

6. FØDEVARERS KLIMAAFTRYK

Vores fødevarerforbrug har stor klimapåvirkning, og det er efterhånden velkendt, at fødevarer systemet spiller en stor rolle for både klima, miljø og sundhed. Vigtigt er det at du forstår sammenhængen mellem fødevarerens betydning og udfordring for klima i sammenhæng med de udfordringer fødevarerne har på biodiversitet.

Fødevarer produceres typisk, hvor man omlægger natur til produktionsområder. Det betyder at fremstilling af fødevarer har en kæmpe negativ påvirkning på natur og biodiversiteten. Forskningen viser med al tydelighed at en natur med ringere biodiversitet også bliver ringere til at opfange eller optage CO₂, hvorved de negative klimaforandringer accelereres. Det giver derfor mening at både fokusere på biodiversitet og fødevarerens klimaaft tryk.

Som restauratører har vi forskellige muligheder for at reducere klimaaft trykket fra den mad, vi serverer, men også trykket på biodiversitet. En af de vigtigste faktorer er kostsammensætningen og herunder særligt fordelingen mellem plantebaserede og animalske fødevarer. Men også madspild, som er beskrevet i et tidligere kapitel, lokale råvarer og brug af varer i sæson er relevant at sætte fokus på

VIDSTE DU

FN's klimapanel (IPCC) anslår, at det globale fødevarer system står for cirka 30 pct. af de samlede globale drivhusgasudledninger, og fødevarer systemet bidrager dermed betydeligt til klimaforandringerne. Jf. klimarådet.

som vi endnu ikke har fået afgifter på klimabelastende fødevarer eller klimamærkninger af produkter og køkkener, er det bydende nødvendigt at begynde omstillingen allerede nu.

Beregning af fødevarers klimaaftryk

Hvilke varer der belaster mest, og hvilke forhold ved varerne, der har størst betydning for klimaaftrykket, kan imidlertid være svært at gennemskue – både for os og for vores gæster. Hvor stor andel fylder produktionen, emballagen og transporten fx i fødevarens klimaaftryk?

VIDSTE DU

En vares klimaaftryk opgøres i det der kaldes CO₂-ækvivalenter eller CO₂e. Der findes nemlig flere forskellige drivhusgasser, hvor de primære er CO₂, metan og lattergas. Gasarterne har ikke samme påvirkning af atmosfæren. Fx har metan en 23 gange så kraftig drivhuseffekt som CO₂, mens lattergas er 298 gange kraftigere end CO₂. Derfor kan man ikke bare lægge dem sammen, når man udregner klimaaftrykket. For at kunne sammenligne klimaaftryk omregner man alle klimagasser til hvad effekten ville svare til i CO₂-ækvivalenter, og dermed samme drivhuseffekt som CO₂.

Livscyklusanalyser – et redskab til at estimere klima- og miljøpåvirkning

Fødevarers klima- og miljøpåvirkning estimeres typisk via såkaldte livscyklusanalyser – også blot kaldet LCA'er. Her kortlægger man klima- og miljøpåvirkningen fra alle led i fødevarens værdikæde, lige fra vedligeholdelsen af traktoren, til gødning, foder, emballage og transport. LCA'er kan derfor også bruges til at få en forståelse af, hvor i værdikæden de største udfordringer ligger, og hvor forbedringer vil have den største effekt.

Der findes imidlertid forskellige LCA-metoder, og på Århus Universitet har de fx gennemgået 19 europæiske databaser med LCA'er af fødevarers klimaaftryk. Gennemgangen viste, at der kan være store forskelle i metoderne. Fx er der forskel på, hvorvidt emissioner fra ændringer i arealanvendelse inddrages, ligesom nogle beregninger stopper, når et produkt har forladt gården, mens andre også inkluderer håndtering af fødevaren i køkkenet og dermed også tilberedning og evt. madspild.

Disse forskelle i beregningsmetoder bevirker, at der kan være ret markante forskelle i resultaterne af livscyklusvurderingerne for de enkelte typer fødevarer. Ifølge den grønne tænketank Concito, er der "lavet så mange forskellige analyser med så forskellige forudsætninger og forskellige metoder og standarder, at man stort set kan finde det svar, man gerne vil have." (Jf. Concito.)

