

HAANING & MERRALD

Grøn forandring med fokus på mad, mennesker og måltider

DET BÆREDYGTIGE KØKKEN 24: NOVEMBER 2022

DET BÆREDYGTIGE KØKKEN: MILJØ ELLER KLIMA ?



DET MILJØVENLIGE KØKKEN

Økologi – arbejd med så meget økologi som muligt.

Plastik – undgå engangsservice og hold hus med plastik i køkkenproduktionen. Udskift skuresvampe, karklude mm. til plantebaserede typer.



DET MILJØVENLIGE KØKKEN

Affaldshåndtering - sorter i maksimal grad i henhold til kommunernes sorteringsmuligheder.

Vandforbrug – hold vandforbruget på et minimum.

Artsmangfoldighed og biodiversitet
– arbejd aktivt med at købe ansvarligt fangede fisk og skaldyr.



DET KLIMAVENLIGE KØKKEN

Grøntsager – brug sæsonens grøntsager, gerne grove og helst dyrket på friland.

Bælgfrugter - skru op for brugen.

Mejeriprodukter - holdes på et minimum, især osten.



DET KLIMAVENLIGE KØKKEN

Kød – kødet skal spille en mindre rolle i den daglige menu, specielt okse- og lammekød.

Leverandører – vælg leverandører, der arbejder med at mindske klimabelastningen.

Udnyttelse af råvaren – arbejd aktivt med at minimere madspild både i produktionen i køkkenet ved at udnytte råvarerne bedst muligt, samt i serveringen og ved planlægningen af madkonceptet.



ØKOLOGISKE OMLÆGNINGSRÅD



- Brug **friske råvarer** frem for frost, hel- og halvfabrikata
- Lad **grøntsagerne** fylde mere og brug masser af kartofler og groft grønt
- Brug **kød** med omtanke. Det behøver ikke spille hovedrollen hver dag
- Tænk altid i **sæsoner**. Både når det gælder fisk, frugt og grønt
- **Bag** brød og kager selv
- Brug flere **gryn, korn, bønner og linser**
- Husk at **mellemmåltider** ikke behøver at være søde
- Køb ind med omtanke og undgå **madspild**

DET BÆREDYGTIGE KØKKEN

- Er på en kontinuerlig rejse og en konstant måde at tænke på
- Hæver barren og bliver ved med at arbejde for at hæve den



EKSEMPEL PÅ CO₂ REDUKTION

”En CO₂-reduktion på 25 % i 2025”

INDSATSER

1. Flere bælgfrugter i farsretter
2. Reduktion af kød
3. Reduktion af madspild



INDSATS 1: FLERE BÆLGFRUGTER I FARSRETTER

Mål: Erstatte 30 % af kødet med bælgfrugter eller grøntsager

Effekt: Reduktion på 3 % af den samlede CO₂ udledning



INDSATS 2: REDUKTION AF KØD

Mål: Reducere alt kød med 20%

Effekt: Reduktion på 12 % af den samlede CO₂ udledning



INDSATS 3: REDUKTION AF MADSPILD

Mål: Reducere alt spild af mad med 10%

Effekt: Reduktion på 10 % af den samlede CO₂ udledning



EFFEKT AF PLAN

Indsats

Indsats 1: Flere bælgfrugter i farsretter

Indsats 2: Reduktion af kød

Indsats 3: Reduktion af madspild

Reduktion i alt

Effekt

3%

12%

10%

25%