



ethical food
entrepreneurship

etisk
fødevareiværksætte
ri

**Kompendium
om god
praksis**

2022 – 2024

Om dette kompendium om god praksis

Denne samling af Good Practice-casestudier er et unikt træningsværktøj for undervisere og potentielle fødevareriværksættere til at få et komplet overblik over trends, drivkræfter og muligheder for innovation og virksomhedsoverlevelse i fødevarersektoren i Europa på etiske måder. Denne samling af god praksis er især inspirerende, da vi lever og arbejder i udfordrende tider *people, planet & profit*. Dette afsnit har til formål at nå dette mål ved at fremhæve god praksis fra projektpartnerregioner, der blev indsamlet som en del af **Ethical Food Entrepreneurship (EFE)** projekt.

En god praksis i forbindelse med dette projekt er defineret som en fødevareriværksomhed (avler, forarbejdningsvirksomhed, detailhandler, distributør eller food service-operatør osv.), der demonstrerer forskelligartede og innovative tilgange til etiske måder at drive deres virksomhed på. Når de udfører deres forretning eller drift på en etisk måde, viser de deres ønske om at gøre en forskel, hvad enten det er gennem selve fødevarerudbuddet, måden det er dyrket, forarbejdet, pakket, leveret, gennem en kort forsyningskæde, adoption af teknologi, og samtidig holde den grønne dagsorden og hensynet til vores mennesker og planet på forkant.



KRAFTEN I CASE STUDIES SOM ET TRÆNINGSDRETSKAB

Denne samling af eksempler på god praksis giver en unik træningsressource, der samler den forskelligartede viden for at give HEI-undervisere en komplet guide til driverne og mulighederne for etisk fødevarerforsyning i Europa.

Vi opfordrer dig til at bruge casestudier som en del af din undervisning/træningspraksis. Hvorfor? Casestudier er

- bruges som et undervisningsredskab til at vise anvendelsen af en teori eller et koncept til virkelige situationer.
- fakta- og kontekstdrevet. De skaber empati med hovedpersonerne, og er relevante for læseren, i forhold til en udfordring, der skal løses.
- en måde at opdage konceptet på en ny måde.

En stor fordel ved at undervise med casestudier er, at eleverne er aktivt engageret i at finde ud af principperne ved at abstrahere fra eksemplerne. Dette udvikler deres færdigheder inden for nøglekompetencer:

- Problemløsning & Håndtering af uklarheder
- Analytiske værktøjer, kvantitative og/eller kvalitative, afhængig af case
- Beslutningstagning i komplekse situationer

Etisk fødevareriværksomhed vil væsentligt forbedre uddannelsen for fødevareriværksomhedsstuderende ved at:

- Øge deres bevidsthed og engagement i innovation for virksomhedsvækst og bæredygtighed via innovative etiske løsninger
- At levere anvendt industriinput til deres egen faglige udvikling, forbedre deres resultater og åbne døre til fremtidige omdrejningspunkter og tilpasninger, samtidig med at de opnår bedre resultater for People – Planet & Profit.



CASESTUDIERNES PÆDAGOGIK

"Fødevarer-SMV'er er sultne efter innovation. Selvom mad- og drikkeservicesektoren spiller en vigtig rolle i EU's økonomi, har innovation i fødevarersektorens SMV'er fået lidt tidligere opmærksomhed."

(Baregheh, A., Rowley, J., Sambrook, S., Davies, D. "Innovation i fødevarersektorens SMV'er", Journal of Small Forretnings- og virksomhedsudvikling).

Ved at anvende EFE Good Practice-casestudier i din træning/undervisning har du mulighed for at tage fat på specifikke pædagogiske problemstillinger og for at udvikle højere ordens færdigheder hos elever/studerende. Vi tilpasser os **fracase-metoden**¹, baseret på en filosofi om professionel uddannelse, der forbinder viden direkte med handling (Boehrer, 1995). Casemetoden er en rig og kraftfuld tilgang til udvikling af kognitive færdigheder hos elever. Det er også en fleksibel tilgang, i den forstand at pædagoger kan bruge den på alternative måder.

Velenchik(1995) fremhæver det **case-metoden**¹ er en motivation for at lære teori. I erhvervsuddannelsespraksis bruger vi ofte eksempler til at illustrere anvendelsen af teoretiske begreber. Vi har dog en tendens til at bruge eksemplet til at forstærke teorien, efter at have undervist i teorien først, snarere end at tænke på teorien som et sæt værktøjer til at besvare spørgsmålet, som applikationen stiller.

Fokus er derfor på selve teorien, og anvendelsen opfattes ofte som tilfældig. Når eleverne ikke forstår formålet med teori, bliver læringsprocessen sværere, end den behøver, og de formår ofte ikke at fatte de værktøjer, de har brug for.

I case-metoden¹, det problem, som eleverne udfordres til at løse, tager centrumscene. De snartrealiserer at de ikke har værktøjerne, og de begynder at lede efter værktøjerne. De vil gerne lære teori. Casemetoden kan også bruges på en meget effektiv måde til gradvist at flytte elever op ad den kognitive færdighedstigen fra de lave færdighedsniveauer af viden, forståelse og anvendelse til de højere færdigheder inden for analyse, syntese og evaluering. Denne pædagogiske taksonomi blev oprindeligt foreslået af Bloom (1956) og giver en gennemsigtig og struktureret tilgang til udvikling af elevernes færdigheder.

¹Casestudiers pædagogik | Økonominetværket

I HENHOLD TIL DEN PÆDAGOGISKE POWER OF CASE STUDIES LEVERER CASE-METODEN:-

Etableret viden inden for en kontekst i den virkelige verden; casemetoden understøtter og letter forståelsen af grundlæggende viden. Det involverer tilbagekaldelse af en bred vifte af materiale, men det eneste, der kræves, er at bringe passende information i tankerne, ikke nødvendigvis at forstå dets betydning. I kombination med andet træningsindhold bruges casemetoden til at udvide viden.

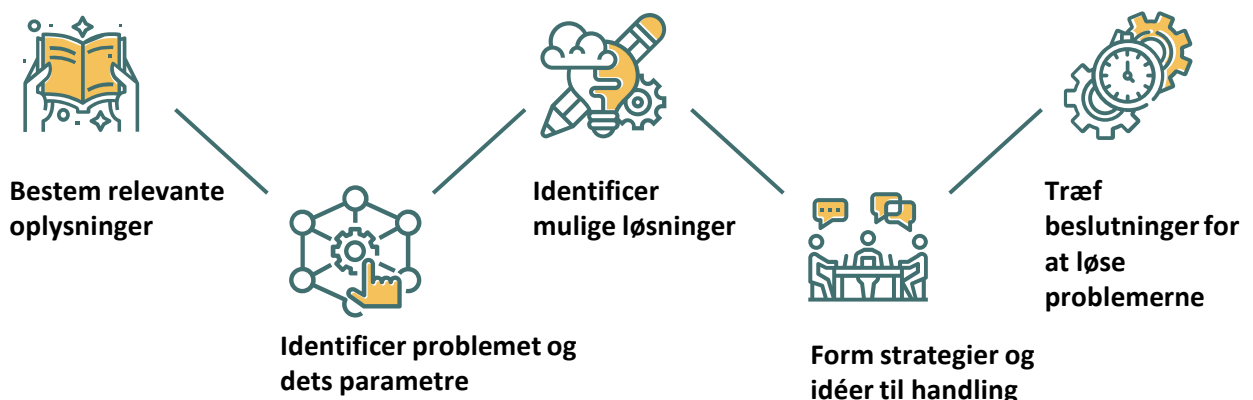
Forståelse. Denne færdighed er defineret som evne til at forstå betydningen af materialet. Det kan demonstreres ved at oversætte materiale fra en form til en anden, ved at fortolke materiale og ved at ekstrapolere information. Ved at basere viden i en virkelig kontekst understøtter og letter casemetoden forståelsen af grundlæggende viden.

Ansøgning. Dette er evnen til at bruge lært materiale i nye og konkrete situationer (dvs. at tage indflydelse til at anvende læring i deres egen Etisk madrejse). Gennem vores 20 Good Practice-cases udvikler eleverne en forståelse af, hvordan teori anvendes i den virkelige verden.

Analyse. Vores gode praksis kræver, at eleverne

Formålet med vejledningen om god praksis er at fremprovokere kritisk tænkning og en udvidelse af perspektiver og viden hos fødevarevirksomheder, potentielle iværksættere og HUI/VET-organerne om mulighederne for at innovere fødevaresektoren, så den bliver mere etisk og bæredygtig i alle essenser. af ordet. Enten i grupper eller i individuel læring, bemyndig dine elever til at overtage en god praksis-case og dissekere nøgleinformation for at identificere de problemer, der opstod, og finde løsninger på problemerne.

Dette giver eleverne mulighed for at:



nedbryder kompleks information, etablerer relationer og identificerer problemer. Processen omfatter generelt identifikation af de forskellige dele, analyse af relationerne mellem de enkelte dele og anerkendelse af de involverede principper. Som allerede nævnt er analyse i centrum af casemetoden.

Syntese. Denne færdighed refererer til evnen til at sætte dele sammen til en ny helhed. Processen kan for eksempel involvere produktionen af deres egen nye forretningsmodel udviklingsplan eller forskning af nye veje for at holde sig ajour med trends og aktuelle begivenheder (f.eks. klimaindsats og den grønne aftale).

