

Inspirationskatalog
til professionelle køkkener

Initiativer om energiforbrug, emballage, affaldssortering, madspild og madaffald, indretning, indkøb, biodiversitet, fødevarer og klimaregnskaber

Indholdsfortegnelse

SIDE 4	Forord
SIDE 5	Læsevejledning
SIDE 6	**Energiforbrug**
SIDE 7	Hvorfor er energiforbrug relevant at kigge nærmere på?
SIDE 8	Sådan kommer du i gang
SIDE 11	Leverandørliste
SIDE 12	**Emballage**
SIDE 13	Hvorfor er emballage relevant at kigge nærmere på?
SIDE 19	Sådan kommer du i gang
SIDE 21	Cases
SIDE 25	Leverandørliste
SIDE 29	**Affaldssortering**
SIDE 30	Hvorfor er affaldssortering relevant at kigge nærmere på?
SIDE 35	Sådan kommer du i gang
SIDE 36	Cases
SIDE 36	Leverandørliste
SIDE 38	**Madaffald og madspild**
SIDE 39	Hvorfor er madaffald og madspild relevant at kigge nærmere på?
SIDE 42	Sådan kommer du i gang
SIDE 44	Cases
SIDE 48	Leverandørliste

SIDE 53 **INDRETNING – MØBLER, TEKSTILER, RENGØRING OG BLOMSTER**

SIDE 54 HVORFOR ER INDRETNING RELEVANT AT KIGGE NÆRMERE PÅ?

SIDE 55 SÅDAN KOMMER DU I GANG - MØBLER

SIDE 56 LEVERANDØRLISTE - MØBLER

SIDE 61 SÅDAN KOMMER DU I GANG - TEKSTILER OG RENGØRING

SIDE 62 LEVERANDØRLISTE - TEKSTILER OG RENGØRING

SIDE 65 SÅDAN KOMMER DU I GANG - BLOMSTER

SIDE 66 LEVERANDØRLISTE - BLOMSTER

SIDE 67 **INDKØB – ANSVARLIG SOURCING AF FØDEVARER**

SIDE 68 HVORFOR ER INDKØB RELEVANT AT KIGGE NÆRMERE PÅ?

SIDE 71 SÅDAN KOMMER DU I GANG

SIDE 74 LEVERANDØRLISTE

SIDE 84 **BIODIVERSITET OG MERE BÆREDYGTIGE DYRKNINGSFORMER**

SIDE 85 HVORFOR ER BIODIVERSITET OG MERE BÆREDYGTIGE DYRKNINGSFORMER RELEVANT AT KIGGE NÆRMERE PÅ?

SIDE 89 SÅDAN KOMMER DU I GANG

SIDE 92 LEVERANDØRLISTE

SIDE 35 **FØDEVARERS KLIMAAFTRYK**

SIDE 96 HVORFOR ER FØDEVARERS KLIMAAFTRYK RELEVANT AT KIGGE NÆRMERE PÅ?

SIDE 99 SÅDAN KOMMER DU I GANG

SIDE 116 LEVERANDØRLISTE

SIDE 119 **KLIMAREGNSKABER OG RAPPORTERING**

SIDE 120 HVORFOR ER KLIMAREGNSKABER OG RAPPORTERING RELEVANT AT KIGGE NÆRMERE PÅ?

SIDE 127 SÅDAN KOMMER DU I GANG - KLIMAREGNSKABER

SIDE 129 SÅDAN KOMMER DU I GANG - RAPPORTERING

SIDE 129 LEVERANDØRLISTE

Forord

I en travl hverdag er der sjældent tid til at undersøge mulige løsninger på nogle af de miljø- og klimamæssige udfordringer, der kendetegner vores branche. Derfor vil vi med dette inspirationskatalog samle nogle af alle de løsninger, der kan hjælpe jer. Løsningerne spænder vidt, og hvor nogle vil kunne udføres af jer selv allerede i morgen, vil andre kræve hjælp udefra. Nogle af indsatserne vil give umiddelbare besparelser, mens andre vil kræve investeringer, som kan give værdi på kortere eller længere sigt.

Der er mange indgangsvinkler til arbejdet med bæredygtighed og masser af valg at træffe. I det følgende har vi valgt at afgrænse os til miljø- og klimaområdet, idet den sociale bæredygtighed burde have en hel manual for sig.

Formålet med kataloget er at give viden om bæredygtighed videre til jer der skal implementere løsningerne i dagligdagen og give jer et inspirationskatalog, der forsøger at komme rundt om nogle af de mange valg og mulige løsninger.

I kataloget præsenterer vi en række eksempler på leverandører af mulige løsninger indenfor vidt forskellige emner som fx energibesparelser, måling af madaffald, genbrugelig emballage, øget biodiversitet, beregning af fødevarers klimaaftryk og meget mere.

For hvert område vil der være restauratører, der er langt fremme, og deres erfaringer er guld værd. Vi vil gerne inspireres af hinanden og sammen løfte branchens arbejde med miljø- og klima. Lad os konkurrere på koncepter, men løfte bæredygtighedsarbejdet i fællesskab og dele de gode løsninger og cases. Når det handler om de gode valg på miljø- og klimaområdet kan ingen gøre alt, men alle kan gøre noget.

Dette inspirationskatalog er udarbejdet af Danmarks Restauranter og Cafeer (DRC) ved Maja Rosenstock.

Kapitlerne "energioptimering", "emballage", "affaldssortering" og "madaffald og madspild" er udarbejdet under Wonderful Copenhagens projekt: Restore Restaurants og støttet af Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse. De har tidligere været offentliggjort, men er her blevet opdateret. Kapitlerne "Indretning", "ansvarlig sourcing", "biodiversitet og mere bæredygtige dyrkningsformer", "fødevarers klimaaftryk" samt "klimaregnskaber og rapportering", er udarbejdet med Dansk Cater som partner.

Mange tak til kok og konsulent Frederik Bornebie fra tokokke.dk og til forretningsudvikler Jan Kristensen fra Dansk Cater for idéer og sparring undervejs. Og tak og til de mange leverandører, restauranter, NGO'er og tænketanke, der har bidraget med bud på løsninger og cases.

LÆSEVEJLEDNING

Inspirationskataloget henvender sig primært til restaurant- og køkkenchefer 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.

Hvert kapitel bygges op med en introduktion til emnet og herunder en beskrivelse af, hvorfor emnet er relevant at kigge nærmere på. Derefter følger afsnittet "Sådan kommer du i gang", hvor vi har samlet en række råd til, hvad du kan overveje af tiltag. Dernæst følger cases og eksempler på leverandører, der tilbyder hjælp og løsninger på området – det kan være i form af værktøjer, rådgivning, techløsninger, emballagesystemer, måleredskaber etc.

Hvert emneområde er opbygget efter følgende skabelon:

- Hvorfor er emnet relevant at kigge nærmere på?
- Sådan kommer du i gang
- Cases
- Eksempler på leverandører af løsninger

Udviklingen indenfor bæredygtige løsninger går på nogle områder rigtig stærkt. Hvad der er den bedste løsning i dag, er måske ikke den bedste løsning i morgen eller næste år. Men det må ikke afholde os fra at handle. Kataloget skal derfor ses som vores bud på gode løsninger ud fra den viden vi har i dag. Og tip os endelig, hvis du opdager nye løsninger og leverandører.

Af samme grund er det planen at inspirationskataloget skal være dynamisk og løbende udvikle sig. Efterhånden vil det blive udbygget med flere emneområder, nye leverandører af løsninger og nye cases.

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!



Energiforbrug

ENERGIFORBRUG

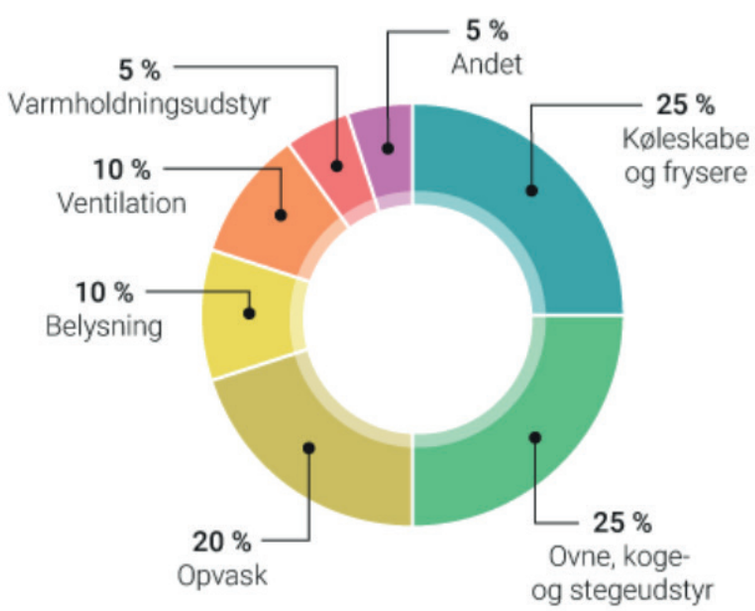
HVORFOR ER ENERGIFORBRUG RELEVANT AT KIGGE NÆRMERE PÅ?

Prisen på energi er historisk høj og der er i den grad alle incitamenter for at reducere energiforbruget. Udover at vi naturligvis skal passe på miljøet og klimaet og ikke bruge ressourcer unødvendigt, skal vi også undgå, at Danmarks energiforsyning kommer under pres.

Mange har allerede optimeret deres energiforbrug og har svært ved at se, hvordan de kan spare yderligere. Men for hovedparten vil der være endnu flere muligheder for besparelser, da der er mange knapper at dreje på.

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.

På hjemmesiden sparenergi.dk ses nedenstående model over den typiske fordeling af elforbruget i køkkenet.



Her fremgår det, at særligt køl og frys, ovne, koge og stegeudstyr samt opvasken er de største strømslugere, men også belysning, ventilation og varmholdningsudstyr er områder, hvor der kan være besparelser at hente.

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 Sparenergi.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 ºC i køleskabet og -18 ºC i fryseren. Hver 1 grad under dette koster 6% ekstra energi. Har I flere køleskabe, så overvej at gøre det ene til et svaleskab. De fleste grøntsager opbevares bedst ved 10 ºC.

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 vandsparerende 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 elkogebord 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

Øvrigt

Vær opmærksom på at begrænse brugen af terrassevarmere mest muligt.

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

Leverandørliste

Eksempler på leverandører af løsninger.

FlexMeter – "Målerluppen"

Er du i tvivl om hvorvidt du allerede har optimeret elforbruget så meget, at der ikke er mere at komme efter, så kan du starte med at prøve "Målerluppen".

Det er en online analyse, der benytter måledata direkte fra elmålerne og benchmarker din restaurant op mod lignende spisesteder, så I kan se, om I er best in class, eller der stadig er plads til forbedring.

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 %.

Via tallene fra hovedmåleren analyseres totalforbruget, hvorved fx uforklarligt forbrug lokaliseres. Samtidig er der mulighed for sammenligning og udvikling over tid m.m.

Målerluppen tilbydes af FlexMeter, der siden 2018 har gennemført energibesparelser i mere end 150 industrikøkkener. Du kan læse mere og se nogle af de gennemførte cases her

Ken Storkøkken – Fang fråserne

Elspareprojektet Fang Fråserne er et adfærdsregulerende koncept, som har til formål at spare el i de danske storkøkkener. Konceptet er effektivt og veldokumenteret efter gennemførelsen i indtil nu over 150 storkøkkener.

Via målinger og nudging kortlægger og dokumenterer Ken Storkøkken både din nuværende samt fremadrettede adfærd.

Et Fang Fråserne forløb koster typisk mellem 35.000 – 55.000 kr. Med en gennemsnitlig besparelse på mellem 8 og 12 % giver det typisk en tilbagebetalingstid på under to år – i flere tilfælde helt ned til 6 måneder. Dette alene med ændringer i adfærd.

Se yderligere på Ken Storkøkkens hjemmeside under tema Fang Fråserne, hvor du også kan se flere cases.



Emballage

Emballage

Hvorfor er emballage relevant at kigge nærmere på?
I vores branche er vi storforbrugere af emballage. Når vi får leveret varer kommer de ofte pakket ind i store mængder, og måske sender vi også emballage ud af huset, hvis vi leverer take-away til vores gæster. Vi skelner derfor mellem indkommende og udgående emballage.

Alt det emballage vi får ind kræver tid til udpakning og sortering, og de hænder kunne med fordel være brugt andre steder.

Hvis vi derudover sender emballage ud af huset i form af to-go kopper, pizzaæsker, burgerbokse etc., bidrager vi også til et enormt forbrug af naturressourcer og til affald, der desværre ofte ender i naturen.

På tværs af restaurationsbranchen ses et markant øget forbrug af engangsemballage, og netop engangsservice, plastikkopper og madbeholdere fra take-away er alle på top 5 over det plastaffald, der hyppigst findes i havet og på strande i Europa.

VIDSTE DU?

I Danmark bruger vi omkring 300 millioner engangskrus om året og dertil kan lægges 150 millioner madbokse i engangsplast – emballage der ofte kun bruges få minutter.

Danmark halter bagefter i forhold til andre lande, når det gælder lovgivning på området. Fx har:

- Holland vedtaget et forbud mod udlevering af gratis engangsservice.
- Irland indfører en direkte afgift på engangskopper.
- Tyskland, Holland og Sverige stiller krav om at tilbyde en genbrugsemballage ved takeaway mad og drikke.
- Frankrig, Irland og Holland forbyder engangsservice, når mad og drikke indtages på stedet.

Det er forventeligt, at Danmark vil indføre lignende tiltag, og alene det udvidede producentansvar der kommer, bør motivere alle i branchen til at overveje nye og bedre løsninger.

Faktaboks

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 indføres der udvidet producentansvar på alt emballage i Danmark. Det betyder, at virksomheder, der bruger emballage til at fylde egne produkter i, som fx take-away emballage, selv skal organisere og betale for indsamling og genanvendelse af deres affald.

Alle virksomheder der pakker deres produkter i emballager, eller som importerer emballerede produkter, bliver omfattet. Det er således ikke emballagefabrikanten, der bliver ansvarlig, men os der 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 det udvidede producentansvar her. Eller se en lille video om det her

Faktaboks

Danskerne køber mere og mere take-away.

En gennemsnitshustands årlige forbrug på take-away er steget med mere end 40 % i perioden 2016-2020. Med det øgede forbrug af takeaway følger et stort forbrug af engangsemballage og engangsservice.

Næsten halvdelen af al menneskeskabt affald i verdenshavene er engangsplastemballage fra to-go fødevarer og drikkevarer. Jf. Oceana

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 mere miljøvenlige end engangsemballagen allerede efter få ganges cirkulation**. Jf. Oceana.

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. Se eksemplerne på leverandører af genbrugsløsninger til branchen i kommende afsnit.



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

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, dels at den bliver sorteret korrekt. De gæster der interesserer sig for miljø og klima, vurderer ofte emballagen efter om den "ser bæredygtig ud" – er den fx pakket ind i brunt papir, står der "bio" på emballagen eller har den logoer der signalerer, at det er et godt miljøvalg. Desværre ved de færreste, at det ikke handler så meget om selve emballagen, men langt mere om, hvad de gør med den efter endt brug og om de får sorteret den, så den kan genanvendes.

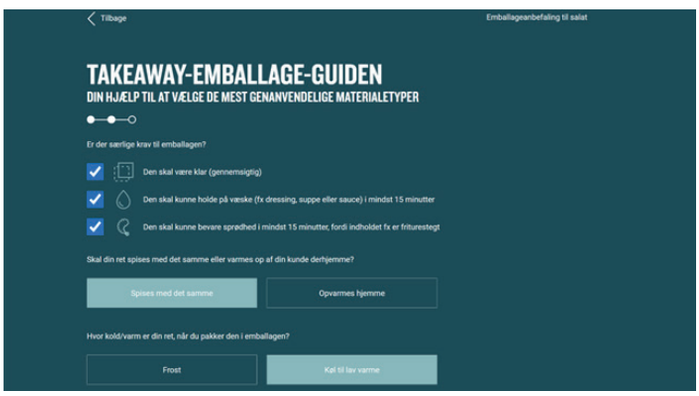
Her har vi som branche et ansvar for at gøre det let for vores gæster at komme af med emballagen på ansvarlig vis. Det er naturligvis lettere for nogle restauratører end andre. Sælger man salater tæt på Kongens have eller pizzaer ved Bellevue, er der stor sandsynlighed for, at kunderne vil smide emballagen i den nærmeste affaldsspand, hvor den vil blive blandet med andre affaldsfraktioner og ende som restaffald. Leverer man derimod take-away som gæsterne typisk indtager hjemme hos dem selv, vil de have mulighed for at sortere emballagen i husstanden.

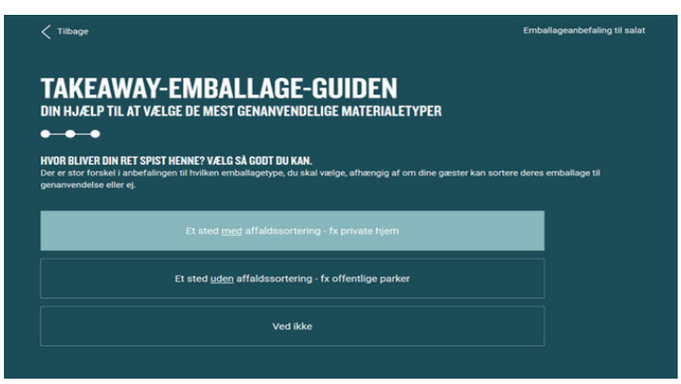
DRC har udarbejdet en guide til valg af take-away emballage, der netop tager udgangspunkt i om maden typisk indtages et sted med affaldssortering som fx i private hjem, eller om den oftest indtages på steder uden affaldssortering som fx offentlige parker. Der er således stor forskel i anbefalingen til hvilken emballagetype, du skal vælge, afhængig af om dine gæster kan sortere deres emballage til genanvendelse eller ej.

Guiden er en hjælp til at træffe et fornuftigt valg af emballage, der både tager hensyn til miljøet og til dine behov. Du indtaster en ret (fx salat, burger eller pizza), hvorefter du krydser af om der er særlige behov til emballagen (fx at den skal være gennemsigtig eller kunne holde på væske). Efter at have krydset et par øvrige oplysninger af, får du en oversigt over anbefalet emballage.

