

4. INDKØB EFTER MÆRKER

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

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

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

Mærkeordningerne kan opdeles i 3 grupper

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

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

Hvad er det som mærker kan bidrage med?

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

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

Fisk og skaldyr

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

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

Derudover har WWF Verdensnaturfonden udarbejdet en fiskeguide, hvor du kan slå både fisk, bløddyr og skaldyr op. Guiden bruger et simpelt farvesystem med rød, gul og grøn, der hjælper dig til at foretage det rette valg. Fx er 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. 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](#).