Evaluering. Kritisk evaluering handler om evnen til at bedømme værdien af materiale til et givet formål. Efter at have analyseret og syntetiseret en bestemt case, bør eleverne deltage i en evaluering af alternative politikker eller strategier, der er tilgængelige for Good Practice-virksomheden. Dette kan omfatte en vurdering af allerede truffne beslutninger i forhold til mulige alternative løsninger.

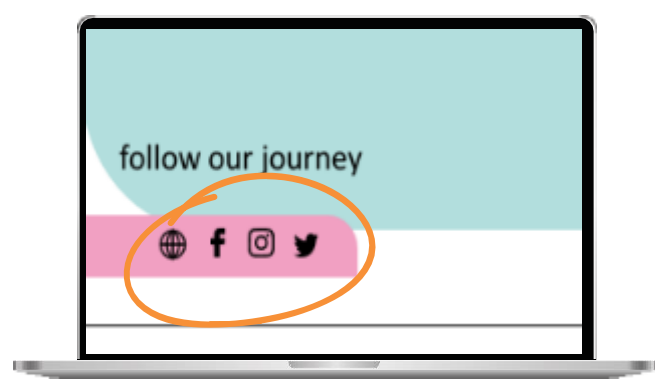
SÅDAN BRUGER DU DETTE INTERAKTIV GUIDE

EFE Best Practice Compendium er et online interaktivt sæt ressourcer og yderligere læringslinks. Dette indhold giver en dybere, selvstyret læringsmulighed med etiske og bæredygtige fødevarerivksomheder og innovation i praksis i hele Europa. Vi inviterer dig til at bruge disse links og til at udforske og engagere dig i casestudierne og bedste praksis mere detaljeret.

INTERAKTIVINDHOLDET ER IDENTIFICERET I DENNE GUIDE AF DISSEIKONER

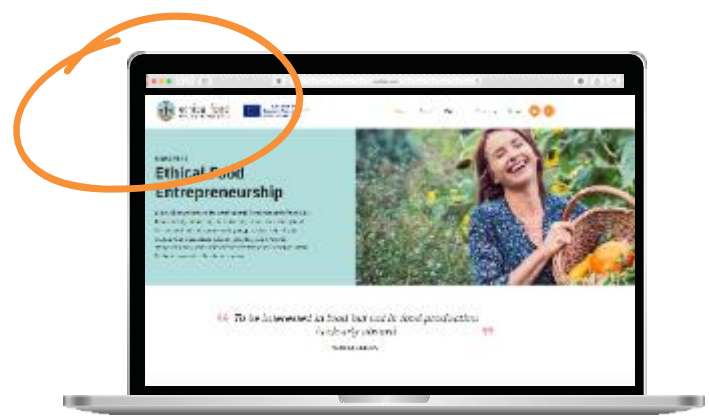


DYBERE LÆRING -Klik for at finde ud af mere om vores casestudier



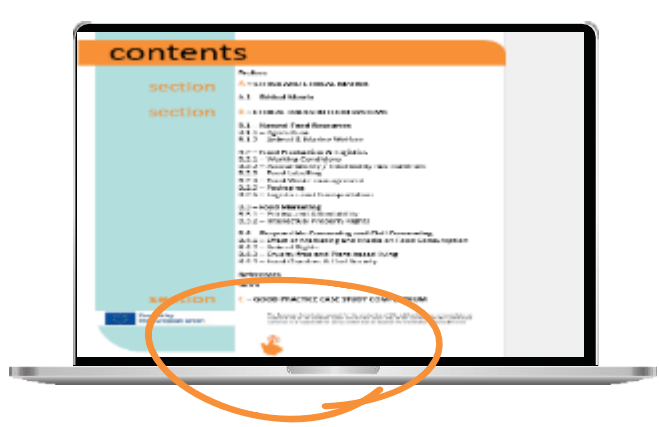
TOP TIP

For at vende tilbage til kompendiet-brug indstillingen klik for at gå tilbage i din browser



HURTIG OG NEM NAVIGATION

Hop til et valgfrit casestudie ved at klikke på den interaktive indholdsfortegnelse



**Vores gode
skikeksempler:**





Type: Bæredygtige fødevarer ingredienser



Hvorfor er det en god praksis?

BiaSol er en familieejet fødevarerstart-up drevet af behovet for mere bæredygtige, nærende fødevarer. De bekymrer sig om vores miljø og de mennesker, der bor i det, og stræber efter at lave meget nærende fødevarer uden spild, som er let tilgængelige i Irland. De kæmper tilbage mod typiske forarbejdede fødevarer og deres lave næringsværdi. De har genbrugt brugte bryggers korn til at lave 'en lækker maltet helteingrediens'. Hvert BiaSol-produkt er designet til at hjælpe en med at træffe bedre madvalg på den enkleste måde. Ikke kun er deres produkter gode for dig, men de smager også godt. BiaSol er forpligtet til at opbygge en verden uden spild via innovative løsninger til madspild, der også understøtter lokale virksomheder.

Om

Bia Sol blev etableret i 2020 af søster- og brorparet Niamh & Ruairi, da de gik op forat genbrug af madspild var en levedygtig måde at være mere bæredygtig OG skabe sunde madprodukter. Den hurtige vækst af håndværksbrygning over hele Irland førte dem til deres første ingrediens: bryggers brugte korn. Meget har ændret sig siden de begyndte deres rejse. For det første har de forfinet deres produktsortiment og investeret i større lokaler og flere ressourcer for at vækste virksomheden. Der er én ting, der aldrig vil ændre sig – deres forpligtelse til enkle, nærende produkter, der er gode for dig og gode for vores planet. I fremtiden planlægger de at udgive mange flere sunde madprodukter, der fokuserer på minimerede affald og samtidig give næringsværdi.

Etisk

BiaSol tror på positive forandringer, når de vokser, og de ved, hvor vigtigt det er at være både etisk og have indflydelse. De forsøger langsomt at skabe en bedre måde at producere mad på og skabe opmærksomhed. De sigter mod nul madspild, ikke kun i deres forretning, men skaber et stop for madspildsfællesskab og støttes af en flok fantastiske irske uafhængigt ejede håndværksbryggerier, som alle deler den samme vision - hvordan kan vi reducere spild og bygge cirkulære fødevarer systemer?

Bæredygtigt

Miljø og bæredygtig udvikling er kernen i alt, hvad BiaSol arbejder med. Hele deres forretning er bygget på at skabe en cirkulær økonomi. De fjerner affald (brugte bryggers korn) fra flere bryggerier og giver 'affalds' produktet en forlænget levetid ved at omsætte kornene til næringsrige fødevarer ingredienser. Det kan ikke blive meget bedre end det.

Sund og rask

Niamh med sin baggrund inden for ernæring og fødevarer videnskabelig har spredt budskabet om de sundhedsmæssige fordele ved deres produkter. Ca. 75 % af irske voksne opfylder ikke RDA fiber og nu er deres produkt med til at sætte mere fiber i alles kostvaner. Det er super vigtigt, så Niamh og teamet har samlet nogle nyttige indsigter i hvorfor Fiberspørgsmål, og dette kan findes på deres hjemmeside. For hver spiseskefuld BiaSol Super Milled Grains får du 10 % af din anbefalede daglige dosis (RDA) affiber.



*Vi maksimerer ernæring og
minimerer madspild*





Type: Restaurantvirksomhed

Hvorfor er det en god praksis?

Camile Thai fornyer fastfood-verdenen ved at demonstrere, at take-away eller levering af 'fast-food' også kan være sund mad og kan produceres på en bæredygtig og etisk måde. Restaurantkæden har gennem sin udviklingsstrategi støttet sine franchisetagere hvert skridt på vejen for at levere et kvalitets- og ensartet produkt. Uanset hvor, er de alle afstemt efter de samme principper for lokale råvarer, håndlavede aromatiske saucer og speciallavede retter med 'godt humør thaimad'. Gennem digitaliseringen går de et skridt videre og fremmer sundheden ved at bruge deres app. Her giver de kalorie- og makronæringsstof, som er laboratorietestet og certificeret af ernærings eksperter. Deres hjemmeside er meget sundheds- og ernæringsfokuseret.

Om

Camile Thai blev etableret i 2010 og åbnede sin første restaurant i Dublin, Irland. Det var en lille begyndelse, men gennem franchising har virksomheden ekspanderet til andre dele af Irland. De har nu ~30 forretninger i landet, samt restauranter i Storbritannien. Camile Thai er vokset til at være et velkendt og betroet brand i Irland. Camile Thai har fornyet sig og fundet på nye måder at vokse deres forretning på og i processen at bryde formen for den 'traditionelle takeaway' ved at levere lokal, sund og frisk thailandsk mad i restaurantkvalitet lige til døren. De har en opskrift på succes og har vundet den bedste thailandske restaurant i Irland i flere år i træk.