Derfor er der brug for en fælles metode, så vi reelt kan sammenligne fødevarers klimaaftryk. Herhjemme er Concitos klimadatabase en af mest benyttede, og vi har derfor valgt at tage udgangspunkt i deres metode og database.

Den store klimadatabase

Den store klimadatabase er udgivet af Danmarks grønne tænketank Concito i samarbejde med 2-0 LCA consultants og med støtte fra Salling Fondene. [Den store klimadatabase](#)

Den indeholder data for 500 forskellige fødevarers klimaaftryk fordelt på de enkelte produktionsfaser (fx forarbejdning, emballage og transport) og er et frit tilgængeligt og transparent værktøj, der kan bruges som grundlag for klimaberegning af måltider og indkøb.

Oplysningerne i Den store klimadatabase er dynamiske og beregnet til almen orientering og oplysning. De kan fx anvendes til:

- Klimaberegning af opskrifter og menuer mv.
- Klimaberegning af fødevareindkøb i virksomheder og husholdninger
- Rangordning af fødevaretyper med henblik på forenklet klimamærkning
- Generel oplysning og uddannelse om fødevarers klimaaftryk.

Selvom databasen er baseret på de 500 mest almindelige varer i detail, og det langt fra er alle de fødevarer vi serverer, der er at finde i databasen, så vil vi i Foodservice kunne bruge den som grundlag for at vurdere følgende:

- Hvad er klimaaftrykket for vores samlede fødevareindkøb på årsbasis? Evt. som samlet koncern og pr. spisested? Her kan vi fx koble beregningerne med antallet af spisende gæster, så vi får et gennemsnitligt CO2 aftryk fra maden pr. gæst og dermed bedre kan sammenligne udviklingen over årene (og er uafhængige af om vi åbner eller lukker spisesteder i perioden).

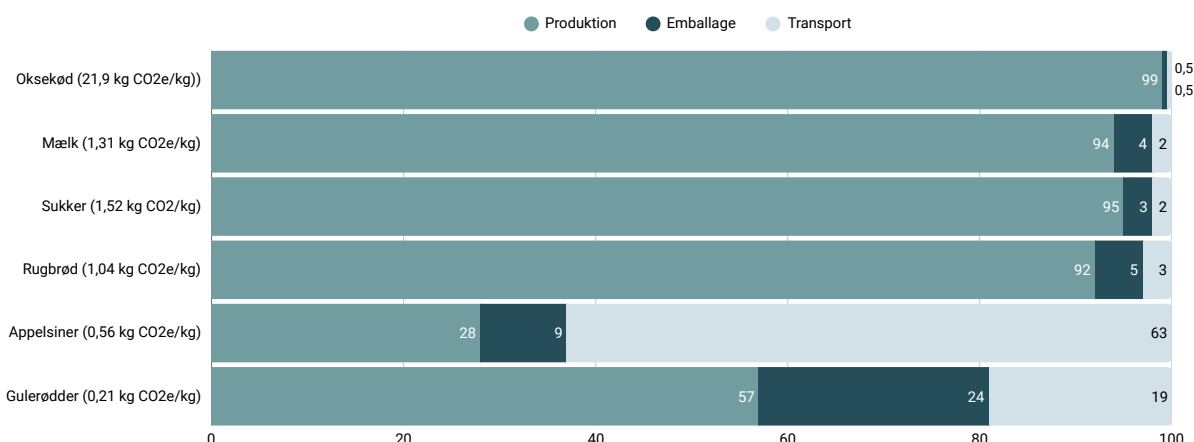
- Hvad er vores udledning pr. varegruppe? På baggrund af databasen kan vi få et overblik over, hvilke varetyper der særligt koster på vores spisesteders klimakonto.
- Hvordan varierer madens klimaaftryk efter sæsoner? Er klimaaftrykket fx lavere sommer end vinter eller omvendt, og hvad skyldes dette?
- Nogle værktøjer til beregning af madspild kobler data om CO2 udledninger med spildet. Her kan I få overblik over, hvor meget CO2e, der går til spilde i de forskellige varegrupper, og dermed hvor der særligt er behov for at sætte ind.
- Hvad er vores udledning pr. varegruppe? På baggrund af databasen kan vi få et overblik over, hvilke varetyper der særligt koster på vores spisesteders klimakonto.
- Hvordan varierer madens klimaaftryk efter sæsoner? Er klimaaftrykket fx lavere sommer end vinter eller omvendt, og hvad skyldes dette?
- Nogle værktøjer til beregning af madspild kobler data om CO2 udledninger med spildet. Her kan I få overblik over, hvor meget CO2e, der går til spilde i de forskellige varegrupper, og dermed hvor der særligt er behov for at sætte ind.

