Mere grønt på menuen i foodservice

For klima, biodiversitet og ESG-rapportering

Plantebaseret Videnscenter

Katrine Ejlerskov, Kenneth Fredslund & Adam Kuskner
Baseret på rapporter og indsigter fra erhvervsteamet i Dansk Vegetarisk Forening (DVF)
2025

Introduktion

Denne rapport er udarbejdet for at belyse de udfordringer og muligheder, som den danske foodservicebranche står overfor i omstillingen henimod et øget forbrug af plantebaserede fødevarer.

Rapporten underbygger omstillingens potentiale for klima, biodiversitet og ESG-rapportering, opridser de væsentligste barrierer blandt forbrugerne og opsamler de virkemidler, som kan være med til at overkomme disse barrierer.

Rapporten er en del af projektet Forbrugerdrevet Innovation for den Grønne Omstilling støttet af Fonden for Plantebaserede Fødevarer. Projektet sigter mod at ændre madkulturen i Danmark og på eksportmarkeder ved at øge forbruget af danske plantebaserede fødevarer.

Indholdsfortegnelse

Side 4.....Vigtigste pointer for handling

Side 8.....Motivation for flere planter

Side 12.....Barrierer

Side 15.....Løsningsmuligheder

Vigtigste pointer for handling

Sæt strategisk ind

En velforankret, realistisk og målrettet strategi kan skabe den rette motivation, ejerskab og resultater. I en eventuel strategi er det afgørende at tage højde for:

- At sikre ejerskab og afstemning i alle relevante led af organisationen
- At sætte målbare KPI'er og/eller målsætninger
- At afsætte ressourcer til efteruddannelse

Gør det grønne let og indbydende

Inspirer og gør det grønne valg lettere via:

- At give dem en god placering i buffeten og på menuen
- At undgå brugen af "vegansk" og "vegetarisk" andet end som små, vejledende piktogrammer, da det afholder mange fra at prøve den givne ret
- I stedet at navngive retten efter dens råvarer, smag eller oprindelsesland – og opfordre til at vælge med et skilt, hvor der f.eks. står "kokken anbefaler"

De grønne retter skal mætte og smage godt!

Bælgfrugter er fulde af protein og kan give smag i mange forskellige retter som bl.a. i saucer, gryderetter og til bagværk. Her følger et par vigtige tips, når man skal have det bedste ud af bælgfrugterne:

- Lad dem trække smag, mens de afkøler
- Marinér dem, mens de er varme
- Introducer dem langsomt og skru op for brugen over tid, så køkkenpersonalet og gæsterne bliver fortrolig med dem i det rigtige tempo

Motivation for en mere planterig menu

Hvorfor mere planterige menuer? Klima!

Hvor er det største potentiale for klimareduktion, når du vælger fødevarer?

Kilde: CONCITO (2019)

Animalsk vs plantebaseret

Madspild

Okse og lam vs gris, kylling eller fisk

Friland vs opvarmet drivhus

Økologisk vs konventionelt

Lokalt vs importeret

Den største klimaeffekt opnås ved at skifte salget **fra animalsk til plante-baserede fødevarer** – og ikke ved at fokusere på hverken lokale råvarer, økologi eller madspild.

For hvert kg. plantebaseret fars, der sælges i stedet for hakket oksekød, spares mere end 38kg CO_2e

Kilde: Den Store Klimadatabase

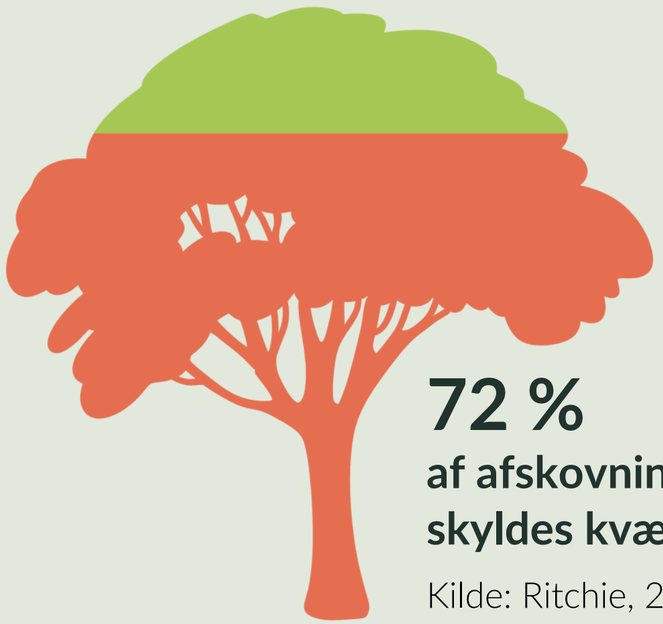
Hvorfor øge det plantebaserede? Biodiversitet!