Bæredygtighed

Miljø og bæredygtig udvikling er blevet kernen i alt, hvad Camile Thai arbejder på. Camile var den første restaurantkæde i Irland, og blandt de første i Europa, der introducerede komposterbar leveringsemballage på tværs af sine butikker. De bruger det mest sofistikerede



genbrugsprogram, der er tilgængeligt for restauranter, samt vandregulerende wok og har i gennemsnit <1 % madspild ugentligt. De tror på at holde deres miljøpåvirkning så lav som muligt. Camille Thai bruger lokalt dyrket, græsfodret irsk okse- og svinekød, samt lokalt dyrkede grøntsager og urter, når det er sæson. For nylig tilføjede de også Carbon Counting til deres menuer, hvilket giver forbrugeren mulighed for at træffe bevidste beslutninger. De har også en bred vifte af veganske retter, som har 51 % færre emissioner i gennemsnit.



Vi er stolte af bæredygtighed, lige fra vores butiksdesign og affaldshåndtering til den mad, vi serverer. Camile meldte sig ind i Sustainable Restaurant Association i 2019, og vi har udviklet konkrete mål for at påvirke fødevarer systemet mere positivt hvert år.



Type: Nul madspild

Sund og rask

Med alle menuerne er Camile Thai-tilgangen enkel. Deres erfarne thailandske kokke laver thailandsk mad i restaurantkvalitet ved hjælp af friske, naturlige ingredienser. Ingen fedt, ingen skyld, bare lækker, sund mad. Camile er engageret i ideen om, at fastfood ikke behøver at betyde usund mad. Deres menuer er certificeret af en ernærings ekspert, og de henvender sig til alle diæter. Alt på menuen er kalorieoptalt, inklusive makroer, så kunden kan spore præcis, hvad de spiser. Hos Camile forsøger de at bygge bro mellem godbidsdage og sporingdage, idet de tager højde for vegansk, laktosefri, glutenfri og altædende diæt. og de er endda på MyFitnessPal. De kører også gratis yogakurser på tværs af Dublin og giver sund madlavningsdemoer.



good for you,
good for the planet

Etisk

Camile Thai tror på positive forandringer, når de vokser, og de ved, hvor vigtigt det er at være både etisk og at afspejle gæsternes kostvalg. De har for nylig lavet en vegansk menu, som tilberedes ved hjælp af separate, kødfrie wok, olie og redskaber, som kun bruges til at tilberede veganske retter. De sigter mod nul madspild og afprøver 'renere' leveringsmetoder via dronelevering. De sætter også en leveringsradius fra hver udgang tilminimere fødevarernes kulstofaftryk.





Type: Enterprise / Græsfodret oksekød



Om

CarneD'Erva er et mærke ejet af Meadow – Agricultural Asset Management, som kun producerer oksekød født og opvokset i Portugal, 100 % fodret med frisk græs, kulstofneutralt og uden tilsætningsstoffer, hormoner og antibiotika.

Produktionen af oksekød foregår naturligt og bæredygtigt i Ribatejuna lezíria, på en 100 hektar græsgange. Mærkets filosofi er baseret på fire søjler: produktion fra dyr født og opvokset i Portugal, 100% græsfodret - dyr udelukkende fodret med græs - fra biodiverse græsgange sammensat af forskellige plantearter, der respekterer balancen i økosystemet, neutral i kulstof og uden eventuelle tilsætningsstoffer, hormoner og antibiotika.

Dyr opdrættes helt naturligt, indtil de når optimal modenhed til konsum.

Kød sælges online, hvor du kan finde et dusin oksekødsprodukter med forskellige udskæringer og otte tempakker, der leveres til forbrugernes hjem vakuumpakket og dybfrosset for at sikre produktkvalitet og sikkerhed.

Hvorfor er det en god praksis?

Kødproduktion er baseret på principperne om regenerativt landbrug og en cirkulær økonomi, der sikrer bevarelse af miljøet gennem genbrug, nyttiggørelse og genanvendelse af ressourcer. Kvægavlsprocessen påvirker miljøet positivt, da det er CO2-neutralt.

De permanente biodiverse græsgange, der består af nøje udvalgte græsser og bælgrugter, tilbyder dyrene en varieret kost, der er letfordøjelig og rig på energi og vegetabilsk protein.

Græsgange genbruger dyreekskrementer og binder kulstof fra atmosfæren og opvejer dermed dyreemissioner. Da græsgange er permanente, bidrager de også til en meget mere afbalanceret jord, hvilket øger kulstofbindingen.

Respekt for dyrevelfærd er en af grundpillerne i virksomhedens filosofi. Dyrene græsser fredeligt, uden at blive udsat for stress og fodrer udelukkende på græsset produceret af de 100 ha jord på landet — 100 % græsfoder — fodret med mad.

Udendørs avl har adskillige fordele for dyresundheden, herunder integrationen af dyrene i et levested, der tillader deres naturlige og fredelige udvikling i harmoni med miljøet.

Hele processen med håndtering, udskæring og pakning foregår med total omhu i en virksomhed, der udelukkende arbejder med kød, og kødet forarbejdes i en isoleret linje.



KØD FØDT OG OPDRØGT I PORTUGAL



100% FODER FRISK FODER



KUL NEUTRAL



INGEN TILSÆTNINGSSTOFFER, HORMONER ELLER ANTIBIOTIKA



Type: Enterprise / græsfodret oksekød



Sund og rask

CarneD'Ervaproducerer kød, der er uden tilsætningsstoffer, hormoner eller antibiotika. Resultatet er sundt, mørt, velsmagende kød, der er rigt på næringsstoffer. Kødet er konsekvent mindre fedtholdigt og har et lavere indhold af mættet fedt og også en bedre balance mellem fedtsyrer som stearinsyre, som gør at kød ikke hæver kolesterol

CarneD'Ervagiver flere antioxidanter, samt vitamin A og E og glutathion (GT), der beskytter vores celler mod kræftfremkaldende frie radikaler.

Græsfodret oksekødsfedt indeholder syv gange mere caroten end kornfodret oksekød, en vitamin A-producerende forbindelse, der er ansvarlig for sund øjenforing, slimhinder, lunger, tarme og hud.

Bæredygtigt

CarneD'Erva's Den vigtigste differentierende faktor er bæredygtighed i produktionen, som er baseret på fem særskilte punkter: fødevarselvforsyning for alle dyr fra permanente biodiverse græsgange, fremme af jordforbedring og regenerering, effektiv brug af vand, ikke-brug af nitrogengødning og kulstofbinding. Økosystemet, hvor gården ligger, praktisk talt midt i Tejo-mundingen, er ekstremt rigt på fauna, flora og mikrobiota. Jordbunden, den tidligere flodleje af Tejo, er meget rige på forskellige mineraler, og forsyner græsgangene med alle de næringsstoffer, de har brug for til at fodre dyrene. Den omhu, hvormed kødproduktionen forvaltes på disse marker, sigter mod at bevare og fremme hele dette levested gennem bevarende landbrug med minimal indgriben.

Græsgange er befrugtet kun af dyrene selv. Græsgange genbruger dyrenes afføring

og binde kulstof fra atmosfæren og dermed udligne dyreemissioner. Da græsgange er permanente, bidrager de også til en meget mere afbalanceret jord, hvilket øger kulstofbindingen. Sådan er CarneD'Ervakan garanteret kulstofneutralitet i deres kødproduktion.

CarneD'Ervaer igunstet bæredygtighed og nul spild, og som sådan søger de altid at lave et afbalanceret salg af premium-nedskæringer med færre premium-nedskæringer. Snart vil det være muligt at købet personliggjort pakker, men altid med respekt for balance og et fortsat fokus på bæredygtighed.

Etisk

Respekt for dyrevelfærd og miljø er grundpillerne, som Carne ligger på D'Erva's filosofi er baseret.



Produktionen er baseret på principperne om regenerativt landbrug og cirkulær økonomi





Type: Reduktion af madspild

Om

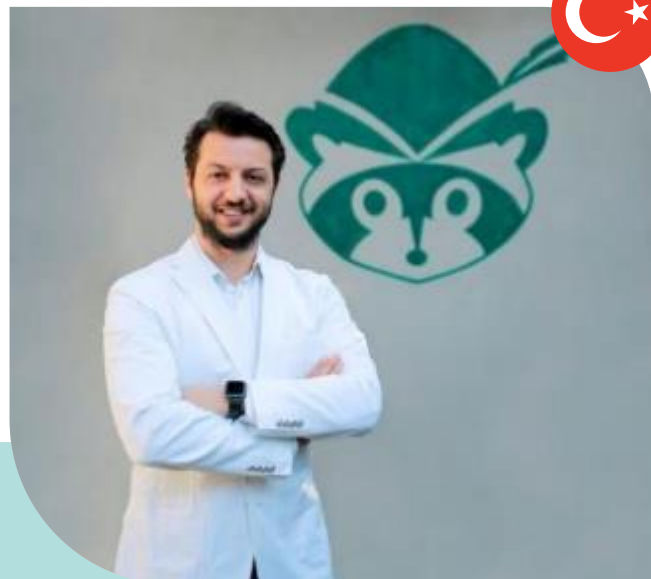
Fazla Gıda er en start-up med fokus på at håndtere madspild. Som du ved, er nul sult et af spørgsmålene i FN's mål for bæredygtig udvikling og Fazla Gıda er en social virksomhed med det formål om løsning af madspildsproblemet. Efter at være grundlagt af Olcay Silahlı, CEO og Arda Eren, CTO, i 2017 har virksomheden sparet >55.000 tons af mad.

Hvorfor er det en god praksis?