[Du finder emballageguiden her]









Indkommende emballage

Indkommende emballage er i dette inspirationskatalog alle typer emballage, I som restauratører modtager. Dvs. både fødevareemballage (fx dåser og bøtter), produktemballage (fx plastbeholdere til rengøringsartikler) og transportemballage (fx pap- og plastkasser).

Man kan i den forbindelse skelne mellem primær emballage (de som er i direkte kontakt med fødevaren), sekundær emballage (som papkasser og poser udenom) samt tertiær (som transportkasser og bure).

Hvad angår den primære emballage kan det være en god idé at efterspørge store pakninger på de produkter, der enten bruges hurtigt eller har en lang holdbarhed. Det reducerer emballagemængden og det sparer tid at skulle åbne én pakke smør eller krydderurter fremfor ti.





Fotos: Smør pakket enkeltvis vs. smør pakket i blok fra analysen "Indkommende emballage i restaurationsbranchen 2020" – udarbejdet af Naboskab for UN Global Compact Network Denmark, DRC og REGA med støtte fra Industriens Fond

Noget af den primære emballage kan måske genbruges til andre formål. Fx har Arla Pro Øko fået forsynet deres 5 kg spande med yoghurt, cremefraiche og skyr med glas- og gaffelsymbolet. Dermed kan spandene lovligt genbruges til opbevaring af andre fødevarer.

Undersøg også muligheden for at få varerne leveret i genbrugelige emballager, som leverandøren kan tage retur.

Der er findes mange forskellige take back systemer som fx plastkasser til brød, foldekasser i plast til frugt, grønt og kød, flamingokasser til fisk samt mælkekasser, og det har både miljømæssige og personalemæssige fordele at sende emballage retur frem for at sortere det.

Transportemballage fra fx Arla Foods og Lantmännen Schulstad A/S, kan genbruges mange gange inden de går i stykker. Herefter sendes de til eksempelvis Schoeller Plast A/S eller andre virksomheder, der granulerer transportemballagen og omdanner den til nye mælke- eller brødkasser. Også Euro Pools foldekasser, der beror på et pantsystem, er hyppigt anvendt især blandt europæiske frugt- og grøntavlere.

SÅDAN KOMMER DU I GANG

Hav altid affaldshierarkiet i baghovedet, når du tager beslutninger vedr. emballagevalg. Forebyggelse og reducering 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.

Vælg større pakninger hos leverandøren på produkter du ved bruges hurtigt eller holder sig længe.

Anskaf service som I selv vasker, særligt hvis kunderne spiser på restauranten eller caféen. Knive, gafler, kopper, 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 kapitlet 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 plastemballager til de private forbrugere", kan du læse meget mere om, hvad du skal være opmærksom på, når du køber emballage.

Undgå *bionedbrydelig* plastemballage. Den bionedbrydelige *plast* kan 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. 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. Bionedbrydeligt pap/papir kan til gengæld være et godt miljøvalg.

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 tilførte 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 hensyn til skovens biologiske mangfoldighed, og at de mennesker, der arbejder i skoven, er sikret uddannelse, sikkerhedsudstyr og en rimelig løn. Læs mere om FSC-mærket 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.



Case: Fra engangsbestik til genbrugsbestik

Under projektet Restore Restaurants udførte Wonderful Copenhagen, sammen med designbureauet Hatch & Bloom, et forsøg med at skifte engangsbestik ud med genbrugeligt bestik hos Chicks by Chicks.

Chicks by Chicks ligger i Tivoli Foodhall og serverer derfor både klassisk take away samt take away, som bliver indtaget i Tivolis udendørsområde i umiddelbar forlængelse af restauranten. Begge dele blev leveret med engangsbestik i birketræ. Tivoli Foodhall har et system med afryddere, der gør det muligt at tilbagetage service, så det kan vaskes hos Chicks by Chicks og genbruges. Forsøget gik ud på at afprøve hvad der sker, når Chicks by Chicks erstatter engangsbestikket til de retter, der indtages i Tivolis nærområde med genbrugeligt bestik.

Chicks by Chicks serverer over halvdelen af deres retter med bestik og udleverer årligt ca. 30.000 sæt, hvilket svarer til et gennemsnit på ca. 85 sæt pr. dag. For at være på den sikre side ift. at have nok bestik, blev der til pilottesten bestilt 108 styk af hhv. knive og gafler af stål. I realiteten vasker Chicks by Chicks gennemsnitligt 1,5 gang om dagen, og kan derfor nøjes med at have 35 gafler/25 knive. I pilotprojektet blev der målt på i alt 10 uger i perioden fra august til oktober 2022, og i denne første fase var et uventet stort svind på 67% af bestikket.

Dette tilskrives at afryderordningen i Tivoli Food Hall er delt mellem 15 stade, og det derfor har været udfordrende at skille service ad. Da dette svind ikke er repræsentativt, er der i de nedenstående beregninger arbejdet ud fra svindet i Chicks by Chicks øvrige restauranter, som ligger på 5-12% (medianen for disse tal dvs. et svind på 8,5% er anvendt i beregningerne).

Forsøget viste at det genbrugelige bestik, med et svind på 8,5%, vil tjene sig ind i løbet af blot en uge. Selvom engangsbestik af birketræ pr. enhed er væsentligt billigere at producere både økonomisk og miljømæssigt, så er brugsmængden til gengæld så stor, at det genbrugelige stålbestik meget hurtigt tjener sig selv hjem. Hvor Chicks by Chicks ved brug af engangsbestik har en årlig udgift på mellem 25.000 og 30.000 kr., så vil de ved køb af genbrugeligt stålbestik have en årlig udgift på under 700 kr., når der er taget højde for svind.



Det svarer til en årlig økonomisk besparelse på over 97%. Også ift. CO2 emissioner er der i løbet af et år en besparelse på 97% i forhold til forbruget ved brug af engangsbestik.

Samtidig får gæsterne en bedre og mere eksklusiv spiseoplevelse med stålbestikket, da engangsbestikket i træ har det med at knække og give en tør fornemmelse i munden.

Pilotprojektet viser, at det helt klart kan betale sig både økonomisk og miljømæssigt at konvertere fra engangsbestik til genbrugeligt bestik. Dertil vil der være yderligere besparelser, hvis løsningen blev implementeret på tværs af restauranterne i Tivoli Foodhall. Det vil kunne optimere den samlede løsning i forhold til indkøb, hvor restauranterne kan deles om bestik.

Dertil vil det blive et kendt system i forhold til afrydning, hvilket vil mindske svind, og endeligt vil ressourcekrævende arbejdsopgaver som vask og indsamling kunne centraliseres.

Case: genbrugskopper hos DAT

Som det første flyselskab har DAT siden juni 2022 tilbudt New Loops genbrugelige kopper ombord på alle indenrigsflyvninger i Danmark.

Ved at erstatte de +300.000 engangskopper som DAT bruger årligt med New Loop-kopperne, reduceres mængden af affald om bord markant.

Samtidig sender DAT et vigtigt signal om at hver kop er en værdifuld ressource, der ikke blot skal smides ud efter få minutters brug.



Case: Glassugerør hos Sticks'n'Sushi Tivoli Hotel

Nikola Kracun, General Manager fortæller:

Vi har nu næsten elimineret brugen af engangssugerør, som har været et ønske i lang tid, da det mangler eksklusivitet i både udseende og ved brug.

Før brugte vi omkring 75-100 engangssugerør dagligt og omtrent det dobbelte i weekenden. Dvs. omkring 35.000 – 45.000 engangssugerør om året, som er erstattet med ca. 400 glassugerør.

Vi har brugt Wibe sugerør på Sticks 'n' Sushi - Tivoli Hotel i 7 måneder, og vores gæster har taget virkelig godt imod glassugerørene. Vi har fået mange komplimenter. Vores gæster synes det er fedt, vi ikke længere har engangssugerør. Desuden har gæsterne været nysgerrige på hvordan de vaskes, og her kan vi fortælle den gode historie om Wibe.

På den økonomiske side har vi bare på vores restaurant brugt omkring 16.000 kr. årligt på engangssugerør. Med Wibe når vi allerede break-even efter knap 10-11 mdr. og får samtidig øget kvalitet og look markant. Efter år 2 vil vores årlige besparelse være omkring 13.000 kr.

Efter en testperiode på Tivoli Hotel har Sticks 'n' Sushi valgt at udrulle Wibe Straw Cleaner løsningen på alle deres restaurationer i Danmark.



Case: Genbrugskrus til en event

Et cateringfirma stod for et lørdagsarrangement med 300 deltagere, der blev afholdt i eksternt lejede lokaler. Her valgte man samme størrelse plastkrus i 30 cl. til alle drikkevarer (øl, vand, vin og kaffe).
Om formiddagen før selve arrangement leverede Genkrus 2.880 plastkrus og dertil også indsamlingsbeholdere. I alt blev der brugt krus til 1.800 udskænkninger. Beholderne med brugte krus og kasserne med de omkring 1.000 ikke-benyttede krus blev afhentet om mandagen.

Der forsvandt 5 krus under selve arrangementet, og yderligere 11 krus måtte kasseres under vasken, hvilket giver et tab på ca.1% af de anvendte krus.

Den samlede pris inklusive transport, leje af krus og indsamlere, erstatning for ødelagte krus samt den endelige opvask lå på kr. 2,50 kr./servering uden moms. Altså kr. 1,00-1,50 dyrere pr. servering end ved at bruge éngangskrus.









Case: genbrug af transportemballage - Arla mælkekassen

Genbrug er godt for miljøet. Derfor opbevarer og transporterer Arla deres mælkekartoner i slidstærke kasser, der kan genbruges i helt op til 20 år. Det er dog langt fra alle af de velkendte mælkekasser, som kommer retur. I gennemsnit mister Arla dem allerede efter tre år. Hvert år forsvinder 300.000 mælkekasser, som de derfor er nødt til at producere på ny. Det koster både millioner af kroner og tonsvis af CO2-udledning.

Derfor har Arla lanceret en landsdækkende indsamling, hvor de kalder mælkekasserne hjem. Desuden har mælkekasserne skiftet farve til sort – og er samtidig blevet grønnere. Fremover bliver de nemlig produceret af genanvendt plast. Det giver en reduktion i CO2 udledning på 30% pr. kasse.

Har du Arla-kasser der længes hjem?

Leverandørliste

Eksempler på leverandører af løsninger.

New Loop

New Loop er i gang med at udvikle Danmarks nye pantsystem til take away emballage i stil med det vi kender fra Dansk Retursystem. Logistikken og infrastrukturen er kerneforretningen og foreløbig drejer det sig om vaskbare kopper, men både salatskåle og sushibakker er på vej.

Emballagen returneres i dag hos en af de take-away leverandører der er med i ordningen, men New Loop er ved at udviklere standere der skal stå rundt omkring i byen, hvor panten udbetales digitalt.
New Loop sørger for at emballagen bliver afhentet og vasket, hvorefter den leveres tilbage til restauranten/ cafeen, så den kan bruges igen i endnu et loop. Sammen med DTU og Teknologisk Institut validerer New Loop løbende pantsystemets miljøpåvirkning. Beregningerne viser, at genbrugskopperne efter blot to ganges brug har et lavere CO2 aftryk end de gængse papkopper.

Genbrugskopperne er produceret af polypropylen (PP) med en ny teknologi, hvor PP'en er opskummet. Det giver både en ønsket termoeffekt og reducerer mængden af anvendt råmateriale.

Ifølge New Loop ligger returraten på kopperne på 70-90% alt afhængig af hvor "lukket" et loop virksomheden har, og hvor meget der er gjort ud af at kommunikere ordningen til ansatte og gæster.
Du kan se mere om New Loops pantsystem her



Kleen Hub

Kleen Hub er et retursystem til genbrugelig emballage, der bruges af mere end 100 cafeer, restauranter, kontorer og universiteter i Danmark. De tilbyder genbrugelige kaffekopper og madskåle af høj kvalitet, som kan lånes og returneres af slutbrugerne. Ind- og udtjekning af emballagen styres gennem en smartphone-app, som gæsten downloader. Prisen for slutbrugere er nul, så længe de husker at returnere emballagen indenfor 10 dage ved én af de deltagende restaurationer. Ellers bliver de trukket 150 kr. for en kop og 100 kr. for en madskål.

Da Kleen hub's returprocent er hele 98%, er der tale om væsentlige miljøbesparelser. En kleen kop sparer 40 kg CO2e, mens en kleen skål sparer 30 kg CO2e i deres levetid, og samtidig får gæsterne en bedre oplevelse med varmere kaffe eller mad.

Du kan se mere om Kleen hub her

På hjemmesiden er der bl.a. en beregner, hvor du kan taste ind, hvad du i dag betaler for engangsemballagen, hvor mange stk. du dagligt bruger, og hvor mange dage du har åbent. Herefter kan du se hvad du kan spare i både kroner og CO2 om året ved at skifte til Kleen hub.





Genkrus

Hos virksomheden Genkrus har man specialiseret sig i vaskbare genbrugskrus i plast, som især er målrettet cateringbranchen samt både enkeltstående og løbende arrangementer. Løsningen kan fx bruges på madmarkeder, festivaler, fredagsbarer, events og til firmafester.

Genkrus leverer mobile indsamlingsbeholdere som vist på billedet, hvor gæsterne selv afleverer deres brugte krus. Det er derfor bedst egnet til såkaldte lukkede eller semi-lukkede loops, hvor gæsterne indtager drikkevaren i det område, hvor beholderne er opsat.

Genkrus henter de brugte krus direkte i de opsatte indsamlingsbeholdere. Fordelen ved dette er at barpersonalet ikke skal modtage de brugte krus, og at de derved holdes adskilt fra serveringsområdet. Personalet skal heller ikke håndtere tilbagebetalinger, da der ikke er opkrævning af pant eller afgift.



Wibe

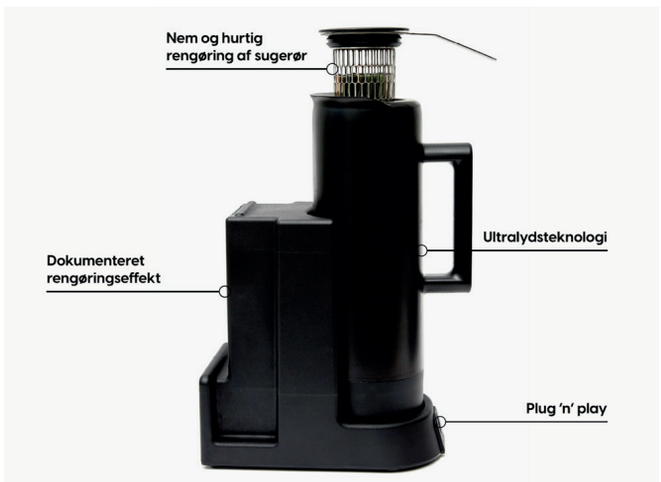
Wibe For Good tilbyder eksklusive sugerør, som nemt kan rengøres og bruges igen og igen. De har udviklet verdens første renser til rengøring af sugerør, som muliggør at hoteller, restaurationer, cafeer og barer kan tilbyde deres gæster genbrugelige sugerør af høj kvalitet.

I dag ses papir- og bambussugerør som en direkte erstatning til de plastiksugerør som er blevet forbudt i det meste af verden. Men disse afhjælper ikke "brug og smid væk"-kulturen og kan derudover være en bekostelig affære. Wibe sugerør har hverken en bismag af pap, bambus eller metal og fungerer både til varme og kolde drikke. Derudover er de robuste, og kan derfor samtidig benyttes som rørepind. Da sugerørene er transparente, er det nemt at se at de er helt rene, hvilket er trygt for både restaurationen og gæsten.

Rensemaskinen - Wibe Straw Cleaner - er specielt udviklet til rengøring af sugerørene. Ved ultralyd skabes millionvis af bobler, som skrubber sugerørene rene både indvendig og udvendig. Maskinen er udviklet og produceret i Danmark og er på størrelse med en blender. Løsningen er let skalerbar, da den ikke kræver installation, så et større behov kan dækkes med flere maskiner.

Info om Wibe Straw Cleaner

1. Renseren er plug and play, og kræver ingen installation.
2. Ultralydseffekten renser både indvendigt og udvendigt.
3. Processen har en dokumenteret rengøringseffekt.
4. Kedlen kan rumme op til 55 sugerør, med en vaskecyklus på 15 minutter.
5. Kedlen kræver kun vand og Wibe ultralydssæbe.



Wibe's løsning kan både købes ved fast pris eller ved md. leje. Wibe sugerørene kan bestilles med eget logo og vælges i farver, der matcher jeres stil og brand.

Wibe For Good's kunder tæller bl.a. Tivoli Brasserie, Marriott, Skt. Petri, Nimb, Kong Arthur, Comwell Sorø og Kokkedal slot. Se en instruktionsvideo om løsningen her Eller læs mere på hjemmesiden

CIRQLE

Cirqle har udviklet en genbrugsemballageløsning til F&B industrien så kunderne opnår et lavere miljøaftryk forbundet med emballage og skaber mindre affald der skal sorteres og bortskaffes. Tilgangen hos Cirqle er, at udnytte teknologi til at tracke alle emballager på en online platform. Det gør genbrugsprocessen nem og overskuelig. Alt slags genbrugsemballage kan forbindes til Cirqle's platform. Lige nu har virksomheden særligt fokus på deres specialdesignede genbrugskasse til tempererede leveringer såsom catering, måltidskasser, frugt og grønt m.m. Det er også muligt at få en løsning for kopper, mindre mademballager eller helt andre kategorier.

Specifikt for restaurationer fokuserer Cirqle på B2B leveringer af genbrugskasser til erstatning for pap, flamingo og engangsplastik. Cirqle arbejder med et partnernetværk som håndterer vask, logistik og emballageproduktionen.
Det betyder, at større skala også kan håndteres af virksomheden. Missionen er at reducere emballageaffald og det er altid med den mindst mulige miljøpåvirkning i mente. Tracking af emballagen på Cirqle's platform gør, at præcis miljøpåvirkning nemt kan trækkes ud til fx ESG rapportering.



Læs mere om virksomheden her



AFFALDS-SORTERING

AFFALDSSORTERING

HVORFOR ER AFFALDSSORTERING RELEVANT AT KIGGE NÆRMERE PÅ?

Fra den 31. december 2022 skal alle virksomheder i Danmark 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.