Klimalette og klimatunge fødevarer

Den store klimadatabase illustrerer tydeligt, hvordan nogle fødevarer har markant højere klimaaftryk end andre. Vi har efterhånden allesammen hørt, at vi skal holde igen med oksekødet, og at animalske fødevarer generelt er væsentligt mere klimabelastende end plantebaserede. Det ses i nedenstående figur fra [Concito](#), der at oksekød har en betydelig større klimabelastning end andre fødevarer, som mælk, sukker, kornprodukter, frugt og grønt.

Figuren viser også at emballagen typisk har en relativ mindre andel af klimabelastningen, når der fx er tale om oksekød. Transporten får voksende betydning såfremt fødevaren bliver frugt eller grønt med lavere klimaaftryk, når disse er fremstillet oversøisk med behov for længere transport til Danmark.

Fordeling af klimaaftryk (%)



Den store forskel der ses i klimabelastningen fra animalske produkter versus grøntsagerne skyldes naturligvis, at hvor grøntsagerne kan tilberedes eller spises direkte, så skal der ved animalske produkter først produceres foder som kræver meget plads at dyrke, og ofte importeres fra udlandet, hvorefter foderet skal gennem et dyr, hvilket giver et ekstra led i processen. Det grundlæggende problem med at lade dyr omdanne foder til animalske fødevarer er, at størstedelen af energien og proteinet, der findes i foderet, ikke bliver overført til det kød, der produceres, men går tabt i processen. Det kræver mindst 7 kg foder at producere 1 kg oksekød og 4 kg foder for hvert kg grisekød.

Derudover udleder dyrene drivhusgasserne metan og lattergas, som ligeledes koster i klimaregnskabet.

Hvad færre måske er klar over, er de store forskelle, der kan være indenfor samme kategori af drikke- og fødevarer. Mens klimaaftrykket fra et kilo gedeost i gennemsnit ligger på 2,92 kg CO2e, ligger det for et kilo mozzarellaost på 7,72 kg CO2e – altså mere end det dobbelte. Og hvor 1 kilo rå solbær i gennemsnit udleder 0,53 kg CO2e, så udleder 1 kilo rå blåbær i gennemsnit 2,91 kg CO2e. (Jf. [Den store klimadatabase](#))

Der er altså god grund til at gå på opdagelse i klimadatabasen, og se nærmere på, hvordan I kan lette aftrykket fra jeres indkøb af drikke- og fødevarer. Fx kan det gøre en stor forskel, hvis I udskifter nogle af ingredienserne i en spaghetti bolognese.

Bruger du CalcuEasy kan du beregne klimaaftrykket for din menu og sætte dig ind i hvordan klimaaftrykket kan nedbringes igennem udskiftning af forskellige fødevarer. Nedenstående eksempel viser at ved at udskifte oksekødet i din burger med kylling nedbringes menuens klimaaftryk med omkring 85%. ([Food Management System Til Restauranter | Øg Din Profit - Calcueasy](#))

Cheese burger



Chicken burger



Tilberedningstid	Kuverter	CO2	Økologisk
Øt. 15min.	1 kuvert	7.219 kg	57.14 %
Allergener Gluten, Selleri, Sennep, Æg, Mælk, Sesamfrø,			

Råvarer Fremgangsmåde

100 g.	Burgerbolle, forbagt & skåret 100 mm
15 g.	Tomat 57/67 mm
200 g.	Oksekød Hakket 3-7%, Fedt Øko
40 g.	Cheddar i Skiver 50+
20 g.	Salat Hjerter Øko
10 g.	Rødløg i PS Øko
10 g.	Ketchup Øko
10 g.	Agurkesalat
15 g.	Dansk Cater Mayonnaise 5 kg