For at nå sine mål, Fazla Gıda samarbejder med restauranter, hoteller, spisesale, fødevarerforhandlere og distributører. Takket være deres cloud-baserede infrastruktur tilbyder de virksomheder holistiske evalueringmuligheder gennem donation via fødevarerbank, sekundært salg på HoReCa-kanalen, produktion eller omdirigering til dyrefoder og konvertering til elektrisk energi i biogasanlæg på en måde, der skaber maksimal økonomisk, miljømæssig og sociale fordele ved affaldsprodukter. De satte ud med det formål at nå målene om at stoppe sult, ansvarligt forbrug og produktion, bæredygtige byer og samfund udover at nå målet om klimahandling, og også vise de unge i Tyrkiet, at det er muligt at udføre et job, der er i involverer velvilje for menneskeheden og for planeten.

Bæredygtigt

I fødevarerbranchen, som består af producenter, detailhandlere og partnere i HoReCa-sektoren, er madspild hovedsageligt forårsaget af ineffektiv lagerstyring, logistikdrift og fødevarersektorens høje kvalitetskrav. Selvom det meste af overskuddet er egnet til konsum eller til brug i forskellige andre processer, ender de med at blive deponeret, fordi virksomhederne ikke har nok information og færdigheder til at håndtere deres overskud effektivt. Fazla Gıda løser dette problem ved at bruge



en egenudviklet AI-baseret algoritme, der tager kundernes SKU-liste med tids- og lokationsbaserede data, bedst-før-dato og næringsværdier. Systemet beregner den økonomiske, sociale og miljømæssige påvirkning af overskud i henhold til indsamlede data og kategoriserer alle produkter med den bedst passende løsning.

Ud over disse løsninger er Fazla platformen leverer rapporterings- og analysedashboards i realtid til dynamiske affaldsstrømsanalyser og indsigt for at reducere spild ved kilden ved at bruge maskinlæringsalgoritmer og big data-analyse. Platformen analyserer fødevareraktiviteternes big data og leverer dataanalyse i realtid med en række forklarende og letanvendelige grafikker. Dashboardet giver overskudstrends baseret på produkter, produktkategorier, butikker og regioner til kunderne. Kunder har adgang til månedlige trends via dashboards, hvor de kan se de mest spildte SKU'er sorteret efter mængde, vægt og pris. De kan sammenligne resultater i butiksoptdeling og se månedlige ændringer af overskudsresultater.

De har også udviklet Fazla App, der har til formål at mindske madspild i HoReCa-sektoren ved at give HoReCa-virksomheder en chance for at nå ud til kunder med spiselig mad, som de ikke kunne sælge i løbet af dagen, og som vil gå til skraldespanden på grund af kvalitets- eller driftsmæssige årsager. Det kan både kunder og virksomheder drage fordel af, da kunderne får mulighed for at købe kvalitets take-away mad til nedsat pris, og virksomheder får gevinst af mad, der ellers går til spilde. Systemet reducerer også madspild og affaldsbårne kulstofemissioner. Den vigtigste funktion, der gør Fazla App unik er det faktum, at alle tilbud er i et koncept af "overraskelsesboks"



Type: Reduktion af madspild

Etisk

Fazla arbejder på at etablere bæredygtige systemer og for at give den cirkulære økonomi den største fordel ved korrekt forvaltning af overskudsprodukterne. Med deres teknologibaserede, holistiske tilgang bestemmer de den bedst egnede service til fødevarerens virksomheds overskudsprodukter fra fødevarer til tekstil, fra emballage til kemikalier, og de synliggør kundens påvirkning med deres ende-til-ende og sporbare processtyring. Med denne teknologibaserede holistiske tilgang giver de den nødvendige indsigt for at forhindre spild ved at spore affald og hjælpe fødevarerens virksomheder med at bringe deres produktion og overskudsprodukter til forbrugeren. Et sådant system er 'Extra Intelligent Weighing System', som måler madspildet i en virksomhed i detaljer og gør det muligt at reducere spildet med databaseret indsigt. Den største hindring for at kontrollere og reducere madspild er manglende evne til at måle det affald, der genereres under køkkendriften.



Vi er ekstra. Når det kommer til vores verdens velfærd, er vi verdensborgere, der passer på os selv og tager ansvar. Vi sætter påvirkningen i centrum af vores arbejde og sætter ud med det formål at få indflydelse for verden med de kompetencer, vi har. Når vi ser et problem, går vi entusiastisk til værks for at finde en retfærdig og bæredygtig løsning. Vi er den virksomhed, der ikke kun fører an i affaldshåndteringsindustrien, men som også er pionerer i den transformation, der vil redde vores Jord.





Type: Nul madspild



Hvorfor er det en god praksis?

FoodSpace er et irsk bæredygtigt on-site madservice- og gæstfrihedsforvaltningsselskab, som har en nul-spild politik. Deres etos er 'Loyal to Local', og det er tanken bag alt, hvad de gør. Forretningen fokuserer på at bruge lokale, sæsonbestemte råvarer og sikre, at det er bæredygtigt. FoodSpace arbejder tæt sammen med hver virksomhed, de henvender sig til. De fokuserer på skræddersyede løsninger og tager tid til at udvikle skræddersyede ideer, der matcher kundekulturen, medarbejdernes smag og det fysiske miljø. Dette er en vigtig forskel i forhold til anden kontrakt cateringorganisationer. Som et resultat er menuerne omhyggeligt udformet til en lokal og sund dimension.

Om

FoodSpace-kulturen er baseret på personlighederne hos deres iværksætter-foodie-ledere. Sammen har de skabt et samarbejde af ligesindede, som nyder det, de laver hver dag! Holdet har drevet madservice og cateringfaciliteter på arbejdspladser og gymnasier i hele Irland, men de ønskede at sprede deres etos yderligere og bredere ved at åbne et websted, som offentligheden kunne besøge.

Så for nylig åbnede FoodSpace deres egen café kaldet Ink, med base i DúnLaoghaire, så medlemmer af offentligheden kunne nyde deres mad og finde ud af mere om virksomhedens etos med fokus på lokale leverandører, landmænd og fiskere og sæsonbestemt. Det meste af deres mad kommer fra inden for 50 miles fra stedet og 85% fra Irland. Menuer er skrevet afhængigt af, hvilke grøntsager der er i sæsoner og tilgængelige den pågældende uge.

De eneste importerede varer er dem, der ikke er produceret i Irland, såsom kaffe, te og krydderier. Vin og Prosecco kommer fra bæredygtige vinmarker, og øl og cider er fra uafhængige irske bryggere

Bæredygtigt

FoodSpace er også forpligtet til fuldstændigt at eliminere spild, med alle friske fødevarer leveret i genanvendelige kasser, ingen engangsplastik (inklusive husholdningsfilm), og menuer er fastgjort på pap fra leveringer. Det gælder også madspild med frugtskall og kerner gæret for at gøre eddike, grøntsagsskind dehydreret og omdannet til pulver til krydderier eller saucer, og overmoden frugt, der bruges tilsmagderes kombucha. Brugt kaffegrums bruges igen til at lave en version af pastrami og som kompost til at dyrke deres egne urter og salater. Conor Spacey, kulinarisk direktør hos FoodSpace er meget fokuseret på at levere et bæredygtigt fødevarer system, der involverer sæsonbestemte irske ingredienser, arbejder direkte med landmænd over hele landet og implementerer en nul-spild politik, der også reducerer vores CO2-fodaftryk.

Den kulinariske direktør Conor Spacey forklarer:

"Løgskind, vi rister og dehydrerer. Andre køber bouillon, men vi laver i virkeligheden vores egne med toppe og haler af grøntsager. Vi tager valle fra ricotta, som vi laver, og bruger den til bygrøde eller som basis for en gæring. De mennesker, der spiser i vores kantiner, spiser bedre... Kombucha, gærer, scobysog så videre er godt for deres tarmsundhed. Vi laver en Kim Chee blomkål... af bladene og stilkene ved at bruge havsalt, sukker, ingefær, hvidløg og gulerod til sødme. Alle disse ideer er fra en historie, som vi mistede, og vi bringer dem tilbage."





Type: Nul madspild

Sund og rask

Kokkene i denne virksomhed lærer om vigtigheden og principperne bag ernæringsmæssigt afbalancerede menuer ved at arbejde med kvalificerede diætister. Dette giver dem værktøjerne til at skabe virkelig nærende måltider og evnen til at imødekomme det voksende behov for særlige diætbehov. Så de skaber helt inkluderende menuer for hver kunde på hvert sted.

FoodSpace-kokke tilbereder 100 % af den mad, de serverer frisk hver morgen, med vægt på frugt og grøntsager og måltider lavet ved at bruge den mindste mængde mejeriprodukter. De bager hver dag, og det betyder friske scones, muffins, surdej og rug ud af ovnen uden alt andet end de mest naturlige konserveringsmidler eller tilsætningsstoffer.



FoodSpace var den første og til dato den eneste irske cateringvirksomhed, der modtog og beholdt tre guldstjerner ved Sustainable Restaurant Association-priserne, samt en ekstra guldpris for Loyal to Local.





Type: Virksomhed / producent

Om

FRULACT er en virksomhedsgruppe etableret i 1987, positioneret som en toprangeret innovativ virksomhed inden for levering af værdiforøgede ingredienser til fødevarer- og drikkevarerindustrien, med fokus på frugtpræparater, smag og plantebaserede ingredienser. Således tilføjer FRULACT værdi til råvarer gennem innovative og effektive forarbejdningsmetoder, væddemål på trends og foregribelse af forbrugernes behov.