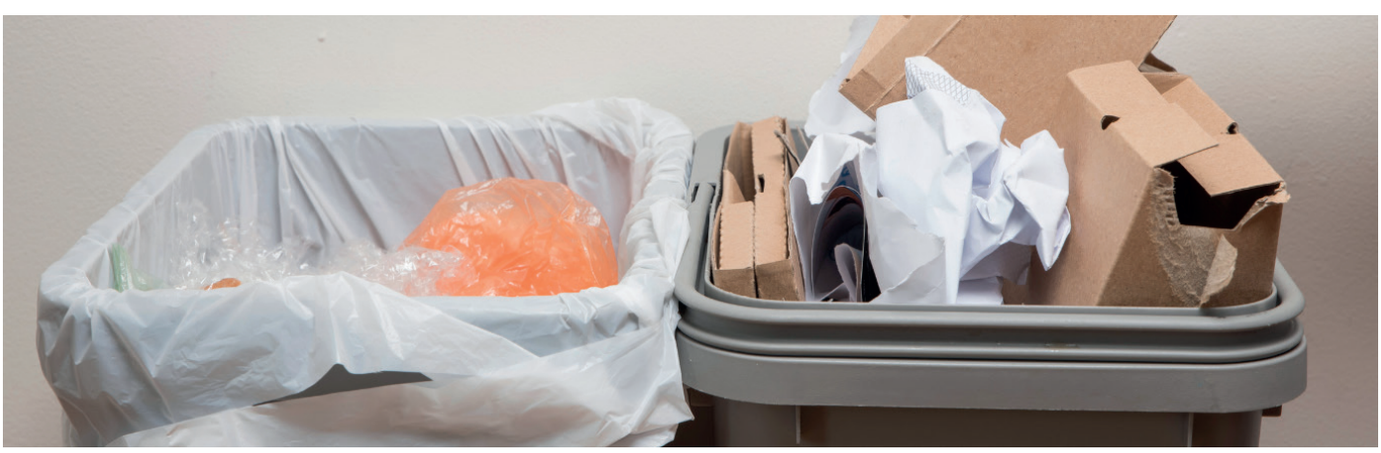
Affaldet skal sorteres i 10 fraktioner, og du skal i udgangen af det nye år, selv finde en ordning, der lever op til de nye krav. Udover at du nu skal sortere husholdningsaffald, skal du fortsat sortere produktionsaffald, som du hidtil har gjort efter krav og regler fra bekendtgørelsen om affald fra 2010.

Der er 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

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.



VIDSTE DU?

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 en 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 forsat 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 HER

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.



Faktaboks

LINEÆR VS. CIRKULÆR ØKONOMI – DERFOR SKAL VI AFFALDSSORTERE

Cirkulær økonomi kan gøre vores forbrug mere bæredygtigt. 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 udleder 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 gå 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

Vidste du?

DERFOR SKAL VI PANTE

Der bruges 95% mindre energi, når man fremstiller en dåse af genanvendt materiale frem for at producere en helt ny, og samtidig sparer vi vigtige råstoffer.

Dåser er lavet af aluminium, og for at få et kilo aluminium skal man udvinde fire kilo af bjergarten bauxit. Det behøver man ikke, når man genanvender, så hver gang vi afleverer flasker og dåser med pant i pantsystemet, så spares der både råstoffer, energi og penge.

Dansk Retursystem indsamler alle flasker og dåser med pant og sørger for, at materialet bliver genanvendt til nye flasker og dåser. I 2021 kom der 1,9 mia. flasker og dåser retur, og det sparede for udledning af 210.000 tons CO2.











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 af 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.

Du kan læse mere og se en video om karlåsen her

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:
- Løsning 1
- Løsning 2
- Løsning 3

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 nedenfor, 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 indsamlervirksomheder og genanvendelsesanlæg 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.

Anvend genbrugelige affaldsposer hvor det er muligt. Se fx mere her

Case: Nordea og Kobensac

Nordea købte i 2022 120 Kobensac sækkeposer til indsamling af pant, glas, metal, papir og pap. Virksomheden skiftede førhen poserne 250 dage om året, hvilket svarede til et forbrug på 12 ruller sorte engangsposer dagligt eller 3.000 ruller poser i løbet af et år.

Ved at skifte engangsposerne ud med Kobensac's genbrugelige poser sparer de 650 kg CO2 om året svarende til 1.500 kg plastik, og samtidig fik de reduceret udgifterne til engangsposer betragteligt.

Leverandørliste

Eksempler på leverandører af løsninger.

Wastecontrol

Wastecontrol har udviklet og producerer et fuldautomatisk affaldssensor system - også kaldet en "fyldemelder". Med Wastecontrol-sensorerne kan I overgå fra faste tømningsdage til en behovsbaseret tømning af jeres affaldscontainere. Sensorerne bestiller automatisk tømning, når containere, papirkurve m.v. er fyldte – og før de bliver overfyldte - og derved optimeres afhentningen både økonomisk og logistisk.

I dag foregår hovedparten af tømninger ud fra et fastlagt skema, hvor der ikke tages hensyn til om affaldsbeholderen er fuld, halvfuld eller tom. Både danske og udenlandske analyser har imidlertid påvist, at en stor del af affaldsbeholderne tømmes "tomme" eller med begrænsede mængder affald i. Det bevirker at der "tømmes luft" i knap halvdelen af de udførte tømninger - et tal der sandsynligvis vil stige, når der fra 2023 skal sorteres i 10 affaldsfraktioner.



Dette medfører naturligvis et enormt ressourcespild både økonomisk og kørselsmæssigt, og direkte afledt deraf en kraftig unødvendig miljømæssig og sundhedsmæssig belastning i form af CO2 og NOx. WasteControls produkter er dansk producerede under ISO9001 og 1401 standarder - og består i udstrakt grad - og hvor det er muligt - af genanvendte materialer (eks. genanvendt plast m.v.)

Systemet egner sig bedst til de fraktioner der tømmes mere end 1 gang om måneden, og hvor containeren ikke byttes til en ny ved tømning. Det kan fx være relevant ved tømning af pap, papir, glas, metal og restaffald. I gennemsnit spares hele 45-50 % af omkostningerne forbundet med tømning.

Du kan læse mere om Wastecontrol her

KOBENSAC

Kobensac er en cirkulær socialøkonomisk virksomhed, som upcycler brugte plastikpresenninger fra byggeindustrien til genbrugelige skraldeposer, affaldssorteringssystemer, tasker mm.

Normalt bliver plastpresenninger fra byggepladser kasseret efter én gangs brug og kørt til forbrænding. Ved at upcycle presenningerne til nye brugbare produkter, livsforlænger de allerede eksisterende materialer og forhindrer at nye og flere unødige plastmaterialer bliver produceret. Kobensac har indgået samarbejde med flere stilladsvirksomheder om at hente deres kasserede afdækningsplast (presenninger), hvorefter de syr presenningerne om til affaldsposer.

Affaldsposerne er lavet til at blive brugt igen og igen. De er nemme at rengøre efter brug med enten en fugtig klud, eller en kort maskine vask på max. 20 grader. De kan også sprittes af med en klud. Ved brug af genbrugsposerne reduceres der ikke kun CO2. Der er også over tid en økonomisk gevinst ved brug af en Kobensac pose, da indkøb af engangsposer reduceres markant.

En Kobensac pose forventes at have en levetid på 2 år, men holder i flere tilfælde 2-5 år.

Flere af Kobensacs kunder bruger i dag poserne som affaldssorteringssystemer til bl.a. plastik, pant, metal, glas, tekstiler, pap og papir m.fl.

Kobensac har bl.a. indgået samarbejde med ISS koncernen om brug af poserne.

Du kan læse mere om Kobensac her





MADAFFALD OG MADSPILD

Madaffald og madspild

Hvorfor er madaffald og madspild 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.

Ifølge en ny undersøgelse fra Arla Pro siger 63 procent af danskerne, at det har en betydning for deres valg af restaurant, at stedet gør noget aktivt for at mindske sit madspild.

Faktaboks

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 effekt i forhold til at holde den globale opvarmning under 2 grader.

I Danmark går 814.000 ton mad årligt til spilde, hvoraf restaurationsbranchen tegner sig for de 42.000 ton.
Globalt spilder vi ca.1/3 af vores fødevarer, og hvis madspild var et land, ville det være den tredjestørste udleder af CO2 næstefter USA og Kina.

Derfor har madspild et særligt delmål i FN's verdensmål for bæredygtig udvikling, der går på at det globale madspild skal halveres inden 2030.



Faktaboks

FORSKEL PÅ MADSPILD OG MADAFFALD

Madaffald er en samlet betegnelser 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 på 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 sorterer madaffald til genanvendelse inden udgangen af 2022. 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 fødevaresystem, 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.

I forbindelse med projektet Verdensmål i Værdikæden blev der udarbejdet en madaffaldsberegner for DRC og UN Global Compact Network Denmark. Madaffaldsberegneren blev udviklet af professor ved SDU Life Cycle Engineering, Henrik Wenzel, med hjælp fra Naboskab, Biotrans og Daka ReFood og var finansieret af Industriens Fond. Her kan du ved at indtaste dit madaffald i kilo se miljøgevinsten ved at sortere madaffaldet til bioforgasning fremfor at sende det på forbrændingsanlæg som restaffald.

I samme projekt blev der udarbejdet en two-pager "Stop spild af madaffald", som kort forklarer fordelene ved sortering, og hvordan du kan komme i gang.

Måling af madspild og madaffald

Der er fint at starte med at måle madaffaldet. Men vi skal gerne videre til næste niveau, hvor vi ikke blot skaber overblik over mængden af *madaffaldet*, men også over *madspildet*, og herunder hvilke varer der oftest ender som spild og hvorfor.

I 2019 blev Tænketank 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

I projektet Verdensmål i Værdikæden blev der udover den nævnte guide om spild af madaffald også lavet en guide til mindre madspild i restaurationsbranchen. Du kan downloade guiden her

I guiden opstilles følgende tre trin for at reducere madspild:

Trin 1. Opstil en biospand i køkkenet – beslut jer for at få en biospand, som alle medarbejdere skal benytte. Bio spanden 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 blik 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 lækrere 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.

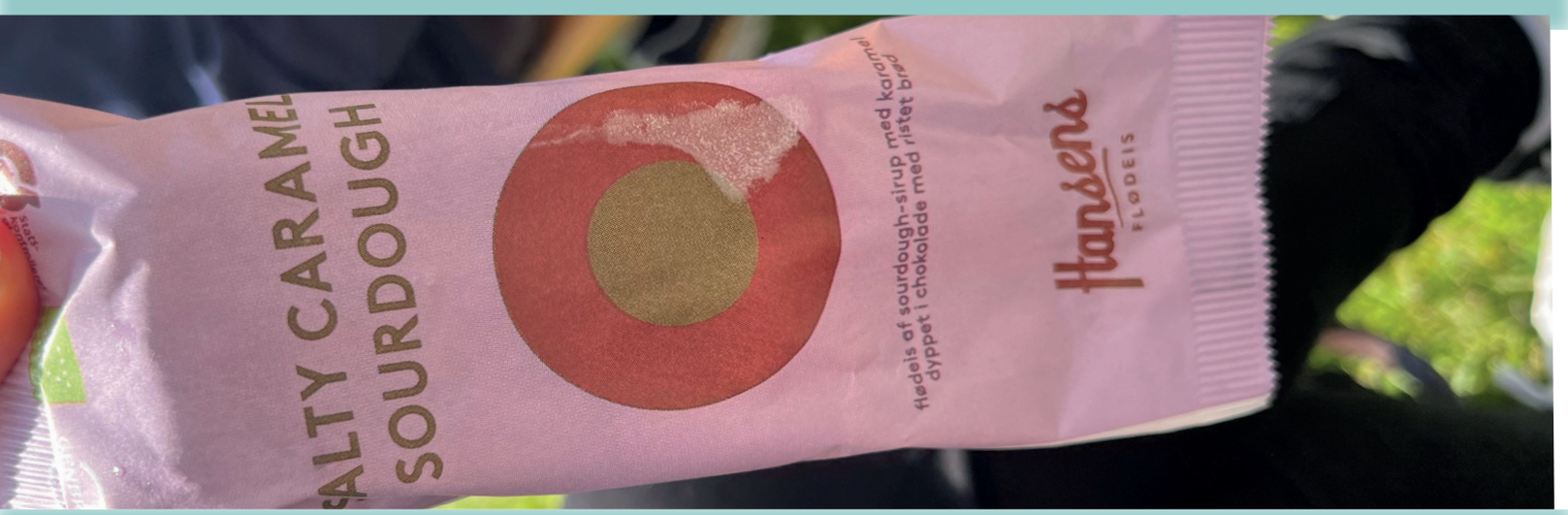
Tag et kig på REFOOD mærket. Det er en ordning for virksomheder og organisationer i fødevare- og servicesektoren, som gør en indsats mod madspild og for genanvendelse. Medlemskabet er gratis og kræver, at man vælger mindst tre madspildsreducerende initiativer.

Case: Vejning af madaffald i Madklubben

Som del af projektet Verdensmål i Værdikæden vejede man hos en af Madklubbens restauranter sit madaffald. Det øgede fokus på mængden af affald bevirkede, at der allerede efter 14 dage var røget 1/3 mindre i skraldespanden.

Det regnede de ud til at være 2 kr. pr. gæst. Med 1800 gæster om ugen i 52 uger om året svarer det til en besparelse, der nærmer sig 200.000 kr. årligt – og det var vel at mærke kun på en enkelt restaurant.

Her kan du se en video om casen, hvor både Madklubben og Jespers Torvekøkken indgår.



Case: Restaurant Amass upcycling af restprodukter

På restaurant Amass er ejer og chefkok, Matt Orlando og hans team, gået all in på upcycling. Restprodukter, der har mistet sin værdi i sin oprindelige form, får ny værdi som ingrediens i et nyt produkt. I samarbejde med det økologiske håndværksbageri Jalm&B og den ligeledes økologiske producent Hansens is, har de formået at lave en delikat is af de surdejsbrød, der ikke slipper gennem nåleøjet, fordi de er hævet for lidt eller for meget, har fået forkert farve eller på anden vis er blevet til overs. På den måde er tæt på 2 ton overskudsbrød blevet til ca. 90.000 ispinde.

Derudover er der stort fokus på at bruge rub og stub af råvarerne. Hos Amass forvandler køkkenet fx grøntsags- og frugtskind, frø samt urtestilke - til blandt andet krydderier, misos eller chips. Rester som mange ellers ville betragte som affald. Her findes der ikke biprodukter, kun et andet produkt, hvilket bl.a. har resulteret i at restauranten serverer nudler af trykkogte fiskeknogler.

De rester som ikke kan bruge i madlavningen bliver til kompost i restaurantens køkkenhave, mens fx fritureolien omdannes til biodiesel og biogas.

Case: Restaurant Hærværks fleksible menu reducerer madspild

På restaurant Hærværk i Århus er menuen dynamisk, og du får først mulighed for at danne dig et overblik, når du sidder på restauranten og får maden serveret. Det giver køkkenet rammerne at ændre og tilpasse til perfektion i henhold til de råvarer, der er til rådighed.

Ejer Rune Lund Sørensen fortæller:
"Man må opdrage lidt på folk undervejs. Og det er jo svært, for når man går ud og spiser, så er det selvforkælelse, og så har man optjent retten til noget særligt. Vi prøver jo at gøre det på de punkter, hvor det er lettest for folk at tage det med hjem. Så når vi præsenterer konceptet for folk, så siger jeg vi har bestemt, hvad I skal have at spise, det har vi gjort ud fra en hel masse bestemte principper."

Principperne handler om udelukkende at servere mad med omtanke, og som minimum mad, der er økologisk.

"Hvad angår kødet, så kommer det altid fra et dyr, der har haft en funktion eller en rolle. Så står der ko på menuen, så er det enten fra naturpleje- eller malkeko. Nu er det jagtsæson, så nu kommer proteinet fra vildt – hvis vi da kan skaffe det. Og det samme med fisken, der skal være skånsomt fanget. Det betyder, at det skal være line, vod eller garnfanget. Og er der ikke noget af det på auktionen, så er det dejligt nemt, for så kan vi lave noget andet – vi har nemlig ikke lovet, at der skal være fisk på menuen. Det er jo den eneste måde, du kan efterleve de regler og normer, du sætter for dig selv - at acceptere, at der er de mængder, der er på marken, i skoven eller i havet."

Den tilgang er i høj grad med til at mindske restaurantens madspild. For ved at have en fleksibel menu kan køkkenet bruge hvad der er, og derefter skifte til en anden råvare:

"For nogle kokke, der kommer og arbejder her, er det usandsynligt svært ikke at vide, hvad vi skal lave i næste uge. Eller at få at vide, at der kun kommer syv selleri, fordi det er det, der er tilbage på marken, så vi skal til at lave noget andet. Men jeg stoler på håndværket og på de folk, jeg har gående her. Det er et håndværk og en fireårig uddannelse. Du åbner den køleboks og kører de syv selleri og så får resten af restauranten noget andet - det er du uddannet til."



Case: Buddha Bowl Project og madspild

Hos The Buddha Bowl Project i Vejle har ejer Lars Berggreen siden restaurantens spæde begyndelse, tænkt den grønne agenda ind i alle aspekter af forretningen – lige fra møblementet til håndteringen af restaurantens madspild. Det har medført, at restauranten i 2021 blev certificeret med ReFood mærker, som bevis på at der arbejdes med diverse madspildsinitiativer og at madaffaldet bliver afhentet og genanvendt.

Personalet har flere gange oplevet, at gæsterne spørger ind til netop ReFood mærket, fordi logoet både er at finde på restaurantens menukort, på montren foran køkkenet og på The Buddha Bowl Projects hjemmeside. ReFood diplomet er ligeledes af finde i hovedindgangen og i restaurantens spiseområde, så gæsterne tydeligt kan se, hvilke madspildsindsatser restauranten har i fokus. Foruden ReFood mærket er The Buddha Bowl Project blandt andet certificeret med Svanemærket, Det Økologiske Spisemærke og FSC-mærket, der alle er tydeligt til stede i restauranten.

Når The Buddha Bowl Project er certificeret med ReFood mærket tilslutter de sig ligeledes nogle selvvalgte madspildsinitiativer. Som en central del af arbejdet med at mindske madspild, donerer restauranten overskydende mad, *"Vores Køkkenchef bruger overskydende råvarer såsom broccoli eller blomkål til lækre supper, der bliver hentet af Blå Kors eller Café Parasollen. På den måde kan vi udnytte råvarerne bedst muligt og samtidig går maden til dem, som har brug for den",* fortæller Lars Berggreen.

