

Ny brancheanalyse fra DRC: Grøn omstilling på restaurantmenuerne drives af faglighed – ikke af pres

Danske professionelle køkkener vælger i stigende grad grønne og planterige retter, ikke fordi de skal, men fordi faglighed, kvalitet og køkkenkultur peger i den retning. Det viser en ny brancheanalyse, der kortlægger bæredygtighed i den danske restaurationsbranche og er udarbejdet af Danmarks Restauranter & Caféer (DRC) i samarbejde med Food Organisation of Denmark og Dansk Cater.

Ifølge analysen drives udviklingen primært af k  kkenfaglighed og kulinariske ambitioner: 90% af respondenterne vurderer, at de har viden om grøn mad, mens 87% ønsker at fremme grøn mad på deres menuer. Samtidig peger analysen på, at grønne retter udvikles med afsæt i smag, r  vareforst  else og gastronomisk kvalitet og opleves som et håndværksmæssigt valg snarere end et svar på eksternt pres eller ideologiske krav.

  Det vi kan se er, at den grønne omstilling i restaurationsbranchen ikke drives af løftede pegefingre eller eksternt pres, men af faglig stolthed og kærlighed til håndværket. N  r køkkenerne vælger flere grønne og planterige retter, er det, fordi smag, kvalitet og r  vareforst  else peger i den retning – og fordi det giver gastronomisk mening,   udtaler ESG-chef i Danmarks Restauranter & Caféer(DRC), Birgitte Wad.

Lokale råvarer og gradvis udvikling

Lokale og sæsonbaserede råvarer prioriteres bredt og fungerer som vigtige kvalitetsmarkører i menu-udviklingen: Hele 87% af respondenterne prioriterer at bruge råvarer, der er i sæson, hvilket er en stigning fra 78% i DRCs analyse fra 2024. Samtidig integreres økologiske råvarer i stigende grad som en naturlig del af køkkenets arbejde, og mere end halvdelen af virksomhederne (59%) prioriterer ofte eller altid økologiske råvarer.

Udviklingen mod mere grønt sker gradvist. Grønne retter er i dag udbredt på de fleste menuer, mens fuldt plantebaserede menuer fortsat er relativt sjældne. Planterige elementer indarbejdes typisk i eksisterende retter, og køkkenerne vurderer generelt deres kompetencer inden for grøn mad som høje:

  Analysen viser, at håndværk, velsmag og madglæde er vejen frem. At restauranters greb er at sælge den grønne mad med høj k  kkenfaglighed, serveret med begejstring. Spisestederne er netop sat i verden for at skabe fest, fejring og glæde, og det kan man godt med planter, når man tager det køkkenfaglige alvorligt  , udtaler Grøn Chef i Food Organisation of Denmark, Trine Krebs.

Development Manager i Dansk Cater, Jan Kristensen er enig:

"Vores salgskonsulenter oplever helt tydeligt, at den grønne omstilling starter i køkkenet og i fagligheden. Det handler om råvarekendskab, sæsonforståelse og kvalitet – ikke om at leve op til krav udefra. Når køkkenerne vælger flere grønne løsninger, er det, fordi de giver gastronomisk mening og løfter håndværket. Og så er det også et plus, at det støtter dansk frugt og grønt."

Forskelle i branchen – og et kommunikationsparadoks

Analysen dækker hele branchen - fra caféer, restauranter og Michelin-restauranter til kantiner og catering - og viser, at kantiner og catering arbejder mest systematisk med grønne menuer i stor skala, mens Michelin-restauranter udmærker sig ved høj faglig viden og en eksperimenterende tilgang. Regionalt ligger Hovedstaden og Sjælland generelt højest i brugen af økologiske, lokale og sæsonbaserede råvarer.

Samtidig peger analysen på et kommunikationsparadoks: Trods en høj grøn indsats i køkkenet kommunikerer mange virksomheder kun i begrænset omfang om bæredygtige valg over for gæsterne. Dermed aktiveres gæsternes grønne værdier sjældnere i selve valgsituationen.

Fremtiden er grøn

Økonomisk er effekten af bæredygtighedsindsatsen blandet, selvom 37% fortæller, at de har set en positiv effekt på bundlinjen af de bæredygtige tiltag. Samlet viser analysen dog, at den grønne omstilling på menuen først og fremmest drives af faglighed og fokus på råvarernes kvalitet og ophav. Analysen viser også, at udviklingen mod flere grønne og økologiske retter forventes at fortsætte som et strukturelt og gradvist skifte i branchen.

Fakta

Danmarks Restauranter og Caféer (DRC) udgiver årligt en brancheanalyse om bæredygtighed i den danske restaurationsbranche. I år udgives analysen i samarbejde med Food Organisation of Denmark og Dansk Cater.

Analysen kan læses på [Bæredygtighedsanalyse 2025 | DRC](#)

For yderligere info kontakt da Klima- & Fødevarepolitisk Chef i Danmarks Restauranter & Caféer(DRC), Jakob Zeuthen på 71921747 eller jaz@thehost.dk