FRULACT betjener globalt et komplet udvalg af mejeri-, drikke- og isproducenter fra dets produktionsenheders baser i Europa (Portugal, Frankrig, Tyskland og Schweiz), Nordamerika (Canada) og Afrika (Marokko og Sydafrika).

FRULACTs hovedkvarter er baseret i Portugal, og i dag ejes virksomheden af Ardian, et verdensledende privat investeringshus.

FRULACTs produkter er: (i) stabiliseret præparater, der er baseret på frugt, grøntsager, korn og frø, funktionelle ingredienser, velsmagende og/ellers specialiteter; (ii) smag ved frusnes; og (iii) plantebaserede ingredienser af Oatvita.

Hvorfor er det en god praksis?

FRULACT bekymrer sig om bæredygtighedsledelse, engagerer og konstant kommunikerer med interessenter langs hele værdikæden. FRULACT har således en tendens til naturen, partnere, mennesker og innovation.

Hos FRULACT er de afhængige af, at alle bidrager med innovativ tænkning og idéer. Som en del af den strategiske gennemgang af RDI-strategien, styringen af RDI-aktiviteter

blev også gennemgået. Der blev oprettet et innovationsudvalg.

FRULACT bekymrer sig om sine medarbejdere (Fruefolk) og investerer i at fremme personaleudvikling. De implementerer Frulact Academy, et projekt, der har til formål at give Frulact ansatte de færdigheder, de skal bruge for at præstere på højeste niveau ved at dele intern og ekstern viden og etablere strategiske partnerskaber. Frulact implementerer et onboarding-uddannelsesprogram for alle medarbejdere, der dækker emner inden for kvalitet og fødevarer sikkerhed, miljø og sundhed og sikkerhed. I 2022 Frulact abonnerer på Axa Climate School for at opkvalificere og engagere alle medarbejdere til at lykkes med den bæredygtige omstilling.

Sund og rask

RDI-strategien blev defineret og tilpasset FRULACTs globale strategi, nemlig "Naturlige, sunde og nye oplevelser". FRULACT forbedrer sin portefølje med sunde og høje ernæringsmæssige produkter, der giver nye oplevelser til forbrugerne. De bevarer og forbedrer også ingrediensernes kvalitet og egenskaber ved at bruge nye eller forbedrede processer til at øge produktkvaliteten. Endvidere er reduktionen af sukker identificeret som et strategisk område for videnproduktion af FRULACT. Virksomheden har udviklet alternative formuleringer med det formål at eliminere inkorporering af saccharose og/eller reducere energiværdien af dets produkter ved at identificere løsninger, der er tilgængelige på markedet og analyseredes sensoriske, ernæringsmæssige, funktionelle, mikrobiologiske og bæredygtighedspåvirkning.

Natur
Beskyt for at høste

Partnerskaber
er
Gennemsigtighed skaber tillid

FrUppeople
Vores drivkraft

Innovation
Tilføjelse af værdi

Produkter og markeder
Udfordre fremtiden



Frulact's Værdikæde for bæredygtighed



Type: Virksomhed / producent

Bæredygtigt

I 2019 Frulact definerer en bæredygtighedsstrategi inspireret af sin værdikæde, hvor koncernengik op forpåvirkningen af specifikke aktiviteter - interne og eksterne - på virksomheden og samfundet. Frulact's værdikæde for bæredygtighed afspejler, hvordan de tilføjer værdi til virksomheden gennem bæredygtig praksis og optimering af de anvendte ressourcer. FRULACT's værdikæde for bæredygtighed fokuserer på følgende emner: **Natur** - beskytte for at høste; **Partnerskaber** - gennemsigtighed skaber tillid; **FruPeople** - deres drivkraft; **Innovation** - værditilvækst; **Produkter og markeder** - udfordre fremtiden.

FRULACT fremmer bedste praksis inden for landbrug gennem indkøbspolitikker, samtidig med at kvaliteten og fødevarer sikkerheden af råvarer sikres, herunder:

- integration af bevarelse af biodiversitet: fremme af bæredygtige landbrugsmetoder til forbedring af biodiversitet fremmes;
- bevarelse af naturressourcer ved at udvikle innovative teknologier, der muliggør bæredygtig anvendelse af økosystemressourcer, med særlig indsats for at bevare de lokale økosystemer;
- fremme af etableringen af partnerskaber med interessenter for at skabe en mere omfattende kultur af biodiversitet og bæredygtig udnyttelse af naturressourcer;
- fremme af en intern kultur for bevarelse af biodiversitet, bevidsthed og deling af relevant information om dette emne.

FRULACT fremmer miljøpåvirkningen overvågning at sikre en effektiv brug af ressourcer, nemlig ved at:

- forbedring af effektiviteten i deres vandforbrug;
- overgang til energikilder med lavt kulstofindhold eller kulstoffrit. I nogle enheder var FRULACT lanceret en energiproduktionsenhed (UPAC) med

solcellepaneler;

- fremme genvinding af genereret affald og eliminere deponeringsoperationen.

Vand er en råvare! Frulact også bruge det til at sikre fødevarer sikkerhed og bruge det til at rense produktions- og pakkelinjer. Frulact forpligtet til at bruge det på en mere effektiv måde! FRULACT sigter mod at reducere vandforbruget med 2 % inden 2025

Hvad angår affaldshåndtering, genvindes en del organisk affald i komposteringsprocesser. Affaldsgenvindingen (% af affaldet vurderet gennem den cirkulære økonomi) steg fra 88 % i 2020 til 93 % i 2021.

Etisk

FRULACT handler på etisk og ansvarlig vis med deres eget personale og med alle dem, de samarbejder med. De fremmer og deler værdier om respekt og integritet over for mennesker og vores planet

Leverandørudvælgelses- og godkendelsesprocessen omfatter forpligtelsen til at underskrive en erklæring, hvori leverandøren sikrer fravær af tvungen arbejdskraft og barnarbejdskraft i alle dens former, favorisere leverandører med Global GAP-certificering, hvilket stimulerer bæredygtighed langs værdikæden.



**Bæredygtig tænkning
betyder at gå ud
over Frulact's grænser og
arbejde hen imod et fælles
bedste.**



HELSINKI MILLS

- Since 1934 -

Type: Fødevareindustri



Om

Helsinki Mills Ltd. er Finlands største økologiske kornforædler og en traditionel familieejet virksomhed, der har fremstillet kornprodukter i over 85 år. Virksomheden udvikler, markedsfører og sælger forskellige kornprodukter til forbrugere, fødevareindustrien, foodservice, fødevaredistributører og bagerier. Lokalt fremskaffede, finske korn er det primære råmateriale, herunder hvede, rug, byg og havre, og Helsinki Mills bruger dem til at lave mel, flager, grød, müsli, korn og måltidsingredienser. Helsinki Mills har fremstillet økologiske produkter i mere end 25 år, og i dag er det Finlands største producent af økologiske kornprodukter. Omkring en tredjedel af de produkter, Helsinki Mills fremstiller, er økologiske. Havre har i de senere år spillet en større rolle, og virksomheden har specialiseret sig i glutenfri havreprodukter. Eksport er et centralt strategisk fokus for Helsinki Mills. I dag udgør eksporten hele omkring 35 procent af den samlede omsætning. Helsinki Mills produkter, herunder flager, havregryn, klid, grøde, mel, bagværk og morgenmadsprodukter er nu tilgængelige i omkring 50 lande rundt om i verden.

Hvorfor er det en god praksis?

Miljøspørgsmål og bæredygtighed var vigtige for Helsinki Mills længe før det blev en trend. Miljøvenlighed viser sig blandt andet ved, at mølleplassen siden 2020 har været fuldstændig CO2-neutral, og alle produktionsanlæg bruger kun grøn strøm. Helsinki Mills tager også hensyn til miljøet, når de vælger emballagematerialer. Møller producerer meget lidt lossepladsaffald, fordi det affald, der produceres ved kornrensning er affald-til-energi-affald, og emballagematerialer genanvendes som

pap eller som spild-til-energi affald. Helsinki Mills er forpligtet til FN's bæredygtige udviklingsmål og udvikler løbende operationer for at sikre fødevarer og velvære på den bedst mulige måde. Helsinki Mills er et godt valg af en række årsager, såsom:

- produktionen er CO2-neutral
- produkter er lavet af rent, finsk korn
- Virksomheden bruger kun vedvarende energi i produktionen
- sortimentet omfatter masser af glutenfri og økologiske produkter
- alle produkterne er veganske
- Virksomheden er forpligtet til at reducere brugen af plastik i emballage
- virksomheden donerer alt affald, der genereres under produktionen, til velgørenhed eller sender det til genbrug
- virksomheden overholder internationale standarder inden for kvalitet og produktsikkerhed
- virksomheden udvikler løbende nye, sunde og klimavenlige alternativer til morgenmad, snacks og middagsbordet

Læs mere: [Helsinki Mills Bæredygtighedsrapport](#)

**Kulstofneutralt
fremstillet
og god hele vejen
rundt**



HELSINKI MILLS

- Since 1934 -

Type: Fødevareindustri



Bæredygtigt

Hjemmelighed og gennemsigtighed er vigtigt for Helsinki Mills Ltd. Som mølle er en bæredygtig og robust økonomi, der gavner både mennesker og natur, kernen i en vision. Helsinki Mills ønsker at sikre fremtiden for fødevarerproduktion og reducere miljøbelastningen af driften. Landbruget og dermed også tilgængeligheden af de vigtigste råvarer er påvirket af ekstreme vejrforhold og forarmet jordbund samt artstab, som skal bremses. Derfor er det så vigtigt at forpligte sig til en bæredygtig udvikling og løbende at udvikle arbejdet for at sikre fødevarer og velvære bedst muligt.

