

Inspirationskatalog til professionelle køkkener

Viden og inspiration til at arbejde med
bæredygtighed indenfor fødevarer, emballage,
madspild, indretning og energi.

DISPOSITION

1.	<u>FORORD OG LÆSEVEJLEDNING</u>	1
2.	<u>BIODIVERSITET OG MERE BÆREDYGTIGE DYRKNINGSFORMER</u>	2 - 9
3.	<u>ANSVARLIGT INDKØB AF FØDEVARER</u>	10 - 14
4.	<u>INDKØB EFTER MÆRKER</u>	15 - 17
5.	<u>I DYBDEN MED MÆRKER</u>	18 - 27
6.	<u>FØDEVARERS KLIMAAFTRYK</u>	28 - 39
7.	<u>INDRETNING – MØBLER, TEKSTILER, RENGØRING OG BLOMSTER</u>	40 - 46
8.	<u>EMBALLAGE</u>	47 - 53
9.	<u>MADAFFALD OG MADSPILD</u>	54 - 58
10.	<u>AFFALDSSORTERING</u>	59 - 64
11.	<u>ENERGIFORBRUG</u>	65 - 70
12.	<u>KLIMAREGNSKAB – HVAD ER DET?</u>	71 - 75
13.	<u>GRØN MARKEDSFØRING</u>	76 - 77

I. FORORD

I en travl hverdag kan det være svært at få indpasset ESG-indsatser i virksomheden. Derfor vil vi med dette katalog fortælle, hvorfor det er vigtigt at arbejde med især miljø og klima i forbindelsen med forretningsdriften, og illustrere det med løsninger og anbefalinger.

Løsningerne spænder vidt, og hvor nogle vil kunne udføres af jer selv allerede i morgen, vil andre kræve hjælp udefra.

Dette Inspirationskatalog er udarbejdet af Danmarks Restauranter og Cafeer (DRC) i samarbejde med forskellige aktører og med støtte fra blandt andet Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse og Dansk Cater.

Viden og inspirationskataloget indleder med at give dig et indblik i, hvordan dyrkningsmetoder og fremstilling af fødevarer belaster biodiversitet og klimaet. Årsagen til at kataloget starter med Biodiversitet, er fordi en indsigt i dette, har en stor betydning for fødevareberedtyghed i vores branche.

Læsevejledning

Inspirationskataloget henvender sig primært til restaurant- og køkkenchefer, indkøbere og ESG ansvarlige samt øvrige ansatte, der ønsker at bidrage til den grønne omstilling i branchen.

Det er tænkt som et opslagsværk, hvor du ikke behøver at læse fra ende til anden, men kan slå op på netop de emner, der er mest relevante for dig. Du har også mulighed for at gå direkte til afsnittene "Sådan kommer du i gang", hvis du blot er ude efter hurtig inspiration og gode råd.

Vi håber, at du vil føle dig inspireret, så vi sammen kan løfte branchens arbejde med bæredygtighed og ønsker dig god fornøjelse med at gå på opdagelse i katalogets bud på løsninger.

2. BIODIVERSITET OG MERE BÆREDYGTIGE DYRKNINGSFORMER

Hvorfor er biodiversitet og dyrkningsformer relevant at kigge nærmere på?

Vi står i en biodiversitets- og klimakrise, som hænger sammen, og som en del af fødevarebranchen har vi et stort ansvar for at være med til at løse kriserne. Fødevaresektoren står således for næsten en tredjedel af de globale udledninger af drivhusgasser og er samtidig en meget væsentlig årsag til tab af biodiversitet. Biodiversitetskrisen, skyldes især biodiversitetstab igennem land, der konverteres til landbrug.

Fordi vores branche lever af at servere måltider og drikkevarer bliver den største belastning på natur og klima, vores indkøb og forbrug af fødevarer.

Et velkendt eksempel er den tropiske regnskov, hvor mennesker igennem årene har fældet og ryddet store dele af regnskoven for at gøre plads til afgræsning til kvæg, sojaproduktion og palmeolieplantager.

I tropiske lande forsvinder der, ifølge de nyeste tal fra FN's skov- og fødevareorganisation FAO, syv millioner hektar skov om året. Det svarer cirka til en fodboldbane hvert tredje sekund. (Kilde: [Verdens Skove](#)). En af de væsentligste årsager til, at biodiversiteten er i krise, er således ændringer i arealanvendelse, hvor et stigende landbrugsareal tager pladsen fra den vilde natur.

Andre årsager er ændringer i den måde, hvorpå vi bruger ferskvand og havet, forurening, klimaændringer og invasive arter.

Voksende pres fra samfundet for at få virksomheder til at handle på biodiversitet

I december 2022 godkendte 196 lande, igennem FN, en ny og global aftale om beskyttelse af biodiversitet. Officielt hedder dokumentet Biodiversitetsaftalen eller Kunming-Montreal Global Biodiversity Framework, mens den mere populært beskrives som "naturens Paris-aftale".

Biodiversitetsaftalen indeholder centrale globale mål, f.eks. genopretning af 30 % forringede økosystemer globalt (til lands og til vands) inden 2030, et stop for udryddelse af kendte arter, og reducere udryddelsesrisikoen og -raten for alle arter i 2050, reducere risiko ved pesticider med mindst 50 % inden 2030 og reducere tab af næringsstoffer til miljøet med mindst 50 % inden 2030.

En af målsætningerne i aftalen lægger op til, at der udvikles krav til virksomheder om at rapportere på, hvordan deres drift og værdikæder påvirker natur og biodiversitet. Der forventes således voksende regulering på området fremover. Derfor vil virksomheder begynde at indsamle data og viden om deres påvirkning og afhængighed af biodiversitet.

EU har allerede [Den europæiske grønne pagt](#) (EGD) en handlingsplan for fremme en effektiv udnyttelse af ressourcerne igennem cirkulær økonomi, genopretning af biodiversiteten og reducere af forurening.

EU har bla indført en ny [Lov om skovrydningsfrie produkter](#) (EUDR), som forpligter virksomheder, der importerer kaffe, kakao, soya, palmeolie, træ, kød og gummi til EU, til at dokumentere, at disse råvarer ikke kommer fra skovområder, hvor der er sket trærydning 12 mdr. bagud. EU ønsker ikke at forbruget i Europa skal forårsage skovrydning i andre dele af verden.

Mere bæredygtige dyrkningsformer

Vi kommer derfor ikke udenom at tænke meget nøje over, hvordan vi dyrker jorden, og vi bliver nødt til at dyrke den på en måde, så vi samtidig giver plads til naturen i landbrugsproduktionen.

Som restauratører kan vi påvirke dette ved at efterspørge fødevarer, der er produceret efter biodynamiske, økologiske og/eller regenerative principper.

75% af den globale fødevareforsyning stammer fra bare 12 afgrøder og 5 dyrearter. Det er tankevækkende set i lyset af, at der findes mere end 20.000 kendte spiselige plantersorter på verdensplan. (Kilde: FN's Fødevare- og landbrugsorganisation (FAO))

Som bidrag til en mere bæredygtig udvikling, skal vi spise meget mere diversitet. Her spiller de professionelle køkkener en væsentlig rolle, når det handler om at ændre madvaner på et overordnet samfundsmæssigt plan.

Derudover har vi i vores branche en oplagt mulighed for at efterspørge mere utraditionelle afgrøder og produkter. Hvis vi skal væk fra monokultur og endeløse rækker af ens afgrøder, skal vi servere mange flere forskellige sorter af grønt, frugt, korn og bælgfrugter. Serverer vi kød, fisk og skaldyr, skal vi ligeledes tænke i langt større diversitet.

Økologisk dyrkning

En væsentlig målsætning for økologisk jordbrug er netop at bidrage til natur og biodiversitet, og sammenlignet med konventionelt jordbrug har det økologiske jordbrug en gavnlig effekt på biodiversiteten. I gennemsnit er der [30% flere vilde plante- og dyrearter i og omkring de økologisk dyrkede marker](#). Det vurderer ICROFS - Internationalt Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevarer, der er nedsat og økonomisk støttet af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Blandt de væsentligste årsager til dette er fravær af pesticider, anvendelsen af organisk gødning og en anden afgrødefordeling, og derudover har kravet om, at kvæg kommer på græs, en gavnlig effekt på diversiteten af visse grupper af organismer. Fraværet af pesticider er endvidere med til at forhindre, at rester af sprøjtemidler ender i vandløb, søer og naturen omkring bedriften eller i os selv.

Når det gælder de før omtalte bier, er der på økologiske bedrifter ligeledes generelt flere arter og flere individer end på konventionelle, hvilket medvirker til bedre bestøvning. Også jordens mikrobielle biodiversitet er generelt større i økologisk jordbrug sammenlignet med konventionelt, hvilket styrker jordens sundhed og dyrkningspotentiale også på længere sigt.

Biodynamiske dyrkning - økologisk plus ekstra

Biodynamisk dyrkning er ikke alene økologisk, det bygger også på et større helhedssyn på sammenhænge mellem jord, planter, dyr, mennesker og naturen. De biodynamiske Demeter-regler har skrappe krav end økologireglerne til både dyrkning og forarbejdning. Det er af hensyn til bl.a. jordens humusdannelse og frugtbarhed, gårdens biodiversitet, dyrevelfærden, sociale forhold, produkternes smag og forbrugernes sundhed.

Videnskabelig forskning gennem 42 år med sammenligning af biodynamisk, økologisk og konventionel dyrkning viser, at den biodynamiske metode er den mest klimavenlige og den bedste til at styrke jordens frugtbarhed, kulstofopbygning og den biologiske mangfoldighed.

De biodynamiske dyrkningsmetoder fremmer planternes vitalitet og modstandskraft og giver dem en mere karakterfuld smag. Det er grunden til, at biodynamiske vine og råvarer har høj status blandt vinkendere og madfolk.

Produkter, der opfylder de internationale Demeter-regler, må mærkes med de to Demeter-mærker: 'blomsten' og handelsmærket.

De biodynamiske produkter tæller med i opgørelsen af økologiske fødevarer til de økologiske spisemærker.

Læs mere om biodynamisk forskning, kvalitet, Demeter-regler og forhandlere på Foreningen for Biodynamisk Jordbrugs hjemmeside www.biodynamisk.dk

Regenerativ dyrkning

Det regenerative landbrug vinder mere og mere indpas over hele verden. Også i Danmark.

At regenerere betyder at genopbygge. Når man taler om regenerativt landbrug eller regenerative dyrkningsmetoder, handler det således om at genopbygge jorden og de naturlige systemer, som landbruget er en del af. Den regenerative bevægelse udspringer af vores globale sundhedskrise samt biodiversitets- og klimakrisen, hvor en ny generation ønsker at dyrke jorden regenerativt.

I Danmark har vi både en biodynamisk og en økologisk certificering, men vi har endnu ikke en definition af det regenerative landbrug og heller ingen mærkningsordning, der kan guide os mod de regenerativt dyrkede fødevarer.

Herhjemme betegner mange økologer sig som regenerative, da de udover de økologiske principper også efterlever de regenerative metoder, som består af:

1. Minimal eller ingen jordbearbejdning
2. Diversitet og rotation af afgrøder
3. Plantedække hele året
4. Dyr på græs (holistisk afgræsning)
5. Kompostering

Et landbrug kan således være økologisk uden at være regenerativt, men et regenerativt landbrug er ej heller altid økologisk (og dermed uden pesticider og syntetisk gødning). Det er derfor altid vigtigt at spørge ind til, hvordan et landbrug dyrker deres jord. Hvilke regenerative metoder anvender de? Og dyrker de samtidig økologisk?

I USA findes certificeringen [Regenerative Organic Certification](#), og heri ligger en præmis om, at dyrkningen skal foregå efter det økologiske princip; at udelade brugen af syntetisk gødning og pesticider samtidig med at de regenerative metoder anvendes.

Resultatet af at dyrke økologisk regenerativt er en levende frugtbar jord, der kan binde kulstof og dyrke næringsrige fødevarer og er således kendetegnet ved at:

- Genoprette jorden og dens frugtbarhed
- Øge og beskytte biodiversiteten
- Binde kulstof i jorden
- Reducere drivhusgasudledninger
- Producere næringsrige fødevarer

På www.foodprintnordic.org kan du læse mere om, hvordan du som restaurant kan bruge din platform til at skabe forandring og fremme det økologiske og regenerative landbrug.

Regenerativ dyrkning er ikke defineret, men er en række principper, et landbrug kan tilslutte sig for at løfte jordens frugtbarhed. DRC udgav november 2024 en række anbefalinger sammen med Tænketaanke Frej med det formål at få fremmet brug af en mere konkret defineret brug af regenerative dyrkningsprincipper. Udfordringen er, at ønsker man at markedsføre regenerative fødevarer som mere bæredygtige sammenlignet med f.eks. konventionelle, er den manglende definition for regenerativ en udfordring og kan medvirke til greenwashing.

Sådan kommer du i gang med en indsats for biodiversitet

For at igangsætte en indsats for biodiversitet er der hjælp at hente hos bl.a. WWF. I deres ["Biodiversity Guide for Business"](#) beskriver de, hvordan virksomheder kan komme i gang med at identificere, risikovurdere og sætte mål for deres arbejde med biodiversitet. WWF har også udarbejdet rapporten ["Danish Business & the biodiversity crisis"](#), samt et lille [resumé af denne](#). Begge rapporter kan downloades [her](#). Senest har WWF lanceret det gratis værktøj "Biodiversity Risk Filter", der hjælper virksomheder med at vurdere deres effekt på biodiversiteten. Det kan du læse mere om [her](#).

- Er I endnu ikke der, hvor I har ressourcer til at lave strategier på området, så start med så vidt muligt at vælge fødevarer, der er produceret efter biodynamiske, økologiske og/eller regenerative principper.
- Undersøg muligheden for at anlægge jeres egne køkkenhaver, hvor I både kan hente friske råvarer og samtidig gavne biodiversiteten. (Undgå i så fald at bruge spagnum som vækstmedie. Spagnum er ikke en fornybar ressource og spagnum moserne er stærkt truede.)
- Lav jeres egen kompost af køkkenaffaldet (undgå dog tilberedt mad og råt kød, da det tiltrækker skadedyr). Komposten gavner jordens kvalitet ved at tilføre den liv og næringsstoffer. Aarstiderne har lavet denne [opskrift på kompost](#), som du kan lade dig inspirere af.
- Efterspørg gamle frugt-, grønt-, kornsorter og bælgfrugter. Vær bevidst om at bruge mere utraditionelle afgrøder i jeres køkken, da I dermed er med til at efterspørge biologisk mangfoldighed.
- Hvis I serverer kød, så undersøg muligheden for at støtte op om de gamle husdyr racer.
- Der findes cirka 230 arter af fisk i danske farvande, men ofte er det de samme 5-10 arter, vi serverer for vores gæster. Overvej, hvordan I kan servere mindre kendte typer fisk, bløddyr og skaldyr.