Skulle det alligevel ske, at restauranten har madrester til overs, har de en ordning hos Daka ReFood, der afhenter og genanvender madresterne. Fordi madaffaldet fra The Buddha Bowl Project sendes til bioforgasning fremfor forbrændingsanlæg kan affaldet i en gennemsnitlig uge i 2022 være med til at opvarme en husstand i 5 dage og gøde 180 kg gulerødder, samtidig med at det sparer atmosfæren for 35 kg CO_2.

"Vores slogan er 'It's a lifestyle'. Hvis vi alle gør bare en lille smule, så har det faktisk en kæmpe effekt. Det lyder som en kliche, men det er sådan, det er", understreger Lars Berggreen, der ikke er i tvivl om, at hele restaurationsbranchen med tiden bliver nødt til at sætte sig ind i den grønne dagsorden, *"Det bliver mere reglen end undtagelsen. Det er fremtiden og det er det kunderne vil have",* siger han.



Case: Comwell hotels arbejde med madspild

Comwell er en hotelkæde bestående af 16 hoteller i Danmark og to i Sverige. I Comwell's restauranter arbejdes med alle aspekter af måltider: morgenmad, buffeter, a la carte, selskaber, store møder og konferencer. Man har arbejdet med madspild siden 2015. De primære kilder til madspild er buffeterne, da alt der ikke spises, skal smides ud. En anden central kilde til madspild er produktionen, når man fx ikke får udnyttet hele råvaren. Tidligere blev der smidt store mængder af mad i skraldespanden, når en buffet blev ryddet.

Comwell har gennem flere år brugt FoodWaste systemet fra eSmiley på tværs af hotellerne. Det gør det muligt at sammenligne data hotellerne i mellem og lære af hinanden. Hvis et hotel fx har meget lavt madspild, så kan de øvrige hoteller tage ved lære af de initiativer som pågældende hotel gør brug af. Tidligere blev madspildet målt via et Excelark, men udfordringen var, at det ikke var muligt at benchmarke med de andre hoteller.

De initiativer Comwells hoteller har sat i gang for at reducere madspildet er bl.a. følgende:
Fleksibel menuplanlægning og indkøb: Menuerne er ikke faste, som de var tidligere. Det betyder, at hvis køkkenet har noget i overskud, så er det muligt at tilføje det i buffeten eller bruge i produktionen en anden dag. På denne måde gives gode madrester et nyt liv og det er en effektiv måde at styre sit lager på. Comwell har også fået en fleksibel tilgang til indkøb – dvs. at hvis der kommer et stort parti hjem af fx asparges, så kan asparges let integreres i menuen, og dermed sikres at alt bliver anvendt.

Samarbejde med leverandører: Comwell er løbende i dialog med sine leverandører i forhold til om de har noget i overskud fx et for stort parti kantareller. I så fald, tager de gerne imod dem og ændrer i menuen eller tænker i forråd og øget holdbarhed ved fx at lave syltede kantareller.

Egen urtehave: Comwell Copenhagen Portside har egen produktion af krydderurter i form af en urtehave, der er placeret på toppen af bygningen. Medarbejderne kan dermed selv gå op og plukke friske krydderurter. Tidligere, når fx mynte blev leveret, så blev det meget hurtigt brunt og måtte kasseres.

Portionering i morgenmadsbuffeten: I dag portionsanrettes alt på buffeten – selv en skive skinke er portioneret i små skåle. På denne måde kan køkkenet bedre styre hvor meget gæsterne spiser og dermed mindskes risikoen for overfyldte tallerkner, der ikke spises op. Tidligere anrettede man på store fade, som var fyldt godt op, og alt der ikke blev spist måtte kasseres.

Overskudsvarer/rester gives et nyt liv: Comwell arbejder meget med at få fuld udnyttelse af råvarerne - hvad kan den overskydende råvare bruges til? 'Madspildsspanden' anvendes som grundlag for dialog og inspiration til nye retter. Fx omdannes overskydende rugbrød til mysli, overskudsbrød anvendes til surdej til nye boller, tatar eller gryderetter laves af mørbradspidser eller bimørbard efter afpudsning af kød.

Her kan du se en video med køkkenchef Rasmus Rasmussen fra Comwell Copenhagen Portside. Han fortæller, at de siden de startede målingerne har nedbragt deres madspild med 20-30%.

Leverandørliste

Eksempler på leverandører af løsninger.

Daka ReFood

Daka ReFood servicerer dig med rene beholdere, som du frasorterer henholdsvis madaffald og brugt fritureolie i. Daka ReFood ombytter de fyldte beholdere til rene beholdere efter aftale med dig. Det sikrer høj hygiejne og giver bedre arbejdsmiljø. De renvaskede beholdere giver desuden bedre beskyttelse mod skadedyr og lugtgener i affaldsområdet.

Madaffaldet bliver recirkuleret til grøn energi, gødning og biodiesel. En gennemsnitlig beholder med madaffald indeholder næringsstoffer nok til at gøde 101 kg gulerødder, opvarme en husstand i 2,45 dage og giver en C02-fortrængning på 19,5 kg. Så der er al mulig god grund til at gøre en indsats.

Alene det at frasortere madaffaldet har i sig selv en madspildsreducerende effekt. Når I ser, hvad der ligger af madaffald, giver det inspiration til at udnytte affaldet på nye måder - det betyder mindre madaffald og en tilhørende bedre bundlinje. I gennemsnit reducerer nye kunder, der ikke har sorteret deres madaffald før op til 16% på deres madaffald.

Madaffald er en af de lovpligtige fraktioner, som har et stort genanvendelsespotentiale. Den afhentede mængde skal dokumenteres. Med en ReFood-ordning imødekommer I både krav om sortering, genanvendelse og dokumentation.

Læs mere om Daka ReFood her og se deres værktøjskasse

Eller se deres lille video om kravet om sortering og dokumentation af madaffald



Biotrans

Biotrans specialiserer sig i en cirkulær totalløsning inden for håndtering og genanvendelse af organisk affald. Systemet består af en stærk og driftssikker biokværn til køkkenet, som via tryk pumper den kværnede biomasse til en opsamlingstank. Kværnen fjerner hurtigt og effektivt madaffaldet, som opsamles centralt i tanken, hvorfra det transporteres til nærmeste biogasanlæg. Selve opsamlingstanken tilpasses de lokale forhold med udgangspunkt i plads og mængder af madaffald.

Vidt forskellige virksomheder og brancher opnår mange fordele ved at bruge systemet i deres daglige køkkendrift. Konceptet er enkelt og bygger på den ovennævnte totalløsning, der tilgodeser et bedre arbejdsmiljø, enklere arbejdsgange og en økonomisk fordelagtig håndtering af affaldet.
I dag benyttes systemet fx af institutioner, hospitaler, hoteller, restaurationer og kantiner, både små til store virksomheder, da det kan tilpasses kundens behov.

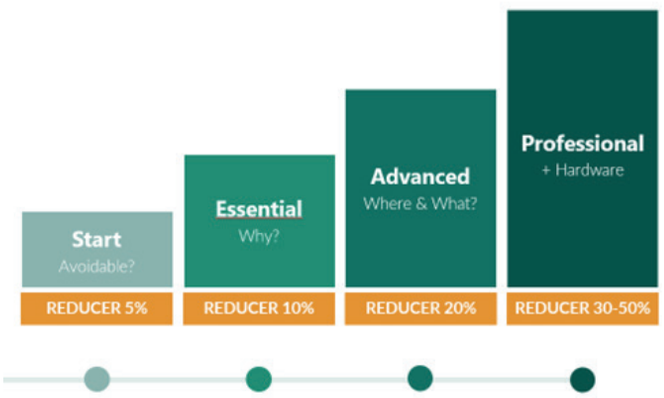
Du kan læse mere om Biotrans her
Og se en lille video om Hotel Nyborg Strands brug af Biotrans her



eSmiley

eSmiley's værktøj til måling af madspild hedder FoodWaste. Det er et enkelt digitalt værktøj, der hjælper dig med at måle og reducere dit madspild. Du kan både måle med og uden eSmileys vægt, men du indtaster kilo i FoodWaste app'en og registrer madspildet med få klik. Al data gemmes i dit system og giver dig overblik over, hvor du kan skabe størst mulig effekt med mindst mulig indsats.

Foodwaste er målrettet restauranter, cafeer , hoteller, kantiner m.fl. og er både velegnet til virksomheder med mange lokationer samt enkeltstående lokationer. Da systemet kan tilpasses det niveau, du ønsker at registrere madspild på, er det velegnet til alle køkkentyper i alle størrelser. Nedenstående model illustrerer, hvordan Foodwaste 4All både tilbyder flere niveauer, og at køkkenet kan sikre løbende udvikling.



Reduktionspotentialerne er store, når du måler dit madspild. eSmileys kunder erfarer, at jo mere køkkenet måler, jo mere madspild nedbringer de. Men udgangspunktet er forskelligt fra køkken til køkken afhængigt af hvor meget fokus der tidligere har været på at nedbringe madspildet. Uanset udgangspunkt er det dog tydeligt, at alle har et reduktionspotentiale.

Du kan læse mere om Foodwaste her og se en video om systemet her



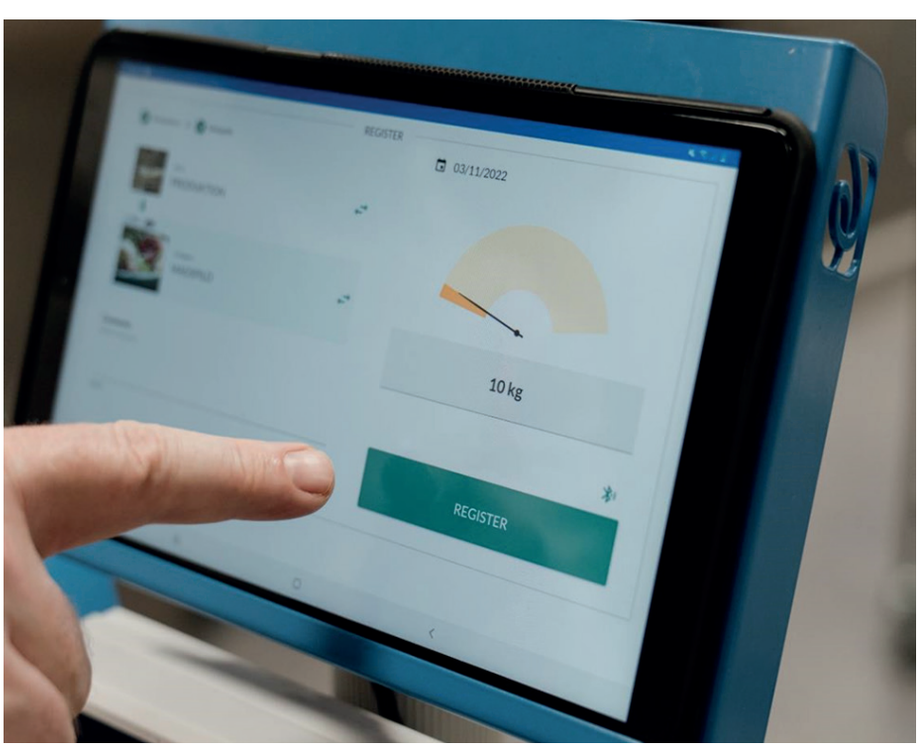


Foto 1: Foodwaste Professionel hvor løsningen inkluderer vægt og tablet.
Foto 2: Illustration af hvordan der tastes ind i Foodwaste på tablet.

FoodOp

FoodOp hjælper professionelle køkkener med automatisk at måle antal spisende gæster og hvor meget, der bliver spist, så man kan købe smartere ind. FoodOp er særligt egnet til buffeter og til køkkener, der laver mad til mange mennesker såsom hoteller, konferencecentre, medarbejderkantiner, produktionskøkkener og offentlige køkkener.

Ved at placere digitale vægte under alle fade og organiske skraldespande indsamler platformen data på, hvor meget der bliver taget og spildt for hver ret.

Indsigterne føres automatisk ind i FoodOps menuplanlægningsmodul, som bl.a. kan hjælpe med mængdeforslag, CO2 estimation på dine menuer og foreslå retter som medarbejderne kan lide. Denne indsigt fås kun ved at have overblik over, hvad der er spist og spildt i løbet af en servering.

Ved brug af FoodOp kan I typisk reducere råvareforbruget 6-15% og CO2-aftrykket med op til 30%.
Løsningen bliver i dag bl.a. brugt hos Madklubben, Coloplast, A.P. Møller-Mærsk og Københavns Kommune.

Her kan du se en video om hvordan Foodop fungerer i en kantine. Du kan læse mere her



KLS PurePrints "Treatbox"

KLS PurePrint har i samarbejde med Refood-mærket tilbage i 2017, udviklet en doggybag kaldet Treatboxen, der bruges til at få rester med hjem fra besøg på spisesteder. Ved at gøre det nemt for gæsten at få eventuelle rester med hjem, giver I både en ekstra service samtidig med at I reducerer madspildet.

Treatbox-emballagen er lavet helt uden brug af plastic, fluorstoffer eller andre skadelige kemikalier og er biologisk nedbrydelig. Den er let at håndtere og optager ikke unødvendig plads, da den leveres sammenklappet. Treatboxen kan stå i en holder på bordene eller udleveres af personalet til gæsterne ved bordet. Den er nem at folde via den simple påtrykte vejledning.

Du kan læse mere om Treatboxen her, hvor du også kan se en lille video om den





Her kan du læse mere om reduktion af madspild i vores branche:

Planmiljø (i dag Norion) udarbejdede for UN Global Compact Network Denmark, DRC, REGA og Industriens Fond i projektet Verdensmål i Værdikæden publikationen Madspild i restaurationsbranchen 2020 – en madspildsmåling

One/Third: Forebyggelse og reducering af madspild - Tiltag og værktøjer, der anvendes i danske virksomheder på tværs af fødevaresektoren



Indretning

møbler, tekstiler, rengøring og blomster

Indretning

Hvorfor er indretning relevant at kigge nærmere på?

Der er mange muligheder for at arbejde med bæredygtighed og mange valg, vi som restauratører skal træffe. Og selvom indretning og interiør måske ikke altid er top of mind ift. overvejelser om bæredygtighed, så er det også områder, hvor vi kan gøre en forskel.

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 aktuel.

EU har således netop aftalt nye regler, der vil forbyde import af produkter, som er forbundet med skovrydning. Det gælder produkter som palmeolie, kvæg, kaffe, kakao, soja samt en række afledte produkter som møbler og chokolade. Aftalen skal nu formelt vedtages af EU-parlamentet og Ministerrådet, før de nye regler kan træde i kraft (Jf. TMI, Træ- og Møbelindustrien). Den nye afskovningsforordning skal sikre, at europæisk forbrug ikke fører til global afskovning, og den erstatter samt skærper de nuværende regler for træ.

En oplagt måde at undgå afskovning er ved at erstatte brug-og-smid-væk-kulturen af vores møbler med cirkulær tænkning i form af genbrug og genanvendelse.



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 – fx via donationsnetværket.

Køber du nyt, så gå efter inventar af høj kvalitet og lang levetid.

Gå efter møbler der er produceret af genanvendte materialer som fx plastaffald.

Kig også efter varer af rene materialer, som kan sættes i cirkulation, så længe materialerne kan holde til det, såsom møbler certificeret med Svanen, EU-blomsten og FSC.

Svanemærket stiller netop krav til møbler om et cirkulært design, der fremmer muligheden for reparation, recirkulering og brug af genanvendte og/eller fornybare materialer. Fx er der krav om, at det skal være let at skaffe reservedele, og at produkterne nemt skal kunne demonteres. Endvidere er der skrappe krav til hvilke kemikalier, der må anvendes i produktionen, emissionskrav til fx fyldmaterialer og lim, og krav om certificeret og sporbare træråvarer. Du kan læse mere om Svanemærkets krav til møbler her.

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 der ikke fældes mere træ end skoven kan nå at reproducere. Samtidig er der fokus på, at dyr og planteliv beskyttes og ansatte i skoven får fair løn, ordentligt sikkerhedsudstyr og uddannelse. Ordningen bakkes op NGO'er som WWF og Verdens Skove. Du kan læse mere om FSC her.

Leverandørliste

Eksempler på leverandører af løsninger.

Holmris BB

HOLMRIS B8 har siden 2015 specialiseret sig i at genbruge og genanvende brugte møbler. De tilbyder kunderne et take back system, hvor de køber kundernes brugte møbler, istandsætter dem og sælger dem igen. I regnskabsåret 2020-2021 istandsatte og solgte de brugte møbler for over 20 millioner kroner. De møbler som ikke kan gensælges doneres væk. Når de opkøber tusindvis af brugte møbler, bliver der nemlig ofte møbler i overskud, som ikke egner sig til videresalg, og for at undgå at de går til spilde, har Holmris B8 oprettet Donationsnetværket.

Det er en deleøkonomisk platform, hvor HOLMRIS B8 tilbyder brugte møbler til skoler, foreninger og andre velgørende organisationer ganske gratis. Donationsnetværket har mere end 1.700 medlemmer i form af skoler, frivillige foreninger og velgørende organisationer, og siden opstarten i 2015 er mere end 87.000 møbler blevet givet væk.

Derudover har de sammen med en række af de største designbrands i Skandinavien fået udregnet møblernes CO2 udledning. Deres Nordic Collection giver dig mulighed for at indrette både gæsteområde, bar og lounge, mødelokaler og kontorer med møbler og inventar, hvor du kender klimatallet. Her kan du se en video om Nordic Collections beregning af klimatal.

Du kan læse mere om Holmris B8 her.



WEHLERS

Hos Wehlers har de taget kampen op mod plastikaffald ved at genanvende plast fra havet, gamle computere, genanvendte øl fustager fra Carlsberg etc. og skabe designmøbler ud af affaldsprodukter. Deres mål er at skabe designmøbler af høj kvalitet samtidig med, at de reducerer det miljømæssige fodaftryk i processen. Genanvendte materialer som udover fiskenet og elektronikaffald også tæller FSC træ, stål og skum bliver til designmøbler i et cirkulært system, hvor Wehlers henter stolene igen efter brug med henblik på yderligere genanvendelse. På den måde forbliver plasten genanvendt til nye R.U.M.-stole igen og igen og ender ikke som affald.

