

CLIMATE CHEFS

RESULTATER & INDSATSER

KONKRETE RESULTATER & INITIATIVER

- **200 Climate Chefs uddannet fra 28. maj 2024 og frem til nu.**
Ambitionen er én i hver af vores 350 kantiner.
- **Forankring i driften.**
Klimaambassadørerne sikrer, at bæredygtighed bliver en del af hverdagen.
– Ikke bare en strategi.
- **Oprettelse af vidensforum i vores interne medarbejderapp.**
En platform, hvor der deles erfaringer, udfordringer og best practices på tværs af kantinerne, og hvor fællesskab styrker læringen.

Uddannelsen er et centralt initiativ i vores bæredygtighedsstrategi, som skal sikre, at vi lever op til vores langsigtede mål:

- **32% reduktion af Scope 3 drivhusgasemissioner fra mad og drikke inden 2030.**

(med 2019 som baseline)

- **Net Zero i hele vores globale værdikæde inden **2050**.**

”Vi har et ansvar for at drive den **grønne omstilling** og **inspirere** kunderne. Med **kreativitet**, sund fornuft og bæredygtig planlægning kan vi forme fremtidens kantiner og påvirke gæsternes valg i en **grønnere retning**”

”Efter Climate Chef-uddannelsen mærker jeg et endnu større behov for at **inspirere** og **vidensdele**.

I VILAs kantine har vi mange, der spiser **grønt** på arbejdet, men ikke derhjemme.”

”Så når gæsterne genskaber vores retter eller tager vores **grønne take-away** med hjem, kan man ikke andet end at blive glad”



MORTEN RASMUSSEN

KØKKENCHEF, BESTSELLER, VILA

Har efter Climate Chef-uddannelsen indført “Climate Day” den sidste fredag hver måned i alle Bestsellers fem kantiner (**op til 2900 dagligt spisende**)
Her sættes fokus på madspild, danske økologiske råvarer, bæredygtigt fanget fisk, velfærdskød og dansk mejeri.



JAN TRAMPEDACH

KØKKENCHEF, 3SHAPE

Har efter Climate Chef-uddannelsen implementeret en række konkrete tiltag, der har haft direkte indvirkning på reduktionen af kantinen CO₂-aftryk.



**+ 10% REDUKTION I
CO₂-UDLEDNINGEN
FRA FØDEVAREINDKØBET**

* SAMMENLIGNING MELLEM
JANUAR 2023 & 2024



HAR IMPLEMENTERET NYE TILTAG I 3SHAPE'S KANTINE:

Bælgfrugter:	Øget brug af linser, ærter og bønner som protein alternativ.
Køkkenoptimering:	Energibesparende arbejdsgange og minimering af unødigt strømforbrug.
Madspildsreduktion:	Bedre råvareudnyttelse, optimeret portionsstyring og konceptet "Tøm buffeten".
Sæsonbaserede råvarer:	Fokus på lokale, sæsonbestemte ingredienser.

"Efter Climate Chef-uddannelsen, har vi haft et større fokus på en **grønnere** køkkenkultur, som kan ses i reduktion af vores CO₂-aftryk. Dette er et direkte resultat af tiltag, vi har **implementeret** på baggrund af uddannelsen"

"Uddannelsen har styrket mit fokus på **vigtigheden** af at bruge de værktøjer, der er til rådighed, og en større **bevidsthed** om, hvordan små ændringer i kantinen drift kan have en markant effekt på **klimaaftrykket**"

"Når vi som virksomhed tager **ansvar** for den **grønne dagsorden**, sender det et stærkt signal om, at vi ikke blot følger med udviklingen, men aktivt bidrager til at skabe en mere **bæredygtig fremtid**"