- Bruger I produkter der indeholder palmeolie, så gå efter dem, der er RSPO certificerede. RSPO står for [Roundtable on Sustainable Palm Oil](#), som er en non-profit medlemsorganisation, der består af både NGOer, institutioner, indkøbere og producenter. Sammen har aktørerne udarbejdet en certificerings-standard for produktion og sporbarhed, der skal sikre at palmeolien lever op til miljømæssige og sociale principper og krav.
- Vær ligeledes opmærksom på udfordringerne ved soja. Produktionen af soja kan, ligesom med palmeolie, have alvorlige følger for mennesker, dyr, biodiversitet og klima fordi skove ofte ryddes i de lande, hvor sojaen produceres. Alene i Danmark importerer vi årligt 1,7 millioner tons soja, hvoraf størstedelen går til dyrefoder. Gå efter ansvarligt produceret soja gennem certificeringsordninger som fx: [Round Table on Responsible Soy](#) (RTRS), [ProTerra](#) eller økologi-mærkerne. Og udskift så vidt muligt sojaolie med økologisk dansk rapsolie.
- Tjek [Etisk Handels Danmarks alliancer](#) for ansvarlig palmeolie og ansvarlig soja. Her udarbejder de deltagende virksomheder en handlingsplan og giver status én gang årligt om, hvad de har gjort for at komme tættere på den fælles mission om at hindre afskovning og fremme ansvarlig produktion. Etisk Handel Danmark har ligeledes [alliancer for bæredygtigt fiskeri](#) og [ansvarlig kaffe](#). Alt sammen er med til at øge biodiversiteten samt kulstofbindingen og giver samtidig de friskeste råvare i køkkenet til stor glæde for både gæster og medarbejdere.

Introduktion af dansk hjemmehørende plantesorter

Foreningen OriGENaler arbejder for at genintroducere vores danske, hjemmehørende plantesorter i fødevarsystemet – og skabe mere biodiversitet på tallerkenen. Samtidig arbejder de for at inddrage de professionelle køkkener i opgaven med at bevare de gamle sorter i produktionen og dermed fremme diversiteten i vores fremtidige fødevarsystem.

Foreningen består af økologiske landmænd, fødevarevirksomheder og -forhandlere, organisationer og ildsjæle fra hele landet, som alle ønsker, at vi fortsat kan spise af og bevare Danmarks hjemmehørende plantesorter og husdyrracer.

I dag er fødevarproduktion baseret på ganske få og ofte udenlandske forædlede sorter, og det er den udvikling, som foreningen for ORIGENALER forsøger at ændre. Ved at bevare produktionen af de gamle frugt-, grønt- og kornsorter, bælgrugter og husdyrracer sikrer vi, at vi også i fremtiden har et spændende og smagfuldt udvalg i køkkenet.

Vil du høre, hvor du kan få fingrene i spændende, smags- og næringsrige produkter som fx Amager hvidkålen, æggeblommekartoflen, snebold blomkål, detroit dark red rødbeden, gotlandslinsen, rød nøgenbyg, bacongrisen, ertebøllefåret og mange flere, så kontakt foreningen, der kan henvise til en fødevareleverandør eller producent.

Ved fortsat at købe og spise produkter, der er baseret på bevaringsværdige husdyrracer og kulturplanter, kan vi skabe et forretningsmæssigt grundlag for videre avl og produktion, og på den måde være med til at fremme den biologiske mangfoldighed.

[Her](#) kan du læse mere om foreningen OriGENaler og se en video om deres arbejde.

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 fødevareren 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](#).

4. INDKØB EFTER MÆRKER

Når det gælder mere ansvarlige indkøb, har DRC valgt at fremhæve udvalgte mærkningsordninger, der kan bruges til indkøb af fødevarer. Der er nemlig god hjælp at hente ved at gå efter de mest anerkendte og troværdige mærkningsordninger. Følgende er således en kort gennemgang af de mærkningsordninger til indkøbet, som DRC anbefaler i branchens Mærkekatalog.

Valget af mærkeordninger kan have en betydning for, hvor meget og hvilken form for bæredygtighed, du indtænker i dit indkøb og opbygning af menuen. Derfor kan du betragte brugen af mærkeordninger som et værktøj i din indkøbsplanlægning og strategi til at lave mere bæredygtige menuer. Du kan hente inspiration og vejledning til at udvælge relevante og anerkendte mærkeordninger til din indkøbsplan i DRC's Mærkekatalog. Her nedenfor får du en kort gennemgang af de mest anvendte mærkeordninger for indkøb af fødevarer og andre produkter i restaurationsbranchen.

De mest anerkendte og relevante mærkningsordninger, som er oplistet i DRC Mærkekatalog, er gode pejlemærker, når du vil handle ansvarligt ind til din restaurant, cafe, catering eller hotel.

Mærkeordningerne kan opdeles i 3 grupper

1. De "officielle mærker", hvor der er opbakning fra myndigheder og evt. Lovgivning
2. De "privat anerkendte" mærker, hvor der står anerkendte uafhængige parter bag
3. Mærker lavet af virksomheder og brancher, som kan være mere eller mindre "hjemmelavede" uden bred opbakning i samfundet, uden reel uafhængig kontrol og ikke er baseret på anerkendte og solide kriterier.

De mange virksomheds- og branchemærker bidrager til forvirring blandt kunder og forbrugere og kan medføre vildledning. Derfor er et væsentligt formål med DRC's mærkekatalog at give anbefaling til de mest troværdige og relevante mærkeordninger til indkøb af fødevarer og andre produkter i branchen.

Hvad er det som mærker kan bidrage med?

Her får du nogle eksempler med nogle af branchens vigtigste mærker:

- Det Økologiske Spisemærke er en oplagt måde at signalere til medarbejdere og gæster, at I har taget et bevidst valgt om at fremme økologien – også selvom I måske har et godt stykke til guldstadiet. Start med at se en introduktion til reglerne om brugen af [Det Økologiske Spisemærke her](#) og få her hjælp til at komme i gang. Du kan også deltage på et webinar med introduktion til spisemærket, som [Fødevarestyrelsen jævnligt afholder](#).
- Dyrenes Beskyttelses er en god ["Guide til god dyrevelfærd"](#). Her kan du læse hvilke krav der stilles, for at en fødevare kan få mærket "Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse".
- Fairtrade bidrager til bedre sociale levevilkår for arbejdere i landbrugsproduktioner for fx kaffe, kakao eller bananer. Fairtrade lavet et interaktivt risikokort. Kortet identificerer og visualiserer de største menneskerettigheds- og miljørisici, der findes i de sektorer, hvor Fairtrade arbejder. Det er blandt andet baseret på råvarekategorier og geografi og omfatter i øjeblikket kaffe, kakao, bananer, vindruer og honning. Flere kategorier som fx frugt, grøntsager, te, krydderier og nødder er dog ved at blive tilføjet. Du finder [Fairtrade's interaktive risikokort her](#).

Fisk og skaldyr

Køber du vildtfangede fisk og skaldyr, så gå efter dem der er mærket med NaturSkånsom eller MSC. Ved køb af opdrættet fisk og skaldyr, så gå efter økologisk og/eller ASC mærket. Vær i den forbindelse opmærksom på ikke at bruge MSC og ASC logoet på menukort etc. medmindre I har et godkendt Chain of custody certifikat.

Etisk Handel Danmark har lavet en glimrende [indkøbsguide for bæredygtig fisk](#). Guiden kommer godt rundt om hvilke spørgsmål I som indkøbere og køkkenprofessionelle kan stille til jeres fiskeleverandør for at finde ud af, om fisken er mere bæredygtig. Guiden er udarbejdet i regi af Partnerskab om Bæredygtigt Fiskeri med aktører fra hele værdikæden, hvor også DRC har deltaget.

Derudover har WWF Verdensnaturfonden udarbejdet en fiskeguide, hvor du kan slå både fisk, bløddyr og skaldyr op. Guiden bruger et simpelt farvesystem med rød, gul og grøn, der hjælper dig til at foretage det rette valg. Fx er al rød uanset fangstområde og om de er vilde eller fra opdræt, mens brisling er et grønt valg. Farvekoderne er baseret på, hvor stor en belastning fiskeriet har på den pågældende art, men kigger også på de overordnede belastninger af økosystemer, og om de gældende reguleringer bliver overholdt og er effektive. Du finder [WWF's fiskeguide her](#).

Hotel og Restaurantskolen har under projektet ["Smag for bæredygtig fisk"](#) bl.a. udarbejdet [en pixibog](#), som giver en let tilgængelig information om fangstmetoder, mærkningsordninger og beskriver bæredygtighedsfaktorer, der er relevante at kigge på i relation til fisk og skaldyr. Se evt. hele deres online univers om emnet [her](#).

5. I DYBDEN MED MÆRKER

Økologimærket



Det røde Ø-mærke med teksten "Statskontrolleret økologisk" viser, at det er de danske myndigheder, der har ført kontrol med den gård eller den virksomhed, der sidst har forarbejdet, pakket eller mærket et økologisk produkt.

Økologiske varer fra andre EU-lande kan også få det røde Ø-mærke, hvis sidste led af forarbejdningen eller pakningen foregår i Danmark under de danske myndigheders kontrol. Økologireglerne er de samme for alle medlemslande i EU, og EU har krav om compliance for at eksportere til EU. Forskellen på det røde danske Ø-mærke og EU-mærket (med det grønne blad som logo) er, at det er de danske myndigheder, der laver kontrollen med det røde Ø-mærke.

Fødevarer, der mærkes som "økologiske", skal være fremstillet af råvarer, som stammer fra økologi-certificerede landbrug og akvakulturbedrug. Derudover skal de overholde særlige krav til sammensætning og forarbejdning og må under ingen omstændigheder være fremstillet ved brug af GMO eller ioniserende stråling.

Der findes masser af [gode grunde til at gå efter økologiske fødevarer](#):

- Økologiske grøntsager indeholder gennemsnitligt mere tørstof og mindre vand pr. kg grøntsag end ikke-økologiske. Det giver mere smag. Reference
- Dyrene har typisk bedre forhold på økologiske landbrug. Økologiske høns, køer, svin og andre husdyr har mere plads at bevæge sig på, får økologisk grovfoder og har adgang til udearealer, når årstiden og dyrenes alder tillader det.
- Naturen i og omkring de økologiske arealer er mere varieret og har et rigere dyreliv. Det skyldes dels, at økologer ikke gør brug af syntetiske pesticider, og at de anvender mindre gødning. Undersøgelser viser bl.a., at der i gennemsnit er 30 pct. flere vilde plante- og dyrearter i og omkring de økologiske marker. Der er fx flere vilde bier, og jo flere år et landbrug bliver drevet økologisk, des flere sommerfugle kommer der også. ref
- Ifølge [Fødevarestyrelsens pesticidrapport](#) er der i gennemsnit rester af sprøjtegifte i mere end halvdelen af de ikke-økologiske frugter og grøntsager. Det undgår du ved at købe økologisk.

- Ved at vælge økologi er du med til at spare vores grundvand for rester af syntetiske pesticider. Det er et vigtigt princip i økologisk fødevareproduktion at lave rene fødevarer med naturlig holdbarhed og farve.
- Ø-mærkede varer er således ikke tilsat kunstige farvestoffer og aromaer, konserverings- eller sødemidler. Reglerne for tilsætningsstoffer i økologiske varer er meget skrappe end for ikke-økologiske fødevarer. I EU har fødevareindustrien generelt lov til at anvende 396 forskellige tilsætningsstoffer med E-numre, men i økologiske fødevarer er kun 53 af stofferne tilladt. De 53 stoffer er udvundet af naturlige råvarer og tilladt i de varer, hvor det er nødvendigt at bruge dem.

Du kan læse mere om økologi på følgende links:

[Økologi - Fødevarestyrelsen](#)

[Viden om økologi, produktion og forbrug - Økologisk Landsforening \(økologi.dk\)](#)



Det Økologiske Spisemærke er en gratis, statskontrolleret mærkningsordning for spisesteder. Det er således Fødevarestyrelsen der står bag mærket, og som også varetager kontrollen af det.

Det Økologiske Spisemærke viser, hvor stor en del af de indkøbte føde- og drikkevarer på spisestedet, der er økologiske. Spisesteder som restauranter, caféer, kantiner, institutionskøkkener samt catering og take-away virksomheder kan få Det Økologiske Spisemærke, hvis mellem 30 og 100 procent af deres mad og drikke er økologisk. Både offentlige og private spisesteder kan dermed få mærket, så længe de er registreret i smiley-ordningen.

Det Økologiske Spisemærke findes i tre udgaver:

- Guldmærket ved økologiandel på 90-100%
- Sølvmærket ved økologiandel på 60-90%
- Bronzemærket ved økologiandel på 30-60%

Mere end 3.500 spisesteder i Danmark har i dag Det Økologiske Spisemærke. Mange danskere vælger allerede økologisk, når de køber dagligvarer. Fødevarestyrelsens ambition er at få danskernes øjne mere op for Det Økologiske Spisemærke, så danskerne også inspireres til at vælge økologi, når de spiser ude.

En YouGov-undersøgelse foretaget for Fødevarestyrelsen i 2022 viste, at 25 % går efter spisesteder, der har økologi på menuen, og at mere end hver tredje (34%) er villig til at betale ekstra for at få økologi på tallerkenen og i glasset på restauranter og caféer.

Du kan se en introduktion til reglerne om brug af [Det Økologiske Spisemærke her](#). Her finder du også hjælp til at komme i gang, en beskrivelse af ansøgningsprocessen samt markedsføringsmaterialer m.m.

Fødevarestyrelsen holder desuden jævnligt webinarer med introduktion til Det Økologiske Spisemærke og hjælp til at komme i gang. [Her](#) kan du se, hvornår de næste webinarer om mærket afholdes.

Biodynamisk – Demeter



Produkter, der opfylder de internationale Demeter-regler for biodynamisk landbrug, må mærkes med et af de to Demeter-mærker "blomsten" og "handelsmærket". Produkter med et af disse mærker er både økologiske og biodynamiske.

Biodynamiske landmænd og virksomheder bliver kontrolleret efter økologi-reglerne. Deres produkter må derfor mærkes med det danske Ø-mærke eller EU's øko-mærke. Derudover bliver de også kontrolleret efter de mere krævende Demeterregler, der er en international certificeringsordning.

De internationale Demeter-regler stiller således krav, der rækker ud over økologi-reglerne. Fx at:

- 10% af gårdens areal skal være område med stor biodiversitet, fx hegn, eng, vandløb, skov og stendiger.
- Der skal være husdyr (bl.a. drøvtyggere) på gården eller i et fast gårdsamarbejde, da de giver liv, rytme og biodiversitet, og deres gødning er vigtigt for jordens frugtbarhed.
- Der bruges særlige biodynamiske præparater lavet af urter, kogøgødnings og kisel for at styrke sundhed og livskræfter i kompost, jord og planter.
- Gylle og anden gødning fra konventionelle landbrug må ikke bruges.

