



FØDEVARERS KLIMAAFTRYK

FØDEVARERS KLIMAAFTRYK

HVORFOR ER FØDEVARERS KLIMAAFTRYK RELEVANT AT KIGGE NÆRMERE PÅ?

Vores fødevarerforbrug har stor klima- og miljøpåvirkning, og det er efterhånden velkendt, at fødevaresystemet spiller en stor rolle for både klima, miljø og sundhed.

Hele foodservicebranchen har en overordentlig vigtig opgave her.

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

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

VIDSTE DU?

FN's klimapanel (IPCC) anslår, at det globale fødevaresystem står for cirka 30 pct. af de samlede globale drivhusgasudledninger, og fødevaresystemet bidrager dermed betydeligt til klimaforandringerne. Jf. [Klimarådet](#)

Ved at spise efter de officielle kostråd kan danskerne reducere klimaafttrykket fra vores fødevarerforbrug med 45 %. Det vurderer Klimarådet på baggrund af resultaterne i Den Store Klimadatabase. Se bl.a. [Concito](#)

80 % af alle afgrødearter dyrket i EU er afhængig af bestøvning af insekter.

BEREGNING AF FØDEVARERS KLIMAAFTRYK

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

VIDSTE DU?

En vares klimaaftryk opgøres i det der kaldes CO₂-ækvivalenter eller CO₂e. Der findes nemlig flere forskellige drivhusgasser, hvor de primære er CO₂, metan og lattergas. Gasarterne har ikke samme påvirkning af atmosfæren.

Fx har metan en 23 gange så kraftig drivhuseffekt som CO₂, mens lattergas er 298 gange kraftigere end CO₂. Derfor kan man ikke bare lægge dem sammen, når man udregner klimaaftrykket. For at kunne sammenligne klimaaftryk omregner man alle klimagasser til hvad effekten ville svare til i CO₂-ækvivalenter, og dermed samme drivhuseffekt som CO₂.

LIVSCYKLUSANALYSER – ET REDSKAB TIL AT ESTIMERE KLIMA- OG MILJØPÅVIRKNING

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

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

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

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

DEN STORE KLIMADATABASE

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

Den indeholder data for 500 forskellige fødevarers klimaaftrek 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 klimaaftrek.

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 klimaaftrekket 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 klimaaftrek efter sæsoner? Er klimaaftrekket fx lavere sommer end vinter eller omvendt, og hvad skyldes dette?
- Nogle værktøjer til beregning af madspild kobler data om CO₂ udledninger med spildet. Her kan I få overblik over, hvor meget CO₂e, der går til spilde i de forskellige varegrupper, og dermed hvor der særligt er behov for at sætte ind.

SÅDAN KOMMER DU I GANG

Når det handler om fødevarers klimaaftryk er et godt sted at starte at gennemgå jeres menu og overveje, hvor I kan skrue op for det grønne og ned for det animalske. Noget af det mest effektive du kan gøre er således at gøre jeres menu endnu mere planterig og mindre kødtung.

Brug Den store klimadatabase til at lege med jeres menuer og se hvilken forskel I kan gøre ved at udskifte nogle ingredienser med andre – jf. ovenstående afsnit om spaghetti bolognesen på klimakur. Serverer I fx burger så prøv at give den et 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 klimaaftryk.

I arbejdet med at lave menuer med lavere klimaaftryk er der, udover Den store klimadatabase, masser af steder at hente inspiration. Se fx nogle af følgende hjemmesider:

- [Planetarisk Kogebog](#) er et mad-univers som undersøger, hvordan vi kan spise os mætte og tilfredse uden at overskride de planetære grænser for klimaforandringer, biodiversitet og ressourceforbrug. Den indeholder bl.a. en samling af opskrifter, hvor madglæde og klimabevidsthed går hånd i hånd. Ifølge kogebogen vurderer [EAT Lancet](#), at vores fødevarerrelaterede udledning ikke bør overstige 1,4 kg CO₂-ækvivalenter om dagen. Derfor er opskrifterne klimaberegnet ved hjælp af Den Store Klimadatabase og inddelt i farvekoder. Farverne på udledningstallet indikerer, hvor retten ligger i forhold til ovenstående grænseværdi, og således er retter, der udleder mellem 0 og 0,7 kg. CO₂ pr person grønne, mellem 0,7 og 1,4 kg CO₂e er gule, og opskrifter hvor udledningstallet kommer op over 1,4 kg er røde.
- [One Planet Plate](#) er et globalt fællesskab hvor kokke fra hele verden kan dele opskrifter med hinanden. Opskrifterne skal opfylde kriterier som at være planterige, have et lavt CO₂ aftryk, reducere madspild, hylde lokale råvarer og varer i sæson eller være baseret på bæredygtige fisk og skaldyr. Det er den engelske organisation [Sustainable Restaurant Association](#), der sammen med deres partnere opfordrer kokke verden over til at indsende deres One Planet Plate opskrifter i et open source-univers. [Her](#) kan du se en video om kampagnen.
- Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har sammen med bl.a. Århus og Københavns kommune udgivet flere guides, der har til formål at hjælpe professionelle køkkener i arbejdet med mere klimavenlige måltider. Målgruppen er offentlige køkkener, men måske kan der alligevel være lidt inspiration at hente i publikationerne: "[Genopdag det grønne guld](#)", "[Giv favoritten et klimavenligt twist](#)" og "[Opfind den næste klimaklassiker](#)".