1. Steg bnf
2. Rens salat
3. Varme burger bolle
4. Saml burger

Tilberedningstid	Udbytte	CO2	Økologisk
Øt. 15min.	1 kuvert	1.069 kg	9.52 %
Allergener Gluten, Selleri, Sennep, Æg, Mælk, Sesamfrø,			

Råvarer Fremgangsmåde

100 g.	Burgerbolle, forbagt & skåret 100 mm
15 g.	Tomat 57/67 mm
200 g.	Kyllingebryst Majs Supreme 180-220 g
40 g.	Cheddar i Skiver 50+
20 g.	Salat Hjerter Øko
10 g.	Rødløg i PS Øko
10 g.	Ketchup Øko
10 g.	Agurkesalat
15 g.	Dansk Cater Mayonnaise 5 kg

1. Steg bnf
2. Rens salat
3. Varme burger bolle
4. Saml burger

Brug af hele dyr. Ifølge Den store klimadatabase ligger det gennemsnitlige klimaaftryk fra oksekød fra slagteriet på 50,2 kg CO2e per kg kød. Fordelingen af klimaaftrykket svinger dog gevaldigt afhængig af hvilken udskæring der er tale om. Mens et kg hakket oksekød i gennemsnit lander på 31 kg CO2e, så ligger gennemsnittet for et kilo oksemørbrad på hele 152 kg CO2e.

Det har vakt en del forundring, at man i ovenstående beregning af klimaaftrykket fra forskellige udskæringer har medtaget fødevarernes pris, hvilket er medvirkende til at give oksemørbrad et meget højt klimaaftryk.

Det skyldes imidlertid, at prisen på de forskellige udskæringer er med til at bestemme, hvor meget kød, der i sidste ende produceres. En øget efterspørgsel på de dyre udskæringer, som der er mindre af på dyret, vil fremme en større produktion fra slagteriet og dermed i sidste ende en større husdyrproduktion i landbruget. ([Jf. Concito](#))

Eller som en restauratør så sigende formulerede det: "Hver gang vi serverer en mørbrad, så skal vi også servere et hjerte, nyrer, lever og alt det andet. Det nytter jo ikke noget, hvis vi alle sammen kun vil have fingrene i mørbraden eller culotten."

Indkøb og brug af hele dyr er således ikke alene bedre for klimaet - der er også væsentlige økonomiske besparelser at hente. Det illustrerer følgende case fra restaurant Fiat.

Alternativer til proteiner fra dyr

På tværs af diverse undersøgelser om fødevarers klimaafttryk er der udbredt enighed om, at bælgfrugter ligger i den lave ende. Det gør dem til et glimrende alternativ til de animalske proteiner, da bælgfrugterne har en høj næringsværdi ift. deres klimaafttryk. Derudover er bælgfrugterne gavnlige for landbrugsjorden, da de reducerer behovet for gødning af marken. Det gør de fordi planterne optager ammonium og nitrat og hjælper med at tilføre kvælstof, så jorden bliver mere frugtbar. Jf. [Landbrug og Fødevarers white paper "Bælgfrugter og gastronomi"](#).

Pralbønner, hestebønner, limabønner, vignabønner, mungbønner, azukibønner, pintobønner, linser, ærter, kikærter, kidneybønner, brune bønner, sojabønner og sågar jordnødder for blot at nævne nogle. Udvalget af bælgfrugter er stort, men alligevel udgør de en meget lille del af danskernes kost.

Det kan vi i vores branche være med til at lave om på. Ved at give vores gæster gode oplevelser med bælgfrugter, kan vi inspirere dem til at tage bælgfrugterne til sig i deres eget køkken. Ifølge Fødevarestyrelsens kostråd skal bønner, linser og ærter udgøre en grundsten i vores kost, og vi bør spise 100g tilberedte bælgfrugter dagligt.

I oversigt fra [Landbrug & Fødevarers whitepaper](#), kan du få et overblik over forskellige bælgfrugter og bl.a. se hvilke der dyrkes i Danmark.