- Kalve og køer må ikke afhornes.
- Grise må ikke få sat ring i trynen.
- Biodynamiske dyr må ikke fodres med konventionelt dyrket foder.
- I forarbejdningen af Demeter-godkendte produkter må der kun anvendes 25 tilsætningsstoffer (53 i økologiske produkter)
- Mikrobølger må ikke anvendes i produktionen
- Mælkeprodukter må ikke homogeniseres eller UHT-behandles

De biodynamiske principper og metoder er grundlagt i 1924, og selve certificeringsordningen blev etableret i 1928 som verdens første.

Du kan læse mere om biodynamik, Demeter-reglerne og forhandlere [her](#).

Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse



Mærket Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse har eksisteret på det danske marked i mere end 30 år og genkendes af mange som en troværdig garant for dyrevelfærd. At dyrene har adgang til det fri, plads og mulighed for at udleve deres naturlige adfærd er helt afgørende ift. at tale om god dyrevelfærd. Mærket opererer kun med ét højt niveau af dyrevelfærd, hvor netop disse krav er opfyldt.

Dyrenes Beskyttelse har oprettet et selvstændigt kontrolorgan - DB Kontrol - der står for at kontrollere alle landmænd, som producerer efter Dyrenes Beskyttelses regelsæt. Der er nedsat en kontrolkomité bestående af bl.a. producenter, Økologisk Landsforening, detailhandel samt Forbrugerrådet Tænk, som tager stilling til evt. spørgsmål som vedrører kontrollen.

Bureau Veritas gennemfører årlige audits hos fødevarereproducenter, slagterier og mejerier ift. at sikre sporbarhed, egenkontrol og korrekt mærkning af fødevarer under mærket.

Kriterierne for at få Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse-mærket er fastsat af Dyrenes Beskyttelses dyrefaglige eksperter. Kravene bygger på ”de 5 friheder”, som er en videnskabelig og internationalt anerkendt tilgang til dyrevelfærd:

- Frihed til at kunne bevæge sig og udvise normal adfærd.
- Fri adgang til foder og vand.
- Fri af fysisk og psykisk overlast.
- Fri for at skræmmes eller stresses unødigt.
- Fri af unødig smitte og anden overlast.

Mærket kan i dag gives til producenter af kød fra kvæg, svin, får, lam, fjerkræ, bison samt mejeriprodukter som mælk, ost og smør.

Husk at alle marketingmaterialer som anvender mærket skal godkendes af Dyrenes Beskyttelse før tryk. Husk også at gemme indkøbsfakturaer, så du til enhver tid kan dokumentere, at dine varer er Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

[På Dyrenes Beskyttelses hjemmeside](#) kan du se en oversigt over hvilke krav der stilles ved produktionen af de forskellige produkter. Kig efter ”guide til god dyrevelfærd”, hvor du også kan se en video om mærket og få mere information.

Bedre Dyrevelfærd – det statslige dyrevelfærdsmærke



Bedre Dyrevelfærd-mærket er Miljø- og Fødevareministeriets officielle dyrevelfærdsmærke. Det findes på gris, kylling, okse, kalv og mejeriprodukter.

I samarbejde med producenter, detailkæder, slagterier, dyrlæger og dyreværnsorganisationer har Miljø- og Fødevareministeriet udarbejdet de krav, som landmænd skal leve op til, før de må sætte mærket på deres produkter.

Det er Fødevarestyrelsen og et certificeret inspektionsorgan der kontrollerer, om kravene til dyrevelfærd bliver overholdt. Er produktet også økologisk, bliver varen også kontrolleret af Landbrugsstyrelsen.

Mærket er opdelt i 3 niveauer af grønne hjerter, og overordnet er de krav der stilles følgende:

Svin



Kravene for at få ét hjerte betyder bl.a. at grisens hale ikke er kuperet, og at der er halm at rode i og til at bygge rede med. Der er også kortere transporttid til slagteriet.



Grisen har halm at rode i, og den har 30 procent mere plads end grise med ét hjerte.



Grisen har – udover halm – også adgang til et udeareal.

Kylling



Til produktion af slagtekyllinger skal producenten vælge en type, der vokser langsomt. Og producenten skal gøre en indsats mod svidning af kyllingernes trædepuder. Der er kortere transporttid.



Kyllingerne har fået grovfoder og adgang til udeareal.

Økse og kalv



Koen og kalven får grovfoder. Kalven er sammen med sin mor 12 timer efter fødslen. Der er også kortere transporttid.



Koen og kalven får strøelse som halm, sand eller savsmuld i lejet og adgang til et udendørs areal.



Kalven er med moren de første 12 uger efter fødslen. Og køerne har adgang til græs.

Bemærk at Økologimærket stiller højere krav til dyrevelfærd end alle niveauer af Fødevarestyrelsens Bedre Dyrevelfærd. Hvis du vil sikre dig bedst mulig dyrevelfærd, er økologimærket således et godt pejlemærke. Og flere produkter er både økologimærket og Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

Du kan læse mere om Fødevarestyrelsens dyrevelfærdsmærke [her](#).

Fairtrade



Fairtrade er en international mærkningsordning, der findes på varer som fx kaffe, chokolade, kakao, blomster og bananer m.m.

Fairtrade-mærket arbejder for, at de lokale producenter modtager en fair pris for deres råvarer, og at råvarerne er produceret under ordentlige forhold, der både tager hensyn til mennesker og miljøet. Konkret er der fx forbud mod børnearbejde, krav til sikkerhedsudstyr, forbud mod brug af sundhedsskadelige sprøjtemidler og strenge krav til beskyttelse af lokalmiljø, vandløb og biodiversiteten i nærområdet.

Alle kooperativer, plantager og handelsforbindelser i Fairtrade-systemet certificeres og kontrolleres af den uafhængige organisation FLOCERT. De virksomheder, der certificeres, skal gennemgå regelmæssig kontrol af købs- og betalingsdokumenter. Under inspektioner af kooperativer og plantager i producentlande bliver kriterierne for fx arbejdsforhold, sundhed og sikkerhed kontrolleret.

Udover en minimumspris for råvarerne arbejder Fairtrade også for, at de lokale producenter tjener en ekstra sum penge kaldet [Fairtrade Premium](#). Det er op til de lokale producenter i fællesskab at bestemme, hvad deres Premium-tillæg skal bruges til. Nogle vælger at bygge skoler eller oprette studielegater, mens andre investerer i forbedring af dyrkningsmetoder eller omlægger produktionen til økologi.

Fairtrade, der står bag mærket, er en privat nonprofitorganisation. Der findes 1,9 millioner lokale producenter i Fairtrade-systemet, der dyrker og producerer mere end 300 forskellige råvarer.

Du kan læse mere om Fairtrademærket [her](#).

NaturSkånsom



NaturSkånsom er et statskontrolleret mærke for vildtfangede fisk, der blev lanceret i slutningen af 2020. Dermed blev Danmark det første land i verden til have et statskontrolleret mærke for fisk fanget med naturskånsomme redskaber og fra sunde bestande.

Den nye mærkningsordning hviler på følgende fem krav, der sikrer, at fisk med mærket NaturSkånsom kommer fra et kystnært, skånsomt og bæredygtigt fiskeri:

Skånsomme fangstmetoder:

Fisken skal være fanget med skånsomme redskaber. Skånsomme redskaber er passive -og semipassive redskaber, som har minimal påvirkning af havbunden og biodiversitet samt mindre bifangst af uønskede arter. Det er fx langliner, flydetrawl, ankret snurrevod, ruser, garn og tejner.

Sunde bestande:

Ingen fiskearter i ordningen må være truet, og alle fisk i ordningen skal være fanget fra sunde bestande. De enkelte bestande i de forskellige farvandsområder vurderes hvert år af DTUAqua på baggrund af rådgivning fra ICES (International Council for the Exploration of the Sea) og skal leve op til en række krav om fiskeridødelighed og bestandens sundhed.

Mindre fartøjer:

Fartøjet fisken fanges fra må ikke være længere end 17 meter.

Kystnært:

80 % af fartøjets fangstrejser i et kalenderår må ikke være længere end 48 timer.

Kvalitet:

Fiskerne skal have gennemført et kvalitetskursus, der fx indeholder uddannelse i fødevarehåndtering.

Mærket er endnu ikke så udbredt, men det forventes, at der kommer flere NaturSkånsom-mærkede fisk i hele forsyningskæden, efterhånden som flere fiskere tilslutter sig. Restauratører kan tilmelde sig med henblik på at servere NaturSkånsom fisk i restauranten og på den måde markere, at I bakker op om ordningen. Det kan I gøre ved at gå ind på [Fødevarestyrelsens selvbetjening](#) og indsende blanketten om Fødevarevirksomhed, hvor I kan krydse af, at I forhandler NaturSkånsom mærket fisk.

Efterfølgende skal I, som led i egenkontrollen, have skriftlige procedurer som sikrer, at der er adskillelse og sporbarhed for fisk eller fiskevarer omfattet af ordningen, og denne dokumentation for sporbarhed skal I opbevare i mindst et år efter den angivne holdbarhedsdato.

Du kan du læse mere om NaturSkånsom og hente materialer om mærkningsordningen [her](#).

Det blå MSC-mærke findes på vildtfangede fisk og skaldyr, der lever op til en række krav om bæredygtighed i overensstemmelse med MSC's kriterier.

Fiskerier skal værne om fiskebestande, bevare økosystemer og fiskeriet skal være effektivt og ansvarlig forvaltet. Derudover skal produktet kunne spores hele vejen tilbage til et MSC-certificeret fiskeri.

Marine Stewardship Council er en international non-profit-organisation, som kontrollerer producenter, der benytter mærket, mens alle MSC-certificeringer foretages af uafhængige certificeringsorganer. For at blive MSC-certificeret gennemgås de enkelte fiskerier således af uafhængige eksperter, og der udføres årlig kontrol for at sikre, at fiskerierne lever op til MSC's kriterier for bæredygtigt fiskeri.

Et stort fokus på sporbarhed skal sikre at MSC-certificerede fisk og skaldyr ikke blandes med ikke-certificerede fangster. Alle virksomheder, der handler med MSC certificeret fisk og skaldyr, skal have en Chain of Custody certificering. MSC gennemfører desuden løbende DNA-test og uanmeldte springer for at sikre at alle fangster lever op til certificeringskravene.

MSC-certificeringen er åben for alle typer fiskerier, fra store til små fartøjer og fra garnfiskeri til bundtrawl. Fiskerier bliver individuelt vurderet og skal dokumentere, at de ikke overfisker, at havmiljøet ikke lider uoprettelig skade og at forvaltningen er effektiv.

15% af globale fangster er MSC certificerede og MSC-mærket kan findes på en bred palet af arter fra både danske og udenlandske fiskerier.

Vær opmærksom på, at MSC-mærket er et registreret varemærke, og at det ikke er tilladt at bruge MSC-logoet på menukort eller andet, hvis I ikke selv har en MSC-certificering! For at fisk og skaldyr kan mærkes med MSC, skal alle virksomheder i værdikæden have et godkendt såkaldt Chain of Custody certifikat. Du kan se en video om dette [her](#) - og en anden video om Chain of Custody tiltænkt medarbejdere i restaurationsbranchen findes [her](#).

Du finder mere om MSC-mærket [her](#).



Hvor det blå MSC-mærke udelukkende bruges på vildtfangede fisk og skaldyr, så gælder det grønne ASC-mærke for de opdrættede.

Det er ligeledes en sporbarhedsstandard, der har til formål at sikre, at mærket udelukkende findes på fisk og skaldyr, der er opdrættet i ASC certificerede anlæg.

Kravene for mærket er udarbejdet med henblik på:

- Et mere begrænset forbrug af kemikalier.
- At undgå stressede og syge fisk, der kan smitte vilde bestande.
- At undgå overforbrug af ferskvandsressourcer.
- At undgå ødelæggende ændringer af hav- eller landmiljø omkring opdrætsanlæggene.
- At produktionen foregår på en måde, som tager hensyn til arbejdsmiljøet og lokalsamfundet.
- At bruge fiskefoder, der kommer fra bæredygtige fiskerier.

Det er non-profit-organisation Aquaculture Stewardship Council, som står bag mærket. Ligesom med MSC er uafhængige certificeringsorganer ansvarlige for at certificere producenterne, og for at benytte mærket skal I have et godkendt Chain of Custody certifikat.

[Her](#) kan du se mere om ASC-mærket.

VIDSTE DU

Hos nogle fødevareleverandører kan de give jer et overblik over, hvor stor en andel af de varer I har købt, som bærer de forskellige certificeringer. Så spørg din leverandør om denne mulighed.

Rådet for sund mad står bag ["Vejledning om brug af generiske klimaanprisninger og kostråd til at fremme sundere valg"](#), og på [Fødevarestyrelsens hjemmeside](#) kan du også læse mere om Ernærings- og sundhedsanprisninger.

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 fødevarernes klimaaft tryk.

Når vi som restauratører skal gøre en relevant bæredygtig indsats for at reducere menuens aftryk på klimaet og naturen, handler det om at reducere forbruget af kødet og samtidig bruge råvarer på en anden måde, for at bibeholde sunde og smagsfulde måltider. Et vigtigt fokus her er særligt en større andel plantebaserede råvarer på bekostning af animalske fødevarer. Også arbejdet med madspild, lokale fødevarer og dansk frugt og grønt i sæson er et vigtigt fokus for en mere bæredygtig indsats.

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.

Beregning af fødevarers klimaaft tryk

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

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.