Vær opmærksom på, at vi endnu ikke har en national eller europæisk fælles standard for livscyklusanalyser. Det betyder, at de udføres på baggrund af forskellige metoder, hvor nogle tager flere parametre med end andre. Præsenteres du for LCA'er så spørg ind til, hvilken database der er brugt og anvender du dem selv, så husk transparens omkring metoden.

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 være en fordel at portionsanrette de mere klimatunge fødevarer, da gæsterne vil være tilbøjelige til at opfatte den givne portionsstørrelse som normen. Tiltaget vil også resultere i mindre madspild.

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 ligeså velsmagende som animalske og hjælp dem med at få modet til af lege med bælgfrugter i deres egne køkkener. Kombiner gerne korn og bælgfrugter, da denne sammensætning giver alle de essentielle aminosyrer, som vi normalt kun finder i kød. Ved at sætte bælgfrugter på menuen kan vi hjælpe med at ændre danskernes kost, så vi fremover kommer til at spise meget mere end en bønne om dagen. Find inspiration i Landbrug og Fødevarers publikation: ["Bælgfrugter og Gastronomi – et whitepaper til madprofessionelle om økologiske bælgfrugter."](#)

Hvis der er behov for at give kokke og køkkenchefer en gulerod, så indfør økonomiske incitamenter, der motiverer køkkenet til at lave mindre klimabelastende mad. Jo mere planterigt – jo større bonus.

Undersøg hvilke varer der produceres i dit lokalområde og overvej, hvordan du bruger betegnelsen "lokale fødevarer". Er det baseret på afstand (og i så fald hvor lang?), på små producenter eller på råvarer der er egnstypiske? Besøg lokale leverandører og indled et tættere samarbejde, hvor I fx lægger såplaner 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. Du kan evt. [printe denne plakat fra Økologisk Landsforening](#), der giver et godt overblik over, hvornår danske og udenlandske frugter og grøntsager er 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.

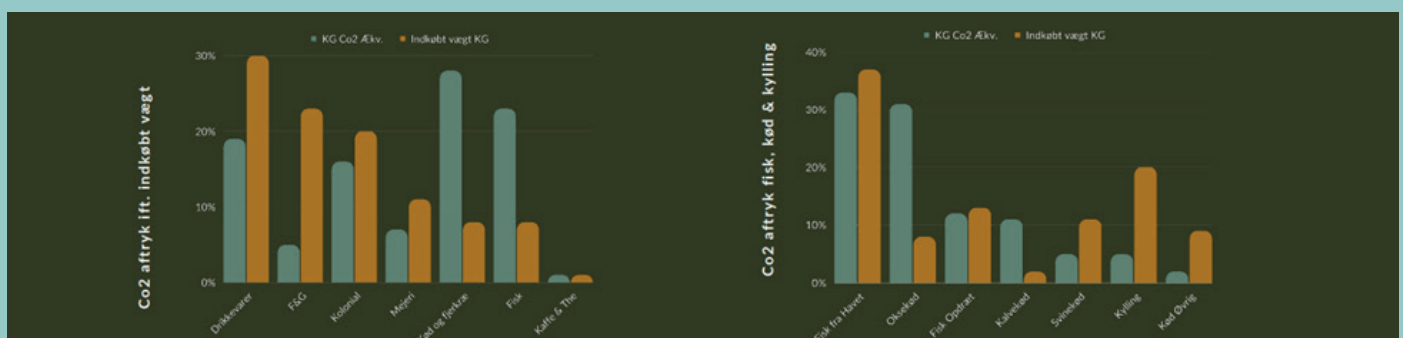
Husk, at jo mere fleksible I er over for jeres leverandører, jo bedre mulighed har de for at udnytte kapaciteten i deres biler. Hvis vi alle sammen vil have vores varer mellem kl. 7 og 8 kræver det mange biler på vejene. Omvendt kan bilerne køre fuldt læsset og i langt mere effektive rutesystemer, hvis 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. Her kan du se en liste [over naturlige mineralvand godkendt i Danmark](#).

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.

CASE: LOCA GRUPPEN BEREGNER KLIMAAFTRYKKET FRA INDKØBTE DRIKKE- OG FØDEVARER

Hos Loca gruppen der bl.a. driver restauranterne Studio, Almanak i Operaen, Kilden i Tivoli, RADIO og Mission Green i København, har de beregnet CO₂ aftrykket fra deres indkøb af føde- og drikkevarer. Det har de gjort som en del af deres klimaregnskab (se casen om deres mere overordnede klimaregnskab i næste kapitel). Med år 2021 har de udarbejdet en baseline for deres komplette CO₂-aftryk, og har herefter inddelt deres råvarekøb i syv grupper jf. nedenstående figurer.