En af biodiversitetens største trusler er manglen på plads til vild natur.

Hele 83 % af landbrugsarealet på verdensplan bliver brugt til at producere husdyr, mens protein fra animalsk produktion kun bidrager med 18 pct. af den globale ernæringsmæssige energi (Klimarådet, 2021).

Produktion af animalsk protein lægger altså beslag på en stor andel af den globale kapacitet til at producere fødevarer.

Faktisk kunne 60% af klodens landbrugsarealer frigøres til andre formål, hvis alle spiste en overvejende plantebaseret kost (EAT Lancet, 2021).



72 %

af afskovningen af Amazonas skyldes kvægdrift

Kilde: Ritchie, 2021

Dyrkningen af den samme mængde protein fra bælgfrugter optager kun 1/10 af det areal, som produktionen af oksekød kræver.

Kilde: DCA (2015) & Our World in Data (2018)

Hvorfor øge det plantebaserede? ESG!

- De mindskede påvirkninger på klima, biodiversitet og afskovning fra et skifte i salget af animalske til plantebaserede fødevarer vil afspejle sig i den årlige ESG-afrapportering
- Hermed kan aftrykket fra din virksomheds scope 3 GHG-emissioner blive betydeligt mindre
- Ligeledes vil mindsket vandforbrug, forurening, arealanvendelse og påvirkning af biodiversiteten afspejle sig positivt i opgørelserne

Scope 3 omfatter alle de udledninger, der stammer fra ens leverandører. Det vil f.eks. sige fra dyrkningen af foder i Sydamerika til slagtning, processering, emballering og transportering af en pakke kotelleter. Altså afgøres størstedelen af din virksomheds klimaaftryk i scope 3, hvorfor potentialet for forbedring også er størst med indsatser under dette scope.

Barrierer

Barrierer for gæsterne

- Kødet har en meget central og stabil rolle i vores madkultur (Madkulturen, 2023)
- Madvalg afgøres overvejende af vaner (Castelo et al., 2021)
- Spisevaner hænger tæt sammen med identitet og sociale normer, som mange kan have modstand mod at forandre (Klimarådet, 2021)
- Vi vil helst ikke gå glip af de sædvanlige smagsoplevelser (DVF, 2024)

Barrierer i organisationen

- Manglende madlavningsfærdigheder
- Begrænset tid og ressourcer til innovation samt mere tidskrævende arbejdsopgaver som f.eks. at skulle snitte, udbløde og smage til
- Tilgængelighed af råvarer
- Manglende gensidig opbakning fra relevante afdelinger, ledere og/eller enkelte medarbejder

Løsningsmuligheder

Nudging: Gør det nemt for gæsten

Hav det som standard
Langt flere vælger den plantebaserede løsning, når denne er standarden, og når kødet dermed kræver et aktivt tilvalg (Hansen et al., 2021).

Sørg for en god placering
Lad de grønne retter stå i toppen af menuen og først på buffeten. Det får flere til at vælge dem (Garnett et al., 2020 + Bacon, L. & Krpan, D., 2018).