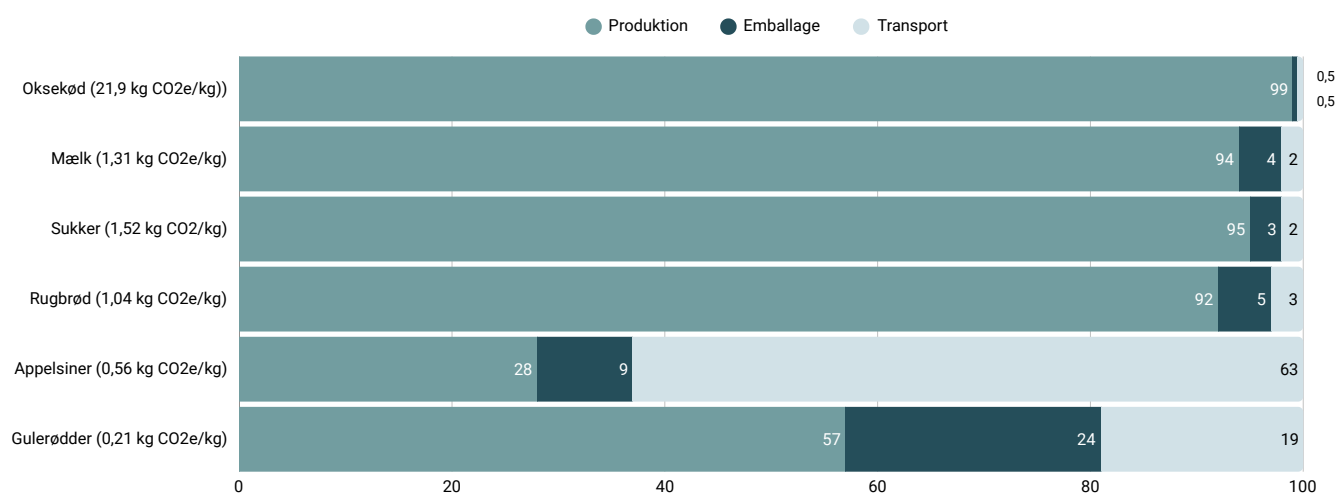
- Hvordan varierer madens klimaaftryk efter sæsoner? Er klimaaftrykket fx lavere sommer end vinter eller omvendt, og hvad skyldes dette?
- Nogle værktøjer til beregning af madspild kobler data om CO2 udledninger med spildet. Her kan I få overblik over, hvor meget CO2e, der går til spildevare i de forskellige 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			
CalcuEasy				CalcuEasy			
Tilberedningstid Øt. 15min.	Kuverter 1 kuvert	CO2 7.219 kg	Økologisk 57,14 %	Tilberedningstid Øt. 15min.	Udbytte 1 kuvert	CO2 1.069 kg	Økologisk 9,52 %
Allergener 				Allergener 			
Råvarer	Fremgangsmåde			Råvarer	Fremgangsmåde		
100 g. Burgerbolle, forbagt & skåret 100 mm	1. Steg bnf			100 g. Burgerbolle, forbagt & skåret 100 mm	1. Steg bnf		
15 g. Tomat 57/67 mm	2. Rens salat			15 g. Tomat 57/67 mm	2. Rens salat		
200 g. Oksekød Hakket 3-7%, Fedt Øko	3. Varme burger bolle			200 g. Kyllingebryst Majs Supreme 180-220 g	3. Varme burger bolle		
40 g. Cheddar i Skiver 50+	4. Saml burger			40 g. Cheddar i Skiver 50+	4. Saml burger		
20 g. Salat Hjerte Øko				20 g. Salat Hjerte Øko			
10 g. Redlæg i PS Øko				10 g. Redlæg i PS Øko			
10 g. Ketchup Øko				10 g. Ketchup Øko			
10 g. Agurkesalat				10 g. Agurkesalat			
15 g. Dansk Cater Mayonnaise 5 kg				15 g. Dansk Cater Mayonnaise 5 kg			

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 klimaaftryk er der udbredt enighed om, at bælgrugter ligger i den lave ende. Det gør dem til et glimrende alternativ til de animalske proteiner, da bælgrugterne har en høj næringsværdi ift. deres klimaaftryk. Derudover er bælgrugterne 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 "Bælgrugter 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 bælgrugter 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 bælgrugter, kan vi inspirere dem til at tage bælgrugterne 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 bælgrugter dagligt.

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

Sådan kommer du i gang

- Når det handler om fødevarers klimaaftrek er et godt sted at starte at gennemgå jeres menu og overveje, hvor I kan skruer 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 klimatvist 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 klimaaftrek.
- I arbejdet med at lave menuer med lavere klimaaftrek 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 bælgrugter i deres egne køkkener. Kombiner gerne korn og bælgrugter, da denne sammensætning giver alle de essentielle aminosyrer, som vi normalt kun finder i kød. Ved at sætte bælgrugter 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: ["Bælgrugter og Gastronomi – et whitepaper til madprofessionelle om økologiske bælgrugter."](#)
- 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 de 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 fødevareleverandører 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 fødevarerens 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 fødevarerindkøb, 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.

7. INDRETNING - MØBLER, TEKSTILER, RENGØRING OG BLOMSTER

Møbler

I den europæiske møbelbranche estimeres det, at vi årligt skaffer os af med 10 millioner ton møbler. Heraf sendes 80-90% af møblerne til forbrænding eller deponi, mens kun omkring 10% genanvendes. En meget lille andel sættes i stand eller genbruges (jf. kapitlet om emballage for forskellen på genbrug og genanvendelse).

Vi skal sikre, at de ting vi køber, ikke medvirker til at udtømme klodens ressourcer, og når det gælder møbler, er en ny afskovningsforordning særlig aktuell.

EU har vedtaget nye regler i 2023, der vil forbyde import af produkter, som er forbundet med skovrydning inden for 12 måneder. Det gælder produkter som palmeolie, kvæg, kaffe, kakao, soja samt en række afledte produkter som møbler og chokolade. Den nye afskovningsforordning, kaldet EUDR skal sikre, at europæisk forbrug ikke fører til global afskovning, og den erstatter samt skærper de tidligere regler for import af træ under Tømmerforordningen (EUTR), som nedlægges Læs mere om [EU-forordningen mod global skovrydning og skovforringelse \(EUDR\) - Miljøstyrelsen \(mst.dk\)](#).

En oplagt måde at undgå ulovlig afskovning er ved at indkøbe og bruge brugte møbler. Ved at genbruge støtter man en cirkulær tankegang og levetidsforlænger de materialer møblerne er lavet af.

Sådan kommer du i gang - møbler

- Forsøg så vidt muligt at erstatte brug-og-smid-væk kulturen med genbrug og cirkulær tænkning.
- Skal du skifte møbler, så forsøg at sælge de gamle eller giv det væk til nogen, der kan bruge det.
- Køber du nyt, så gå efter inventar af høj kvalitet og godt design. Det øger glæden og brugsfasens levetid.

- Gå efter møbler der er produceret af genanvendte materialer som fx plastaffald.
- Kig efter møbler certificeret med Svanen, EU-blomsten og FSC. Disse mærker indgår i DRC Mærkekatolog, som du kan læse mere om her
- Svanemærket stiller f.eks. krav til møbler om et mere cirkulært design, der fremmer muligheden for reparation og recirkulering af materialer ved at de kan genanvendes. Desuden er der krav, der går videre end lovgivningen for, hvilke kemikalier, der må anvendes i produktionen og krav om certificeret og sporbare træråvarer jf. FSC. Du kan læse mere om Svanemærkets krav til møbler på deres hjemmeside [Svanemærket - det officielle nordiske miljømærke. Svært at få. Let at vælge. \(svanemaerket.dk\)](https://svanemaerket.dk).
- Køber du møbler, der indeholder træ, så sørg for at det er FSC certificeret. FSC er en global certificering til ansvarlig skovdrift, der sikrer at træet er produceret mere miljøvenligt sammenlignet med produktionen i en almindelig skov. Samtidig er der fokus på større beskyttelse af dyr og planteliv samt de ansatte i skovene. Ordningen bakkes op NGO'er som WWF og Verdens Skove. Du kan læse mere om FSC her: <https://dk.fsc.org/dk-da/ansvarligt-indkoeb>

VIDSTE DU

Tekstilindustrien har ofte en lang værdikæde. Fra bomuldsproduktion til færdig t-shirt er der typisk 12 - 15 led. Forskellige teknologier og processer i den store industri gør, at tallene varierer. Derfor arbejder Tekstilrevolutionen med hvad de kalder "Verdens mest gennemsnitlige t-shirt". Det er den, der kræver de 2.720 liter vand. Og der er vel at mærke inden den smides til vaske.

Af de 2.720 liter vand bliver de 1230 liter (ca. 45%) taget fra omkringliggende søer eller floder eller pumpet op fra undergrunden. Det bliver primært brugt til kunstvanding af bomuldsmarker, men også til bearbejdning af bomulden. Dette udgør det første vand problem ved produktionen. Det andet vandproblem er, at produktionen udleder store mængder kemikalier, der forurener vandet. (Jf. Tekstilrevolutionen)

Der bruges omkring 1 kilo kemikalier til produktionen af en enkelt gennemsnits bomulds t-shirt og i tekstilindustrien bruges mere end 15.000 forskellige kemikalier. (Jf. Etisk Handel Danmark)

Det har en stor påvirkning på økosystemer og på de mennesker, der bor i nærheden. De mange anvendte kemikalier kan både løbe ud i naturen, påvirke tekstilarbejderne og dig selv og dine kollegaer, når i har tøjet på.

Ved at kigge efter leverandører der genbruger eller genanvender de tekstiler I benytter, reducerer I både brugen af råmaterialer (typisk bomuld), kemikalier og vand.

Der findes fx leverandører, der tilbyder leje af både kokke- og tjeneruniformer, viskestykker, klude samt duge og servietter. Det gør det lettere for jer at skalere op og ned for brugen efter sæsonerne, det reducerer forbruget, da I fx ikke skal indkøbe nye størrelser ved udskiftning af personale, og det sikrer genanvendelse af tekstilerne, når de er udtjente.

Samtidig kan I stille krav om svanemærket vask af tekstilerne og sikre, at kemien er i bund uden at gå på kompromis med hygiejnen.

Rengøring

Kemikalier er også højaktuelle, når det gælder rengøring. Rengørings- og vaskemidler kan indeholde stoffer, der både kan belaste miljøet og udgøre en sundhedsrisiko for de ansatte. I mange universalrengøringsmidler er der fx stoffer, der kan give hudirritation eller skade øjnene. I en test fra Tænk udført i 2023 fandt de problematisk kemi over for mennesker og miljøet i hvert 1/4 vaske-rengøringsmiddel, som blev testet. Det betyder at Tænk finder i deres undersøgelse, at hvert fjerde vaske-rengøringsmiddel kan indeholde kemiske stoffer, der enten er allergifremkaldende, mistænkt for at være hormonforstyrrende eller er skadelige for miljøet.

Der er ingen tvivl om, at rengøring både på det bevidste og ubevidste plan i høj grad påvirker gæsteoplevelsen. Det er faktisk muligt at gøre rent uden at tage krasse rengøringsmidler i brug, som indeholder problematiske kemikalier for 3 ud af 4 testede vaske-rengøringsmidler klarede frisag.

Også på det professionelle marked er der rengøringssystemer, der arbejder uden kemi. Det giver de fordele, at personalet ikke skal håndtere rengøringsmidler med kemikalier, det mindsker risikoen for overdosering og derudover vil et sådant rengøringssystem også være lettere for evt. vikarer, afløsere og ungarbejdere at håndtere.

VIDSTE DU

Når det gælder rengøring, er det væsentligt at skelne mellem "åbne" og "lukkede" overflader.

En "åben" overflade er typisk et ubehandlet naturmateriale, og en overflade der er defineret ved at materialet kan suge vand. Det kan fx være rå betongulv, linoleum, trægulv, marmor og lign. Sådanne "åbne" overflade kræver plejemiddel (rengøringsmidler med plejende egenskaber) i forbindelse med rengøringen for at lukke materialet, og dette skal doseres korrekt, både i mængder og i intervaller.

Forsømmer man denne pleje, risikerer man, at overfladen stadig suger snavs til sig, fordi mængden af plejemiddel er for lille, eller, hvis der overdoseres, at der opbygges en "fedt-film" på overfladen, der ligeledes fastholder smuds. I begge tilfælde bliver resultatet ikke tilfredsstillende.

"Åbne" overflader er derfor vanskeligere at rengøre og vedligeholde og kræver en større viden hos dem der udfører opgaven.

En "lukket" overflade er derimod karakteriseret ved at materialet ikke kan suge væske. Det kan fx være lakerede overflader, vinyl, laminat, glas, stål og lignende. En "lukket" overflade er forholdsvis let at rengøre, idet materialet blot skal rengøres og ikke behøver vedligeholdelse. "Lukkede" overflader kan dog opbygge en sæbefilm, hvis der doseres forkert og for meget. Overfladen vil i den situation fremstå som "fedtet".

I forhold til rengøring vil en "lukket" overflade dog være at foretrække, idet den er lettere at rengøre og ikke kræver lige så meget af personalet.

Når vi indretter vores spisesteder, vil det være en fordel ikke kun at have øje for æstetikken, selvom den naturligvis er væsentlig. I forhold til rengøringen bør vi også tænke bygningsmæssige og indretningsmæssige faktorer ind. Både for at kunne opnå en god rengøringskvalitet, og også i forhold til at kunne udføre opgaven hurtigt og enkelt samt så bæredygtigt som muligt.

Sådan kommer du i gang – tekstiler og rengøring

Tekstiler

- Lej arbejdstøj, viskestykker, klude etc. fremfor at eje det og find en leverandør, der genanvender tekstilerne. På den måde sparer I ressourcer og kan samtidig stille krav om miljøcertificeret vask.
- Hvis du vælger at købe, så invester i kvalitetstekstiler. Jo bedre kvalitet dine tekstiler er i, jo længere holder de. Det er derfor værd at overveje, om den billigste løsning nu også er den bedste på længere sigt.
- Hvis du køber tekstiler, er det altid en god ide at gå efter miljømærker såsom [Svanemærket](#), [EU-blomsten](#) og GOTS - [Global Organic Textile Standard](#), som du kan læse mere om i [DRC's mærkekatalog her](#).
- Tekstiler holder sjældent for evigt. Selvom det kan være det nemmeste at smide det slidte tøj eller den hullede dug ud, er der alternativer i form af upcycling, downcycling og reparation. På den måde bidrager du til den cirkulære økonomi og sparer på klodens ressourcer.
- Maksimal udnyttelse af tekstilerne handler også om god logistik og overblik over beholdningerne. Det kan være en større udskrivning både økonomisk og miljømæssigt at skulle investere i nyt arbejdstøj og tekstiler, hvis det ofte forsvinder hen i det ukendte og derfor ikke bliver brugt.
- Forbrugerrådet Tænk har i samarbejde med Miljøstyrelsen udviklet app'en Tjek Kemien. Her kan du få hjælp til at spørge producenten af dine tekstiler, om det indeholder uønskede kemikalier fra EU's kandidatliste af særligt problematiske stoffer som fx ftalater og flammehæmmere. [Du finder app'en her](#).

Rengøring

- Husk at tænke rengøring ind i indretningen af spisestedet. Der er stor forskel på, hvor let det er at rengøre "åbne" og "lukkede" overflader, og hvad det kræver af tid og viden for de personer der skal udføre rengøringen. Det rå betongulv ser måske lækkert ud til at starte med, men den daglige rengøring skal ofte også kunne varetages af en ungarbejder med tømmermænd, der bare gerne vil hjem og sove.
- Vælg miljø- og allergimærkede produkter. Svanemærket og EU-blomsten sikrer, at der er stillet krav til, hvor miljøbelastende dit vaske- eller rengøringsmiddel må være og stiller samtidig visse krav til sundhed. [Den Blå Krans](#) og [AllergyCertified](#) er allergimærker, der sikrer, at allergifremkaldende stoffer som fx parfume ikke indgår i produktet. Vælg så vidt muligt produkter, der både er miljø- og allergimærket, så du får et rengøringsmiddel, hvor der både er stillet krav til miljøet, og som er fri for allergifremkaldende stoffer.
- Vær opmærksom på at dosere rengøringsmidlerne korrekt. Du undgår at belaste miljøet unødigt, når du nøjes med at bruge den rette mængde.
- Følg anvisningerne og vær opmærksom på eventuelle faremærker på emballagen (fx et udråbstegn eller et symbol for ætsning), der indikerer at midlet indeholder miljø- eller sundhedsskadelige stoffer.
- Husk naturligvis altid at stille rengøringsmidler utilgængeligt for børn.
- Gør I brug af en rengøringsservice så find en der er miljømærket fx med Svanemærket.
- Download Forbrugerrådet Tænk's app Kemiluppen (ikke at forveksle med den ovenfor nævnte app Tjek kemien). Det er en app, der hjælper dig med at tjekke dine vaske og rengøringsmidler samt personlige plejeprodukter for uønsket kemi blot ved at scanne strekkoden eller indtaste navnet på dit produktet. [Du finder app'en her](#).