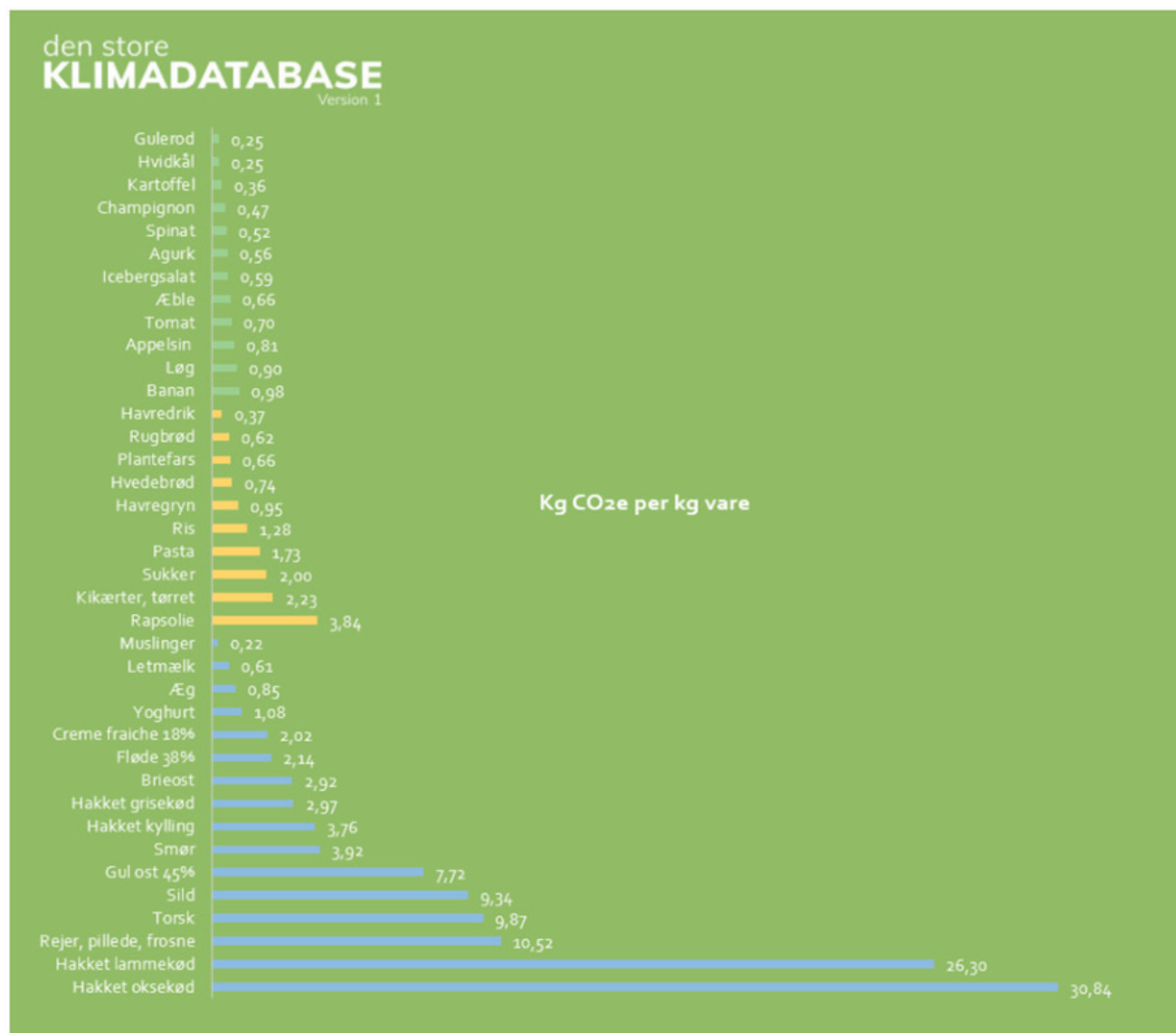
Indkøbene er opgjort i kg vægt og herefter sammenlignet med udledningen af kilo CO₂-ækvivalenter fra Den store klimadatabase. Det giver et interessant indblik i, hvordan fx gruppen Frugt og Grønt (F&G) udgør mange kilo i indkøbt vægt (orange søjle), men få kilo CO₂-ækvivalenter (grøn søjle), mens det for gruppen Kød og Fjerkræ samt Fisk forholder sig lige omvendt.

For at dykke længere ned i de tungere grupper har de herefter beregnet forskellen på de forskellige typer af fisk, kød og fjerkræ. Her bliver det tydeligt, hvordan særligt oksekødet fylder forholdsvis lidt i indkøbt vægt, men meget i CO₂-udledning, mens kylling omvendt fylder mere i indkøbt vægt og mindre i CO₂-udledning.

