



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*.

SPØRGSMAÅL 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 I jorden? 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 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 valg 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 [Fødearestyrelsen 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 livscyklus-analyse, 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 fødevarer virksomhed 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 sunde valg](#)", og på [Fødevarerstyrelsens 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 akvakulturbedrug. Derudover skal de overholde særlige krav til sammensætning og forarbejdning og må under ingen omstændigheder være fremstillet ved brug af GMO eller ioniserende stråling.

Der findes masser af **gode grunde til at gå efter økologiske fødevarer:**

- Økologiske grøntsager indeholder gennemsnitligt mere tørstof og mindre vand pr. kg grøntsag end ikke-økologiske. Det giver mere smag.
- 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 fødevarereproduktion at lave rene fødevarer med naturlig holdbarhed og farve.
- Ø-mærkede varer er således ikke tilsat kunstige farvestoffer og aromaer, konserverings- eller sødemidler. Reglerne for tilsætningsstoffer i økologiske varer er meget skrappe end for ikke-økologiske fødevarer. I EU har fødevarerindustrien 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.



90-100% økologi

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, kogøgødnings og kisel for at styrke sundhed og livskræfter i kompost, jord og planter.
- Gylle og anden gødning fra konventionelle landbrug må ikke bruges.
- Kalve og køer må ikke afhornes.
- Grise må ikke få sat ring i trynen.
- Biodynamiske dyr må ikke fodres med konventionelt dyrket foder.
- I forarbejdningen af Demeter-godkendte produkter må der kun anvendes 25 tilsætningsstoffer (53 i økologiske produkter)
- Mikrobølger må ikke anvendes i produktionen
- Mælkeprodukter må ikke homogeniseres eller UHT-behandles

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

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

ANBEFALET AF DYRENES BESKYTTELSE

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

**ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE**



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 fødevarerproducenter, 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 unødigt 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:

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 fødevarerhåndtering.

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 springer for at sikre at alle fangster lever op til certificeringskravene.

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

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

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

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

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 fødevarerleverandører 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](#).

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

Inspirationskataloget er støttet af Dansk Cater og Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse i regi af projektet; Restore Restaurants.