Sådan kommer du i gang

- Når det handler om fødevarers klimaafttryk er et godt sted at starte at gennemgå jeres menu og overveje, hvor I kan skrue op for det grønne og ned for det animalske. Noget af det mest effektive du kan gøre, er således at gøre jeres menu endnu mere planterig og mindre kødtung.
- Brug Den store klimadatabase til at lege med jeres menuer og se hvilken forskel I kan gøre ved at udskifte nogle ingredienser med andre – jf. ovenstående afsnit om spaghetti bolognesen på klimakur. Serverer I fx burger så prøv at give den et klimavist ved at tilsætte linser, pastinak, rødbede el.lign. til farsen. Her kan selv en relativt lille ændring have stor betydning for hver enkelt burgers samlede klimaafttryk.

- I arbejdet med at lave menuer med lavere klimaaftryk er der, udover Den store klimadatabase, masser af steder at hente inspiration.

Se fx nogle af følgende hjemmesider:

- [Planetarisk Kogebog](#) er et mad-univers som undersøger, hvordan vi kan spise os mætte og tilfredse uden at overskride de planetære grænser for klimaforandringer, biodiversitet og ressourceforbrug. Den indeholder bl.a. en samling af opskrifter, hvor madglæde og klimabevidsthed går hånd i hånd. Ifølge kogebogen vurderer [EAT Lancet](#), at vores fødevarerrelaterede udledning ikke bør overstige 1,4 kg CO₂-ækvivalenter om dagen. Derfor er opskrifterne klimaberegnet ved hjælp af Den Store Klimadatabase og inddelt i farvekoder. Farverne på udledningstallet indikerer, hvor retten ligger i forhold til ovenstående grænseværdi, og således er retter, der udleder mellem 0 og 0,7 kg. CO₂ pr person grønne, mellem 0,7 og 1,4 kg CO₂e er gule, og opskrifter hvor udledningstallet kommer op over 1,4 kg er røde.
- One Planet Plate er et globalt fællesskab hvor kokke fra hele verden kan dele opskrifter med hinanden. Opskrifterne skal opfylde kriterier som at være planterige, have et lavt CO₂ aftryk, reducere madspild, hylde lokale råvarer og varer i sæson eller være baseret på bæredygtige fisk og skaldyr. Det er den engelske organisation [Sustainable Restaurant Association](#), der sammen med deres partnere opfordrer kokke verden over til at indsende deres One Planet Plate opskrifter i et open source-univers. [Her](#) kan du se en video om kampagnen.
- Fødevarestyrelsen har udgivet de officielle kostråd, som også henvender sig til de professionelle køkkener – Kostråd til Måltider - bygger på De officielle Kostråd – godt for sundhed og klima. Brug kostrådene til at sammensætte din menu. [De officielle Kostråd - Fødevarestyrelsen \(foedevarestyrelsen.dk\)](#).
- CalcueEasy som på en enkel måde kan hjælpe dig med at beregne CO₂ forbruget, økologi-procenten, næringsindholdet og allergener for hver af dine retter på menuen i forhold til dit indkøb. I tillæg kan CalcueEasy hjælpe dig med en højere profit igennem at identificere og reducere omkostninger og øge dækningsgraden, planlægning af indkøbet, få overblik over lagerbeholdning – alt sammen vigtigt for at opnå en sund og bæredygtig forretning [Food Management System Til Restauranter | Øg Din Profit - Calcueasy](#).

- Spørg din fødevareleverandør om de kan hjælpe jer med at beregne klimaaftrykket fra jeres indkøbte føde- og drikkevarer – og hvordan de I så fald beregner det.
- Overvej, hvordan I kan nudge gæsterne mod de grønnere valg:
 - Hvor det er muligt, så prøv at gøre den mere klimalette version af retten til standardindstillingen. Lav fx retten vegetarisk eller med kylling og med mulighed for at tilvælge oksekød (til en højere pris).
 - Har I buffet, så stil de planterige retter forrest og kødet bagerst, da gæster typisk spiser mest af det, der står forrest.
 - På buffeter kan det også være en fordel at portionsanrette de mere klimatunge fødevarer, da gæsterne vil være tilbøjelige til at opfatte den givne portionsstørrelse som normen. Dette tiltag vil også resultere i mindre madspild.
 - Lad jer inspirere af [Hotel & Restaurationsskolens "Grønne Bibel"](#) med 10 håndfaste bud til kommunikationen for dig, der vil sælge grøn mad med begejstring og sanselighed
- Har I kød på menuen, så undersøg muligheden for at købe halve eller hele dyr. Det gør det både billigere i indkøb og udfordrer jer til at bruge alle dele af dyret – også de mindre efterspurgte udskæringer. Samtidig kan I vælge kød med højere dyrevelfærd.
- Vis gæsterne, at planteproteiner kan være mindst lige så velsmagende som animalske, og hjælp dem med at få modet til at lege med bælgfrugter i deres egne køkkener. Kombiner gerne korn og bælgfrugter, da denne sammensætning giver alle de essentielle aminosyrer, som vi normalt kun finder i kød. Ved at sætte bælgfrugter på menuen, kan vi hjælpe med at ændre danskernes kost, så vi fremover kommer til at spise meget mere end en bønne om dagen. Find inspiration i Landbrug og Fødevarers publikation: ["Bælgfrugter og Gastronomi – et whitepaper til madprofessionelle om økologiske bælgfrugter."](#)
- Hvis der er behov for at give kokke og køkkenchefer en gulerod, så indfør økonomiske incitamenter, der motiverer køkkenet til at lave mindre klimabelastende mad. Jo mere planterigt – jo større bonus.

