

GUIDE TIL INDKØB AF MERE BÆREDYGTIGE FØDEVARER

1. Hvad kan du bruge guiden til?
2. De 5 indsatser for indkøb af mere bæredygtige fødevarer
3. Læg en plan for mere bæredygtige indkøb
4. Fastlæg ambitioner og mål for mere bæredygtige indkøb

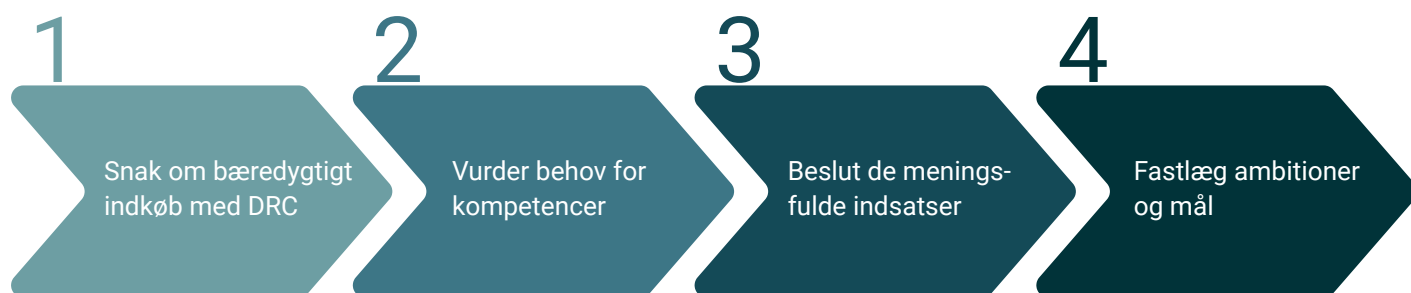
I. Hvad kan du bruge guiden til?

Denne guide kan du bruge til inspiration til at indkøbe mere bæredygtige fødevarer, og udnytte de forretningsmæssige muligheder, der ligger i at målrette indkøbet på menuen og kommunikere indsatsen til gæsterne

Guiden anbefaler 5 væsentlige og relevante indsatser med betydning for fødevarers påvirkning på miljø, klima, biodiversitet og dyrevelfærd. Dem kan du læse om i afsnit 2.

Guiden er opbygget så du får udviklet plan til bæredygtigt indkøb igennem 4 procestrin. Disse er beskrevet nedenfor. Igennem processen får du igangsat initiativer, skabt dataopsamling og fastlagt dine mål og ambitioner. På dette grundlag gør du det muligt at udarbejde en kommunikationsplan, der kan fortælle dine gæster om din grønne og etiske indsats på menuen.

Det anbefales at du ikke bruger begrebet "bæredygtig" i din kommunikation til dine gæster, fordi det vil indebære at dit indkøb af en fødevarer kan dokumenteres at være produceret med omtanke overfor miljø, klima, biodiversitet og leveforhold for mennesker og dyr. Det er ikke muligt.



STEP 1:

Kontakt DRC og få vejledning til at komme i gang. Guiden anbefaler brug af DRC's øvrige værktøjer, som grundlag til bæredygtigt indkøb og kommunikationen til gæster.

STEP 2:

Lav en plan for at tilegne de nødvendige kompetencer og viden til forretningen. Vend med DRC, hvilke muligheder du kan opnå igennem dit medlemskab. Kig på DRC's hjemmeside under ESG, EVENT, i nyhedsbrevet og følg DRC LinkedIn.

STEP 3:

Overvej og beslut, hvilke 5 indsatser, der giver mening for din plan. Kig i guiden, afsnit 2).

STEP 4:

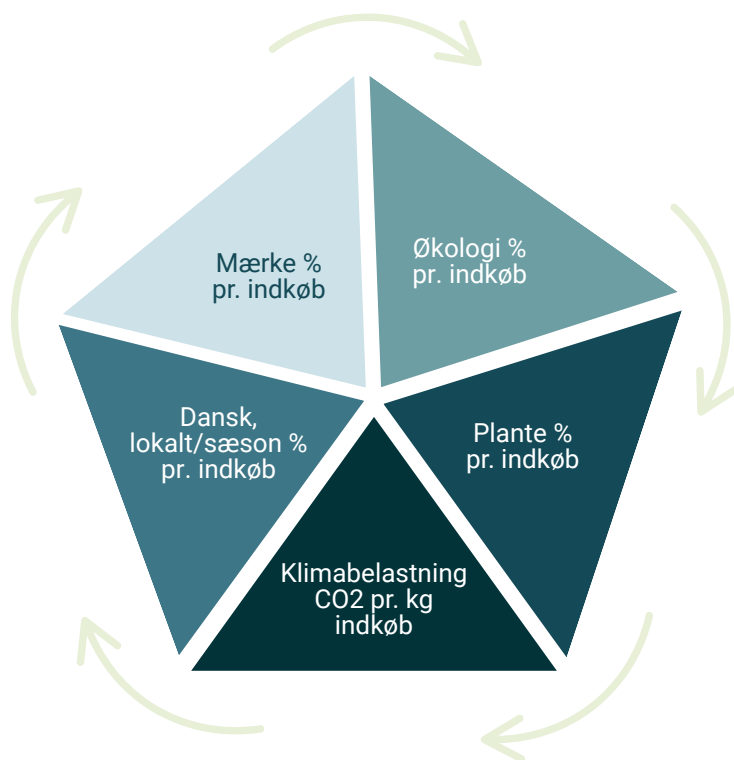
Overvej øvrige muligheder til planen, fastlæg ambitioner og mål. Kig i guiden, afsnit 2 og 3.

En mere bæredygtig menu handler om at bruge fødevarer produceret med omtanke overfor miljø, klima, biodiversitet og leveforhold for mennesker og dyr. De 5 indsatser og deres betydning for bæredygtighed uddybes i DRC's inspirationskatalog - [Inspirationskatalog til professionelle køkkener](#).

Guiden anbefaler brug af DRC's øvrige værktøjer, som grundlag for et bæredygtigt indkøb og grøn og etisk kommunikation til gæster. Vend dette med DRC.

2. De 5 indsatser for indkøb af bæredygtige fødevarer

Afsnittet beskriver kortfattet de 5 bæredygtighedsindsatser. Det er her du skal beslutte, hvilke indsatser, der giver mening for din plan (se afsnit 3). Ønskes mere viden i dybden læs i DRC's Inspirationskatalog - [Inspirationskatalog til professionelle køkkener](#)



1. Klimabelastning: CO2 pr kg indkøb

Klimabelastningen for et indkøb refererer typisk til en samlet mængde drivhusgasser udledt gennem fødevarernes livscyklus – fra produktion og forarbejdning til transport og forbrug.

Kød fra 4-benet dyr (okse, lam) har markant højere klimaaftryk end andre fødevarer, som følge af forbrug af store landarealer til produktion af dyrefoder, samt dyrenes egne udledninger af drivhusgassen metan. Kød fra gris og fjerkræ har et lavere klimaaftryk efterfulgt af fisk og skaldyr. Mejeriprodukter som mælk og smør belaster klimaet i mindre omfang end kød (ost har her et højere klimaaftryk). Produktion af frugt, grøntsager og brød har relativt lavt klimaaftryk, hvilket gør dem til et mere bæredygtige fødevalg, når det gælder klimabelastningen.

2. Planteprocenten er indkøb af plantebarede fødevarer i forhold til animalsk.

Indkøb af færre animalske fødevarer og flere planter er den mest effektive måde at mindske klimaafttrykket på menuen. Det skyldes planter som bælgrugter, grøntsager, frugt og korn og deres relativt lave klimaafttryk i forhold til kød.

3. Økologiprocent: Økologiske fødevarer indkøbt i forhold til konventionelle.

Indkøb af økologiske fødevarer bidrager til bæredygtighed, fordi man ikke må bruge pesticider og kunstgødning i produktionen da dette forringer biodiversitet og medfører udledninger, der forringer levevilkår i fjorde og havmiljø. Økologiske fødevarer tager også et hensyn til klimaet, dyrevelfærd for grise, køer, kyllinger og andre husdyr.

En høj "Økologiprocent" på f.eks. 30% kan belønnes med det "Økologiske Spisemærke" i bronze og muliggør kommunikation til gæsterne, at menuen tager hensyn til natur og dyrevelfærd.

4. Dansk, lokalt/sæson - procent: Dansk, lokal/sæson producerede fødevarer indkøbt i forhold til import

Indkøb af danske lokale sæson fødevarer gør det muligt at få "nærhed" og bedre kontrol til fødevarernes produktionsforhold og kvalitet. Det reducerer transportafstand og klimaafttrykket, støtter lokale fødevareproducenter og den hjemlige fødevareforsyningssikkerhed af grønt og frugt.