Hovedretter

Okse

Kylling

Fisk

Vegetarisk

Vegansk

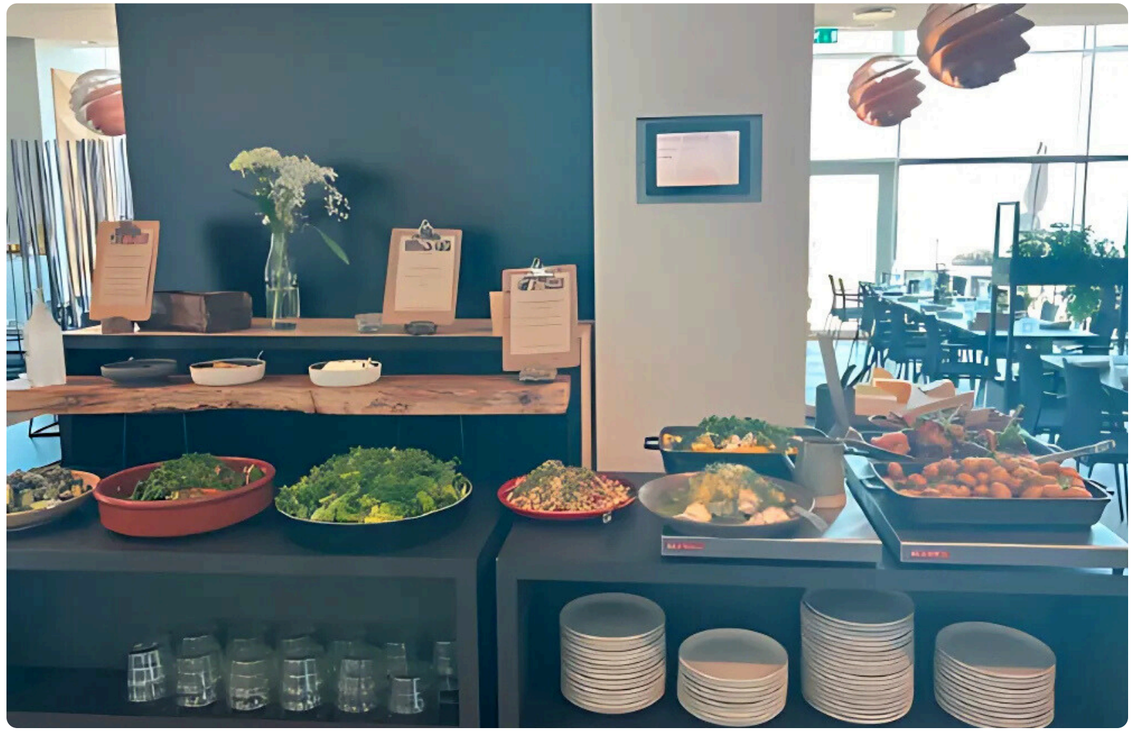
Hovedretter

Pulled burger
Med BBQ-marineret jackfruit, hjemmelavede pickles og friske tomater

Mexicansk burrito
Ris, coleslaw, guacamole, sorte bønner og mexikansk salsa. Tilvalg: Ost og kylling

Chili sin/con carne
Simreret m. kidney-bønner, peberfrugt og spicy krydderier, toppet med frisk koriander. Tilvalg: Plantebaseret hakket eller okse

Vegansk Vegetarisk Kylling Okse



Nudging: Kommuniker smart

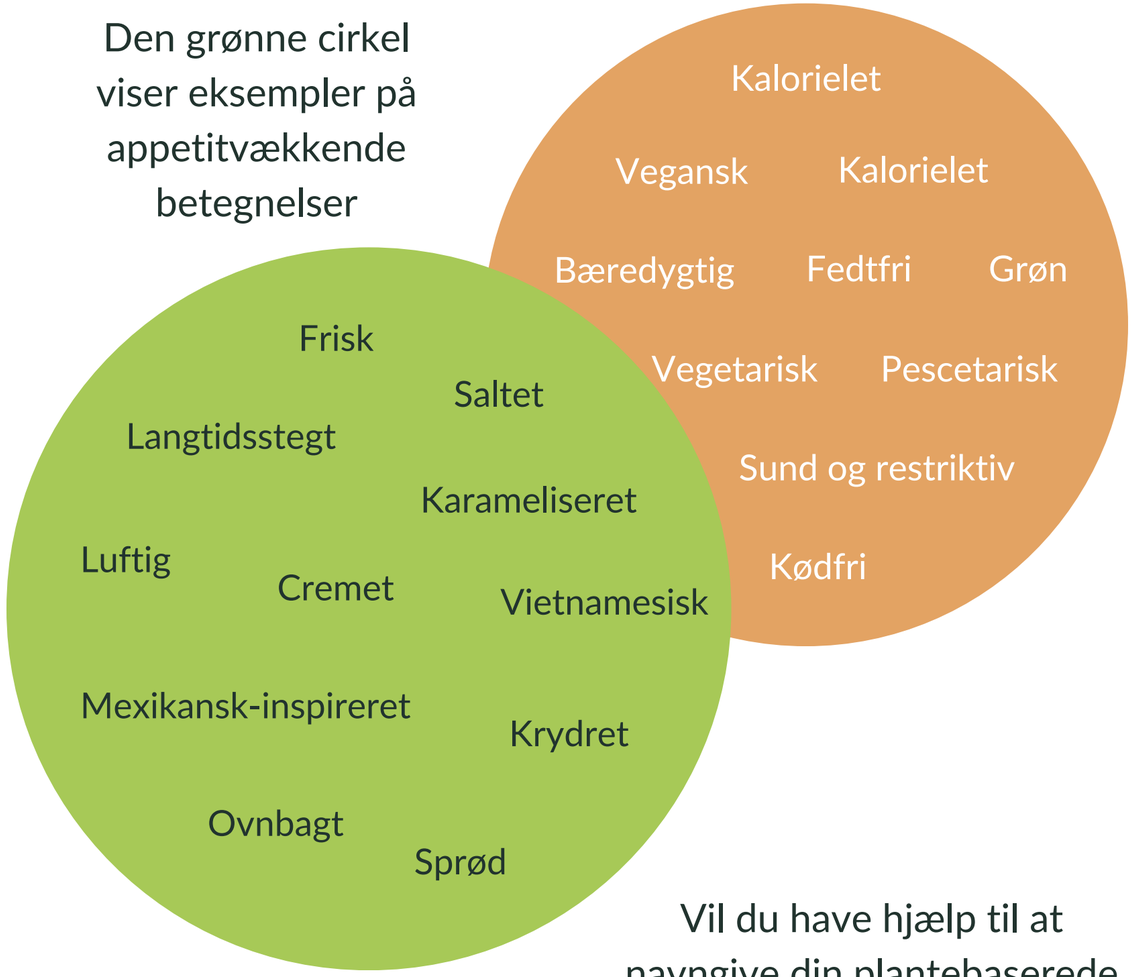
Brug ikke v-ord
Beskrivelser med ordene ”vegetarisk” og ”vegansk” gør, at mange afholder sig fra at prøve den pågældende ret
Kilde: Berke & Larson, 2023