Deres R.U.M.- stol, som også fås som barstol, er designet af CF Møller arkitekter og er skabt af fiskenet, som er hentet op fra havet og/eller afleveret til genanvendelse. Hos Wehlers partner, Plastix i Lemvig, bliver nettene renset, vasket, makuleret og smeltet om til små plastpiller. Det er disse plastpiller, som deres anden partner Letbæk bruger til at formstøbe sæde og ryg til R.U.M. stolene.

Det skønnes at der hvert år ender 8-10 millioner tons plastaffald i havet og af disse stammer en væsentlig del fra fiskeredskaber. Ved at genanvende aflagte fiskenet i produktionen er Wehlers med til at rydde op i havet, mindske ressourceforbruget og skabe designmøbler af affaldsprodukter.

Wehlers har vundet flere priser for design og bæredygtighed fra bl.a. Bo Bedre ´s Design Award for Årets Grønne ide, Iconic Awards (Best of the Best) og Green Product Award.

Du kan læse mere om Wehlers her.



Tekstiler

Også når det gælder valget af tekstilløsninger har vi som restauratører mange valg at træffe. Vores ansatte er nemlig i tæt kontakt med mange forskellige tekstiler i løbet af en dag. Arbejdsuniformen, viskestykker, klude, håndklæder og evt. duge.

Hvert år kasseres enorme mængder af tekstiler, og det koster dyrt i det samlede klimaregnskab. Det er et kæmpe spild af klodens ressourcer, og dertil skal lægges en meget stor udfordring med brug af både vand og kemikalier i tekstilindustrien.

Ifølge den tekstilpolitiske tænketank Tekstilrevolutionen bruges der i gennemsnit **2.720 liter vand for at producere en enkelt t-shirt.** Derfor gælder det om at genbruge og genanvende vores tekstiler i videst muligt omfang.

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 det er vel at mærke inden den smides til vask.

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 bearbejdningen af bomulden. Dette udgør det første vandproblem ved produktionen. Det andet vandproblem er, at produktionen udleder store mængder kemikalier, der forurener vandet. (Jf. Tekstilrevolutionen.)

Der bruges omkring **1 kilo kemikalier til produktion 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 juli 2022 fandt de problematiske stoffer i 22 ud af 36 testede universalrengøringsmidler.

Der er ingen tvivl om, at rengøring både på det bevidste og ubevidste plan i høj grad påvirker gæsteoplevelsen. Og med Corona pandemien frisk i erindringen er hygiejne blevet et parameter, som mange gæster har ekstra fokus på. Det betyder dog ikke, at vi er nødt til at tage krasse rengøringsmidler i brug. Rengøringen kan nemlig udmærket klares uden brug af problematiske stoffer, der enten er allergifremkaldende, hormonforstyrrende, miljøskadelige - eller det hele på en gang.

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. Du kan også kigge efter Oeko-tex standard 100, fordi det stiller en række krav til restkemikalier i tøjet. De andre mærker stiller dog flere krav – bl.a. til hvilke stoffer der overhovedet må bruges.

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 upcyciling, 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.

Brug håndstykker der kan indgå i et cirkulært system fremfor engangs-papirark på gæstetoiletter etc.

Forbrugerrådet Tænk har i samarbejde med Miljøstyrelsen udviklet appen 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.

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 stregkoden eller indtaste navnet på dit produktet. Du finder app'en her.

Leverandørliste

Eksempler på leverandører af løsninger.

DFD - De forendede dampvaskerier

DFD tilbyder en række services inden for vaske- og lejeløsninger. Særligt relevant for restaurationsbranchen er følgende løsninger:

DFD upcy: DFD upcy giver nyt liv til ellers udtjente tekstiler. Duge bliver til kokkejakker, lagner til skjorter og forklæder klippes op og syes sammen på ny. DFD kasserer hver dag 1 ton tekstiler, og disse skal naturligvis genanvendes. Med DFD upcy arbejdes der ud fra en cirkulær forretningsmodel, så behovet for at udvinde og producere nye tekstiler reduceres. Adskillige upcyclede løsninger har siden konceptets start set dagens lys – og mange flere er på vej. DFD upcy sikrer dermed maksimal udnyttelse af tekstilerne og arbejder henimod 100 % genanvendelse af kundernes kasserede tekstiler i 2025.

Ressourcebesparende håndaftørring: En af de upcyclede løsninger er håndstykker til aftørring af hænder. Her får håndklæder og t-shirts, som ellers er blevet kasseret, et nyt liv. Et enkelt håndstykke erstatter de 2-3 ark papir, som gæsterne typisk bruger, når de tørrer hænder. I modsætning til papirstykkerne, der er engangsbrug, kan håndstykkerne bruges op til 300 gange, inden de til sidst bliver genanvendt til møbelfyld eller bord- og akustikplader. En livscyklusanalyse udarbejdet af Niras viser, at CO2-belastningen ved håndstykkerne kontra "gennemsnitlig" håndaftørringspapir er 30% lavere.

Leje og vask af diverse tekstiler: DFD har et bredt sortiment af kokke- og tjenertøj, duge og servietter, viskestykker, klude og håndstykker, der kan lejes. Fra det elegante og klassiske til det mere rå og moderne. Ved en kombineret vaske- og lejeløsning af tekstilerne, har I altid rent og pænt tøj klar til brug, og du kan være sikker på, at vasken er udført korrekt og er miljøcertificeret.

Ved en lejeløsning undgår du udgifter til anskaffelse, du kan nemt tilpasse din tøjbeholdning, når medarbejdere starter eller stopper, og derudover er hovedparten af tekstilerne mærket med Øko-tex eller EU blomsten.

Viima rengøringssystem: Viima er et certificeret og desinficerende rengøringskoncept, der imødekommer fødevarestyrelsens krav uden brug af kemi. Det inkluderer leje og svanemærket vask af Viima rengøringsartiklerne såsom klude og mopper. Disse sendes til vask igen og igen og reducerer dermed mængden af engangsklude betragteligt. Det hjælper jer med at spare tid på indkøb, vask og vedligeholdelse af artiklerne. Med Viima kan I gøre rent udelukkende med vand og samtidig opnå en rengøringskvalitet, der svarer til desinfektion. Kludene er samtidigt effektive til at pudse glas og bestik og efterlader ingen rester af kemi, ligesom de er velegnet til ståloverflader.

Du kan læse mere om Viima og se en video om det her.
Du kan læse mere om DFD upcy og se en video om det her.
Og her kan du få et overblik over DFDs løsninger til vores branche.

Case: Restaurant Selma

Hos Restaurant Selma forsøger man at tænke bæredygtighed hele vejen rundt. Her oplever man i stigende grad, at også gæsterne efterspørger den bæredygtige restaurantoplevelse, der ikke blot stiller krav til valget af råvarer, men også til andre dele af forretningen.

Ifølge indehaver af restauranten, Magnus Petterson, skal kokke i dag derfor ikke blot være dygtige til deres håndværk, men også agere ambassadører for den bæredygtige udvikling i branchen.

Det bæredygtige valg er ikke altid det nemmeste valg, og vejen til en mere bæredygtig restaurant er en dynamisk og løbende proces. ”Gør man én ting for bæredygtighed, er man pludselig også nødt til at gøre en anden. En dygtig restaurant skal konstant være i bevægelse,” siger Magnus.

Udover at fokusere på gode råvarer har Restaurant Selma derfor også valgt DFD upcys kokkejakker, som er lavet af kasserede duge: ”Du har en kokkejakke på mange timer, så det er vigtigt at den sidder godt, og at den har en funktion. Det er ikke nok, hvis den bare ser flot ud og er bæredygtig. Både mig og min restaurantchef prøvede DFD-kokkejakkerne og synes begge, at det er de fedeste jakker, vi har haft. Det hænger meget godt sammen med, at vi kigger i alle hjørner og afkroge af forretningen i forhold til, hvor vi kan være mere bæredygtige. Vi kender DFD og har gode erfaringer med dem, så det var en no-brainer at vælge deres kokkejakker”, fortæller Magnus.

Derudover er personalet iført forklæder fra DFD upcy, ligesom restauranten også får leveret servietter som en del af vaske- og lejeløsningen fra DFD. På den måde sikrer Restaurant Selma både en svanemærket vaskeproces, og de frigiver arbejdstid og ressourcer, ligesom tekstilbeholdningen hurtigt kan blive tilpasset, når nyt personale kommer til.

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, har et klimaaftryk på ca. 1 kilo CO2, mens en rose dyrket i et vinteropvarmet hollandsk drivhus har et aftryk på ca. 5 kilo CO2.

Selvom det således udleder mindre CO2 at producere blomsterne i et varmt land og transportere dem til Danmark, fremfor at dyrke dem i opvarmede drivhuse i mere kolde lande, så må afskårne 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 igangsatte derfor i 2021 projektet "Kortlægning af pesticider i blomster fra lande uden for EU" og her var konklusionen klar - i importerede blomster kan findes restkoncentrationer af pesticider, som ikke er tilladt i EU.





Foto: Living Flowers

Sådan kommer du i gang - Blomster

Har I friske blomster, så overvej om de kan erstattes af mere langtidsholdbare buketter og dekorationer. Det sparer 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.

Leverandørliste

Eksempler på leverandører af løsninger.

Living Flowers

Living Flowers er en familieejet blomstervirksomhed med holdbare og mere klimavenlige blomsterbuketter af højeste kvalitet.

Buketterne holder sig levende i minimum 6 måneder og skal ikke stå i vand. Blomsterne vokser i EU lande under åben himmel (og altså ikke i opvarmede drivhuse) og de dyrkes uden brug af pesticider og miljøskadelige stoffer. De bliver plukket på det mest ideelle tidspunkt og derefter sat i vand, der er blandet med en særlig bionedbrydelig, plantebaseret nektar, der er uden skadelig kemi. På den måde får blomsten stoppet sin biologiske aldringsproces, og blomsternes friskhed bliver bundet, så de bevarer deres naturlige skønhed i minimum 6 måneder.

Living Flowers buketter er derfor et mere klimavenligt alternativ til de konventionelle friske buketter, da du kan reducere dit CO2-aftryk med 99% over en 6 måneders periode, sammenlignet med, hvis du køber en ny frisk buket hver uge. En beregning der er valideret af Science Based Target.
Virksomheden designer nye buketter/installationer efter sæsonens blomster, som bliver håndbundet af dygtige blomsterbindere på deres binderi i Hinnerup ved Aarhus.

Derudover er der også store økonomiske besparelser ved de holdbare buketter, hvilket nedenstående eksempel illustrerer. Her er Living Flowers mindste buket sammenlignet med en traditionel buket af samme størrelse.

- En traditionel buket koster ca. 300,- kr. pr gang (Uge) = 300 kr. * 26 uger (6 mdr.) = 7.800,- kr. pr. buket man har i restauranten.
- Living Flowers buket koster 399,- kr. pr. 6 mdr. = 399,- kr.
- Altså en besparelse på 7.401,- kr. pr. 6 mdr. = 94,88 %

Derudover spares tid til afhentning af blomster hver uge, rengøring af vaser, vand og opfyldning etc., der både koster personaletimer og hænder.

Du kan læse mere om Living Flowers her.

Case: Bar´ sushi – fra traditionelle til langt mere holdbare blomster

Bar´ sushi i Jægergårdsgade Aarhus valgte Living Flowers af flere årsager. For det første kunne de spare på blomster-budgettet, for det andet var de begejstret for æstetikken i de holdbare blomsterbuketter og installationer, og endelig var det en mulighed for at vælge en mere klimavenlig og bæredygtig løsning end de afskårne blomster.

Henrik Harmsen fortæller:
"Vi har brugt Living Flowers siden vi åbnede restauranten i 2022 og har haft stor fornøjelse af dem. De sparer os både tid og penge i forhold til traditionelle buketter. Udover Bar´sushi i Jægergårdsgade driver vi andre restauranter, hvor vi kender det med at have traditionelle blomster og planter. Der går tid med pasning, og der er udfordringer med at personale enten over vander eller glemmer at vande eller ikke får fjernet visne blomster og blade. Denne manglende vedligeholdelse sender et dårligt indtryk videre til gæsterne, om at vi ikke har styr på sagerne. Med Living Flowers buketter og installationer har vi ikke det problem, for de holder uden problemer 6 mdr. og ser flotte ud hele tiden.

Da vi lavede vores regnestykke før vi åbnede restauranten, kunne vi se, at vi minimum ville spare mere end 80-90% i forhold til at have traditionelle blomster, og det holder ganske godt her 6 måneder efter åbningen. Vi købte to blomsterbuketter og to såkaldte vægskyer, og vægskyerne kommer vi helt sikker til at spare endnu mere på. Hvis vi også lægger arbejdet i at passe de traditionelle blomster, mener vi måske endda, at vi kan købe Living Flowers blomster alene for den arbejdsløn, som vi skulle have brugte på at købe og holde de traditionelle blomster og planter ved lige. Dermed er besparelsen jo tæt ved 100%. En ting er sikkert – buketterne og vægskyerne er blevet et samtaleemne og vi får masser af ros for blomsterdekorationerne", slutter Henrik Harmsen.



Indkøb

ansvarlig sourcing af fødevarer

Indkøb

Ansvarlig sourcing af fødevarer

Hvorfor er ansvarlig sourcing relevant at kigge nærmere på?

Det kan være svært at gennemskue, hvornår en fødevare er "bæredygtig", for det er et begreb, der kan dække over mange forskellige faktorer. Når det handler om bæredygtighed og fødevarer, kan det derfor være værd at overveje, hvorvidt man taler bæredygtighed hvad angår sociale forhold, klima, miljø, biodiversitet, dyrevelfærd, sundhed, emballage eller noget helt ottende?

Naturligvis er der nogle helt generelle retningslinjer for de gode valg, såsom at købe varer i sæson, at handle mest muligt lokalt, at gå efter fødevarer med troværdige certificeringer og at skrue op for det plantebaserede. I dette kapitel kan du læse om emner, som alle relaterer sig til valg 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 indflydelse på landbrugsjorden i verden – på *hvad* der produceres og ikke mindst *hvordan*.

Spørgsmål til din fødevareleverandør

Et sted at starte er at spørge ind til, hvordan de fødevarer du køber, er produceret. Her er der naturligvis forskel på, om du køber via en grossist eller direkte hos producenten og hvilken fødevare det drejer sig om. Nedenstående er en inspirationsliste til spørgsmål du kan stille, hvis du handler direkte med producenten.

Dyrkning- og produktionsmetoder:

- Hvor stor en andel af bedriften er dyrket efter biodynamiske, økologiske og/eller regenerative principper?
- Hvad gøder I med?
- Hvor mange forskellige kulturer dyrkede I sidste år?
- Fræser I jorden? Pløjer Ijorden? Hvis ja – hvor ofte? Benytter I faste kørespor?
- Hvor ofte laver I typisk sædskifte?
- Bruger I opvarmede væksthuse til noget af produktionen? Hvis ja – hvordan opvarmes de?

Biodiversitet:

- Hvor stor en andel af bedriftens areal er uopdyrket/brakarealer?
- Har I særlige tiltag for at insekter, vild flora og fauna kan udfolde sig på bedriften? Har I fx egne bier/stader?

Animalske produkter:

• Har produkterne en Dyrevelfærdsmærkning? (Se mere under mærkningsordninger)
• Hvad er arealet pr. dyr?
• Har dyrene adgang til udeareal?
• Hvilket foder får de? Bruges importeret soja?
• Hvor langt fragtes dyrene til slagteriet?

Co2-regnskaber og reduktion:

• Opgør I jeres CO2 udledning? Udarbejder I CO2 regnskaber?
• Arbejder I med CO2 reduktion i dag? Hvad gør I i dag for at nedbringe jeres CO2-udledning?

Vand og energi:

• Har I tiltag for at reducere forbruget af vand?
• Tager I analyser af vandet/vandkvaliteten?
• Hvor får I jeres strøm fra?
• Har I kølerum? Hvilke energikilder bruger det?

Emballage:

• Hvilke typer emballage bruger I, når I leverer varer? Kan den genbruges eller genanvendes?
• Hvilke overvejelser har I gjort jer om emballagevalget?
• Har I planer om emballageskift?
• Måler I jeres forbrug af emballage?

Løn og ansættelsesforhold

• Hvor mange fastansatte har I typisk på et år?
• Hvor mange personer arbejder på bedriften (udover ejerne), når det er højsæson? Hvor mange i lavsæson?
• Er de der arbejder på bedriften ansat direkte hos jer eller via vikarbureau/ entreprenørfirma? Gør I somme tider brug af entreprenørfirmaer til at stille arbejdskraft til rådighed?
• Hvis ja – hvordan sikrer I, at medarbejderne får en rimelig løn og gode arbejdsvilkår?
• Har I ansatte (udover ejerne), der er indkvarteret/bor på bedriften eller i tilknytning til bedriften? Hvis ja beskriv boligforholdene.
• Hvad får fx en markarbejder eller pakkeriarbejder i timeløn?
• Hvordan ser en typisk arbejdsuge ud for dem i de travleste uger?

Mange af ovenstående spørgsmål kan også bruges i en snak med grossisterne om specifikke varer eller ift. deres egne indsatser fx angående CO2 reduktion. Derudover kan nedenstående mere overordnede spørgsmål være relevante i dialogen med grossister.

Spørgsmål til grossister

• Kan I hjælpe mig med at måle hvor stor en andel af mine indkøb der er certificeret? (fx økologisk, biodynamiske/Demeter, NaturSkånsom, MSC, ASC, Fairtrade)
• Kan I hjælpe mig med at måle klimaaftrykket på mine indkøb?
• Hvordan er muligheden for at få leveret mine varer i genbrugelige emballager?
• Hvilke drivmidler kører jeres biler på, når I leverer til mig?
• Hvilke krav stiller I til jeres leverandører?



SÅDAN KOMMER DU I GANG

Vedr. ansvarlig sourcing generelt

Bæredygtighed har mange nuancer, og hvad der er bæredygtigt på ét område, kan være mindre bæredygtigt på et andet. Overvej derfor hvilke aspekter af bæredygtighed, der er allervigtigst for jer (for det hele er naturligvis vigtigt). Er 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, hvor har I de største påvirkninger, og hvor har I størst mulighed for at skabe positive forandringer?