[Se mere i Loca gruppens Bæredygtighedsrapport 2021-2022 her.](#)

KLIMALETTE OG KLIMATUNGE FØDEVARER

Den store klimadatabase og casen fra Loca gruppen 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 ganske klart i nedenstående figur fra klimadatabasen, der viser udvalgte varer fordelt på frugt og grønt (grønne søjler), forarbejdede plantebaserede produkter (gule søjler) og animalske produkter (blå søjler). (Figuren er under opdatering, og der forventes en ny version i løbet af foråret 2023, men pointen om forskellene forbliver den samme.)



Figur 2: Klimaaftrykket fra udvalgte varer fordelt på frugt og grønt, forarbejdede plantebaserede produkter og animalske produkter.

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

VIDSTE DU?

For et enkelt kilo oksemørbrad kan du servere 691 kilo muslinger og udlede samme mængde CO₂.

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.

SÅDAN KAN DET SE UD, NÅR SPAGHETTI BOLOGNESEN KOMMER PÅ KLIMAKUR:



Hakket svinekød: 1,1 kg CO₂e



Halvdelen af oksekød
erstattet med gulerødder: 2,8 kg CO₂e



Gulerødder og linser: 0,9 kg CO₂e



Hakket oksekød: 4,7 kg CO₂e



Hakket plantefars: 0,8 kg CO₂e

Eksempel på klimaberegnet opskrifter er hentet fra
[Concito's baggrundsrapport om Den store klimadatabase s.24.](#)

CASE: BISTRO CENTRAL REDUCERER OKSEKØDET MED 50% PÅ BARE EN MÅNED

Det startede med et ønske om at gå en mere bæredygtig vej på Bistro Central efter en kick off workshop med alle Sovino Brands restauranterne, hvor der blev talt om restauranternes indvirkninger på miljøet og nye mere bæredygtige veje. Der blev bl.a. kigget på muligheder for at understøtte et mere bæredygtigt menukort. Herunder flere plantebaserede madvarer og mindre animalsk, flere lokale/danske varer, kød og fjerkræ med bedre dyrevelfærd, flere varer i sæson, flere økologiske varer, fisk fra bæredygtigt fiskeri, mindre madspild og lavere energiforbrug.

Bistro Central gik ind i forandringen med et ønske om at vælge på gæsternes vegne og integrere det mere bæredygtige valg i menukortet uden at gæsten skulle kunne mærke forandring på stedets sjæl. Det skulle føles let og komfort at spise mere bæredygtigt på Bistro Central. Måske endda på en måde, hvor gæsten slet ikke var bevidst om, at menuen var blevet mere bæredygtig. Alle retter og indkøb blev gennemgået, og der blev taget kontakt til leverandører. Hovedfokus blev i først ombæring særligt at mindske oksekødet.

De store ribeyes fra Uruguay er nu blevet til trancheret dansk oksebayette med bedre dyrevelfærd. Tataren røres med rødbede, så der også her anvendes mindre og bedre oksekød. Sidst men ikke mindst er Bistroens burger med Beyond Meat blevet introduceret. Der er taget et bevidst valg om, at burgeren ikke er med rødbede, da en smagstest faldt ud til Beyond Meats fordel. Og selvom burgeren er vegetarisk, står den ikke beskrevet som vegetarburger, da man ønsker at få dem med, som ikke normalt ville vælge at spise vegetarisk. Det må siges at være lykkedes til fulde. Burgeren er nemlig pt. den mest sælgende ret og gæsterne har taget rigtig godt imod den.

Samlet set har initiativerne medført, at der efter den første måned blev serveret omkring 50 % mindre oksekød sammenlignet med samme måned året før.



MERE PLANTERIGT, FISK OG SKALDYR – MINDRE KØD

"Det vakte opsigt, da Rasmus Kofoed og Geranium inden årsskiftet meddelte, at han i marts 2022 ville genåbne restauranten uden hverken køkkenchefens berømte signaturretter eller kød på menuen. Fremover ville menuen udelukkende være sammensat af biodynamiske grøntsager, fisk og skaldyr.

Dermed skrev Geranium sig ind i rækken af toprestauranter, som i de senere år har valgt at vinke farvel til kød. Mesterkokken Alain Passard gjorde det allerede i 2001, og Dominique Crenn, som står bag trestjernede Atelier Crenn i San Francisco, vinkede i 2019 farvel til kød på menuen.

Det mest opsigtsvækkende eksempel i nyere tid er dog Eleven Madison Park i New York, hvor køkkenchef Daniel Humm under nedlukningen kom på helt nye tanker og i juni 2021 valgte at genåbne med en rent plantebaseret menu.

Et drastisk skifte til både gæster og anmelderes forundring, fornøjelse og forargelse.

Geranium er ikke den eneste herhjemme. På Jordnær i Gentofte fjernede køkkenchef Eric Vildgaard allerede i 2019 kødet fra menuen. Og på Molskroen har køkkenchef Steffen Villadsen gradvist omstillet en klassisk, kødcentreret tilgang til et meget større fokus på grøntsager, fisk og skaldyr."

Arla Pro giver i deres [Gastronomisk Magasin \(nr.5 2022\)](#) ovenstående rammende beskrivelse af, hvordan flere og flere topkøkkener skærer kødet fra.