Blomster

Ligesom jordbær i januar og asparges året rundt er afskårne blomster ofte en klimasynder. Mange af blomsterne flyves hjem fra Kenya, Etiopien og Ecuador eller dyrkes i opvarmede drivhuse uden for sæson. Da blomster fylder meget ift. deres vægt, optager de meget plads under transporten med både fly og lastbiler, hvilket bidrager til en høj CO2 udledning. Bliver de dyrket i opvarmede drivhuse, kræver de meget varme. Mange af de blomster der sælges i Danmark, er typisk enten mellemlandet eller dyrket i Holland, der er den helt store blomstercentral.

En enkelt rose fra Kenya, der sælges i Danmark, kan have et lavere klimaaftryk sammenlignet med en rose dyrket i et vinteropvarmet hollandsk drivhus.

Uanset om blomsterne er produceret i et varmt land og transporteret til Danmark eller er dyrket i opvarmede drivhuse i mere kolde lande, så må afskærne blomster betragtes som en klimabelastende brug-og-smid-væk-vare.

Mange restauratører kunne ikke drømme om at sætte friske jordbær på menuen i januar, og på samme måde bør vi heller ikke kræve alle slags blomster året rundt.

Derudover bruges der en lang række pesticider i produktionen af blomsterne, og da planterne ofte produceres uden for EU, er de ikke omfattet af Pesticidforordningen (1107/2009/EF). Miljøstyrelsen fandt tilbage i 2021 at importerede blomster kan findes restkoncentrationer af pesticider, som ikke er tilladt i EU.

Sådan kommer du i gang - blomster

- Har I friske blomster, så overvej om de kan erstattes af mere langtidsholdbare buketter og dekorationer. Det kan spare både penge, CO₂ og tid til pasning og pleje.
- Stil spørgsmål til din blomsterleverandør. Hvor kommer blomsterne fra? Hvordan er de dyrket og under hvilke forhold? Er de fra friland eller opvarmede drivhuse? Er der brugt pesticider under dyrkningen? Hvordan er de fragtet?
- Vælg så vidt muligt danske blomster, der er dyrket på friland uden brug af pesticider.
- Respekter sæsonerne. Ligesom der er sæsoner for frugt og grønt, er der også sæsoner for blomster.

8. EMBALLAGE

I vores branche bruger vi emballage når vi får leveret varer både transportemballage og varens egen emballage. Måske sender vi også emballage ud af huset, hvis vi leverer take-away til vores gæster. I kataloget skelner vi derfor mellem indkommende og udgående emballage.

Al den emballage vi får ind, kræver tid til udpakning og sortering og plads til opbevaring. Det er ressourcer, som med fordel kan bruges andre steder.

Hvis vi derudover sender engangsemballage ud af huset i form af to-go kopper, pizzaæsker, burgerbokse etc., bidrager vi også til et stort forbrug af ressourcer i form af pap og plast og større affaldsmængder der skal håndteres.

VIDSTE DU

..der er forskel på genbrug og genanvendelse. Der hersker en del forvirring om begreberne genbrug og genanvendelse, og når vi taler om emballage er det væsentligt at kende forskellen.

Genbrugelig emballage:

Er emballage, som kan rengøres og bruges igen, som den er. Fx flasker der vaskes og fyldes på ny, børnenes madkasse eller træ- og plastkasser, der bruges igen og igen.

Genanvendelig emballage:

Er emballage, som ved korrekt affaldssortering kan genanvendes til nye produkter. Fx plastflasker og dåser, der smeltes om og laves til nye produkter, eller papkasser der bliver genanvendt til nye pap og papirprodukter.

Når skraldevognen kører rundt med slogans om at "genbrug er guld", eller når vi som borgere kører en tur på "Genbrugspladsen", så bidrager det blot til forvirringen. Skraldet bliver ikke genbrugt men genanvendt, og det burde have heddet "Genanvendelsespladsen" fremfor genbrugspladsen, da det er de færreste ting her, der bliver direkte genbrugt.

Udvidet producentansvar for emballage – forureneren betaler

Fra 1. januar 2025 gælder det udvidede producentansvar på al emballage i Danmark. Det betyder, at virksomheder, der bruger emballage til at fylde egne produkter i, selv skal organisere og betale for indsamling og genanvendelse af deres affald. For fx take-away emballager gælder der lidt anderledes regler, hvor det er leverandøren af emballagerne, som er omfattet med mindre en restauratør gør take-away emballagerne til sine egne ved at putte eget logo på eller ændrer på emballagens fysiske udformning.

Alle virksomheder, der pakker deres produkter i emballager eller som importerer emballerede produkter eller bringer dem på det danske marked, bliver omfattet. Det er således ikke emballagefabrikanten, der bliver ansvarlig, men os der påfylder og benytter emballagen. Konsekvensen af det udvidet producentansvar er, at I som virksomhed skal foranstalte og betale for indsamling og genanvendelse af jeres emballager, når disse bliver til affald.

Formålet er at skabe incitament til øget genbrug og genanvendelse, og at brugere af emballage i højere grad tænker miljøpåvirkningen ind i selve designfasen. Princippet er, at forureneren betaler, så jo mindre miljøpåvirkning, jo mindre skal I betale og jo større miljøpåvirkning – jo dyrere bliver det for jer, når det udvidede producentsansvar træder i kraft. Du kan læse mere om og tjekke om din virksomhed er omfattet producentansvaret på Dansk Producentansvarssystems (DPA) hjemmeside [Emballage - Dansk Producentansvar](#) og evt. derefter foretage den lovpligtige indmeldelses. Er du omfattet skal du også sikre indmeldelse i en kollektiv ordning, hvor registrerer mængder og betaler for indsamling og affaldshåndtering af emballageaffaldet. Du kan læse mere om dette på den kollektive ordning VANA's hjemmeside [Producentansvar | Vana](#)

Affaldshierarkiet – genbrug før genanvendelse

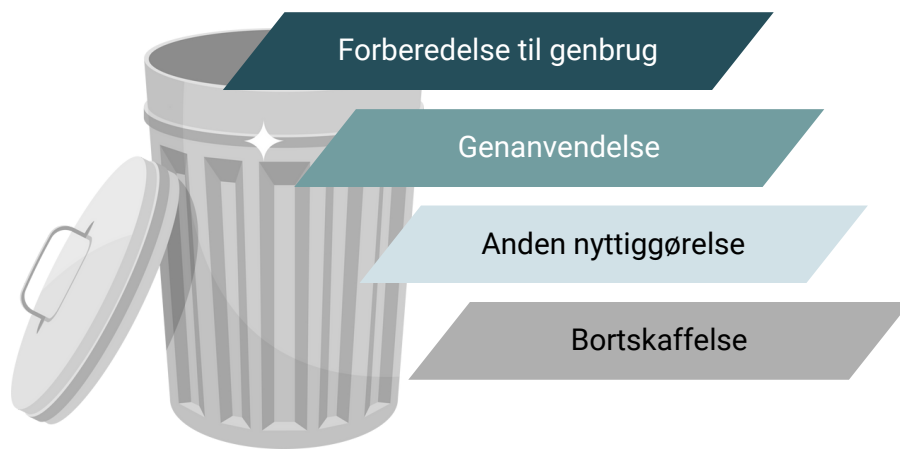
Der sås somme tider tvivl om, hvad der egentlig er det mest bæredygtige valg, når det gælder emballage, og om hvorvidt det overhovedet kan betale sig at vaske emballagen for at genbruge den, da sådanne processer ligeledes kræver energi og ressourcer.

Dette spørgsmål har bl.a. FN's miljøprogram undersøgt ved hjælp af såkaldte livscyklus-analyser, og her er konklusionen klar. De genbrugelige emballager har ofte et større miljøaftryk når de produceres, da de laves i mere holdbare materialer, der skal kunne tåle rengøring og håndtering.

Men genbrugsemballagen bliver samlet set mere miljøvenlig end engangsemballagen allerede efter få ganges cirkulation. [Jf. Oceana](#).

Man skal være opmærksom på, at en miljøgevinsten også afhænger af affaldssystemets effektivitet og infrastruktur, og at udviklingen går i retningen af at affaldssystemer skal understøtte øget genanvendelse og genbrug, dermed skabe større miljøgevinster.

Det stemmer godt overens med affaldshierarkiet, der netop viser, hvordan man som udgangspunkt opnår det bedste miljømæssige resultat, når man skal håndtere og behandle affald:



Først og fremmest skal man naturligvis overveje, om man helt kan undvære at skabe affaldet. Ift. emballage handler det således om at finde ud af, om noget af emballagen er overflødig eller kan reduceres, og hvis muligt at gå i dialog med leverandøren om dette. Hvis emballagen er strengt nødvendig, så undersøg om det er muligt at genbruge den.

Den næstbedste løsning er, at du sikrer dig at emballagen kan genanvendes. Det kræver imidlertid to ting. For det første skal emballagen være lavet af et materiale som kan genanvendes, og for det andet skal ansatte, og i mange tilfælde også gæsterne, sortere affaldet.

Anden nyttiggørelse er det næst-dårligste trin i affaldshierarkiet. Det er fx det der sker, når emballagen ryger til forbrænding sammen med andet restaffald. Det kaldes "anden nyttiggørelse", fordi der laves varme ud af denne forbrænding. Men fra et miljø- og klimamæssigt perspektiv er det en dårlig løsning. Emballagen kan fx ryge til forbrænding, hvis den er lavet af sammensatte materialer, der ikke kan skilles ad til genanvendelse, eller hvis jeres ansatte eller gæster ikke sorterer emballagen og smider det til restaffald.

Bortskaffelse er det laveste trin i affaldshierarkiet og omfatter først og fremmest deponering (losseplads), men også afbrænding uden energiudnyttelse.

Pointen i affaldshierarkiet er at se affaldet som en værdifuld ressource og derfor altid overveje, om det kan genbruges eller genanvendes. Kun hvis det ikke kan lade sig gøre, går man videre til anden nyttiggørelse eller bortskaffelse. [Du kan læse mere om affaldshierarkiet her.](#)

OBS!! Interessen for at bruge genbrugsemballager vokser og der kommer stadig flere løsninger til. Det er typisk det valgte materiale, der beslutter holdbarheden og, hvor mange gange en emballage kan genbruges.



Genanvendelse

Hvis det ikke er muligt at genbruge emballagen direkte som den er, så er den næstbedste løsning, som beskrevet i affaldshierarkiet, at sørge for at emballagen kan genanvendes til nye produkter.

Det kræver dels, at den er lavet af et materiale som kan genanvendes af det affaldssystem som det skal indsamles af, dels at den bliver sorteret korrekt.

Det er en almindelig opfattelse hos gæster, at emballagens bæredygtighed afspejler emballagens udseende, fx om den er pakket ind i brunt papir, om der står der "bio" på emballagen eller om den har mærker, der signalerer, at det er et godt miljøvalg. Men det ikke handler ikke kun om selve emballagen, men også om, hvad gæster gør med den efter endt brug og om de får sorteret den, så den kan genanvendes.

Her har vi som branche et ansvar for at gøre det let for vores gæster at komme af med emballagen på en mere miljøansvarlig måde. Det er naturligvis lettere for nogle restauratører end andre. Sælger man salater tæt på Kongens Have eller pizzaer ved Bellevue, er der stor sandsynlighed for, at kunderne vil smide emballagen i den nærmeste affaldsspand, hvor den vil blive blandet med andre affaldsfraktioner og ende som restaffald.

Dog er Danmarks 98 kommuner i gang med at opstille lovpligtige sorteringsmuligheder på de offentlige arealer og alle husstande skal på sigt sortere affaldet i op til 10 fraktioner netop for at fremme genanvendelse. DRC har udarbejdet en guide til valg af take-away emballage, der netop tager udgangspunkt i, om maden typisk indtages et sted med affaldssortering som fx i private hjem, eller om den oftest indtages på steder uden affaldssortering som fx offentlige parker. Der er således stor forskel i anbefalingen til, hvilken emballagetype, du skal vælge, afhængig af om dine gæster kan sortere deres emballage til genanvendelse eller ej.

Sådan kommer du i gang

- Afklar om du er omfattet Det Udvidede Producentansvar. Hvis du er skal du kortlægge forbruget og registrere det hos DPA dansk producentansvar [Dansk Producentansvar](#) og en kollektiv ordning som VANA <https://www.vana.dk>
- Hav altid affaldshierarkiet i baghovedet, når du tager beslutninger vedr. emballagevalg. Forebyggelse og reducere af affald er førsteprioritet, derefter genbrug og så genanvendelse. Lær evt. de ansatte remsen "Reduce – Reuse – Recycle".
- Lav en plan for hvordan I kan udfase de engangsemballager, I anvender i dag – både de indkommende og eventuelle udgående. Har I fx take-away, så overvej om I har mulighed for at skifte til nogle af de genbrugssystemer, der findes på det danske marked.
- Vedr. indkommende emballager: Se på, hvad jeres varer bliver leveret i og prøv at få overblik over de indkomne emballager. Efterspørg take-back og pantløsninger hos dine leverandører.
- Anskaf service som I selv vasker, særligt hvis kunderne spiser på restauranten eller caféen. Knive, gafler, koppe, tallerkener etc. der genbruges er et bedre miljøvalg og giver ofte også en bedre spiseoplevelse og økonomi.