Stil spørgsmål til 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 indkøbspolitik med nogle nedskrevne retningslinjer for, hvilke varer I vil prioritere. Det kunne fx være: 1.Kvalitetsvarer produceret efter biodynamiske, økologiske og/eller regenerative principper foretrækkes. 2. Lokale varer og varer produceret i Danmark har førsteprioritet – såfremt varen har lavere CO2 aftryk end den udenlandske. 3. Varer i mindst mulig emballage har førsteprioritet. Osv.

Vedr. mærkningsordninger

De mest anerkendte mærkningsordninger, hvoraf flere er beskrevet i dette kapitel, er gode pejlemærker, når du vil handle ansvarligt ind til din restaurant. Tag dig i agt for de mere uofficielle og mere eller mindre hjemmelavede mærker, som der efterhånden også findes at hav af. Fx med tegninger af nuttede delfiner på tunprodukter efterfulgt af et "delfin-sikker". Disse mærker har ofte ikke styr på certificering og kontrol, og siger intet om hvorvidt den pågældende tun er truet, eller om havskildpadder, hajer og sværdfisk er kommet med som bifangst.

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 tag et kig på denne side, hvor du finder hjælp til at komme i gang. Eller deltag i et webinar med introduktion til spisemærket. Eller deltag i et webinar med introduktion til spisemærket, som Fødevarestyrelsen jævnligt afholder.

Orienter dig i Dyrenes Beskyttelses "Guide til god dyrevelfærd". Her kan du læse hvilke krav der stilles, for at en fødevare kan få mærket "Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse".

Køber du meget kaffe, kakao eller bananer, har 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.

Vedr. fisk

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 bæredygtig. Den indeholder spørgsmål og indikatorer inden for syv overordnede parametre for bæredygtighed i fiskeriet hhv.: 1. Bæredygtige bestande 2. Påvirkning af livet og levesteder på havbunden 3. Negativ påvirkning af havpattedyr, fugle og fisk gennem bifangst 4. Klimapåvirkning 5. Social og kulturel bæredygtighed 6. Dyrevelfærd og 7. Problematisk kemi. 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 ål røde 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. WWF vurderer tilstanden af fiskebestande og miljøpåvirkningen samt forvaltningen af fiskeri og akvakultur på verdensplan, på grundlag af en lang række kriterier. 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.

Vedr. ansvarlig markedsføring og anprisninger

Pas 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 "Kvikguide til virksomheder om miljømarkedsføring". Kvikguiden er en forkortet version af Forbrugerombudsmandens vejledning om brug af miljømæssige og etiske påstande mv. i markedsføringen.

Tjek også Landbrug og Fødevarers hjemmeside Gode råvarer, der i januar 2023 har lanceret et nyt anprisningsunivers, hvor du udover klimaanprisninger også finder vejledning om ernærings- og sundhedsanprisninger m.m

På Tænketanken Frejs hjemmeside finder I ligeledes gode råd til, hvordan I som fødevarevirksomhed bedst kommunikerer om jeres bæredygtighedstiltag. På siden kan I bl.a. downloade dokumentet "Gode råd til at undgå greenwashing".

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.



Leverandørliste

Eksempler på leverandører af løsninger - udvalgte mærkningsordninger for fødevarer

I de foregående kapitler har afsnittene med eksempler på leverandører af løsninger typisk været virksomheder og iværksættere, der via techløsninger, produkter, værktøjer eller knowhow tilbyder hjælp på et specifikt område.

Når det gælder mere ansvarlige indkøb, har vi i stedet valgt at fremhæve udvalgte mærkningsordninger, der kan bruges som pejlemærker, når det gælder indkøb af fødevarer. Der er nemlig god hjælp at hente ved at gå efter de mest anerkendte mærkningsordninger. Følgende er således en kort gennemgang af de mærkningsordninger, vi som minimum bør kende til, når vi køber ind til vores spisesteder.

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 akvakulturbrug. 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.

• 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.

• 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 skrappere 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 (foedevarestyrelsen.dk)
Mærkning med økologi (foedevarestyrelsen.dk)
Vejledning om økologiske fødevarer (foedevarestyrelsen.dk)
Viden om økologi, produktion og forbrug - Økologisk Landsforening (okologi.dk)
Forside - I love øko (xn--iloveko-u1a.dk)

DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE

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 3.400 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. Fødevarestyrelsen har derfor, sammen med VisitDenmark, udviklet appen "Økologiske Spisesteder" som findes på både dansk, engelsk og tysk.

App'en skal gøre det let for danskere og turister at finde vej til caféer, restauranter og hoteller med Det Økologiske Spisemærke og kan downloades her.

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. På denne side finder du 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, kogødning 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 fødevareproducenter, 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. Godkendelsen indhentes hos hwe@dyrenesbeskyttelse.dk. 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.

Du kan også se en video om mærket her.

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:

Gris

♥ ♡ ♡: 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.

Okse 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.

For mælkeprodukter er kravene de samme, som for okse- og kalv, bortset fra at et mælkeprodukt godt kan have 3 hjerter, selv om kalven er blevet fjernet fra moren efter 24 timer. (Kilde Tænk.dk).

Mærket er blevet kritiseret for at stille for lave krav, og **kravene for at få det første hjerte svarer stort set til, hvad lovens mindste krav til dyrevelfærd er**, bortset fra få forbedringer.

Ifølge Forbrugerrådet Tænk svarer kravene for at få de 3 hjerter cirka til mærket Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse (Jf. Tænk.dk).

Coop lavede sit eget dyrevelfærdsmærke, der startede på et højere niveau og var illustreret med en grøn firkløver med 1-4 udfyldte blade. I slutningen af 2022 valgte de dog at droppe deres eget dyrevelfærdsmærke af hensyn til gennemskuelighed for kunderne.

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:

1. 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.

2. 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 DTU Aqua 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.

3. Mindre fartøjer: Fartøjet fisken fanges fra må ikke være længere end 17 meter.

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

5. 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 læse mere om NaturSkånsom og hente materialer om mærkningsordningen her.

På Foreningen for Skånsomt Kystfiskeris hjemmeside kan du bl.a. se en oversigt over hvilke fisk, der kan få mærket. Du kan også se mere om mærkningsordningen på Fiskeristyrelsens hjemmeside.

MSC – Marine Stewardship Council

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 sporinger for at sikre at alle fangster lever op til certificereringskravene.

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.

ASC - Aquaculture Stewardship Council

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.

ANSVARLIG MARKEDSFØRING OG ANPRISNINGER AF FØDEVARER

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.

Herhjemme ses utallige eksempler på såkaldt 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.
Så hvordan finder vi den rette balance?

Her er der god hjælp og vejledning at hente i Forbrugerombudsmandens "Kvikguide til virksomheder om miljømarkedsføring".

Kvikguiden er en forkortet version af Forbrugerombudsmandens vejledning om brug af miljømæssige og etiske påstande mv. i markedsføringen. Den beskriver, hvad I skal være opmærksomme på, hvis I markedsfører jeres produkter med, at de belaster klimaet eller miljøet mindre end andre produkter på markedet. I kvikguiden 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 at vildlede." (Jf. "Kvikguide til virksomheder om miljømarkedsføring", s.10)

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.

Derudover har Rådet for sund mad, sammen med en række samarbejdspartnere, udarbejdet en "Vejledning om brug af generiske klimaanprisninger og kostråd til at fremme sundere valg", ligesom du også kan læse mere om Ernærings- og sundhedsanprisninger på Fødevarestyrelsens hjemmeside.



BIODIVERSITET

OG MERE BÆREDYGTIGE DYRKNINGSFORMER

BIODIVERSITET OG MERE BÆREDYGTIGE DYRKNINGSFORMER

HVORFOR ER BIODIVERSITET OG DYRKNINGSFORMER RELEVANT AT KIGGE NÆRMERE PÅ?

Vi står i en biodiversitetskrise, der kan blive endnu værre end klimakrisen, og de to kriser hænger i den grad sammen. Som del af fødevarebranchen har vi her et stort ansvar at løfte. Fødevaresektoren står således for næsten en tredjedel af de globale udledninger af drivhusgasser og er samtidig en meget væsentlig årsag til tab af biodiversitet.

Når vi som fødevarevirksomheder spiller en væsentlig rolle for biodiversitetskrisen, er det fordi 70% af det globale biodiversitetstab og halvdelen af alt tab af trædække skyldes land, der konverteres til landbrug.
Et velkendt eksempel er den tropiske regnskov, der er ét af de steder på kloden, hvor der er allerstørst biologisk mangfoldighed. Her har mennesker år efter år fældet og ryddet store dele af regnskoven for i stedet 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.

NATURENS PARIS-AFTALE

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

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 ny regulering på området i de kommende år. Derfor vil de virksomheder, der begynder at indsamle data og viden om deres påvirkning og afhængighed af biodiversitet nu, være foran konkurrenterne.

Fremtiden tilhører altså forretningsmodeller, hvor vi som virksomheder investerer i at genoprette natur og biodiversitet. Som virksomheder kommer vi uden tvivl til at blive spurgt meget mere til vores initiativer og strategier ift. biodiversitet, og det er et område som fremover meget vel kan blive afgørende for vores license to operate.

Vidste du?

80 % af alle afgrødearter dyrket i EU er afhængig af bestøvning af insekter. I USA findes en hel industri for udlejning af bier, hvor bierne køres ud så de fx kan bestøve de store mandelplantager, og i Kina må farmere nogle steder ty til håndbestøvning af deres æble- og pæretræer pga. manglen på bier. Her kan du se en fin kort video om håndbestøvning i Kina

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.

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.

Vidste du?

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 diverst. Her spiller de professionelle køkkener en væsentlig rolle, når det handler om at ændre madvaner på et overordnet samfundsmæssigt plan.

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 Fødevaresystemer, 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.

Biodynamisk dyrkning

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 skrappere krav end økologireglerne til både dyrkning og forarbejdning – jf. afsnittet om mærkningsordninger i kapitlet om ansvarlig sourcing.

Videnskabelig forskning viser, at biodynamisk dyrkning øger jordens frugtbarhed, og at de biodynamiske metoder er særlig virksomme til at opbygge og pleje jordens muldlag, øge humusindholdet og binde CO2. Det har betydning for jordens struktur og humusindhold, dens evne til at holde på vand og næringsstoffer og til at forebygge erosion.

Biodynamisk dyrkning giver desuden en større mangfoldighed af levende organismer i jorden og på markerne. Kompost med biodynamiske præparater styrker jordens humusindhold, kulstofopbygning og planternes sundhed. Derudover fremmer dyrkningsmetoden planternes vitalitet og modstandskraft, hvilket giver dem en mere karakterfuld smag og en bedre holdbarhed.

De positive virkninger af biodynamiske metoder ses bl.a., når det drejer sig om vin. En mere levende jord og sundere planter med et øget indhold af aromastoffer er grundlaget for vine, der i højere grad udtrykker vinens karakter og terroir og er årsag til, at mange formidable vingårde drives efter biodynamiske principper og Demeter-reglerne.

Du kan læse mere om biodynamisk dyrkning her.

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.

SÅDAN KOMMER DU I GANG

ØNSKER I AT ARBEJDE DEDIKERET MED BIODIVERSITET, KAN I GØRE FØLGENDE:

• Start med at overveje: på hvilke måder er vores virksomhed *afhængig* af biodiversitet og hvordan *påvirker* vi biodiversitet i vores virke?

• Risikostyring - få opbygget et klart og tydeligt risikobillede. Hvordan undgår vi at forværre biodiversiteten, og hvordan kan vi arbejde på at blive *naturpositive,* hvor vi investerer i at genoprette natur og biodiversitet?

• Lav en strategi for hvad I vil gøre, hvilke konkrete målsætninger I vil arbejde for, og hvordan I kan tage højde for biodiversitet i de beslutninger I træffer.

• Måling - effekten og resultaterne af jeres indsatser for bedre biodiversitet skal monitoreres og evalueres for at sikre fremskridt. Det hjælper jer også med løbende at sætte nye mål.

I arbejdet med ovenstående 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-, korn-sorter 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 Round-table 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.

Case: Restaurant Moment får eget regenerativt landbrug gennem funding fra Foodprint Nordic

I juni 2022 blev den danske restaurant Moment selvforsynende fra deres eget regenerative landbrug Novel Farm samt deres have på restauranten.



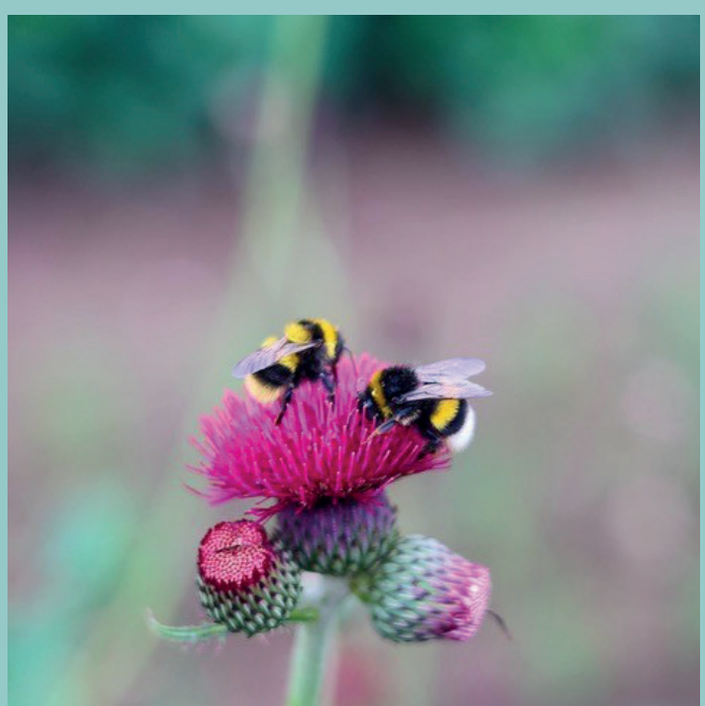
På det fire hektar landbrug samt haven dyrker de alt fra fx kål, squash, tomater, bønner, peberfrugter, gulerødder, græskar, salater og urter, til de mere eksperimenterende afgrøder som fx passionsfrugt, granatæbler, jordbærtræer og salturt.

De har en særlig passion for eksotiske afgrøder, der har vist sig at vokse godt i Danmark, og derfor dyrker de bl.a. tomatillo, som er en sydamerikansk afgrøde, som de så kan sætte på menuen i restauranten.

Med funding fra bl.a. den danske organisation Foodprint Nordic er Novel Farm gået fra en traditionel dyrket mark til et regenerativt og æstetisk skovlandsbrugssystem og har dermed forvandlet fire hektar til et område med egen sø, et væld af blomster og flerårige planter som træer, buske og stauder.

Kun en lille del er intensivt dyrket, og de fokuserer på diversitet (de planter fx mange forskellige sorter af hver type plante og ikke meget af samme slags).

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.





Leverandørliste

Eksempler på leverandører af løsninger

OriGENaler

Foreningen ORIGENALER arbejder for at genintroducere vores danske, hjemmehørende plantesorter i fødevaresystemet – 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 fødevaresystem.

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 fødevareproduktion 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, bælgfrugter 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.



Agrovi

Agrovi leverer service og rådgivning til landmænd og andre erhvervsdrivende. Agrovi Biodiversitet er en forretningsenhed under Agrovi, der varetager opgaver og projekter inden for biodiversitet og den grønne omstilling for både virksomheder og private.

Agrovi Biodiversitet tilbyder professionel hjælp til alle, der har ansvar for selv det mindste stykke jord, og her har I som restauratører flere muligheder for at påvirke og fremme biodiversiteten. Råder I over udearealer store som små, fra egen have til terrasse, kan en mindre produktion af hjemmehørende frugt, bær, grøntsager, krydderurter og spiselig blomster være af stor gavn for både jeres spisested, kunder, medarbejdere og den lokale natur. Plantekasser, krukker og altankasser er relativt små i areal, men kan stadig gøre en forskel

.

Hos Agrovi Biodiversitet fokuserer de på hjemmehørende arter. Hjemmehørende arter skal forstås på den måde, at dyr og planter, der har levet det samme sted igennem årtusinder, har udviklet sig sideløbende, og derfor har lært at udnytte hinanden på bedst mulig måde. Fx har et dansk egetræ over 2.000 såkaldte ledsagerarter, som interagerer med træets rødder, bark, blade og frugter, og dermed hjælper egetræet og spreder dens agern. Til sammenligning har den introducerede hestekastanje, der har været i Danmark over 400 år, kun omkring 5 insektarter, der bruger den som fødekilde. Dette er bare ét ud af mange eksempler på, at dyr og planter er meget lang tid om at lære hinanden at kende og bruge hinanden til fulde.

Agrovi arbejder for at mindske tabet af biodiversitet og i samarbejde med jer finde de rette hjemmehørende arter, der både kan fremme den urbane biodiversitet og samtidig forsyne jer med spiselige blomster eller urter, der kan bruges i jeres køkken.

Læs mere om Agrovi biodiversitet her.



Case: Iværksætterhus fik grøn oase og friske råvarer til køkkenet

I samarbejde med Agrovi fik C4 Videncenter, et iværksætterhus i Hillerød, gennemført en biodiversitetsplan med beplantning af deres udendørs arealer. Erhvervshuset samler mangler firmaer i Hillerød, og det er cateringfirmaet Chef-mad, der driver køkken og kantine for virksomhederne. Cateringfirmaet var derfor vigtigt at inddrage i processen.

Løsningen blev en grøn oase bygget op omkring plantekasser med selvvanding. Valget faldt på en række danske hjemmehørende arter som timian, purløg, persille og merian, som både er gode i køkkenet og samtidig gode for biodiversiteten. Flere af krydderurterne blomstrer, når de får en vis alder, og det tiltrækker både sommerfugle, vilde bier og svirrefluer. Selvvandingen gav minimal pasning og mulighed for at køkkenet kunne bruge flere af urterne året rundt. På en stor terrasse blev der derudover plantet skovjordbær, og samtidig genskabte Agrovi et skovbryn med masser af bær, nødder og frugter i det omkringliggende grønne område.

C4 Videncenter er et eksempel på en virksomhed, hvor ledelsen i samarbejde med medarbejdere, køkken og Agrovis biodiversitetsrådgivere har investerer i lokale grønne løsninger til glæde for både husets egne daglige brugere og de mange besøgende, som nu har fået en grøn oase at færdes i. For køkkenpersonalet er der en stor tilfredsstillelse og glæde i selv at kunne hente de friskeste råvarer direkte på egne arealer, og samtidig minimere emballage, transport og madspild, da krydderurter ellers hurtigt bliver kedelige ved opbevaring.