Selvom reduktion af kød er yderst effektivt ift. at reducere klimaaftrykket, så er motiverne til at reducere kødet mange. Det behøver ikke alene handle om bæredygtighed og klimaaftryk, men kan også udspringe af et ønske om ny inspiration og udfordringer.

CASE: JORDNÆR GÅR MARITIMT

Da Tina og Eric Vildgaard i 2017 åbnede Jordnær i Gentofte, var der både foie gras, duebryst og bøffer på menuen. Gradvist tog menuen skridt i en mere maritim retning, men det var en form for kødchok, der i 2019 endte med at give Eric Vildgaard det sidste skub.

"Dengang var der stadig en forventning om det obligatoriske røde kød på menuen. En aften var Tina og jeg ude at spise, og vi fik en menu med så meget kød, at vi følte os helt ødelagte og mætte på en ubehagelig måde. Da jeg dagen efter stod i køkkenet og skulle ordne en masse ænder og stod med det her blodige kød i hænderne, gik det op for mig, at jeg ikke længere følte noget som helst for det. Det gav mig ingen inspiration, og derfor besluttede jeg mig for at tage det af menuen med det samme," fortæller køkkenchefen.

Samme dag ringede Eric Vildgaard til Fiskerikajen og bad om mere pighvar, og siden har Jordnær været en rendyrket fiskerestaurant.

Gæsterne tog godt imod den nye stil, men han indrømmer, at det krævede noget tilvænning for køkkenet at skifte til en menu med fisk i fokus. Man siger, at 10 sekunder for meget er et helt liv for en fisk, og omstillingen til fisk betød endnu større krav til kokkene. Både til præcision og råvareforståelse.

"Det tog lidt tid, før køkkenet havde den fulde forståelse for, hvordan man arbejder bedst med fisken, og hvordan man sætter dens smag og elegance i scene. Men jeg synes, at vi er kommet langt, og fisken passer bare rigtig godt til det lette og raffinerede køkken, vi forsøger at skabe heroppe."

Han understreger, at han med fravalget af kød ikke er på et korstog for bæredygtighed. Han vil ikke fremstå hverken hellig eller belærende.

"Man skal jo gøre det for sin egen skyld. Vi går selvfølgelig meget op i, at havet har det godt, og at vi får fisken fra små kuttere, der fisker skånsomt. Og så er de friskeste og bedste produkter jo som regel dem, der er tættest på. Men det har aldrig været en mission at belære andre. Vi gør det, fordi det føles rigtigt for os." Hvad der føles rigtigt i dag, kan dog godt føles forkert i morgen. Derfor vil Eric Vildgaard heller ikke afvise, at kødet en dag kan gøre comeback på menuen.

"Jeg har ikke lyst til at være dogmatisk og sige, at vi aldrig kommer til at sætte kød på menuen igen. Jeg har i lang tid ikke været inspireret af at arbejde med det, men vi har ikke valgt det fra. Vi vil bare gerne være der, hvor vi vælger det til, hvis vi har lyst."

Eric Vildgaards tips til et køkken uden kød:

- Hvis du savner en fuldgod erstatning for et stykke rødt kød, så overvej at bruge et stykke pighvar i stedet. Jeg synes, at man med en modnet pighvar af høj kvalitet kan få noget af den kødfulde umami og den grad af 'yumminess', som man forbinder med et stykke stegt rødt kød.
- Som jeg ser det, har fisk og skaldyr den fordel, at man kan bygge en masse smag op omkring dem, hvori kød ofte indtager en meget dominerende hovedrolle, som ikke levner plads til så meget andet. Og husk, at fladfisk har godt af at modne, hvis man ellers sørger for at rense dem grundigt for slim og fiskeblod, som får dem til at fordærv hurtigere.
- Køb din fisk fra små kuttere, som ikke smadrer havbunden med trawl. Så er der måske også fisk i havet til næste generation. Men hvis det ikke er fisk, der tænder dig, så brug hellere kræfterne på noget andet.

Casen er venligst udlånt af Arla Pro og kan også læses i [Gastronomisk Magasin \(nr.5 2022\)](#)

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.

CASE: PÅ RESTAURANT FIAT FÅR DE NU EN HALV KO OM UGEN

På restaurant FIAT har de ændret deres brug af oksekød fuldstændigt. De køber nu kun økologisk velfærdskvæg, der har levet lange og gode liv, direkte fra lokale danske gårde. Man kunne tro, at det ville medføre øgede omkostninger, men faktisk har det været en økonomisk fordel.

Det hele startede med at oksekødspriserne var skyhøje. FIAT kunne ikke følge med, hvis de skulle fortsætte med at tilbyde FIAT-klassikere, som carpaccio og Fiorentina bøf til overkommelige priser. Samtidig ønskede restauranten at købe oksekød med højere dyrevelfærd.

Med en baggrund som slagter var det naturligt for kokken Theis fra FIAT at købe et helt økologisk dyr. Det fandt han i tæt samarbejde med 'Spis Min Gris', der leverer kød fra danske økologiske landmænd. Det oksekød, FIAT får, kommer fra kvier og stude fra mælkeproduktionen ved Varde Ådal, hvor dyrene bidrager med naturpleje ved Naturpark Vadehavet. På den måde ved køkkenet præcist, hvad de køber og samtidig bruger de hele dyret.