- Overvej om I kan sætte en pris på jeres engangsemballage, der er synlig for kunden. Det sender et signal om at emballage er en ressource, der ikke er gratis og giver gæsterne incitament for at vælge de genbrugelige alternativer.
- Hvis I ikke kan udskifte engangsemballagen, så sørg for at jeres ansatte og gæster har mulighed for at sortere emballagen, så den i det mindste kan genanvendes. (Du kan se mere om dette i afsnittet om affaldssortering).
- Køber du emballage, så efterspørg emballage, der er designet til genanvendelse. Gå efter emballage, der består af en enkelt type materiale (såkaldt monomateriale) eller som minimum emballage, hvor forskellige materialetyper let kan skilles ad. I [Designguide: Genbrug og genanvendelse af plastemballage](#) kan du læse meget mere om, hvad du skal være opmærksom på, når du køber emballage.
- Undgå bionedbrydelig plastemballage. Den bionedbrydelige plast kan typisk ikke genanvendes sammen med anden genanvendelig plast, og kan ikke anvendes i nye plastprodukter. Det kræver stor opmærksomhed ved sortering, for hvis den bionedbrydelige plast fejlagtigt sorteres som almindeligt plastaffald forringer det den plast der kan genanvendes. Bemærk, at der er forskel på biobaseret plast og bionedbrydelig plast. Biobaseret plast drejer sig udelukkende om, hvad plastikken er lavet af (råstofkilden), hvorimod bionedbrydelig plast handler om, hvorvidt plastikken kan nedbrydes biologisk under kontrollerede forhold. At bruge bioplast som råstof til at lave plastik kan også være problematisk, hvis man henter råmaterialerne fra landbrugsarealer, som kan bruges til fødevarer eller medfører skovrydning. [Her kan du læse mere om forskellen, og om hvorfor bionedbrydelig plast ikke er et godt miljøvalg.](#)
- Bruger du emballage af pap/papir så undgå så vidt muligt emballage, der er lamineret eller vokset eller beklædt med plast. I så fald kan det nemlig ikke genanvendes.
- Vær opmærksom på at emballage af pap/papir kan indeholde fluorerede stoffer. Fluorerede stoffer er en gruppe kemiske stoffer, som er svære at nedbryde i miljøet, og som mistænkes for at være kræftfremkaldende. Det er derfor en god ide at efterspørge "uden tilføjede fluorerede stoffer" eller "without intentionally added fluorinated substances" hos emballageleverandøren.

- Gå efter FSC-mærket pap og papir. Forest Stewardship Council er en garanti for, at træet er fra en skov, hvor der ikke bliver fældet mere træ, end skoven kan nå at reproducere. Samtidigt er FSC en garanti for, at skovdriften tager et vist hensyn til skovens biologiske mangfoldighed i forhold til almindelig skovdrift, og at de mennesker, der arbejder i skoven, er sikret uddannelse, sikkerhedsudstyr og en rimelig løn. [Læs mere om FSC-mærket her](#). FSC-mærket indgår i DRC's Mærkekatalog, som du kan [hente her](#).
- Undersøg hvilken affaldsfraktion (plast, pap, andet) din emballage skal sorteres i, og hjælp dine kunder med at sortere fx via kommunikation, når de henter deres mad.

9. MADAFFALD OG MADSPILD

Hvorfor er emnet relevant at kigge nærmere på?

Alle kan være enige om at spild af mad skal undgås. Når vi taler madspild i restaurationsbranchen, er der ofte både brugt tid og kræfter på at høste råvaren, vaske den, emballere den, transportere den og tilberede den. Så når mad, der kunne være blevet spist ender i skraldespanden, er det helt åbenlyst ikke bare spild af naturens ressourcer, men også spild af tid og penge.

VIDSTE DU

Madspild og fødevaretab medvirker i høj grad til den klimakrise, vi står overfor. At reducere madspild er på top 3 over de løsninger, der vil have den største direkte effekt i forhold til at holde den globale opvarmning under 2 grader.

I Danmark går mere end 870.000 ton mad årligt til spilde, hvoraf servicesektoren, hvor under restaurationsbranchen hører til, tegner sig for 42.000 ton. Læs her: [Madspild i tal - Fødevarestyrelsen \(foedevarestyrelsen.dk\)](https://foedevarestyrelsen.dk/da/om-foedevarestyrelsen/temaer/madspild-i-tal).

Fordi madspild har en stor betydning for klimakrisen er det et særligt delmål i FN's verdensmål for bæredygtig udvikling, der går på, at det globale madspild skal halveres inden 2030.

..der er forskel på madspild og madaffald

Madaffald:

Er en samlet betegnelse for alt affald, der stammer fra mad. Madaffald kan opdeles i to: madspild og øvrigt madaffald.

Madspild:

Er den del af madaffaldet, som potentielt kunne være blevet spist, men i stedet er blevet smidt ud. Fx resterne af gæsternes tallerkener eller fra buffeten, men også rester fra produktionen og ting der bliver for gamle på varelageret.

Madaffald:

Er de dele af fødevarer, der ikke er egnet til at spise. Fx æggeskaller, bananskræller, avokadosten, kaffegrums og kernehuse.

Organisk affald:

Er en fælles betegnelse for både madaffald og madspild.

Affaldsbekendtgørelsen er klar:

Alle virksomheder skal sortere madaffald til genanvendelse.

Du skal også kunne dokumentere mængden af madaffaldet. Sorteringen hjælper til at mindske dit madspild, det giver bedre hygiejne i affaldsgården og en positiv effekt på bundlinjen. Endelig er det vigtigt, at vi recirkulerer de næringsstoffer, der er i madaffaldet som fx kvælstof og fosfor, så de kommer tilbage til landbrugsjorden. Fosfor er nemlig en uvurderlig ressource i vores fødevarer system, som er meget svær at erstatte og som der kun er begrænsede mængder tilbage af i naturen. Det er derfor yderst vigtigt at holde fosfor i kredsløb i stedet for at brænde det af i forbrændingsanlæggene.

Når madaffaldet sorteres fra og afhentes, bliver det på biogasanlæg genanvendt til biogas, biodiesel og gødning.

Hvis du ikke sorterer dit madaffald, så det i stedet havner i restaffald, ryger det til forbrænding. Selvom der er en energiudnyttelse i denne proces, er det ikke den bedste udnyttelse af ressourcerne, da det er langt bedre for klima og miljø at sortere dit affald, så det kan genanvendes.

Måling af madspild og madaffald

Skal vi videre til næste niveau, hvor vi ikke blot skaber overblik over mængden af madaffaldet, skal vi se på madspildet, og herunder hvilke varer, der oftest ender som spild og hvorfor.

I 2019 blev Tænk tank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab – ONE\THIRD etableret som en selvejende institution under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Formålet var at styrke samarbejdet mellem fødevarekædens værdikædeled, så flest mulige aktører involveres i arbejdet med at forebygge madspild og fødevaretab.

Ifølge ONE\THIRD er årsagerne til madspild i vores branche særligt følgende:

- Overproduktion – bekymring for at løbe tør for de retter kunderne ønsker.
- Manglende lagerstyring, der bevirker at råvarer overskrider holdbarhedsdato.
- Menneskelige fejl - fx bliver sovsen for salt.
- Portioner er for store og gæsten kan ikke spise op.
- Råvaren udnyttes ikke fuldt ud.
- Fejl i forecasting – fx, hvis der ved arrangementer er lavet mad til flere end der reelt dukker op.

Flere leverandører tilbyder i dag hjælp til at måle og analysere madspildet. Sådanne data kan give indsigt i hvor spildet opstår, hvad der spildes, hvornår det spildes og ikke mindst hvad spildet koster på bundlinjen og pr. gæst. En viden der kan hjælpe jer med at tilrette menuer og indkøb og få styr på lagerbeholdning

Sådan kommer du i gang

- Trin 1. Opstil en biospand i køkkenet – beslut jer for at få en biospand, som alle medarbejdere skal benytte. Biospanden skal stå let tilgængeligt i køkkenet og alle medarbejdere skal informeres om at bruge den. Kig i den dagligt og tænk over hvordan I nedbringer mængden af madspild.
- Trin 2. Få et bedre overblik over jeres madspild ved at opstille separate biospande i de forskellige områder såsom køkkenet, lager, køl og frys, produktionen, afrydning fra servering og gæster. Få hjælp til at måle jeres madspild, så I kan få rapportering, der viser fordeling af spild pr. dag, over tid, spild/pr. gæst og omkostninger ved spildet.
- Trin 3. Overvej følgende spørgsmål for at nedbringe jeres madspild: Kan vores gæster lide vores mad? Planlægger vi vores menuer godt nok? Udnytter vi råvarerne i vores køkken godt nok? Har serveringerne den rette størrelse? Kan vi selv gøre mere for at reducere vores madspild?

Derudover kan I overveje følgende initiativer:

- Overvej om jeres menukort kan gøres mere fleksibelt. Det giver bedre mulighed for at tage udgangspunkt i overskudsmad fra dagen før og for at købe ind ift. sæson og aktuelle udbud hos leverandørerne.
- Skab overblik over hvilke råvarer, der nærmer sig udløbsdato – fx ved at give dem en særlig placering i køleskabet eller på lageret. Overvej hvordan I kan bruge disse i tavleretter eller som en lille ekstra servering til gæsterne.
- Involver medarbejderne i arbejdet med at reducere spildet. Opvasker, tjener og kok har ofte forskellige blikke på, hvor der opstår madspild, og hvordan man kan arbejde med det. Sammen kan I identificere årsager og løsninger fx på et personalemøde.

- Uddan jeres ansatte i at rådføre gæsterne om antal af retter, så spildet minimeres. Her kan være et dilemma mellem mersalg og madspild.
- Gør tilbehørsportionerne mindre og tilbyd i stedet gæsten gratis genopfyldning. Det reducerer risikoen for tallerkenspild og giver ofte en bedre spiseoplevelse.
- Forventningen om en fyldt brødkurv skaber meget spild. Kan I informere gæsterne om, at de er velkommen til at bede om mere brød fremfor at fylde brødkurven op så snart den er tom?
- Tilbyd gæsterne en doggybag, enten ved at have dem stående på bordene, eller ved at spørge gæsterne direkte om de ønsker resterne med hjem.
- Sæt fokus på at bruge endnu flere restprodukter. Du kan fx hente inspiration til at bruge resterne ved at [downloade denne plakat](#).
- Undersøg muligheden for at etablere egen urtehave tæt på jeres matrikel. Det giver helt friske krydderurter og mindre spild af disse.
- Hvis I har buffet så lav portionsanretninger på buffeten. Det gør det lettere at anslå, hvor meget, der bliver spist, og I undgår at skulle kassere store mængder af rester fra fadene. Ved buffeter er det derudover værd at overveje om færre valgmuligheder, men til gengæld endnu lækre råvarer, både kan give glade gæster og reducere spildet.
- Forsøg så vidt muligt at kigge både frem og tilbage i jeres værdikæde. Tal med jeres leverandører om, hvilke råvarer det haster med at få afsat, og kig frem i værdikæden ved at undersøge, hvem der kan aftage jeres restprodukter som fx juicepulp, brød eller kaffegrums.
- Tal også med jeres fødevareleverandør om, hvorvidt I kan købe de mere skæve grøntsager eller øvrige ukurante varer, så I kan være med til at skabe et marked for disse.

10. AFFALDSSORTERING

Hvorfor er emnet relevant at kigge nærmere på?

Fra den 31. december 2022 har alle virksomheder i Danmark skulle sortere deres affald. Derudover skal du dokumentere, hvor stor en del af de enkelte affaldsfraktioner, der reelt bliver forberedt med henblik på genbrug eller genanvendelse.

Affaldet skal sorteres i 10 fraktioner, og du skal være tilsluttet en affaldsindsamling, der sikrer du efterlever de nye krav. Udover, at du nu skal sortere husholdningsaffald, skal du fortsat sortere produktionsaffald, som du hidtil har gjort efter krav og regler fra bekendtgørelsen om affald fra 2010. Der er god vejledning at hente på Københavns Kommunes hjemmeside - [Affaldssortering for virksomheder | Københavns Kommunes hjemmeside \(kk.dk\)](https://www.kk.dk/affaldssortering-for-virksomheder).

Der er sorteringskriterier for 10 affaldsfraktioner hhv. madaffald, papir, pap, glas, metal, plast, mad- og drikkekartoner, farligt affald, tekstilaffald og restaffald.

Affaldet skal som udgangspunkt sorteres særskilt. Du skal altså have en spand til hver affaldsfraktion fx en til metal og en anden til plast. For husholdningslignende affald er følgende kombinationer dog tilladt at indsamle sammen:

1. Papiraffald og papaffald
2. Metalaffald og glasaffald
3. Metalaffald og plastaffald
4. Plastaffald og kartoner fra mad- og drikke
5. Metalaffald, plastaffald og kartoner fra mad- og drikke

Der kan være forskellige krav til sortering fra kommune til kommune. Er du i tvivl om, hvordan dit affald skal sorteres, kan du kontakte din kommune. Det er nemlig dem, der er tilsynsmyndighed, og her kan du få hjælp ifm. eventuelle spørgsmål.

Der er forskel på affaldsindsamler og affaldstransportør.

Du kan enten overdrage affaldet (efter sortering) til en affaldsindsamler eller en affaldstransportør.

En affaldsindsamler overtager den affaldsproducerende virksomheds ansvar for bl.a. at sikre høj genanvendelse, og på anmodning fra kommunalbestyrelsen at dokumentere hvor meget, der reelt er genanvendt.

En affaldstransportør er alene ansvarlig for at transportere affaldet fra et sted til et andet, dermed er det fortsat den affaldsproducerende virksomhed, der er ansvarlig for bl.a. at sikre høj genanvendelse.

Kontakt den virksomhed der afhenter jeres affald, hvis du er i tvivl om jeres aftale.

Hvis du mangler en virksomhed til at håndtere dit genanvendelige erhvervsaffald, kan du finde den i affaldsregisteret.

Affaldsregisteret er en oversigt over de virksomheder, som indsamler, behandler og transporterer affald samt forhandlere og mæglere. På Energistyrelsens hjemmeside kan du bl.a. søge blandt de virksomheder, der er registreret.

I en travl hverdag og med begrænset plads kan det gå lidt stærkt med bortskaffelse af diverse affald. Men mange penge og ressourcer går tabt ved fejlsortering.

Udfordringen er ofte dårlige sorteringsmuligheder både inde og ude. Korrekt sortering kræver plads til flere skraldespande både i restauranten, på lageret og i køkkenet.

Det er ofte både lettere og hurtigere at smide tingene i samme affaldsspand fremfor at sortere det. Mange restauratører har containere til sortering udenfor, men mangler gennemtænkte systemer til sortering indenfor – særligt i køkkenerne og i baren.

Fejlsorteringer forekommer hyppigt og generelt mangler vi både overskud, viden og motivation for at sortere affaldet bedre.

En anden udfordring er for hyppige og unødvendige afhentninger.

For at gøre affaldssorteringen lettere, udviklede Dansk Affaldsforening, KL og Miljøstyrelsen sammen med innovationsbureauet Futu et fælles piktogramsystem i 2017.

Piktogramsystemet

Det fælles piktogramsystem består af en række symboler, der bruges i forbindelse med affaldssortering - både på arbejdet, hjemme, og på genbrugspladsen. Formålet er, at vi skal møde de samme piktogrammer, ligegyldigt hvor vi skal af med vores affald.

Med affaldsbekendtgørelsen er det blevet obligatorisk at mærke affaldsbeholdere til husholdningsaffald og husholdningslignende erhvervsaffald med piktogrammerne, og de bruges i dag af både kommuner, virksomheder og borgere. Det koster ikke noget at downloade piktogramfilerne, men du skal betale for tryk til fx klistermærker, skilte mv.

Derudover bruges piktogrammerne af mange virksomheder på deres emballager fx på dagligvarer, så det bliver nemmere for borgerne at sortere affaldet korrekt.

Du kan læse mere om piktogrammerne og [downloade dem her](#).