- Undersøg, hvilke varer der produceres i dit lokalområde, og overvej, hvordan du bruger betegnelsen "lokale fødevarer". Er det baseret på afstand (og i så fald hvor lang?), på små producenter eller på råvarer der er egnetstypiske? Besøg lokale leverandører og indled et tættere samarbejde, hvor I fx lægger så-planer i fællesskab. Dermed sikrer du, at leverandøren producerer råvarer du efterspørger, mens producenten sikres afsætning af sine varer. Tag køkkenpersonalet med i marken så ofte som muligt, så de får en dybere forståelse for råvaren, og hvornår den er klar. Tjek fx "Book en mark", der jævnligt afholder arrangementer. Her mødes økologiske producenter med aftagere som kan reservere en produktion hos producenten og være med til at planlægge hvilke produkter, der skal ende i køkkenet.
- Træn køkkenpersonalet i at være bevidste om sæsonerne. Det gælder både frugt og grønt, men også fx fisk og skaldyr. Overvej om du ved "varer i sæson" mener varer, der er i sæson i Danmark eller i Europa. Formuler menuerne så bredt, at du ikke er afhængig af den samme garniture, men kan variere den alt afhængig af, hvilke råvarer der topper i sæson. Prøv i det hele taget at gøre menukortet så fleksibelt som muligt, så det bliver lettere at arbejde med sæsonens råvarer eller fremhæv tavleretter med varer i sæson.
- Bruger du "favoritlister" hos dine fødevarerleverandører for at lette indkøbsprocessen, så husk løbende at gennemgå den, så den er aktuel med sæsoner og lokale varer.
- Forsøg så vidt muligt at undgå at købe fødevarer, der har været ombord på en flyvemaskine. Nogle virksomheder har en "No Fly Policy" for at undgå varer fragtet med fly. Kan I ikke undvære varer, der kommer langvejs fra, så forsøg så vidt muligt at vælge varer, der er dyrket tæt på et havneområde og fragtet hertil med skib eller tog.
- Kig jeres indkøbsvaner efter i sømmene. Har I tendens til at bestille varer hjem drypvist, når der fx lige mangler 12 flasker vin? Træn jeres personale i altid at overveje, om et givent indkøb kan vente til næste levering. Planlægning og strukturering af jeres indkøb til færre dage mindsker ikke bare forbruget af brændstof, men også tid til varemottagelse og kontrol samt tiden ved computeren til bestilling. Har I samtidig mulighed for at købe større forpakninger, kan I ydermere spare lidt på både pris og emballagen.
- Husk, at jo mere fleksible I er over for jeres leverandører, jo bedre mulighed har de for at udnytte kapaciteten i deres biler. Hvis vi alle sammen vil have vores varer mellem kl. 7 og 8 kræver det mange biler på vejene. Omvendt kan bilerne køre fuldt læsset og i langt mere effektive rutesystemer, hvis leverandørerne kan sprede leveringerne ud over flere timer.