Fødevarers klimaaftryk

Fødevarers klimaaftryk

Hvorfor er fødevarers klimaaftryk relevant at kigge nærmere på?

Vores fødevareforbrug 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 klimaaftrykket 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 klimaaftrykket fra vores fødevareforbrug 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 klimaaftrykket, kan imidlertid være svært at gennemskue – både for os og for vores gæster. Hvor stor andel fylder produktionen, emballagen og transporten fx i fødevarens klimaaftryk?

Vidste du?

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

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

Livscyklusanalyser – et redskab til at estimere klima- og miljøpåvirkning

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

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

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

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

Den store klimadatabase

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

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

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

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

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

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

• Hvad er vores udledning pr. varegruppe? På baggrund af databasen kan vi få et overblik over, hvilke varetyper der særligt koster på vores spisesteders klimakonto.

• Hvordan varierer madens klimaaftryk efter sæsoner? Er klimaaftrykket fx lavere sommer end vinter eller omvendt, og hvad skyldes dette?

• Nogle værktøjer til beregning af madspild kobler data om CO2 udledninger med spildet. Her kan I få overblik over, hvor meget CO2e, der går til spilde i de forskellige varegrupper, og dermed hvor der særligt er behov for at sætte ind.

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 fødevarerelaterede 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 tvist” 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 varemodtagelse 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.

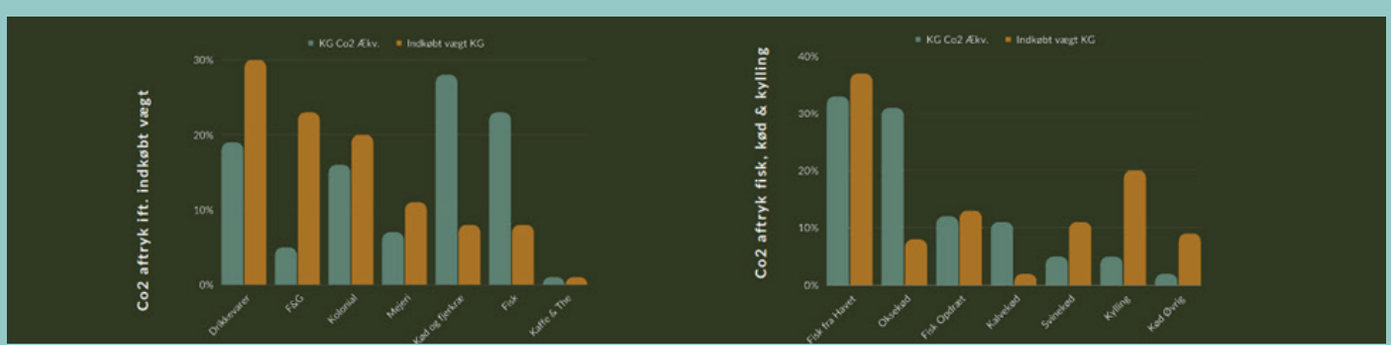
Husk, at jo mere fleksible I er over for jeres leverandører, jo bedre mulighed har de for at udnytte kapaciteten i deres biler. Hvis vi alle sammen vil have vores varer mellem kl. 7 og 8 kræver det mange biler på vejene. Omvendt kan bilerne køre fuldt læsset og i langt mere effektive rutesystemer, hvis 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.

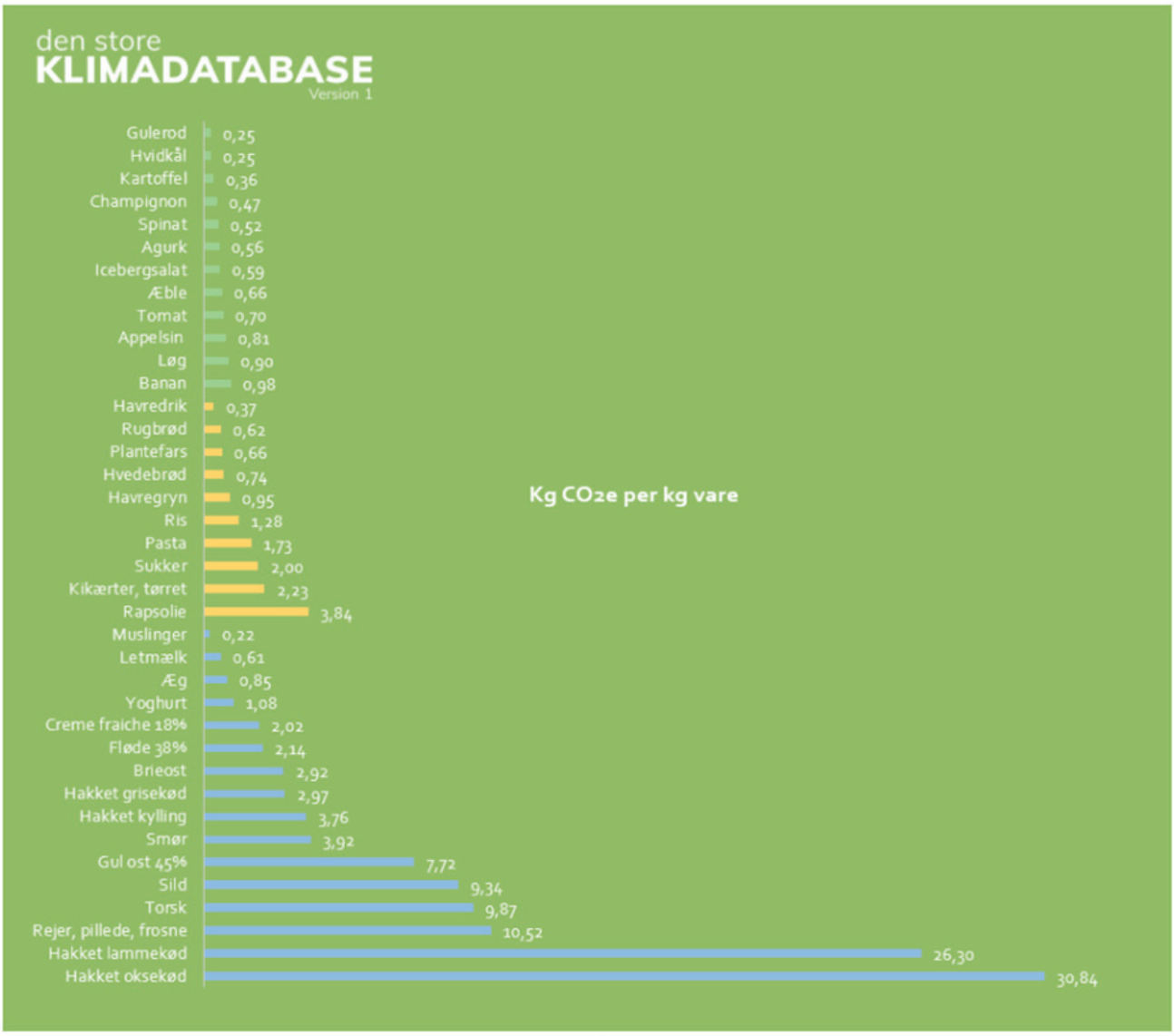


Indkøbene er opgjort i kg vægt og herefter sammenlignet med udledningen af kilo CO2-ækvivalenter fra Den store klimadatabase. Det giver et interessant indblik i, hvordan fx gruppen Frugt og Grønt (F&G) udgør mange kilo i indkøbt vægt (orange søjle), men få kilo CO2-ækvivalenter (grøn søjle), mens det 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 forholdsvist 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 oksekødet 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 oksebavette 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 rødbedebøf, 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, hvorimod 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 fordærve 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 førsteklasses 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	
Mungbønner	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.

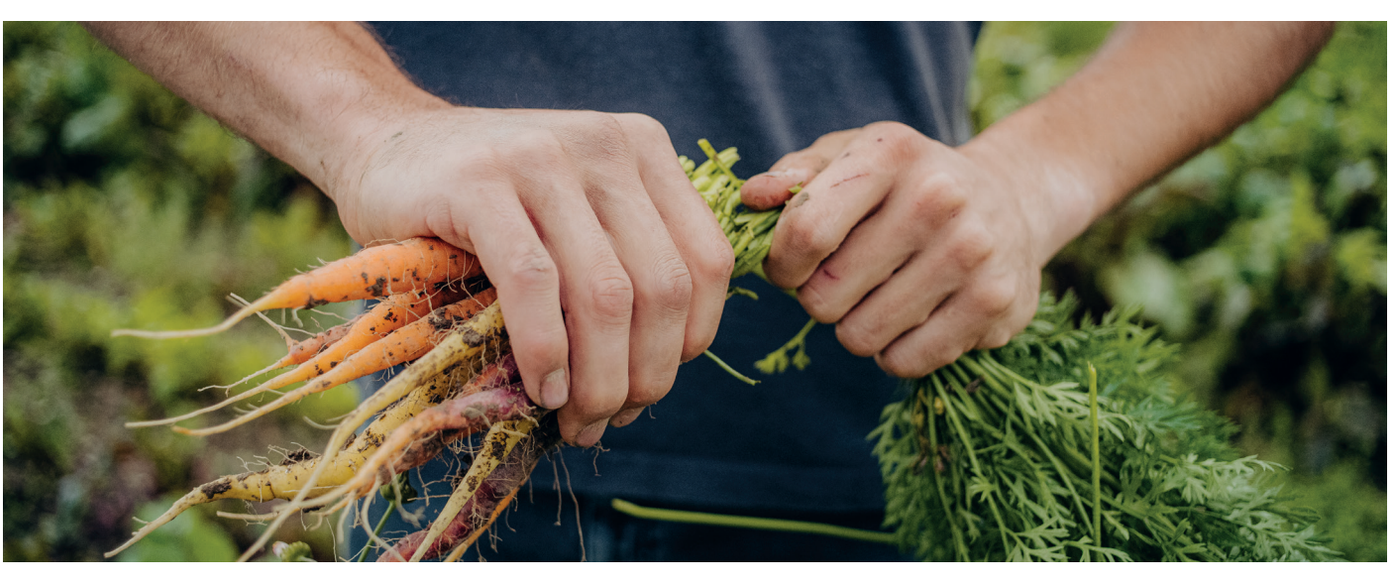
Selv hvis vi tager udgangspunkt i den brede afstandsdefinition og siger at lokale råvarer er produkter, der er produceret i Danmark af danske råvarer, så trænger spørgsmålene sig på:

Kan en Carlsberg øl siges at være lokal, eller er det forbeholdt mindre producenter? Kan fisk fra Thorup Strand købt i København kaldes 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.



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 klassisk 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

• Fokusér 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 fødevares 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 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.

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.

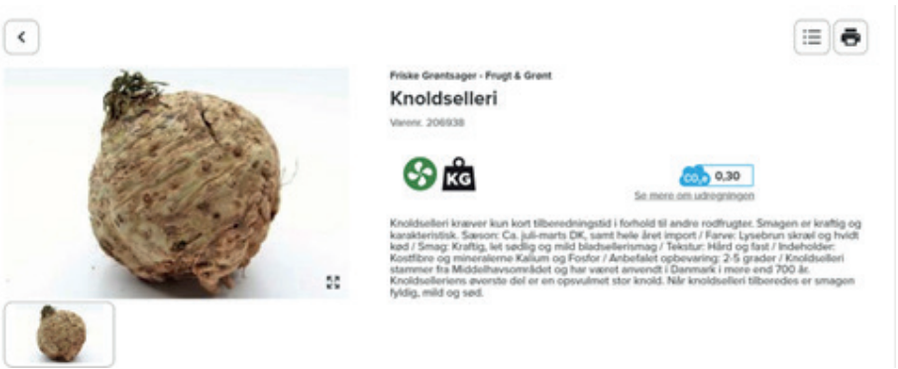
Oplysningerne er baseret på Den store klimadatabase og beskrives af Dansk Cater som et forsigtigt bud, da der er tale om generelle vurderinger og ikke LCA'er udarbejdet for den specifikke vare i shoppen. Dansk Cater gør således opmærksom på, at det først er når producenterne af de enkelte produkter har 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 klimaaftryk, 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 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 klimaaftryk og næringssammensætning.

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

Du kan læse mere om Infood her.





Klimaregnskaber og rapportering

Klimaregnskab og rapportering

Hvorfor er klimaregnskaber og rapportering relevant at kigge nærmere på?
Virksomheders arbejde med samfundsansvar bliver mere og mere datadrevet. Det skyldes flere faktorer. Dels stilles der øget krav til rapportering, dels har der efterhånden været så mange eksempler på greenwashing at flotte tekster og anprisninger ikke længere er nok. De skal understøttes af tal, data og konkrete målsætninger
.
For at sætte mål 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?".

UN Global Compact Network Denmark, EY og Dansk Erhverv har udarbejdet en klimaguide. I den lister de følgende fem gode grunde til at starte klimaarbejdet (her i forkortet version):

1. Forbered dig på flere klimakrav fra kunder
Som underleverandør vil din virksomhed højst sandsynligt blive mødt med flere krav fra de større virksomheder, som er underlagt strammere klima -og miljømæssige krav fra investorer og påbud om lovpligtig rapportering.

2. Få bedre adgang til finansiering med klimadata
Investorerne har for alvor fået øjnene op for, at grønne investeringer og vurdering af bl.a. klimarisici har en positiv effekt på det langsigtede afkast. Dokumentation af arbejdet med at nedsætte din virksomheds klimaaftryk samt klimarisici kan derfor give dig bedre adgang til finansiering fremadrettet.

3. Styrk dit brand og forretning med en stærk profil på klimaområdet
En klimastrategi kan være med til at styrke din virksomheds bæredygtighedsprofil, skille den ud fra konkurrenterne samt imødekomme den øgede efterspørgsel efter bæredygtighed. Retail Institute Scandinavia har blandt andre dokumenteret en stigende bæredygtighedsbevidsthed de seneste år blandt danske forbrugere, som efterspørger mere klimavenlige og socialt ansvarlige produkter og services.

4. Kom på forkant med ny klimalovgivning
Der er de seneste to år gennemført en række initiativer og lovforslag i EU, der har til formål at understøtte den grønne omstilling af økonomien og sikre et klimaneutralt EU i 2050. Klimaarbejdet skal derfor i gang allerede nu, hvis din virksomhed skal være på forkant, når lovgivningen træder i kraft.

5. Bidrag nu for at sikre en mere stabil fremtid

Der findes utallige beregninger og dokumentation for klimaforandringernes økonomiske, sociale og miljømæssige konsekvenser. Uforudsigelige og ekstreme vejrforhold truer vores globale fødevaresikkerhed. Uden en markant indsats for at reducere drivhusgasudledninger og bremse temperaturstigningerne nu, accelereres og øges de negative konsekvenser. Derfor er budskabet i de 17 verdensmål og den globale klimaaftale fra Paris, vedtaget af alle FN's medlemsnationer i 2015, at der ingen tid er at spilde: Vi må handle nu. Se mere på: "Nem guide til klimaregnskabet".

Væsentlige begreber i klimadebatten

Klimadebatten fyger med begreber, der er gode at kende lidt til, når I skal i gang med arbejdet. Nedenfor er en kort beskrivelse af nogle af de væsentligste begreber og internationale initiativer.

CO2 og CO2 ækvivalenter

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. I modsætning hertil 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.

Klimakompensering er somme tider blevet kritiseret i medierne. Er det ikke bare virksomheder, som køber aflad for deres synder, mens de fortsætter med at belaste kloden?" Hertil er svaret "nej." Når virksomheder vælger at investere store summer i CO2-kompensation, så er det typisk virksomheder, som allerede har arbejdet vedholdende og dedikeret med CO2 reduktion, men som mangler det sidste stykke for at komme i mål med deres klimastrategi. Skal vi nå i mål med klimareduktionerne er klimakreditter altså en nødvendighed.

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 international anerkendt metode som benyttes af 92% af Fortune 500 selskaberne til at indsamle, analysere og formidle deres klimadata såvel internt som eksternt.

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

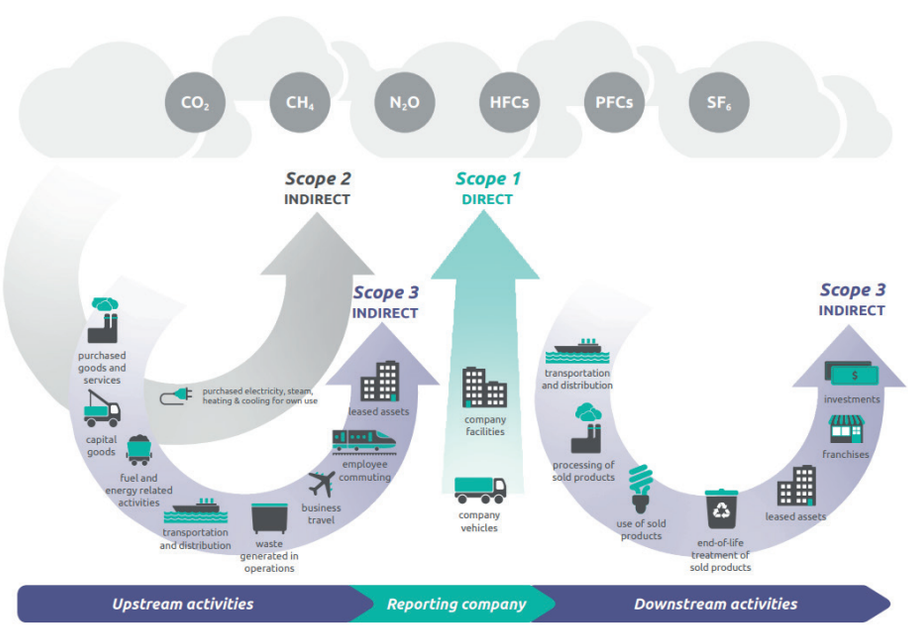
Det følger af GHG-Protokollen, at klimaregnskabet skal omfatte emissioner forbundet med tre forskellige områder – såkaldte scopes.

Scope 1: emissioner som den enkelte virksomhed selv udleder fra virksomhedens egne lokaliteter og maskinel (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.



Overblik over GHG protokollens tre scopes gennem værdikæden (illustration fra WRI & WBCSD 2011)

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 international nonprofit organisation CDP (en international 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.