Sund og rask

Helsinki Mills har ikke produceret andet end plantebaseret mad siden 1934 og har gjort sit bedste for at tilbyde nemme og sunde alternativer til moderne forbrugere. At følge en plantebaseret kost er bæredygtig spisning. Kornbaserede produkter er en stor del af en vegetarisk kost, og Helsinki Mills har til formål at tilbyde en bred vifte af sunde kornprodukter til forskellige formål – uden at gå på kompromis med smag eller kvalitet.

Etisk

Helsinki Mills har beregnet det CO₂-fodaftryk, der produceres af deres mølles energiforbrug. Møllernes samlede CO₂-fodaftryk (beregnet efter en nøjagtighed af drivhusgasprotokol scope 2) i 2021 var 120 tons, hvilket svarer til de årlige udledninger fra 10 gennemsnitlige finner. I årevis har Helsinki Mills brugt grøn elektricitet og genereret den termiske energi, der kræves til at producere flager ved at brænde havreskrogsaffald i sit eget biokraftværk, hvilket har

hjulpet

at reducere sit CO₂-fodaftryk. Det er ikke muligt for Helsinki Mills at reducere CO₂-fodaftrykket yderligere, så de har besluttet at kompensere for kulstofemissioner ved at investere i foranstaltninger til at bremse klimaændringernes virkning. Hvert år udbetaler de en erstatning. I 2021 blev emissionerne opvejet af skovbaserede kulstofdræn i Finland igennem Grønt kulstof

Helsinki Mills har også undersøgt livscyklusfodaftrykket for havre fra mark til butikshylde, hvilket gør det muligt at beregne kulstofaftrykket for individuelle havreprodukter fremstillet på møllen. Dette arbejde er stadig i gang, men helt kulstofneutrale havreprodukter vil være tilgængelige på butikshylderne i fremtiden. Virksomhedens forretningsaktiviteter involverer naturligvis mange andre aktiviteter, såsom transport, lager og kontorarbejde, og miljøbelastningen heraf undersøges. Når Helsinki Mills har beregnet disse påvirkninger, kan virksomheden stræbe efter at reducere dem og om nødvendigt kompensere for dem gennem klimaprojekter.





Type: Bæredygtig hotelgruppe

Om

Hilton Dalaman Sarigerme resort and Spa er et strandresort i Ægæerhavet, med en misundelsesværdig beliggenhed på kanten af Dalaman Flod og Middelhavet. Resortet er få skridt fra hjertet af Sarigerme og 20 minutter fra Dalaman International lufthavn. Man kan nyde en uberørt privat strand og en række aktiviteter for både voksne og børn. Restauranter og barer fremviser en bred vifte af køkkener og retter lige fra italienske til asiatiske til lokale specialiteter.

Hvorfor er det en god praksis?

Hilton Dalaman Sarigerme, underskrev et eksemplarisk arbejde inden for affaldshåndtering. Hotellet fører "zero waste policy" og investerede for 4 år siden i kompostmaskiner, som gør dem i stand til at omdanne affaldet fra restauranten og haven til gødning. Hotellet, som i gennemsnit producerer 6-8 tons af kompost om måneden fra affaldet. Hotellet har nu taget skridt til at donere den overskydende kompost til bønderne i de omkringliggende landsbyer.

Hilton forklarer, at turistministeriet sigter mod at omdanne certificeringen for sikker turisme til et grønt turistmøt certifikat inden udgangen af året. Dalaman Sarigerme Resort & Spa General Manager Tunç Batum sagde: "Vi er et meget følsomt hotel med hensyn til nul affald. I den sammenhæng afsluttede vi vores investeringer for 4 år siden. Vi producerer 10-15 % af hotellets grøntsagsbehov med de produkter, vi får fra denne have," sagde han.

Bæredygtigt

Her er trinene til at producere kompost:

- Først bringes madaffald i kasser.
- Dernæst lægges madaffald i kompostmaskinen og blandes. Det skal holdes under en bestemt temperatur.
- Dagen efter blandes madaffald med affaldet fra haverne. Efter at have blandet affaldet de næste 4 dage er komposten klar.

- Kompost efterlades til tørre. Efter 4 dage er den klar til at blive brugt i hotellets haver på 7000 m² til at dyrke grøntsager.

Sæsonens grøntsager plantes efter hotellets behov. Der dyrkes 33 forskellige grøntsager med sloganet "bord til gård, gård til bord".





Type: Bæredygtig hotelgruppe

fremover. Siden 2009 har de brugt den prisvindende LightStay system til

måle, rapportere og forbedre deres miljøpåvirkning på tværs af deres globale portefølje af administrerede og franchisehoteller. De er stolte af at tage en førende position i kampen mod klimaændringer, som den første store hotelvirksomhed, der har etableret videnskabsbaserede mål for at reducere drivhusgasemissionerne i overensstemmelse med Paris-aftalen. They tager også store skridt i retning af at reducere deres miljømæssige fodaftryk gennem deres Watts, Water og det førnævnte Wastepr

Bæredygtigt



Hotellet kan også bruge disse økologiske gødning opnået i første etape til greening af deres golfbane. Derudover sigter de efter at drage fordel af disse organiske gødninger i deres citrushaver, der tilhører virksomheden.

Ethical

Denne cirkulære tilgang inden for disse store hotelresorts er afgørende for deres miljø og sociale ansvar. Hoteller har en tendens til at være tilflugtssteder for affald og overskud, men dette system har i det mindste en positiv effekt. At returnere affaldet til jorden som en højværdig gødning, der sætter dem i stand til at dyrke frugt og grøntsager til servering på stedet, er et godt skridt i retning af at have en mindre påvirkning på miljøet ved at forkorte forsyningskæderne og dermed deres CO2-fodaftryk.

Hotelgruppen erkender deres kritiske ansvar for at beskytte vores planet og bevare de smukke destinationer, hvor de opererer i generationer





Type: Food Detail

Om

Kesko og K-detailhandlere danner sammen K Group, som er den største handelssektor i Finland og en af de største i Nordeuropa. K Groups detailsalg i 2021 i alt omkring 15 milliarder euro. Kesko og K-detailhandlerne beskæftiger tilsammen cirka 39.000 mennesker, og K Group beskæftiger i alt cirka 45.000 personer. Bæredygtighed er en kernetilgang af Keskos strategi. De fremmer bæredygtighed i hele værdikæden fra produktion til kundevalg.

Hvorfor er det en god praksis?

Madspild er et stort globalt problem, og K-gruppen arbejder aktivt på at reducere det. K Group har et mål om at halvere madspild inden 2030. K Group har til formål at minimere madspild som følge af virksomhedens drift, og en af løsningerne til minimering er produktinnovationer.

Udvalget af produkter fremstillet af madspild i K-butikker vokser hele tiden. I de senere år er flere finske produkter fremstillet af madaffald blevet introduceret, da K Groups kunder har været meget interesserede i den slags produkter.

Bæredygtigt

Til tider genereres affald i lagerdriften af frugt og grøntsager. Frugt- og grøntsagsprodukter kan blive beskadiget på vej til lageret, og nogle af dem opfylder ikke de krævede standarder på grund af deres udseende. Disse former for spiselige, men ikke-sælgelige frugt- og grøntsagsprodukter giver fremragende ingredienser til drinks og supper, for eksempel: Hyvis Tomat- og ostesuppe lavet af Keskos centrallagers overskudstomater, sparede allerede over 7 000 kg overskudstomater på fire måneder.

Den alkoholfrie Olvi Iisalmi cocktail er krydret med The Helsinki Distilling Companys appelsindestillat, som er lavet af overskydende appelsiner i K-Groups centrallager og appelsinskallen fra K-butikkernes appelsinjuicemaskiner.

K Group søger og udvikler aktivt modeller for cirkulær økonomi sammen med sine partnere for at finde overraskende løsninger på vejen til mere bæredygtige produkter.



Herudover sigter K-gruppen på at være CO2-neutral i 2025. De vil systematisk reducere emissionerne, så deres egen drift og transport er emissionsfri i 2030. I mellem 2025 og 2030 vil de udligne deres resterende emissioner. Tarvingens mål er i sidste ende ikke at have behov for modregninger og gøre deres egen drift emissionsfri inden 2030.

[Kesko årsrapport 2021 bæredygtighed.pdf](#)



Type: Food Detail

Sund og rask

K Group har til hensigt at tilføje hjertesymbolet, givet af den finske hjerteforening, til omkring 200 eksisterende Pirikka og Pirikka Parhaat Produkter. Hjertesymbolet gives til produkter, der er et sundere valg i en bestemt produktkategori. Handlingen hænger sammen med K Groups mål om at gøre det så nemt som muligt for kunderne at træffe sunde madvalg.