Ved indledningen af samarbejdet tog køkkenholdet sammen med 'Spis min gris' på ekskursion for at inspicere partnerskabsgårdene. Sammen besluttede de sig for deres egne udskæringer og modningsproces og fik dermed et skræddersyet produkt i topkvalitet.

I dag får de på restaurant FIAT en halv ko om ugen i stedet for at bestille førsteklases udskæringer som T-bone og ribeye. 'Spis min gris' slagter og distribuerer efter FIAT's ønsker. Nogle gange får de mørbrad, andre gange knogler til bouillon eller oksekød egnet til en god ragu. Ofte får de andre udskæringer, som de ikke har brugt tidligere. Det kræver at FIAT-kokkene arbejder kreativt med det, de får, hvilket de har oplevet som en sund og motiverende udfordring. Forpligtelsen til at købe hele dyret bringer kiloprisen langt ned under den tidligere gennemsnitspris, og således bliver den nye indkøbspraksis et win-win projekt hele vejen igennem værdikæden.



PLANTEPROTEINER

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

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

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

VIDSTE DU?

"Vi spiser ca. 2 g bønner om dagen. Hvad vejer en stor pæn borlottibønne? Måske 1,5 g. Så det svarer til ca. én bønne om dagen. Det er jo ikke imponerende i forhold til, at man skulle spise 100 gram i spiseklar stand."

- Gitte Laub Hansen, Chefkonsulent, Fysisk aktivitet og Kost, Kræftens Bekæmpelse

"Sammensætningen af korn og bælgfrugter på tallerkenen giver alle de essentielle aminosyrer, som vi normalt kun finder i kød. De kan ikke opnås alene ved at spise enten korn eller bælgfrugter, men ved symbiosen mellem dem. En symbiose der er blevet forankret i en slags kulinarisk visdom gennem årtusinder i mange kulturer."

– Louise Beck Brønnum, Gastrofysiker, kost kbh

[Kilde: Landbrug og Fødevarers white paper "Bælgfrugter og gastronomi".](#)



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

DANSK NAVN	ANBEFALES IBLØDSÆTNING INDEN KOGNING, HVIS DE ER TØRRE	DYRKES I DANMARK	OPRINDELSE	UDSEENDE
Azukibønner	Nej		Asien	
Belugalinser	Nej	X (Dyrkes også økologisk)	Nordamerika	
Brune bønner	Ja		Central- og Sydamerika	
Borlottibønner	Ja		Mellem- og Sydamerika	
Flageolet bønner	Ja		Middelhavsområdet	
Flækærter / Gule ærter	Ja	X (Dyrkes også økologisk)	Vestlige Asien	
Grønne linser	Nej	X (Dyrkes også økologisk)	Vestlige Asien	
Hestebønner / Favabønne	Ja	X (Dyrkes også økologisk)	Middelhavsområdet	
Hvide bønner	Ja		Central- og Sydamerika	
Jordnødder	Ristes		Nordamerika	
Kidneybønner	Ja		Central- og Sydamerika	
Kikærter / Garbanzobønner	Ja	X (Dyrkes også økologisk)	Mellemøsten	
Limabønner / Butter bean	Ja		Central- og Sydamerika	
Lupiner	Ja	X (Dyrkes også økologisk)	Nord- og Sydamerika	
Munghønner	Nej		Sydøstasien og Oceanien	
Pintobønner	Ja		Central- og Sydamerika	
Pralbønner	Ja		Central- og Sydamerika	
Røde linser	Nej		Vestlige Asien	
Sojabønner	Ja		Asien	
Sortøjebønner / Vignabønner	Nej		Vestafrika	
Urdbønner	Nej		Vestlige Asien	
Ærter	Ja	X (Dyrkes også økologisk)	Mellemøsten	
Ærtebønner	Nej		Afrika	

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. En tredje definition går på, at værdikæden skal være så kort som muligt og at handlen foregår direkte med producenten.

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 lokal? 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 forråds-kammer at trække på gennem vinteren.



CASE: IL BUCO – ITALIENSK PÅ LOKALE DANSKE RÅVARER

På restaurant Il Buco laver de italiensk inspireret mad, men har givet sig selv den udfordring udelukkende at kreere retterne af gode danske råvarer i sæson, hvilket bl.a. betyder at citroner er bandlyst i køkkenet. Deres velsmagende Bresaola kommer ikke fra kvæg, der har græsset i Valtellina i Lombardiet, men derimod fra udtjente, danske malkekøer, og cannelé'en i bageriet er lavet på "rom" fra danske sukkerroer i stedet for en sydamerikansk variant.

Over 98% af de råvarer, der bruges er lokale, og en stor del af dem er dyrket efter regenerative principper, der sikrer at jordens frugtbarhed genopbygges. Det betyder også, at den italienske olivenolie har måtte vige pladsen for dansk rapsolie.

