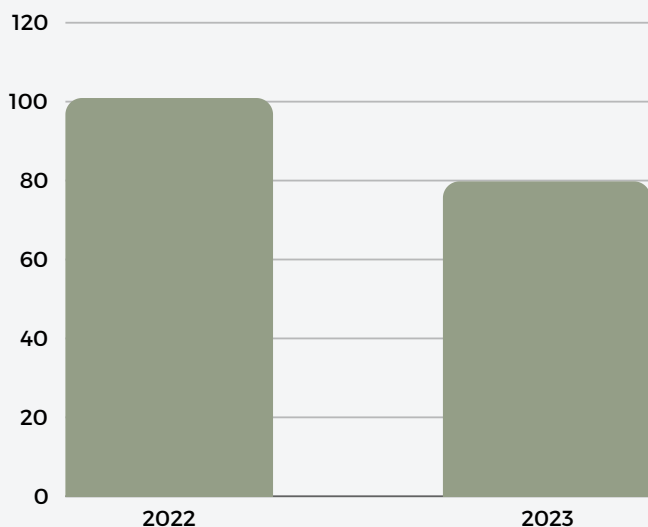




*Tallene er indhentet fra systemet Insights, som ISS benytter til at registrere madspild på tværs af lokationer på dagsbasis.

Reduktion af madspild

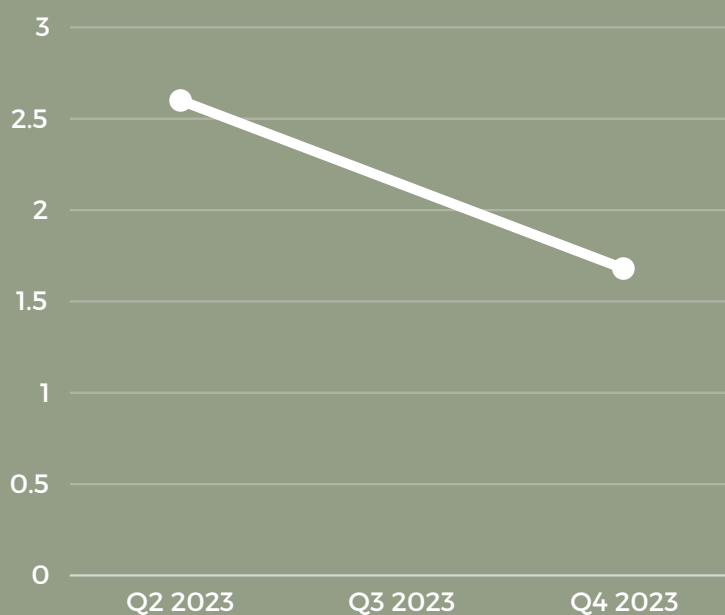
Fra Q1 2022 til Q1 2023 reducerede ISS og Bygningsstyrelsen madspild pr. gæst med 21 pct. på tværs af Bygningsstyrelsens 34 kantiner, som har omkring 5.500 spisende gæster hver dag. Det betød konkret, at madspildet blev reduceret fra 100,92 gram pr. gæst i 2022 til 79,80 gram i 2023.

Det markerer en vigtig milepæl i ISS' målsætning om at bekæmpe madspild med 50 pct. inden 2027.

Reduktion af CO₂-udledning

Fra primo Q2 t.o.m Q4 2023 reducerede ISS og Bygningsstyrelsen CO₂-emissioner på tværs af ISS' 34 Food Place-kantiner hos Bygningsstyrelsen med 18,5 pct. Konkret var det en reduktion fra 2,06 CO₂ pr. kg i til 1,68 CO₂ pr. kg. Denne positive udvikling kan tilskrives forskellige initiativer, herunder en markant reduktion af kødforbruget på 22,5 pct. fra 2022 til 2023.

*ISS begyndte først at måle CO₂-aftryk i kantinerne i 2023, hvor Q1 udgør baseline. CO₂ er derfor målt QoQ fremfor YoY.



*ISS' kantiner anvender den grønne tænketank, CONCITO, til at holde overblik over klimaaftrykket.

21 %

Mindre madspild

22,5 %

Mindre kød

18,5 %

Reduktion af CO₂



30 %

stigning i vegetarretter

På tværs af ISS' 59 Food Place-kantiner landet over ses en tydelig stigning i valget af retter fra den vegetariske madstation, Go Green. Det skyldes bl.a., at den vegetariske madstation er den første, man møder, når man træder ind i maduniverset. Denne aktive brug af nudging og adfærdsdesign har resulteret i en stigning på op til 30 pct. i valget af de vegetariske retter.

gö: green





Digital teknologi og nudging som øger klimabevidstheden

I 2024 giver ISS deres kunder mulighed for at være en del af deres klimavenlige kantinekoncept, The Food Place, på en helt ny måde.

Kantinekonceptet lever allerede i 59 kantiner hos kunder over hele landet, men nu sætter ISS fart på hjulene med digitale løsninger, der skal øge klimabevidstheden, engagere medarbejdere i kampen mod klimaforandringerne og påvirke dem til at træffe grønnere valg ved madstationerne.

Direkte adgang til data

Alle nye Food Place-kantiner, der har opstart i 2024, vil blive udstyret med skærme, der giver medarbejderne information om de enkelte retters CO2-aftryk og indblik i, hvor meget madspild, der er blevet reduceret - både på uge- og månedsbasis. Disse data vil også være tilgængelige via intranettet, hvor medarbejdere kan få overblik over ugens menu, CO2-aftryk samt indblik i den opnåede reduktion i madspild og kødforbrug.

En helt ny app, der giver medarbejdere mulighed for direkte at tilgå disse data via deres smartphones, bliver desuden lanceret i foråret 2024. Disse digitale initiativer skal være med til at understøtte ISS' bæredygtighedsambitioner.