De tror på gennemsigtighed over for deres forbrugere og gør en aktiv indsats for at forbedre kundernes adgang til information om produkternes oprindelse for eksempel via QR-koder. I et forsøg på at forhindre skovrydning og tab af biodiversitet har Kesko opdateret sine indkøbspolitikker. I henhold til sin nye 'Ingen afskovningspolitik' vil Kesko kun acceptere træ, papir, palmeolie, soja, kakao, kaffe og te, der er produceret 100 % bæredygtigt i sine egne mærker.

K Groups dagligvarebutikker tilbyder det største udvalg af lokalt producerede fødevarer i Finland, der omfatter så mange som 50.000-60.000 produkter. Der arbejdes løbende med at udvikle udvalget både i butikkerne og hos Kesko.

Etisk

Der er mange handlinger, der demonstrerer K-gruppens etos og virksomhedsansvar. For eksempel; K-gruppens produkter er verificerede, sikre og ansvarligt producerede. De tilbyder et omfattende udvalg af egne mærkevarer med ansvarlig mærkning. De overvåger og udvikler ansvar i forsyningskæder med leverandørers fabriksaudits og ansvarstræning. De vejleder indkøbet af produkter, der indeholder råmaterialer identificeret som kritiske, såsom palmeolie og soja, med deres bæredygtighedspolitikker.





LOAM

Type: Kort forsyningskæde

Om

Loam er en Michelin-stjerne restaurant og vinbar beliggende i Galway by. Det åbnede først sine døre i november 2014 og ejes og drives af køkkenchef Enda McEvoy og hans kone Sinead Meacle. I maj 2019 modtog Loam topprisen ved den prestigefyldte Restaurants Association of Ireland Awards, da Loam blev kåret som 'Bedste Restaurant i Irland'.

Hos Loam – der betyder 'rig, frugtbar jord' – fokuserer de på moderne ambitiøs madlavning med rod i traditionen. Sæsondrevet arbejder de meget tæt sammen med lokale landmænd og producenter, hvoraf mange nu er nære venner, for at få de produkter, de har brug for, for at afspejle og fange følelsen og magien i det vestlige Irland.

Hvorfor er det en god praksis?

Nogle kokke og madservicevirksomheder ser deres fødevarerleverandører som tal eller omkostninger, og nogle ser dem som plejere af jorden, andre producenter og samarbejdspartnere... **Michelin-stjernekokken Enda McEvoy fra Loam Restaurant i den vestlige del af Irland er sidstnævnte!**

Endas filosofi er at "*brug kun ingredienser, der er fra det vestlige Irland*" og derfor har han udviklet stærke og afhængige relationer med alle sine 'samarbejdspartnere' eller leverandører. For at sikre gensidig fordel og støtte begrænser Enda sit antal partnerskaber til 8 leverandører eller samarbejdspartnere, og uden disse relationer ville han ikke være i stand til at gøre sit filosofi en realitet. Enda har modtaget priser ikke kun for sin kreative madlavning, men for sin bæredygtige tilgang. Et sådant partnerskab er med 'Løv og rod'

Bæredygtigt

Kokken-ejer Enda McEvoy var en af de første irske kokke til at omfavne bæredygtighedsetos. Hver



ingrediens han bruger er 100% irsk og hentet fra lokale

landmænd og fiskere, som han har udviklet stærke relationer til, og køkkenet har en næse-til-hale og blad-til-rod tilgang til disse meget sæsonbetonede produkter. De bruger også vedvarende energikilder og hjælper med at uddanne elever på lokale skoler.

I maj 2016 de var glade for at blive tildelt en trestjernet Food Made Good-vurdering (den højest mulige!) af Sustainable Restaurant Association (SRA) efter en gennemgang af vores praksis – at blive den første uafhængige restaurant i Irland til at gøre det. *"Three Stars demonstrerer en enestående standard for bæredygtighed – at gå over, ud over og skubbe grænserne for, hvordan restauranter og caféer kan drives!"* - Sustainable Restaurant Association

I september 2017 Loam blev kåret blandt de 20 mest bæredygtige foodservicevirksomheder og nomineret til prisen Food Made Good Business of the Year.

Bæredygtighedspraksis:

- Et designtræk ved restaurantens interiør er iøjnefaldende vækstkasser, der bruges til at dyrke urter til restaurantens menu og blomster til dekoration (undgå behovet for at importere dem).
- Menuen er med vilje holdt lille og ændres regelmæssigt for at reducere madspild med Enda, og holdet bevarer også ingredienser gennem syltning og gæring for at sikre, at de er tilgængelige uden for sæsonen.
- Loam er også involveret i flere samfundsinitiativer, herunder at køre madlavningsdemoer for skolebørn på en lokal skole i samarbejde med Slow Food Ireland.



Det er lige så krystalklart som vandet i Galway Bay, at Enda og hans team hos Loam gør alt, hvad der står i deres magt, ikke kun for at servere de fineste, bedst fremskaffede lokale ingredienser, men også for at opbygge et sted i hjertet af samfundet i Galway by. De har sat en enestående standard for andre i Irland at følge



- Administrerende direktør for SRA, Andrew Stephen

KLIK FOR
AT SE



[Leaf & Root and Loam, Galway - YouTube](#)

The logo for Meira Nova, featuring the company name in a bold, green, sans-serif font inside a white circle.

Type: Madengros,
fødevareforsyning og logistik

Om

Meira Nova er en grossist, der har specialiseret sig i betjening af restauranter, hoteller, personale-restauranter og offentlige institutionskøkkener gennem de seneste 30 år. Kunderne omfatter restauranter, hoteller, erhvervskantiner og offentlige institutionskøkkener. Meira Novas tjenester dækker hele Finland. Produktsortimentet indeholder alle de produkter, som disse kunder har brug for, og de tilbyder:

- Online shopping, åben 24/7
- Udvalg af 21.000 produkter
- Mest pålidelige leverancer i marken
- Mulighed for indkøb af alle produktområder, der leveres i en enkelt levering
- Levering indenfor 48 timer
- Konkurrencedygtige priser
- Sympatisk og kompetent kundeservice

Hvorfor er det en god praksis?

Meira Novas produktudvalg består af indenlandske og udenlandske produkter. Uanset oprindelsesland skal produkterne opfylde de ansvarsretningslinjer, der er defineret af Meira Nova. Ansvarlig indkøb spiller en vigtig rolle i bestræbelserne på at bevare naturlig mangfoldighed, bæredygtig udvikling og fremme erkendelse af menneskerettigheder. Hver af Meira Novas leverandører forpligter sig til retningslinjerne gennem en indkøbsrammeaftale. Indkøbsansvaret består af flere områder. Delområderne omfatter miljøansvar, socialt ansvar og økonomisk ansvar.

For leverandører indgår Meira Nova en skriftlig indkøbsaftale med alle leverandører. Du kan læse de produktgruppespecifikke kvalitetskrav og



forventninger via nedenstående links:

- [Frugt og grønt](#)
- [Industrielle fødevarer](#)
- [Friske produkter og frosne fødevarer](#)
- [Forbrugsvarer](#)
- [Daglig brug varer](#)

Etisk

Meira Nova foretrækker produkter, der opfylder de ansvarlige indkøbskriterier. Virksomheden evaluerer regelmæssigt de generelle principper for politikken, de arter, der er godkendt til udvælgelserne og de artsspecifikke kriterier. Samtidig kræves det, at principperne implementeres nede i indkøbskæden. Læs mere om [Meira Novas ansvarsprincipper her](#), såsom [Meira Nova Bæredygtighedsrapport](#) samt politikker for ansvarligt indkøb i nedenstående links:

- [Dyrevelfærdspolitik](#)
- [Kaffe og te line-up](#)
- [Fisk line](#)
- [Ægjustering](#)
- [Skov tabt linjeføring \(oksekød\)](#)
- [Skov mistet justering \(træ og papir\)](#)
- [Plastforing](#)
- [Palmeoliejustering](#)
- [Sojajustering](#)



Produktudvælgelseskriterierne omfatter også etiske, ansvarlige og miljømæssige værdier



Type: Madengros, fødevareforsyning og logistik

Bæredygtigt

I Meira Novas indkøbskontrakt forpligter leverandører sig til ENmforiBSCI's etiske driftsprincipper og samtidig kræves det, at principperne implementeres nede i forsyningskæden. Meira Nova tilhører S-gruppen og er derigennem forpligtet til:

- S-gruppens ansvarsretningslinjer og etiske principper:
- BSCI Code of Conduct etiske principper
- Implementeringsbetingelser
- AmforiBSCI referencedokument
- AmforiBSCI-ordliste
- Risk paint amphora BSCI 2022 (engelsk)

HOVEDPROJEKTER OM ANSVAR OG MILJØARBEJDE



Fremme bæredygtighed, sundhed og velvære



Carbon Negativ Meira Nova 2025



På vej mod en cirkulær økonomi



Fremme af menneskerettigheder i værdikæden og i driften



Fremme åbenhed og gennemsigtighed





Type: Bæredygtig mad og praksis



Hvorfor er det en god praksis?