Lovpligtige årsrapporter om bæredygtighed og samfundsansvar

Klimaregnskaber og commitment til CO2 reduktioner er vigtige elementer i virksomheders rapportering, men er bestemt ikke det eneste der skal kunne måles og rapporteres på.

Den lovpligtige redegørelse for samfundsansvar efter årsregnskabslovens § 99 a.

Ifølge Årsregnskabsloven §99a skal ledelsesberetningen indeholde en redegørelse for samfundsansvar. Ved virksomheders samfundsansvar forstås, at virksomheder integrerer hensyn til bl.a. miljø- og klimamæssige forhold, sociale forhold, menneskerettigheder og bekæmpelse af korruption i deres forretningsstrategi og forretningsaktiviteter.

Hvem er omfattet:

• Virksomheder i regnskabsklasse Store C, som overskrider mindst to af nedenstående tre størrelsesgrænser:
o En balancesum på 156 mio. kr.
o En nettoomsætning på 313 mio. kr.
o Et gennemsnit antal heltidsbeskæftigede på 250.

• Virksomheder i regnskabsklasse D - børsnoterede selskaber og statslige aktieselskaber

Årsregnskabslovens § 99 a forpligter ikke de omfattede virksomheder til at udarbejde politikker for samfundsansvar. Kravene til redegørelsen for samfundsansvar er fleksible og er bygget op efter følg-eller-forklar princippet. En virksomhed, der ikke har politikker for samfundsansvar, skal redegøre for, hvorfor virksomheden ikke har en sådan politik. Der gælder herudover nogle enkelte krav til, hvad en virksomhed skal oplyse, hvis den ikke har politikker for samfundsansvar.

Virksomheden skal redegøre for, om den har en politik, og hvad den i givet fald går ud på for hvert af de fire forhold:
• Miljøforhold, herunder reduktion af virksomhedens klimapåvirkning
• Sociale forhold og personaleforhold
• Respekt for menneskerettigheder
• Antikorruption og bestikkelse

Det er således ikke tilstrækkeligt alene at oplyse, at virksomheden har en politik for f.eks. menneskerettigheder. Virksomheden skal også redegøre for indholdet af sin menneskerettighedspolitik. Virksomheden bestemmer selv indholdet politikken og detaljeringsgraden på baggrund af en væsentlighedsvurdering. Fleksibiliteten i lovgivningen efterlader virksomheden med stor frihed til at definere sin politik for samfundsansvar i overensstemmelse med egne behov.

For hvert af de fire politikforhold skal virksomheden oplyse, hvordan den omsætter sin politik for samfundsansvar til handling, og virksomheden skal oplyse om eventuelle systemer eller procedurer herfor. Det kan eksempelvis være ledelsessystemer, kontrolsystemer, evalueringer eller andre procedurer, der systematisk gennemgår implementeringen af politikkerne. Dette omfatter også, at virksomheden skal oplyse, hvis den er certificeret i henhold til en certificeringsordning for enten processer eller produkter (mærkningsordninger).

ESG-nøgletal

ESG er de ikke-finansielle nøgletal, der ofte er at finde i virksomheders årsregnskaber.
For at styrke virksomheders bæredygtighedsrapport, kan man gøre brug af ESG-nøgletal, som er de ikke-finansielle nøgletal. ESG står for 'Environmental, Social og Governance' og er den engelske forkortelse for miljø, sociale forhold og god selskabsledelse.

Blandt disse nøgletal er fx oplysninger om virksomhedens udledninger i scope 1 og 2, energi- og vandforbrug, kønsdiversitet, lønforskelle, medarbejderomsætningshastighed og sygefravær.

Investorer, analytikere og mm. efterspørger i stigende grad ESG-nøgletal, når de skal vurdere et selskabs evne til værdiskabelse, risikohåndtering og langsigtede vækstmuligheder og ESG-data er et glimrende værktøj til at kommunikere jeres bæredygtighedsstrategi. Nøgletallene vinder stadig større udbredelse både herhjemme og i udlandet og erstatter i stigende grad de mere kvalitative og prosaagtige beskrivelser i rapportering om virksomheders samfundsansvar.

ESG-nøgletal er derfor blevet en vigtig del af mange virksomheders rapportering ved at tage udvalgte væsentlige ESG-nøgletal med i virksomhedens bæredygtighedsrapport og/eller i selve årsrapporten.

Branchemæssige forskelle

Hvilke konkrete nøgletal, der er relevante at fokusere på, afhænger af virksomhedens aktiviteter og forretningsmodel. Det er i forvejen et krav i årsregnskabsloven § 99 a, at virksomheden skal rapportere om de væsentligste risici forbundet med samfundsansvar i relation til virksomhedens forretningsaktiviteter. Det kan derfor være et godt sted at starte med virksomhedens væsentligste risici for at danne sig et overblik og udvælge de relevante fokusområder for at finde de ESG-nøgletal, som er relevante at arbejde videre med. Udgangspunktet bør være de ESG-nøgletal, der allerede bruges til rapportering i den interne ledelsesrapportering.

Ny vejledning om opmærkninger af ESG-nøgletal

Da redegørelsen for virksomhedens samfundsansvar blandt andet skal indeholde oplysninger om de ikke-finansielle nøgleresultatindikatorer, som virksomheden bruger (ESG-nøgletal), er den digitale indberetning af årsrapporten blevet opdateret med en række frivillige opmærkningsfelter til ESG-nøgletal. Det er ligeledes også blevet muligt for virksomheder at opmærke sine politikker for samfundsansvar og oplysninger om due diligence-processer.

Læs mere her:
https://erhvervsstyrelsen.dk/vejledning-vejledning-om-lovpligtig-redegoerelse-samfundsansvar

https://erhvervsstyrelsen.dk/vejledning-vejledning-om-esg-taksonomi

Du kan endvidere blive klogere på ESG i publikation fra FSR m.fl. om "ESG-hoved- og nøgletal i årsrapporten". Her kan du bl.a. se et bud på 15 standardiserede ESG-hoved- og nøgletal på s.7 samt i øvrigt få inspiration til beregning og rapportering på udvalgte ESG-nøgletal.

Nyt EU direktiv (Corporate Sustainability Reporting Directive – CSRD)
EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS DIREKTIV (EU) 2022/2464 af 14. december 2022 for så vidt angår virksomheders bæredygtighedsrapportering blev offentliggjort i EU-Tidende den 16. december 2022. Implementeringsfristen er 18 måneder fra ikrafttrædelse.

Du kan læse direktivet her

Kort om direktivet
Med CSRD forpligtes store virksomheder og børsnoterede SMV'er omfattet af årsregnskabsloven – samt visse finansielle virksomheder – til at rapportere om og offentliggøre deres arbejde med bæredygtighed efter obligatoriske standarder, som fastsættes af EU.

Hvem er omfattet
Store virksomheder af interesse for offentligheden med over 500 ansatte skal rapportere efter CSRD for regnskabsår, der starter i 2024. Rapporteringsforpligtigelsen for de øvrige store virksomheder – det vil sige virksomheder, som i to på hinanden følgende regnskabsår overskrider to ud af tre af kriterier: Balancesum: 156 mio. kr., nettoomsætning: 313 mio. kr. og antal ansatte: 250 – vil gælde for regnskabsår, der starter i 2025 eller senere.

Børsnoterede SMV'er vil efterfølgende blive omfattet af kravene for regnskabsår, der starter i 2026, men kan undlade at rapportere indtil 2028. Samlet forventes ca. 2.300 danske virksomheder at blive omfattet, herunder også en række finansielle virksomheder.

Virksomhederne skal rapportere om miljø, herunder klima, sociale forhold og virksomhedsledelse. Rapporteringen skal gives i årsrapporten og forsynes med en revisorerklæring. Der er ved at blive vedtaget standarder, der skal fastsætte det nærmere indhold af de oplysninger, som virksomhederne skal rapportere om.
Direktivet vil blive indarbejdet i dansk lovgivning, herunder årsregnskabsloven m.fl.

Du kan læse mere om lovpligtig bæredygtighedsrapporting på Erhvervsstyrelsens hjemmeside, som løbende bliver opdateret. Kilde: Erhvervstyrelsen hjemmeside.

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 klimaregnskabets Scope 3.
3. Indsaml relevant forbrugs- og aktivitetsdata.
4. Udvælg relevante emissionsfaktorer.
5. Beregn klimaaftryk.
6. Opgør et samlet klimaregnskab og rapporter herom.

Har du ambitioner om at opnå CO2 neutralitet, kan I helt overordnet gå frem efter følgende trin.

1. Skab et overblik over jeres udledninger ved at udarbejde et klimaregnskab.
2. Lav en langsigtet klimastrategi og implementer så mange reduktionsinitiativer som overhovedet muligt, så det ikke hedder sig, at I "bare køber aflad" for jeres udledninger.
3. Få hjælp til at finde klimakompenseringsprojekter af høj kvalitet og troværdighed og kompenser for de udledninger, I har tilbage.

Her kan du læse mere:

• Bliv klogere på Science Based Target initiativet via deres generelle FAQ. SBTi har endvidere lavet en FAQ særligt målrettet små og mellemstore virksomheder, som du finder her.

• SBTi er meget opmærksomme på den vigtige rolle, som små og mellemstore virksomheder (SMV'er) spiller i den globale klimaindsats og på de begrænsede ressourcer, de typisk har til rådighed. Derfor har SBTi etableret en separat proces for disse (SMV'er defineret som virksomheder med under 500 ansatte). SMV'er, der er klar til at ansøge om validering af deres klimamål hos SBTi, kan således indsende deres mål via dette link.

• Derudover har UN Global Compact et gratis e-læringskursus om Science Based Targets, der er udviklet i tæt samarbejde med SBTi.
• UN Global Compact Network Denmark holder løbende webinarer om klimaregnskaber og SBTi. Du kan holde dig ajour om kommende arrangementer her. Bemærk at webinarerne er forbeholdt medarbejdere i virksomheder tilsluttet Global Compact i Danmark.

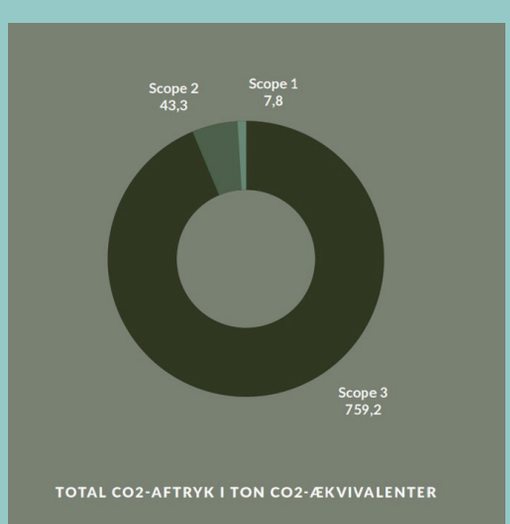
Case: Loca gruppen CO2 beregner i scope 1, 2 og 3

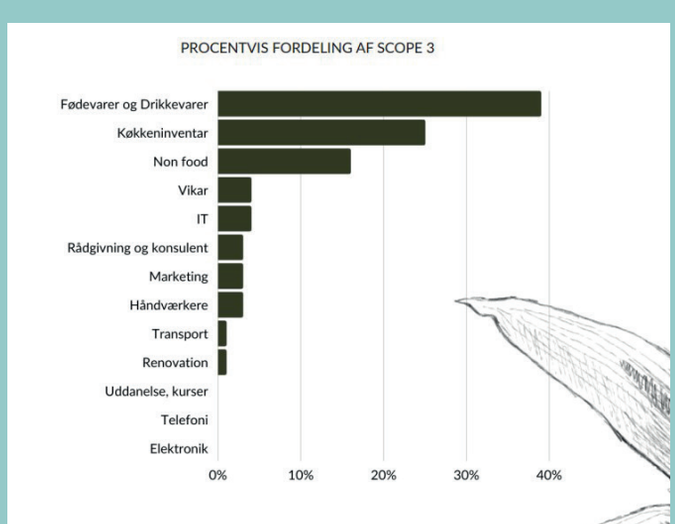
Minimering af ressourceforbrug og C02-aftryk er en høj prioritet for LOCA Gruppen, der bl.a. driver restauranterne Studio, Almanak i Operaen, Kilden i Tivoli, RADIO og Mission Green i København.

Derfor har de lavet deres første beregninger baseret på GHG protokollen med en opdeling i de 3 scopes og år 2021 som baseline. I praksis har de samlet fakturaer fra økonomisystemet for måleperioden 01.07.2021 til og med 31.12.2021 på de varer, services og ydelser, de har købt.

Da det er første gang virksomheden laver denne beregning, har der været områder, hvor der ikke er fyldestgørende data tilgængelige. På de fleste ydelser, såsom el, gas, fjernvarme, køb af fødevarer og drikkevarer, har de kunnet beregne udledningen baseret på kilder som Concito og informationer fra HOFOR og Energistyrelsen. På andre ydelser, som transport, affald og IT, har de brugt generelle kilder i en form for 'spend-based method', hvor de har omregnet kroner forbrugt på indkøb til et CO2-aftryk.

Som det fremgår af nedenstående oversigt var Loca gruppens totale CO2 aftryk 810 ton CO2-ækvivalenter. Heraf stod scope 3 for de 759 ton. Den procentvise fordeling af emissionerne i scope 3 viste tydeligt, at indkøb af føde- og drikkevarer var den største kilde til udledning, efterfulgt af køkkeninventar og non-food varer. På baggrund af opgørelsen lagde Loca gruppen en fokusplan for de områder, hvor der kan opnås mest effekt ift. en reducering af CO2-aftrykket. Deres fremtidige indsatser vil således især være rettet mod indkøb af føde- og drikkevarer og på hvordan de kan reducere fødevarernes klimaaftryk. Det kan du læse mere om i kapitlet om "Fødevarers klimaaftryk".





Sådan kommer du i gang med ESG-rapportering og en samlet bæredygtighedsrapport

Hvis du vil vide mere om ESG nøgletal og rapportering er publikationen "ESG-hoved- og nøgletal i årsrapporten" fra FSR m.fl. et godt sted at starte. Den kan bruges som inspiration til at rapportere på de mest relevante nøgletal til at starte med.

Har I svært ved at finde ressourcer til at lave klimaregnskaber og ESG rapportering, så start i jeres eget tempo med at finde de nøgletal, der umiddelbart er tilgængelige og byg det gradvist op derfra.

Overvej om det kunne være noget for jer at afprøve Valifieds digitale ESG platform. Det er normalt en betalingsplatform, men tilbydes gratis via et samarbejde med DRC til de 50 første, der tilmelder sig.

Leverandørliste

Eksempler på leverandører af løsninger.

Valified – hjælp til ESG rapportering

Valified hjælper med at imødekomme nye ESG datakrav fra kunder, leverandører, finansielle partnere og myndigheder via en intelligent ESG platform. De har en mission om at skabe en fremtidssikret platform, der leverer alle bæredygtighedsdata, information og hjælp, der er nødvendig for at træffe bedre forretningsbeslutninger for at blive mere attraktive for kunder, talent og kapital.

Valifieds digitale platform gør det lettere for jer at:
• Få overblik og viden om klima og bæredygtighed, og hvor I bedst kan sætte ind.
• Løbende se jeres status og arbejde strategisk med bæredygtighed.
• Lave en professionel CO2 kalkulation og bæredygtighedsrapporter.
• Vise kunder og øvrige interessenter, at I har fokus på bæredygtighed og klima. Det stiller jer stærkere i konkurrencen om nye kunder og hjælper med at fastholde de gamle.

Konkret kan du:
• Udfylde din virksomheds ESG spørgeramme og få en bedre forståelse af, hvad bæredygtighed er.
• Udarbejde en bæredygtighedsrapport og en CO2-beregning til løbende overblik og nem håndtering af dine ESG-data.
• Få et fælles sprog - og et overblik til internt at kunne udvikle en lønsom forretning.
• Genbruge dine ESG-data og informationer igen og igen og spare tid på rapportering til fx banken.

Valified kan således hjælpe jer med at få indsamlet data og rapporteret om jeres bæredygtighedsindsatser på en nem og overskuelig måde. Rapporteringsværktøj gør det både lettere for dig at dokumentere dine valg, og samtidig giver det dig et overblik over, hvordan I kan arbejde mere målrettet med bæredygtighed i netop jeres virksomhed.

DRC har indgået et samarbejde med Valified og har mulighed for at tilbyde et gratis forløb for de første 50 virksomheder, der melder sig til.

Du kan læse mere om Valified her. Og her kan du se en video om Valified.

Klimate.co – hjælp til klimakompensering

Klimate.co er specialiseret i klimakompensation, og kan hjælpe jer med at opnå jeres klima- og bæredygtighedsmål gennem brugen af høj-kvalitets klimakompensationsprojekter.

Klimate.co arbejder med otte forskellige teknologier - fra skovplantning over biokul og øget forvitring til direkte luftfangst - i over 25 forskellige projekter. Virksomheden har udviklet et analyseværktøj med over 150 datapunkter til at undersøge og vurdere hvert enkelt projekt, således at effekten og kvaliteten af de enkelte klimakompensationsprojekter kan dokumenteres. De støtter projekter overalt i verden, fra skovrejsning i Latinamerika til biokul i Tyskland, CO2-fangst i Danmark og direkte luftfangst på Island.

Da der er meget store forskelle på kvaliteten af klimakompenseringsprojekter er det vigtigt at sikre, at de projekter I støtter er troværdige og af høj kvalitet. Klimate's platform gør det nemt for virksomheder at lave en strategi for klimakompensering, sammensætte den rigtige portefølje af projekter samt at rapportere og dokumentere arbejdet, fx til brug i en års- eller bæredygtighedsrapport.

Virksomheden arbejder direkte med projektudviklere og teknologileverandører og har derfor indsigt i værdikæden på de projekter, der fanger og lagrer CO2, ligesom de sikrer, at de fleste af pengene ryger derhen hvor de skal, nemlig til fangst og lagring af CO2.

Klimate.co hjælper således virksomheder med at blive CO2-neutrale og køber I klimakompensering gennem Klimate.co bidrager I til at fange og lagre CO2. Ifølge IPCC, det internationale klimapanel, har vi globalt brug for næsten 10 milliarder tons kulstoffangst per år frem til 2050 og for at nå dertil skal både virksomheder og lande bidrage til at udvikle og skalere de nødvendige teknologier.

Du kan læse mere om Klimate.co her - og se en video om dem her.