5. Mærkeprocent: 5 prioriterede mærker indkøbt i forhold til total indkøb

Udpeger man relevante mærker til indkøbet får man dokumentation for at fødevarerne tager hensyn til bæredygtighed. De 28 brancheprioriterede mærker i DRC Mærkekatalog gør det muligt at inddrage forskellige bæredygtighedsudfordringer i indkøbet. Det kan være en stor mundfuld at indkøbe efter alle mærker i kataloget. Det anbefales at udvælge et begrænset antal (f.eks. 5 mærker), som dækker forskellige varekategorier med et reelt stort vareudvalg og samtidig dækker ESG forhold inden for miljø, social og sundhed. Brug DRC Mærkekatalog for at udvælge og prioritere mærker til indkøbet - [ESG - Indkøb efter mærker](#)

3. Læg en plan for bæredygtige indkøb

Som restauratør, der planlægger et bæredygtigt indkøb, anbefales det at gøre indledende overvejelser for at sikre de forretningsmæssige muligheder. Her nedenfor er der listet nogle overvejelser til planlægningen:

1. Du ønsker at vise dine gæster, at menuen har et lavt aftryk på bæredygtighed?

- Synliggør måltidernes CO2 aftryk på menuen for at kommunikere hensyn til klimaet.
- Forøg mængden af planter på menuens for at kommunikere hensyn til klima og biodiversitet. Læs DRC anbefalinger [Grøn kommunikation](#).
- Indkøb økologi og gå efter det Økologiske Spisemærke for at kommunikere hensyn til biodiversitet, miljø og bedre dyrevelfærd.
- Indkøb efter prioriterede mærker og kommuniker at menuen tager et hensyn til bæredygtighed. Brug DRC Mærkekatalog - [ESG - Indkøb efter mærker](#)

2. Gør din dataopsamling administrativ enkel, dokumenterbar og strategisk.

Brug en digital løsning og vend hvilke muligheder, der er for dette med DRC. Løsningen gør det administrativt enkelt at indsamle data og kortlægge indkøbets bæredygtighed (de 5 indsatser i afsnit 2).

3. Indsatser og mål skal have et realistisk ambitionsniveau

Sørg for at ambitioner afspejler forholdet til gæsternes interesse og dine muligheder for investering af tid, økonomi og kompetencer. Start hellere på et lavere ambitionsniveau for derfra øge den. Sætter du baren for højt skabes en unødvendig risiko for økonomi og motivation skrider.

Husk at troværdighed også handler om at medarbejdere og gæster kan overbevises om at indsatsen er relevant og troværdig. Overdrivelser koster tillid og den kan være svær at vinde tilbage.

4. Opbyg den fornødne viden og kompetencer

Vurder behovet for opkvalificering af dine medarbejdere. Der er gode medlemsevent i DRC, som opbygger viden og kompetencer om bæredygtighed. Kontakt DRC for information, kig på DRC hjemmeside under "Event" og følg med i DRC nyhedsbrev.

5. Styrk din indsats igennem netværk og samarbejde med dine interessenter.

Kortlæg dine interessenter omkring bæredygtighed og vurder samarbejdsmuligheder. DRC samarbejder og videndeler med en række organisationer omkring bæredygtighed. DRC netværk står til rådighed for medlemmerne. Kontakt DRC og hør nærmere.

6. Brug DRC ESG platform, der foretager en brancherelevant rapportering af din samlede ESG indsats.

I DRC digitale ESG platform er der udvalgt brancherelevante målepunkter, og du har mulighed for at lave et klimaregnskab efter Erhvervsstyrelsens Klimakompas. [DRC | ESG-rapportering](#).

4. Fastlæg ambitioner og mål for bæredygtige indkøb

For at fastlægge mål til din plan for bæredygtige indkøb, skal du beslutte dig for et udgangspunkt for indsatsen, også kaldet "Baseline". Det er i forhold til din "Baseline", man måler på om indsatsen flytter sig over tid i forhold til de opstillede mål. Din "Baseline" og mål illustrerer dit ambitionsniveau for din plan.

Tabel - Eksempel på "baseline", ambitioner og mål for de 5 indsatser.

(Når et felt er grønt viser det at målet er opfyldt)

Restaurant Den Grønne mave	Baseline April 2025 Gen. 5 indkøb	2025 Gen. 31/12	2026 Gen. 31/12	2027 Gen 31/6	Mål 2027 31. Juni
Klimabelastning CO2 / kg i indkøb	16.904	13.201	9.411	7.199 (57,4%)	50% reduk.
Plante % (plant/animalsk)	46,8	57,6	61,5	75,1	Min. 80%
Økologi % (øko/konv)	14,4	26,2	32,7	41,2	Spisemærke Bronze (30%)
Lokalt % (lok/import)	66,1	75,4	72,1	84,5	Min. 80%
Mærke % (cert/indkøb)	24	29,4	40,5	51,3	Min. 50%