Og i [denne guide](#) kan du få overblik over systemet og retningslinjer for brug af piktogrammerne:



Lineær vs. Cirkulær økonomi - derfor skal vi affaldssortere

Cirkulær økonomi kan gøre vores forbrug mere bæredygtig. For i modsætning til den lineære økonomis "brug og smid væk" sikrer cirkulær økonomi, at ressourcernes værdi bevares, så de kan indgå i nye produkter eller omsættes i naturens kredsløb i stedet for at blive til affald. Det sparer både råstoffer og udlede mindre CO₂.

I den cirkulære økonomi holdes produkter og materialer i kredsløb på samme kvalitetsniveau så længe som muligt. Affald er ikke længere affald, men råvarer, der udgør en værdi. Cirkulære produkter kan være holdbare, lette at genbruge eller genanvende og mindre miljø- og klimabelastende. Man kan sige, at cirkulær økonomi er en smartere og mere ansvarlig måde at anvende klodens ressourcer på.

Lineær økonomi betegner den måde, vi typisk producerer og forbruger på i dag. Virksomheder fremstiller en vare, forbrugerne køber den og smider den til sidst ud sammen med andet affald. De ressourcer, der er brugt til at fremstille varen, risikerer dermed at få tabt, og vi mærker nu for alvor konsekvenserne heraf. Vi bruger flere ressourcer, end jorden har, og det er nødvendigt at finde alternativer til den lineære økonomi. (Jf. Dansk Retursystem)

Dansk Retursystem

Det fælles piktogram-system til affaldssortering blev i starten af 2022 udvidet med fem pant-piktogrammer, som gør det nemmere at sikre, at dåser og flasker med pant bliver rigtigt sorteret og genanvendt hos Dansk Retursystem. Piktogrammerne kan fx bruges på beholdere, hvor dine medarbejdere eller gæster kan aflevere emballager med pant på.

[Du kan downloade de nye pantpiktogrammer og brugervejledning her.](#)



Dansk Retursystem har udviklet flere løsninger, der kan gøre det lettere for branchen at sortere flasker og dåser. Udover ovennævnte piktogrammer har de nu udviklet en lås til deres foldekar. Hvis I på jeres spisested som minimum fylder seks glassække om måneden, så kan I med fordel gøre brug af et foldekar med lås, som sikrer mod panttyveri.

Fordelene ved at skifte fra glassække til foldekar er mange. Dels undgår I at have en masse fyldte glassække stående. I et foldekar er der plads til ca. 550 flasker mod ca. 40 i en glassæk. Dels opnår I en bedre hygiejne og slipper for lugten fra de tomme glasflasker indenfor. Derudover undgår I tunge løft og sparer tid, når I ikke længere skal flytte rundt på sækkene og stille dem frem til chaufføren.

Endelig giver en karløsning færre afhentninger, hvilket mindsker CO2-udledningen og sandsynligvis også glæder jeres naboer pga. mindre støj.

Sådan kommer du i gang

- Få flere sorteringsmuligheder i køkkenet, så kokkene ikke behøver at løbe ekstra for at sortere korrekt. Opsæt mindre madaffaldsspande ved koldt, salat, varmt, gæsteafrydning og opvask og opsæt metal, glas og plast centralt i køkkenet, så det er let at komme til. Se fx nogle af disse løsninger:
 - <https://ipaper.ipapercms.dk/DanskCater/Catershare/Leverandoerer/Multiline/multiline-affaldssortering/?page=12>
 - <https://rubæk.dk/indendørs-affaldssortering/>
 - <https://www.pwsas.dk/dk/hjem/produkter/indendoers-affaldssortering/>
- Gør det tydeligt for alle ansatte, at korrekt affaldssortering er høj prioritet hos jer og indret køkken og øvrige områder, så de rigtige fraktioner er let tilgængelige. Gentag budskabet igen og igen, skriv det ind i diverse personaleinfo, tag det op på personalemøder og vær tydelig med skiltning og vejledninger, der hvor sorteringen skal finde sted.
- Tag fotos af den type affald I har mest af, og derudover det affald som der typisk er størst tvivl om, og sæt dem på de opsamlingsspande, hvor affaldet hører hjemme. Det gør det lettere hurtigt at afkode hvor affaldet skal hen.
- Hjælp gæsten med sortering ved at stille de relevante fraktioner op i gæsteområdet – gerne med ovennævnte fotos. Og tab ikke modet, når de sorterer forkert. Øvelse gør mester.
- Som regel er det dyreste element i næsten alle affaldsløsninger selve afhentningen, så nedbringelse i antallet, vil typisk være den lavthængende frugt. Her kan fx en fyldemelder, som beskrevet ovenfor, være en hjælp.
- Overvej om en ballepresser kunne være en løsning. Den komprimerer luften i emballagen og nedbringer dermed antallet af afhentninger. [Se fx mere her.](#)
- Betragt affald som en vigtig naturressource og vælg en affaldsbehandler som vil håndtere dit affald på de øverste trin i affaldshierarkiet (dvs. genbrug og dernæst genanvendelse). Alle indsamlevirksomheder og genanvendelsesanstalt i [affaldsregistret](#) må overtage ansvaret for dit affald, men du kan spørge dem, på hvilket trin i affaldshierarkiet de behandler affaldet og vælge den bedste løsning.

II. ENERGIFORBRUG

Prisen på energi viser store udsving enten presset af oliepriser, forsyningsusikkerhed eller voksende regulering og afgifter. Der er i den grad gode årsager til at reducere energiforbruget. Udover, at man sparer penge på bundlinjen, så får man nyttig viden om, hvor energien bruges i forretningen, og dermed hvor man kan sætte ind for at nedbringe en eventuel klimabelastning. Udover at vi naturligvis skal passe på miljøet og klimaet og ikke bruge ressourcer unødvendigt, skal vi også af den vej bidrage til at, at Danmarks energiforsyning ikke kommer under pres i tider med usikkerhed for den nationale forsyning.

I de fleste restauranter er køkkenets elforbrug en af de store poster på energibudgettet. For restaurationer udgør forbruget i køkkenet typisk 70% af det samlede elforbrug (ref. Energistyrelsen).

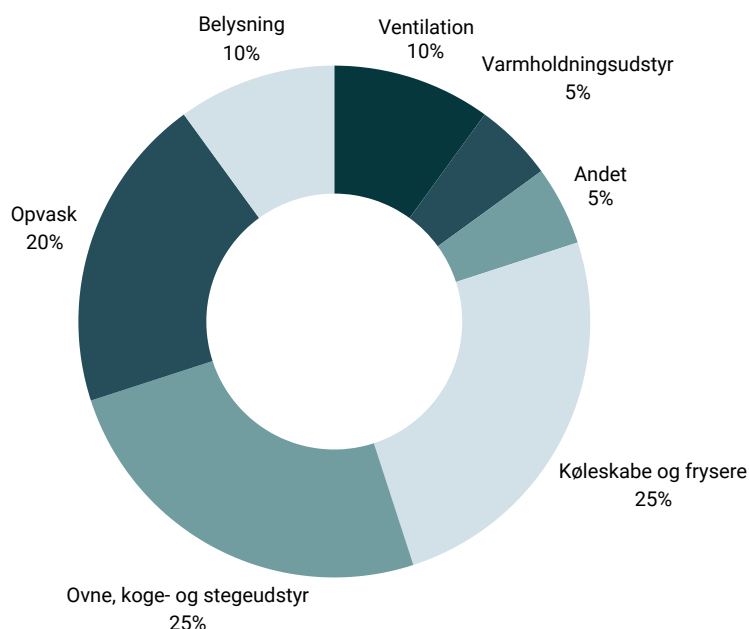
På Energistyrelsens hjemmeside under Spareenergi.dk ses nedenstående model over den typiske fordeling af elforbruget i køkkenet fremgår det, at særligt køl og frys samt ovne, koge og stegeudstyr er blandt de største strømslugere, men også belysning, ventilation og varmholdningsudstyr er områder, hvor der kan være besparelser at hente. Vær opmærksom på at elektrisk køkkenudstyr typisk følges af en lovpligtig EU energimærkning med indsigt i størrelsen på apparatets energiforbrug. EU Energimærke indgår i DRC's Mærkecatalog du kan [hente her](#).

Typisk fordeling af elforbrug på apparater i storkøkkener

Andel af det samlede elforbrug

Hoteller: ca. 35%

Restauranter: knap 70%



VIDSTE DU

Med små handlinger i hverdagen kan medarbejderne gøre en stor forskel, og ofte vil I med vaneændringer alene kunne opnå energibesparelser på 8-12 %.

Sådan kommer du i gang

Mange bliver overraskede over, hvor stor en besparelse man kan opnå ved at tage et kig på de daglige vaner og eventuelt udskifte noget af det gamle udstyr med nyere og mere strømbesparende alternativer.

Måske kører ventilationsanlægget også om natten, eller køkkenmaskiner tændes som vanligt om morgenen, til trods for at nogle af dem først skal bruges senere. Eller der er maskiner, som altid står standby. Eksempler er der masser af.

På Energistyrelsens hjemmeside [Spareenergi.dk](https://spareenergi.dk) er listet en række gode råd til hvordan du kan spare energi i køkkenet. I nedenstående oversigt er de suppleret med øvrige råd fra DRC og partnere:

Køl og frys

- ✓ Indstil temperaturen til 5 °C i køleskabet og -18 °C i fryseren. Hver 1 grad under dette koster typisk 6% ekstra energi, men det afhænger selvfølgelig af udstyrets energiklasse jf. EU Energimærkning. Læs mere her - [Energikrav til produkter | Energistyrelsen \(ens.dk\)](#). Har I flere køleskabe, så overvej at gøre det ene til et svaleskab. De fleste grøntsager opbevares bedst ved 10 °C.
- ✓ Er temperaturen i kølerummet skruet langt ned for at sikre at fisken opbevares meget koldt, så overvej at få et lille køleskab alene til fisk, så temperaturen kan skrues op i det større kølerum.
- ✓ Tø frostvarer op i køleskabet i skål eller fad.

- ✓ Sæt automatisk sluk-ur på køleskab med drikkevarer, så det er slukket fire timer hver nat. Så længe køleskabet er lukket, kan det sagtens holde sig koldt.
- ✓ Sluk evt. for køle- og fryseapparater i weekender, ferier mv. Lad døren stå på klem, når der er slukket.
- ✓ Rengør kondensatoren mindst 2 gange om året og oftere, hvis den er meget støvet.
- ✓ Afrim skabet, hvis der er mere end 5 mm is på fordamperen.
- ✓ Hold tætningslisten ren, og skift den, hvis den har revner eller ikke fungerer.
- ✓ Komfurer, som placeres op ad køle-fryseskabe, giver øget energiforbrug på køleskabenes nedkøling. Omvendt sparer I energi ved at placere fryseboksen inde i køleboksen.
- ✓ Mange åbner døren til kølerummet, når der kommer levering af varer, hvilket giver et unødigt kuldetab. Start i stedet med at bære varerne hen til kølerummet, og sæt så alle varerne ind på én gang.

Opvask

- ✓ Spar 50% af energien ved at fjerne varmt vand til håndbrusere.
- ✓ Spar 50% vand på vandsparende bruser afhængig af hvilken bruser I bruger nu. Når I sparer vand, hvor der er varme i, sparer I også elektriciteten.
- ✓ Tænd ikke tankopvaskemaskinen (hætte- og tunnelopvaskemaskiner og underbordsmodeller) om morgenen, men først i passende tid, før I skal vaske op.
- ✓ Sluk maskinen, når sidste hold opvask er kørt. Lad ikke tankmaskiner stå tændt om natten.

- ✓ Luk hætten på hætteopvaskemaskiner.
- ✓ Skyl ikke servicet af, før I sætter det i friskvandsopvaskemaskiner. I kan nøjes med at skrabe maden af.
- ✓ Saml opvasken, vask op i en kontinuerlig proces, og fyld kurvene helt op.

Madlavning

- ✓ Læg låg på gryder mv. og spar op til 50 % af energien.
- ✓ Skift til induktion hvis muligt. Induktion kommer hurtigere i kog og varmeeffektiviteten er større end ved gas og el. (Varmeeffektivitet ved gas 40-50%, støbejerns-ekokobord 50-75%, induktion 90-92%.)
- ✓ Sluk for kogeplader, ovne og andet udstyr, når det ikke er i brug. Apparaterne bruger meget energi, når de står og venter. Brug evt. tænd-sluk-ur. Sænk temperaturen i hvileperioder, hvis det er uhensigtsmæssigt at slukke helt for udstyret.
- ✓ Fyld ovnen op, udnyt for- og eftervarme, og brug mikroovnen til små portioner. Overvej om I har rette ovnstørrelse. Er jeres ovne ofte kun halvt fyldte, kan I opnå besparelse ved at have flere mindre ovne.
- ✓ Spar på vandet ved kogning af kartofler mv. De fleste bruger langt mere vand end nødvendigt.
- ✓ Indstil varmeskabe og andet varmholdningsudstyr på den lavest tilladelige temperatur, normalt 65 °C. Tjek temperaturen regelmæssigt.
- ✓ Sørg for at regulere gasblus, så flammen holdes ca. 2 cm inden for grydebunden. Så varmer det meste effektivt.

Ventilation

- ✓ Sørg for, at ventilation kun kører, når der er behov. Sluk for ventilationen om natten, og skru ned for anlægget, når der ikke er så stort behov.
- ✓ Sørg for, at procesvagten på ventilation og udsugning fungerer, og rengør filtre mv., hvis alarmen gør opmærksom på, at udsugningen ikke er tilstrækkelig.
- ✓ Sørg for regelmæssigt tilsyn af ventilationsanlægget.

Emhætter

- ✓ Sørg for, at emhætter kun kører, når der er behov.
- ✓ Skru ikke højere op end nødvendigt. En emhætte bruger ca. 1,5 gange mere energi på højeste trin end på laveste.
- ✓ Sæt en LED-pære i emhætten.
- ✓ Rengør fedtfiltret i emhætten ca. 1 gang om ugen eller efter behov.

Belysning

- ✓ Sluk lyset, når der ikke er nogen i lokalet, eller hvis der ikke er brug for lyset.
- ✓ Rengør armaturer og lyskilder jævnligt. Beskidte lyskilder giver mindre lys.
- ✓ Undersøg, om I har armaturer og lamper med ineffektive lyskilder (glødepærer, traditionelle halogenpærer mv.). Udskift i givet fald til mere energirigtige LED-pærer og LED-rør. Det kan hurtigt tjene sig hjem. Energistyrelsen har lavet en beregner, hvor du kan se, hvad du kan spare ved at skifte dine lyskilder til LED. [Du finder beregneren her.](#)

Energiforbruget hænger sammen med vaner og adfærd

I en travl hverdag kan det være vanskeligt at ændre vaner. Derfor er det afgørende, at beslutningstagerne tager ejerskab og ansvar for indsatsen, hvis medarbejderne skal ændre deres adfærd. Hvor beslutningstagerne skal træffe energivenlige valg og sætte en intern dagsorden på arbejdspladsen, skal medarbejderne ændre deres vaner og adfærd mod mere energibesparende handlinger.