Ejeren af restauranten, Christer Bredgaard, køber sine varer hos lokale producenter, som han selv besøger, og arbejder dedikeret ud fra devisen, at alt hvad der kan erstattes med lokale varer skal erstattes. I køkken og bageri er målet om at være 100% danske meget få skridt fra at være realiseret, men som restaurant overordnet er der stadig lidt vej igen, da kaffe og vine er svære at erstatte for nuværende.



CASE: MOLSKROEN – FRA KLASSISK FRANSK TIL KLAS-SISK MOLS

Da Steffen Villadsen i 2016 overtog køkkenchefstillingen på Molskroen efter Michel Michaud, overtog han også et klassisk fransk køkken.

Lastbilen fyldt med ost, kød og fisk fra Frankrig gjorde hver uge holdt på Mols, og på menuen flød det med foie gras, hele hummere og kalvemørbrad. Det franske fokus på næsten alle råvarer begyndte med tiden at nage den nyslåede køkkenchef. Mols måtte da have noget at byde på lokalt?

En dag bankede det på køkkendøren, og udenfor stod den lokale landmand Helge Bülow med en kurv fuld af økologiske grøntsager. Det møde blev udslagsgivende for den kurs, Molskroen har taget siden.

"Samarbejdet med Helges Grønt var nøglen. Vi er på Mols, og det må man gerne kunne mærke. Det var med til at give menuen en lokal forankring," fortæller Steffen Villadsen.

Arbejdet med de lokale grøntsager var det, der fik ham til at stille mere skarpt på bæredygtighed i det hele taget. Foie gras og oksemørbrad måtte stille og roligt vige pladsen for lokal fisk og skaldyr på menuen, og i slutningen af 2019 besluttede Steffen Villadsen sig for, at det skulle være slut med de store, klassiske hovedretter med kød.

"Konventionelle kødstykker er det slut med. Hvis vi bruger kød i en hovedret, bruger vi fjerkræ. Og er der oksekød på, er det i en ukurant udskæring, som spiller en birolle til fisken. Det kunne for eksempel være i form af en stegt pighvar med rødvinssauce og glaseret oksehale," fortæller han.

Molskroen har i årevis været en klassisk højborg med mange stamgæster og et lidt ældre publikum. Derfor var det ikke uden en vis nervøsitet, at Steffen Villadsen indførte ændringerne, som har krævet megen overvejelse. Men responsen fra gæsterne har været overraskende positiv.

"Det har lært mig, at man ikke skal være så bange for at skrue lidt på konceptet, så længe man gør det i et tempo, hvor gæsterne kan følge med. Vi har kun mødt positive tilkendegivelser. Også når vi har udfordret gæsterne lidt – på et tidspunkt satte vi høbagt selleri på kortet som 'bouef à la mode', og det gav ingen sure miner, men tværtimod en masse grin og gode samtaler ved bordene."

STEFFEN VILLADSENS TIPS TIL ET GRØNNERE KØKKEN

- Fokuser på én leverandør og dyrk samarbejdet med dem. Besøg dem, læg en såplan med dem, og mærk på tingene, så du får en forståelse og kan mærke, hvorfor spidskålene ikke er klar. Det giver så meget mere kontrol over, hvad der kommer ind ad døren. Kvalitet koster selvfølgelig, men et direkte samarbejde er til gengæld også med til at skære et led i forsyningskæden.

- Tving dig selv til at blive bevidst om sæsonen. Måske er det ikke landbrug, der har din interesse, men når man har en leverandør, der lægger sin produktion i dine hænder, er du nødt til at planlægge menuen, så den kommer rundt om de ting, der tilbydes. Det gælder også om at formulere menuerne, så du ikke er afhængig af den samme garniture en hel måned. Menuen skal kunne klare de variationer, der opstår i løbet af en sæson.
- Man skal ikke vinke farvel til kød, hvis det betyder, at man så vinker farvel til en masse gæster. Det er ikke alle, der har hverken samme midler eller gæster som Eleven Madison Park og Geranium. Men hvis du arbejder med kød, så start med at have en holdning til det. Udfordr dig selv ved at bruge nogle af de udskæringer, der ikke bliver solgt, og hjælp leverandørerne på den måde. Brug haler, brisler og hjerter i stedet for mørbrad.

Casen er venligst udlånt af Arla Pro og kan også læses i [Gastronomisk Magasin \(nr.5 2022\)](#).

DISTRIBUTION

Hvor meget transport fylder i fødevarers klimaaftryk, er som nævnt helt afhængig af hvilken type af fødevare, der er tale om. Generelt fylder udledningen fra transporten ikke ret meget for animalske fødevarer, der i sig selv har et højt aftryk fra produktionen, mens det fylder forholdsvist mere i regnskabet for frugt og grønt.

Men selvom distribution ikke nødvendigvis er en stor post i den enkelte fødevarers klimaaftryk, så kan det godt være en væsentlig kilde til udledning i vores virksomheds samlede CO₂-aftryk. Især hvis vi har vænnet os til at få mange og hyppige vareleveringer eller insisterer på at hente varer hjem der kommer langvejs fra.