Beskrivelse
Beskriv de attraktive råvarer og positive smagsegenskaber

Opfordringer
Brug opfordringer som f.eks. "kokken anbefaler" eller navngiv som "kantinens specialitet"

Brug piktogrammer
Brug v-labels til diskret at indikere, om retten er vegansk eller vegetarisk

Den grønne cirkel viser eksempler på appetitvækkende betegnelser



Vil du have hjælp til at navngive din plantebaserede ret, kan du prøve DVF's titelgenerator her **HER**

Opbygning af den gode plantebaserede ret

- Proteiner og mæthed
- Smag og umami
- Tekstur og mundfølelse
- Fibre, kulhydrater og fylde
- Farver og anretning

Tilberedning og metodik af bælgfrugter

- Kog bælgfrugter med smagsgivere og kog dem altid møre
- Lad dem trække smag, mens de nedkøler - og marinér dem, mens de er varme
- Kog i saucer, sovser og gryderetter
- Blend, hak og purér
- Brug i bagværk – kogte eller som mel

Bring bælgfrugterne i spil på den rigtige måde

- Introducer langsomt og skru op for brugen over tid
- Skab fedme om bælgfrugterne (kokosmælk, fløde, smør, ost, avocado eller andet cremet)
- Servér mindst 50% grøntsager i retter med bælgfrugter
- Tænk bælgfrugter ind i så mange retter som muligt

Organisatoriske løsningsmuligheder

- Efteruddannelse (f.eks. Green Chef på Hotel- og Restaurantskolen, AMU-kurser eller på MAD Academy)
- Indkøb af letanvendelige plantebaserede produkter som f.eks. sous vide-bælgfrugter og falafelfars
- Sæt ind på strategisk niveau med målsætninger eller KPI'er for f.eks. kødreduktion, andel af bælgfrugter e.l.
- Sikr forankring hos alle relevante medarbejdere

Litteraturliste

- Bacon, L. & Krpan, D., 2018: (Not) Eating for the environment: The impact of restaurant menu design on vegetarian food choice Berke & Larson, 2023: The negative impact of vegetarian and vegan labels: Results from randomized controlled experiments with US consumers
- Castelo, A. F. M. et al., 2021: Food practices as part of daily routines: A conceptual framework for analysing networks of practices
- CONCITO, Den Store Klimadatabase
- CONCITO, 2019: Klimavenlige madvaner
- Dansk Vegetarisk Forening, 2024: Den Plantebaserede Forbrugeranalyse 2024
- DCA, 2015: Environmental impact of beef
- EAT Lancet Commission, 2021: Healthy Diets From Sustainable Food Systems Food Planet Health
- Garnett, E.E. et al., 2021: Order of meals at the counter and distance between options affect student cafeteria vegetarian sales
- Hansen, P. G. et al., 2021: Nudging healthy & sustainable food choices: three randomized controlled field experiments using a vegetarian lunch-default as a normative signal
- Klimarådet, 2021: Klimavenlig mad og forbrugeradfærd
- Madkulturen, 2023: Madkultur 2023
- Poore, Joseph & Nemecek, 2018: Reducing Food's Environmental Impacts through Producers and Consumers