- Undgå så vidt muligt at servere importeret vand i plast eller glasflasker. Skal det absolut komme fra en ubrudt flaske, så kig efter lokale udbydere. Erstat fx kildevand fra Italien med kildevand fra Bornholm eller Brande.
- Og hvis du efter at have læst dette kapitel, stadig undrer dig over hvad fuck en bælgfrugt er, så hør sangen "hvad fuck er en bælgfrugt" fra Fødevarestyrelsens kampagne og du glemmer det aldrig igen.
- Opbyg en struktureret indkøbsplan med klimakrav til dine fødevarer.

Dansk Cater – viser klimaafttrykket fra dine indkøb direkte i webshoppen

Hos Dansk Cater har de introduceret [oplysning om fødevaretypers klimaafttryk i deres webshops](#) hos AB Catering, BC Catering og Inco Cash & Carry.

Det betyder, at du nu ved størstedelen af fødevarerne i deres webshop kan se et CO₂e-ikon med en værdi pr. produkt, der angiver, hvor mange kilo CO₂, der er udledt pr. kg. drænvægt af den pågældende råvare.

Du kan f.eks. i indkøbssituationen se, at en oksemørbrad har et CO₂ aftryk på næsten 152 kg CO₂, mens der for et kg svinemørbrad "kun" udledes 3 kg CO₂, og vælger du i stedet knoldsellerien kommer du helt ned på 0,3 kg CO₂e.

Oplysningerne er baseret på Den store klimadatabase og beskrives af Dansk Cater som et forsigtigt bud, da der er tale om generelle vurderinger og ikke LCA'er udarbejdet for den specifikke vare i shoppen. Dansk Cater gør således opmærksom på, at det først er når producenterne af de enkelte produkter har data for den konkrete CO₂ belastning, opgjort efter nogle anerkendte LCA-standarder, at de kan give et mere præcist bud på den reelle udledning for alle varenumre i deres sortiment.

Det er dog stadig et glimrende værktøj i indkøbssituationen, når det gælder om at få indsigt i, hvilke af jeres vareindkøb der ligger i hhv. den klimalette og klimatunge ende af skalaen. Selvom data er generelle, vil de kunne bruges til opgørelser af klimaafttrykket fra jeres fødevareindkøb, så længe I beskriver metoden.

For at fremme lokale produkter har Dansk Cater endvidere indført et Danmarkskort i webshoppen med en oversigt over alle lokale leverandører. Det gør det nemmere for kunderne at opdage og tilvælge lokale producenter.

Derudover kan du vælge "Lokale Fødevarer" som et blandt mange filtre, når du handler i webshoppen. Af øvrige filtre kan bl.a. nævnes "dansk", "Fairtrade", "dyrevelfærd", "MSC", "ASC", "vegansk" og "økologisk", og hvad økologien angår viser en automatisk "økotæller", hvor stor en andel af de varer du har købt, der er økologiske. Som udgangspunkt kan I erhverve data for jeres købsadfærd for hvert filter.

Derudover kan I med CalcuEasy holde overblik over omkostninger. CalcuEasy er løsningen, der medregner omkostninger og hver dag fortæller dig om du tjener de penge, du bør. Her kan du bl.a. se den historiske prisudvikling på dine indkøbte råvarer samt udviklingen i dækningsgraderne på dine opskrifter. Du kan også lave lageroptælling og se dit aktuelle vare forbrug, baseret på historiske salg, få næringsindhold på opskrifter og en sikker kommunikation af allergener.

Her kan du se deres [kort over lokale producenter og avlere](#) og [her kan du læse mere om CalcuEasy](#).



Friske Grøntsager - Frugt & Grønt

Knoldselleri

Varenr. 206938



 0,30

[Se mere om udregningen](#)

Knoldselleri kræver kun kort tilberedningstid i forhold til andre rodfrugter. Smagen er kraftig og karakteristisk. Sæson: Ca. juli-marts DK, samt hele året import / Farve: Lysebrun skræl og hvidt kød / Smag: Kraftig, let sødlig og mild bladsellerismag / Tekstur: Hård og fast / Indeholder: Kostfibre og mineralerne Kalium og Fosfor / Anbefalet opbevaring: 2-5 grader / Knoldselleri stammer fra Middelhavsområdet og har været anvendt i Danmark i mere end 700 år. Knoldselleriens øverste del er en opsvulmet stor knold. Når knoldselleri tilberedes er smagen fyldig, mild og sød.