Her er et oplagt middel til at reducere klimaaftrykket fra transporten at samle leveringerne på færre dage, og undgå en række småleveringer, hvor en lastbil skal køre ud for at levere nogle varer, som i realiteten kunne have ventet.

Samtidig kan vi overveje, om vi har mulighed for at være mere fleksible ift. leveringerne. Her er det nemlig ofte en udfordring for fødevareleverandørerne, at mange køkkener ønsker at få varerne leveret tidligt om morgenen. Når alle vil have varerne i samme tidsrum, er det svært at udnytte bilernes fulde kapacitet og lægge en optimal ruteplan, og det betyder flere lastbiler på vejene.

Derudover kan forventningen om kort tid mellem bestilling og levering ligeledes resultere i et samlet højere klimaaftryk. Friske specialprodukter, specielle udskæringer, særlige fiskearter o.lign. skaber unødigt spild i værdikæden, hvis leverandøren skal være klar til at levere varen med dags varsel. Det kræver meget transport og ressourcer at have sådanne specialprodukter på lager, så her vil en længere leveringstid give mulighed for at få specialvaren fra producenten uden ophold (lagerføring), så det er frisk og ikke skaber unødigt madspild. Samtidig er den type varer nemlig sværere at sælge, da de ofte ikke har samme omsætningshastighed som de mere almindelige produkter.

Endelig kan der være god grund til at spørge jeres fødevareleverandører, hvordan varerne bliver fragtet – jf. også kapitlet om "Ansvarlig sourcing". Hvilke drivmidler (fx el, gas, brint, HVO, diesel) benytter leverandøren - både til at få varerne hjem og til at distribuere dem videre til jer? I hvor høj grad flyver de varer hjem, og kan de oplyse, hvilke varer der typisk flyves hjem, så I kan forsøge at undgå disse?

Når vi henter varer hjem fra fjerne egne, er det bestemt ikke ligegyldigt, hvordan de bliver fragtet, og her har flytransport som bekendt bare et markant højere klimaaftryk end øvrige transportformer

VIDSTE DU?

Æbler der er sejlet hertil fra Argentina og produceret ikke langt fra et havneområde, kan have samme klimaaftryk som æbler fragtet med lastbil fra Milano til Danmark.

LEVERANDØRLISTE

Eksempler på leverandører af løsninger.

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 i ft. 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.
- Konzeptudvikling, 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](#).

DANSK CATER – VISER KLIMAAFTRYKKET FRA DINE INDKØB DIREKTE I WEBSHOPPEN

Hos Dansk Cater har de introduceret oplysning om fødevaretypers klimaaftryk 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.

Fx kan du 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 klimaaftrykket fra jeres fødevareindkøb, så længe I beskriver metoden.

For at fremme lokale produkter har Dansk Cater endvidere indført et Danmarkskort i webshoppen med en oversigt over alle lokale leverandører. Det gør det nemmere for kunderne at opdage og tilvælge lokale producenter. Derudover kan du vælge "Lokale Fødevarer" som et blandt mange filtre, når du handler i webshoppen. Af øvrige filtre kan bl.a. nævnes "dansk", "Fairtrade", "dyrevelfærd", "MSC", "ASC", "vegansk" og "økologisk", og hvad økologien angår viser en automatisk "økotæller", hvor stor en andel af de varer du har købt, der er økologiske. Som udgangspunkt kan I erhverve data for jeres købsadfærd for hvert filter.

Derudover kan I med CalcuEasy holde overblik over jeres 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.

Du kan læse mere om [Dansk Cater og deres brug af Den store klimadatabase her.](#)



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

INFOOD - AUTOMATISERET KLIMA OG ØKOLOGI-RAPPORTERING

Infood er en platform til automatisk analyse og rapportering af klimaafttryk, økologi og næringsindhold i hele virksomhedens fødevareindkøb. Det er udviklet af softwarevirksomheden Wemuda, som har opbygget et stort datagrundlag til at sammenkoble fødevare- og livscyklusdata fra bl.a. Concito og den franske LCA-database Agribalyse samt europæiske næringsdatabaser.

Platformen gør det lettere for virksomheder at dokumentere og stå på mål for deres indsatser ift. deres grønne omstilling. De grundige beregninger af udledninger skal endvidere imødekomme de strengere krav, som virksomhederne bliver mødt af i de kommende år fra blandt andet EU.

Selve systemet fungerer sådan, at I som virksomhed blot videresender jeres indkøbsfakturaer til Infood. Herfra giver Infood indsigt i, og forbedringsforslag til vareindkøb, klimarapportering, rapportering til det økologiske spisemærke, og et værktøj til at eksperimentere med nye måltiders klimaafttryk og nærings sammensætning.

Loca gruppen og Aamanns tester Infood som lanceres i april 2023, og siden 2021 har Aarstiderne fået hjælp fra Wemuda til at udregne klimaafttrykket på deres forskellige typer af måltidskasser.

Du kan [læse mere om Infood her](#).