Til at hjælpe adfærdsændringerne på vej, har Energistyrelsen udarbejdet kampagnematerialer til brug på arbejdspladserne. Her er både plakater om energibesparende handlinger, drejebog til fællesmøde, udkast til kick-off mail til medarbejderne, udkast til intranet opslag etc. [Kampagnematerialet kan downloades her.](#)

12. KLIMAREGNSKAB - HVAD ER DET?

Klimaregnskab handler om at måle jeres CO₂ aftryk. For at kunne nedbringe det kræver det imidlertid, at I kender status quo. Og her kan klimaregnskabet hjælpe med at belyse spørgsmål som: "hvor stor er vores CO₂ udledning?", "hvor i vores værdikæde findes de største kilder til udledning?", "hvor er de lavest hængende frugter for reduktion?" og "hvordan kan vi arbejde mod en reduktion af vores udledninger på den længere bane?".

Vigtige klimabegreber du bør kende

Hvad er CO₂?

CO₂ kaldes også kuldioxid eller carbondioxid, og det spiller en helt central rolle i den globale opvarmning eftersom gasarten bevirker, at atmosfæren "holder på varmen" ved at blokere Jordens varmeudstråling. I stedet bliver en del af varmen sendt tilbage til jordoverfladen igen, og det er heri drivhuseffekten består. Ved høje koncentrationer af CO₂ i atmosfæren stiger temperaturen mere end godt er, og resultatet er global opvarmning. Det er dog ikke kun CO₂, der bidrager til den globale opvarmning, men også andre drivhusgasser som fx metan, lattergas og freon. Men de forskellige gasser påvirker ikke atmosfæren lige meget. Derfor måler man gassernes bidrag i såkaldte CO₂-ækvivalenter (CO₂e).

Fx har metan en påvirkning der er 23 gange så stor som CO₂, mens lattergas er 298 gange kraftigere end CO₂. Derfor kan man ikke bare lægge tallene fra de forskellige typer udledning sammen, når man udregner klimaaftrykket. For at kunne sammenligne klimaaftryk omregner man alle klimagasser til, hvad effekten ville svare til i CO₂-ækvivalenter.

Klimaneutralitet

Du har måske hørt, at Danmark skal være klimaneutral, eller CO₂-neutral som det også kaldes, i 2050. På lignende vis har en række virksomheder og kommuner sat mål for, hvornår de skal være klimaneutrale. Århus og Odense kommune vil fx være klimaneutrale i 2030, mens København har måtte droppe deres mål om at blive klimaneutrale i 2025. Men hvad betyder det?

At være CO2- eller klimaneutral betyder, at man ikke udleder flere drivhusgasser end man optager.

De fleste virksomheder vil kunne opnå klimaneutralitet, men det kræver en vedholdende og dedikeret indsats og økonomiske investeringer. Det kræver, at I først og fremmest gør alt, hvad I kan, for at reducere jeres CO2 udledninger. Det kan fx være ved at energioptimere jeres restaurant, ved at reducere madspild, ved produktion af vedvarende energi som fx solceller, ved at stille krav til jeres leverandører om grønnere transport og cirkulære emballagesystemer og ved at servere flere planterige og færre animalske retter (se de øvrige kapitler i inspirationskataloget).

Men næsten ligegyldigt hvor meget I formår at reducere jeres CO2-udledning, vil der stadig være noget tilbage, for på et tidspunkt kan I ikke reducere og optimere yderligere. Her kommer klimakompensering ind i billedet.

Klimakompensering

Gennem klimakompensering kan I som virksomhed støtte projekter, der fanger og lagrer CO2. Det kan fx ske gennem skovplantning, biokul eller direkte luftfangst. Ved at støtte projekter, der fjerner drivhusgasser, kan I kompensere for den CO2, jeres virksomhed fortsat udleder.

I den forbindelse er det væsentligt at skelne mellem projekter, der undgår en udledning af CO2 - såkaldte "carbon avoidance" projekter - og projekter, der faktisk fjerner CO2 fra atmosfæren - såkaldte "carbon removal" projekter. Carbon avoidance projekter har fået en del kritik for ikke at bidrage tilstrækkeligt til reduktion af drivhusgasser i atmosfæren. Derimod så fjerner carbon removal projekter rent faktisk CO2 fra atmosfæren, og derfor er disse projekter bedre, men også ofte noget dyrere per ton CO2, der skal kompenseres for. Ved brug af klimakompensering er det derfor vigtigt at I sikrer jer, at de projekter I kompenserer igennem, er valide og af tilstrækkelig høj kvalitet.

Greenhouse Gas Protokollen

GHG-Protokollen er den førende internationale standard for udregning af klimaaftryk. De fleste virksomheder, der arbejder strategisk med klimaområdet, anvender GHG-Protokollen til at udregne og opstille klimaregnskabet. Det er en frivillig internationalt anerkendt metode som benyttes af 92% af Fortune 500 selskaberne til at indsamle, analysere og formidle deres klimadata såvel internt som eksternt. Det er også en standard EU CSRD rapporteringsdirektiv anbefaler når man skal lave sin ESGrapport.

Protokollen giver virksomheder en ensartet måde at udregne deres klimaaftryk og giver virksomhederne indblik i, hvilke aktiviteter, der driver klimaaftrykket. Endelig bliver det ved brug af GHGP muligt at opsætte konkrete reduktionsmål. Opgørelsen kan gøres mere eller mindre detaljeret alt afhængig af jeres ambitioner og formålet med udregningerne.

I GHG protokollen opgøres virksomhedens CO₂ emissioner i Scope 1, 2 og 3 (se nedenstående forklaring).

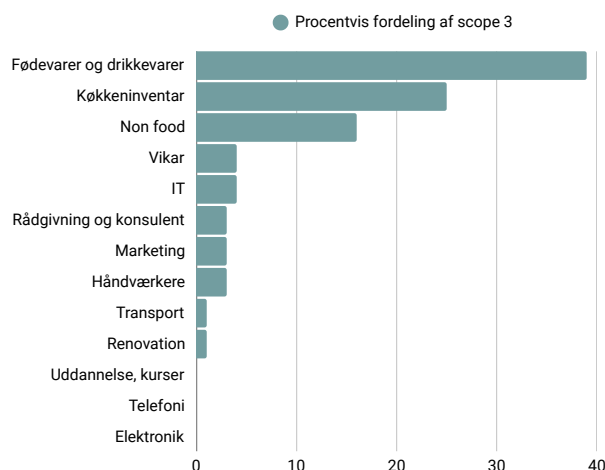
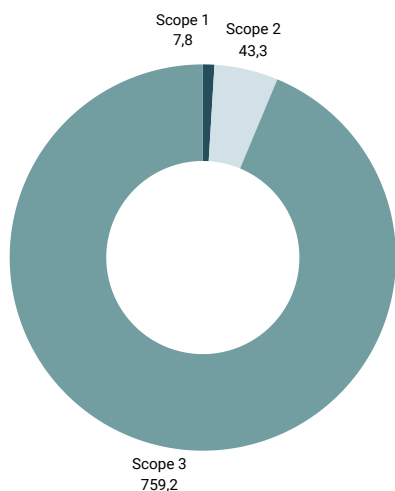
Scope 1, 2 og 3

Det følger af GHG-Protokollen, at klimaregnskabet skal omfatte emissioner forbundet med tre forskellige områder – såkaldte Scopes.

- Scope 1: emissioner som den enkelte virksomhed selv udleder fra virksomhedens egne lokaliteter og maskiner (fx gennem afbrænding af benzin, diesel eller naturgas).
- Scope 2: emissioner forbundet med produktion af den energi, virksomheden køber (fx el og fjernvarme).
- Scope 3: emissioner forbundet med den værdikæde, som virksomheden indgår i (fx i kraft af virksomhedens indkøb)

Virksomheder, der følger GHG protokollen, skal rapportere på alle deres emissioner fra Scope 1 og 2, mens de for Scope 3 kan vælge kun at rapportere på udvalgte væsentlige emissioner. For restauranter vil det fx være emissioner forbundet med indkøbte varer samt affald i form af madspild og emballage. Typisk vil det i vores branche være i Scope 3 de største kilder til udledninger findes, da det er her hele værdikæden kommer ind. Samtidig er det også Scope 3, der er vanskeligst at måle på.

Total CO₂-aftryk i ton CO₂-ækvivalenter



SBTi – Science-Based Target initiative

Science-Based Targets initiative er en eksternt valideret standard, som virksomheder kan sætte klimamål efter. Det er den mest troværdige og globalt anerkendte standard, der findes i dag. Initiativet er et partnerskab mellem FN's Global Compact, World Resources Institute (WRI), Verdensnaturfonden (WWF) samt den internationale nonprofit organisation CDP (en internationale nonprofit organisation, som hvert år gennemgår tilmeldte virksomheders klimaarbejde og uddeler en score).

Virksomheder, der tilslutter sig science based targets-initiativerne, forpligter sig til at leve op til mål, der som navnet indikerer, baserer sig på videnskaben. I praksis betyder det, at SBTi vurderer de tilmeldte virksomheders mål for reduktion af drivhusgasser ift. hvad videnskaben vurderer nødvendigt for at nå målene i Parisaftalen.

SBTi oplever stor vækst både globalt og i Danmark. Danmark ligger således nr. 2 på listen over andelen af virksomheder, der har tilsluttet sig SBTi (Schweiz ligger nr.1), og langt størstedelen af de danske C25 virksomheder har nu tilsluttet sig.

[Her](#) kan du læse mere om Science Based Target initiative og se hvordan du tilslutter dig.

Sådan kommer du i gang med klimaregnskab

Tjek [Erhvervsstyrelsens værktøj Klimakompasset](#). Med Klimakompasset kan du få et overblik over din virksomheds udledning af drivhusgasser og få idéer til, hvordan du målrettet kan nedbringe din virksomheds klimaaftryk. Du kan således se jeres klimaaftryk opgjort i CO₂-ækvivalenter, og hvordan din virksomheds klimaaftryk fordeler sig i scope 1, 2 og 3. Samtidig kan du bruge værktøjet til at få en indikation af, hvor meget din virksomhed kan reducere sit klimaaftryk ved at mindske brugen af transport og energi eller ved indkøb af genanvendte materialer frem for nye m.m.

Værktøjet er gratis at bruge og fungerer ved, at du logger ind med din medarbejdersignatur eller private NemID, downloader klimakompassets vejledning, og så er du klar til at starte din beregning. Undervejs kan du bruge infoboksene eller tjekke deres FAQ, og efterfølgende kan du se resultaterne delt op efter hovedkategorier eller de tre scopes. Bemærk dog at værktøjet kun er vejledende, og ikke kan bruges som regnskabsprogram eller til certificering af din virksomheds udledning af drivhusgasser.

Download publikationen "[Nem guide til klimaregnskabet](#)", der er udviklet af UN Global Compact Network Denmark, EY og Dansk Erhverv. Den tager jer på pædagogisk vis gennem formål og introduktion til klimaregnskaber og beskriver en trin-for-trin guide til at komme i gang via følgende steps:

1. Fastlæg din virksomheds organisatoriske afgrænsninger og beregningsprincip.
2. Udvælg hvilke aktiviteter, der skal indgå i klimaregnskabet's Scope 3.
3. Indsaml relevant forbrugs- og aktivitetsdata.
4. Udvælg relevante emissionsfaktorer.
5. Beregn klimaaftryk.
6. Opgør et samlet klimaregnskab og rapporter herom.

13. GRØN MARKEDSFØRING

Der er udstedt en række regler og forbud mod vildledende mærkning og markedsføring af produkter. Derfor skal du både være særlig opmærksom på reglerne for brug af ovenstående mærkningsordninger og generelt for brugen af miljømæssige og etiske påstande i jeres markedsføring. Det kan fx være fristende at sætte det røde Ø-mærke på en foodtruck, der sælger flæskestegssandwich. Men hvis det kun er bollen og rødkålen, og ikke selve flæskestegen, der rent faktisk er økologisk, er det no go.

Pas også på med at oversælge jeres grønne budskaber og undgå generelt brug af ord som "bæredygtig", "miljøvenlig", "grøn" og "klimaneutral". Kravene ift. at bruge sådanne påstande er meget høje, og er bl.a. en livscyklusanalyse, der dækker produktet fra vugge til grav med alt hvad det indebærer af råmaterialer, produktion, brug og bortskaffelse. Derfor er det ifølge Forbrugerombudsmanden nærmest umuligt at dokumentere i forhold til kravene i lovgivningen.

Det er naturligvis lovligt at markedsføre sig på miljø og bæredygtighed, men det skal gøres på den rigtige måde, og det kan være svært at finde tiden til at sætte sig ind i reglerne. Her kan I få et overblik over reglerne i [Forbrugerombudsmandens anbefalinger til virksomheders miljømarkedsføring](#).

Den beskriver, hvad I skal være opmærksomme på, hvis I markedsfører jeres produkter med, at de belaster miljøet eller klimaet mindre end andre produkter på markedet. I vejledningen gives en række eksempler på, hvordan det kan være en overtrædelse af markedsføringsloven at skrive positivt om produkters miljøpåvirkning, hvis ikke det kan dokumenteres i tilstrækkelig grad.

VIDSTE DU

"En bæredygtig udvikling betegner en udvikling, som opfylder de nuværende generationers behov uden at bringe fremtidige generationers mulighed for at opfylde deres behov i fare.

Med dette udgangspunkt skal dokumentationen for påstande om bæredygtighed baseres på en livscyklusanalyse, der viser, at virksomheden ikke forringer de kommende generationers mulighed for at opfylde deres behov.

Der skal også tages hensyn til sundhedsmæssige, sociale og etiske forhold.

Det er derfor meget vanskeligt at kalde et produkt mv. bæredygtigt uden af vildlede.” (Jf. Forbrugerombudsmandens anbefalinger til virksomheders miljømarkedsføring)

Herhjemme ses utallige eksempler på greenwashing – hvor produkter eller virksomheder markedsfører sig grønnere end de er. Omvendt skal vi heller ikke ende i den anden grøft, hvor vi slet ikke tør sige noget om de gode initiativer vi arbejder med af frygt for at blive kritiseret – også kaldet greenhushing. På hjemmesiden [Gode råvarer](#), som er Landbrug og Fødevarers website til madprofessionelle, har de i januar 2023 lanceret et nyt anprisningsunivers. Her kan du finde vejledning om anprisning af fødevarer og blive klogere på reglerne om generiske klimaanprisninger, ernærings- og sundhedsanprisninger, vejledning om hvornår vi må kalde en råvare lokalt produceret og meget mere. Du finder [anprisningsuniverset her](#).

På [Tænk tanken Frejs hjemmeside](#) finder I ligeledes gode råd til, hvordan I som fødevarer virksomhed bedst kommunikerer om jeres bæredygtighedstiltag. På siden kan I bl.a. downloade dokumentet ”Gode råd til at undgå greenwashing”.

Inspirationskatalog til professionelle køkkener

Version: januar 2025