologikontrolrapporten. Der findes digitale løsninger, som automatisk udregner økologiprocenten ud fra dine indkøb.

Må jeg bruge ESG som salgsargument i markedsføringen?

Ja – men du skal kunne dokumentere dine påstande. Markedsføringsloven kræver, at grønne budskaber er sande, præcise og underbyggede. Brug ESG-data aktivt, men ansvarligt.

Hvad må jeg sige i markedsføringen uden at overtræde markedsføringsloven?

Du må gerne fremhæve grønne initiativer, hvis du kan dokumentere dem. Undgå upræcise udsagn som 'klimaneutral' uden forklaring. Vær konkret: Brug fx "Vi bruger 75 % økologiske råvarer" i stedet for "Vi er grønne". Følg retningslinjerne fra Forbrugerombudsmanden og find mere om [grøn kommunikation her](#).

Gæster spørger til fødevarernes oprindelse – hvad gør jeg?

Hold styr på dine leverandørers sporbarhed. Brug evt. QR-koder, tavler eller menukort til at vise, hvor maden kommer fra – især kød, fisk og grønt. Transparens skaber tillid.

SPØRGSMÅL FRA ERHVERVSKUNDER ELLER SAMARBEJDSPARTNERE

Vores B2B-kunder vil vide, om vi har en bæredygtighedspolitik – hvad skal den indeholde?

Inkludér jeres arbejde med:

- Indkøb af bæredygtige råvarer – evt. med brug af certificeringer og mærker
- Reduktion af madspild
- Sociale forhold (medarbejdertrivsel, arbejdsvilkår)
- Miljøvenlig emballage og affaldssortering
- Energiforbrug – og evt. grøn strøm

Den behøver ikke være lang – det vigtigste er, at der er handling bag ordene.

Hvad hvis en samarbejdspartner kræver, at vi udfylder en ESG-evaluering?

Svar ærligt – det er bedre at vise, at I er i gang, end at pynte på virkeligheden. Mange samarbejdspartnere vil gerne støtte restauratører, der har en plan – selv hvis de ikke er i mål endnu.

FØDEVARER OG BÆREDYGTIGHED

Hvad er mest bæredygtigt at servere?

Planterige retter med sæsonens råvarer og lokale producenter har typisk et lavt klimaaftryk. Vælg animalske fødevarer i begrænsede mængder – gerne certificeret som økologisk eller MSC-/ASC-certificeret fisk og frilandskød. Læs mere om [indkøb af fødevarer her](#).

Hvordan arbejder jeg konkret med madspild?

- Brug hele råvaren (fx skræller til fond)
- Tilbyd halve portioner / "take-away-rest"
- Analyser, hvad der bliver smidt ud – og hvorfor
- Træn medarbejderne i portionsstørrelser og opbevaring

MENNESKER OG SOCIALE FORHOLD

Hvordan kan jeg arbejde med sociale aspekter i ESG?

- Sikre fair løn- og arbejdsvilkår
- Trivsel og fastholdelse af medarbejdere
- Diversitet og inklusion
- Uddannelse og opkvalificering
- Lærlinge og socialt ansvar (fx praktikpladser)

Er der værdi i at have en mangfoldig medarbejderstab?

Ja – det styrker både arbejdsmiljø, serviceoplevelse og innovation. Det viser også ansvar og tiltrækker både kunder og medarbejdere, der deler de værdier.

Find mere om [social bæredygtighed og arbejdsliv her](#).

EMBALLAGE OG AFFALD

Hvad er den mest bæredygtige emballage til take-away?

Emballager, der kan genbruges, eller som består af ét enkelt materiale, der kan genanvendes (monomaterialer). Undgå plast – medmindre det kan genbruges. Husk at vurdere både funktionalitet og bortskaffelse.

Hvilken emballage tæller som ´genbrugsemballage´?

Genbrugsemballage er emballage, der kan vaskes og bruges flere gange – fx plastbøtter, flasker og kasser, som indgår i et retursystem. Engangsemballage lavet af genanvendte materialer er ikke det samme som genbrugsemballage. Læs mere om [emballage her](#).

Skal vi sortere affald – og hvordan gør vi det i praksis?

Ja – affaldssortering er både et krav og en mulighed for miljøforbedring. Indfør tydelige sorteringsstationer i køkken og serveringsområde. Træn personalet, og samarbejd med affaldsleverandører. Dyk ned i mere om [madspild og affald her](#).

AFSLUTTENDE

Er det dyrere at være bæredygtig?

Ikke nødvendigvis. Bæredygtighed handler også om at minimere spild, effektivisere energi og fastholde medarbejdere – hvilket kan spare penge på sigt. ESG er en investering i fremtidens forretning.