Essensen af denne virksomhed er sundhed og bæredygtighed på en miljøvenlig etisk måde. Deres slogan er "mad til at få dig til at føle dig godt tilpas" og ejerne Virginia og Donal tilbereder ikke bare en række sundhedsgivende fødevarer på deres markedsboder i hele Cork og på deres nu permanente bod på Corks engelske marked, men de stræber efter at tilskynde til en påskønnelse af alle vores naturressourcer, baseret på filosofien om permakultur. Forretningen forsøger at have nul spild: ved stor brug af biprodukter og genanvendelige flasker og komposterbare emballage. Min godhed er en del af fællesskabet, og fællesskabet er en del af dem.

Om

My Goodness drives af mand-og-kone-teamet, Virginia og Donal O'Hara og er en etisk sundhedsfokuseret virksomhed. Despecialiserer i veganske, rå, sukkerfri, glutenfri og fermenterede fødevarer. De er også den første virksomhed i Irland, der producerer Kefir og Kombucha fra bæredygtigt vand. Virginia flyttede til Irland fra Texas for at studere permakultur på Kinsale College, på det tidspunkt var dette det eneste sted i verden, der tilbød det kursus. Hun føler, at studiet og mønstrene i natur- og permakulturdesign tilskynder folk til at skabe det perfekte bæredygtige design i deres liv og forretning. My Goodness-historien er en af, hvordan man kan overvinde modgang i erhvervslivet. De startede som en vegansk pop-up café i Cork city, men efter 6 måneders handel var der ild i køkkenet, så forretningen lukkede. Ugen efter havde parret en bod på et lokalt landmandsmarked og fik stjålet deres indtægter. Donal, besluttede de at gentænke tingene.

De stræber efter at skabe en bæredygtig forretningsmodel baseret på gensidig respekt mellem jorden, bønderne, der arbejder den, folkene i køkkenet, der tilbereder maden, og deres kunder. De har nu et produktionsareal på 1.000 kvadratmeter, og halvdelen af det er dedikeret til at skabe regnvandsgæret Kefir og Kombucha. My Goodness Kefirs er nu også tilgængelige på fad på en lokal bar i Crosshaven. De var de første kunder, der fik drinksene på fad, og byttede mellem Minted Lime eller Hibiscus & Citrus.

Etisk

My Goodness bruger lokale råvarer, når de er tilgængelige, og støtter lokale, kemikaliefrie og økologiske landmænd. De arbejder på fire forskellige landmandsmarkeder hver uge for at få det bedste af Corks produkter, og de er begyndt at arbejde med en gruppe kaldet CUSP, og spreder deres nul-affalds-idé til Mahon Point Farmers' Market. De opsamler regnvand og fermenterer det for at lave rå, levende gærede drikke, kombucha og kefir og sælger det på genanvendelige flasker - som fødevareraktivitet producerer de ikke noget, der er engangsbrug, alt er genanvendeligt eller komposterbart.

Sund og rask

Herregud, er nu stolte af at forvandle Irlands mindstefavoritressourcer (regn og kål) til lækre, fermenterede varer. De skaber mad, som er godt for tarmen, godt for hjernen og godt for miljøet.



Type: Bæredygtig mad og praksis

Bæredygtigt

Filosofien bag permakultur er, at folk vedtager arrangementer, der observeres i blomstrende økosystemer, og bruger dem i deres egen arealforvaltning. Det omfatter regenerativt landbrug, brugen og værdien af vedvarende energi, der ikke producerer affald og gen-vilde. Da Virginia flyttede til Irland, havde hun svært ved at håndtere vejret, især mængden af regn, så hun besluttede at vende det til en positiv. Hun begyndte at se regn som en ressource, uden tvivl en af vores mest værdifulde, og gøre det til noget, der er nyttigt og derfor værdsætte det. Det var her, ideen om at høste regnvand og fermentere det for at lave Kombucha og Kefir opstod. "Det er lidt af en stående joke blandt mine venner på dette tidspunkt: 'Åh, der er Virginia, texaneren, der sælger regnvand til irerne!' " "Vi er langt fra at være perfekte, men bliver ved med at gøre vores bedste hvert år for at spille mindre. Vi bruger så meget af en grøntsag, som vi overhovedet kan, ved at dehydrere, konservere, gære og lægge den tilbage i boullonen til den bouillon, vi laver. Vi laver surkåls-kiks af saltlage fra vores surkål og toppen og haler og skind af vores grøntsager og hørfrø."



Vi skal være ansvarlige for det affald, vi skaber...





Type: Enterprise / Svampeproduktion

Om

Nãm startede som en lille kælder i Largo do Intendente (Lissabon, Portugal), og det er blevet den første bygård med cirkulær økonomi i Portugal. Fra kaffeaffald, lækre svampe og kvalitetsgødning produceres. Nãm bruger således kun det, der er tilgængeligt lokalt, og beskytter dermed planeten.

Hvorfor er det en god praksis?

Nãm forvandler brugt eller brugt kaffekværn til friske, lokale og økologiske svampe. Så resulterer affaldet fra svampeproduktionen i organisk og nærendegødningsom kan bruges til dyrkning af frugt og grøntsager.

Nãm hjælper også med børns uddannelse ved at lære dem om madoprindelse, hvordan man dyrker svampe og vigtigheden af en cirkulær økonomi. De inviterer gæster til deres bygård som en måde at dele deres passion for urbant landbrug og den cirkulære økonomi.

Ikke nok med det, men Nãm leverer nu også hjemmedyrkede DIY-sæt, så forbrugerne bliver mere i kontakt med, hvad de spiser.

Bæredygtigt

Nãm-farmen kan allerede omdanne 3 tons kaffekværn om måneden (eller 36 tons om året) til 1 ton svampe om måneden (eller 12 tons om året). To tons naturgødninger også genereret.

Nãm fremmer urban farming. Bylandbrug er ved at blive en trend, og det er en god ting, fordi det reducerer det økologiske fodaftryk. For det første tillader dyrkning af fødevarer lokalt produktion tæt på

kunderne, hvilket eliminerer

unødvendig transport og reduktion af CO₂emissioner. Dette er ikke kun en fordel for planeten, men også mindre transport betyder lavere omkostninger. Desuden er lokal fødevarerproduktion også med til at opbygge modstandskraft. Resiliens er evnen til at modstå chok og i særdeleshed at være i stand til at være selvforsynende, hvis den globale fødevarerforsyningskæde står over for mangel

Etisk

Nãm vil bevise, at beskyttelse af naturen også kan betyde at skabe arbejdspladser og værdi for samfundet. En god grund til at dyrke mad i byen er, at det skaber arbejdspladser og samler lokalsamfundet omkring et projekt. Det resulterer ofte i stærkere fællesskabsforbindelser.

Hos Nãm brænder de for at hjælpe enkeltpersoner og virksomheder med at forbruge bæredygtigt og lokalt. De samarbejder med restauranter i Lissabon for at hjælpe dem med at træffe bedre madvalg ved at bruge





**Fra affald
at smage.**
Vi forvandler
kaffegrums til lækre
svampe



6.

Affald fra svampeproduktion resulterer i en organisk og nærrende gødning til dyrkning af frugt og grønt



1. Det hele starter med kaffebønner



2.

Tilsæt vand for at lave lækker kaffe

Nam

Nam gør det til friske, lokale og økologiske svampe

5.



4.

Delta indsamler spildt kaffekværn fra caféer



3.

I stedet for at ende på lossepladsen forurener vores planet





Type:Fødevarerforarbejdning

Om

Navner en førende kødproducent i Tyrkiet. At være på toppen med sine naturlige, sunde og pålidelige produkter i mange år, Navnrangerer først blandt forbrugernes præferencer med sine 150+ produkter fra delikatesse til fersk kød, fra videreforarbejdede produkter til frosne, altid med et højt niveau af omhu for hygiejne, teknologi og smag. Navnkonkurrerer med sig selv om at producere det bedste med sin forretningstilgang, der værdsætter menneskers sundhed og kvalitet frem for alt i det mest avancerede produktionsanlæg i Tyrkiet. Virksomheden er markedsleder med en markedsandel på 21,5%, eksporterer til 12 lande og producerer i 4 fabrikker med 1539 ansatte (40% kvinder). Deres anlæg har IFS, BRC kvalitets- og fødevarer sikkerhedssystemcertificeringer samt TSE produkt- og servicekvalifikationscertificering.

Hvorfor er det en god praksis?

Her er nogle grunde til Navnat blive betragtet som en etisk producent:

- De får 70 % af kødet fra lokale landmænd. De følger "Ethiske principper og arbejdsprincipper" som guide i alle deres forretningsprocesser.
- De vil sikre fødevarer sikkerheden på alle stadier, fra jord til bord.
- De reducerer energiforbruget, producerer deres egen energi og forsøger at reducere spild og træffe foranstaltninger til at reducere forureningen.
- De overholder alle miljølove.
- Der er ingen forskelsbehandling (religion, sprog, race, køn, etnisk gruppe osv.) for at skaffe beskæftigelse, alle arbejdsforhold gør det lige for deres ansatte og Navnforbedrer løbende kvaliteten af sin arbejdsstyrke med regelmæssige personaleuddannelses tilbud.
- Firmaets ekspertise inden for sektoren skoler og kurser i (NavnSlagterskole etc.) gavner



arbejdsstyrken, da kvalificerede folk bidrager til at bringe sin

ressourcer til sektoren og samfundet.

- De er gennemsigtige, åbne for alle deres interesser
- og har slank, fair og respektfuld kommunikation.
- De værdsætter socialt ansvar og deltager i mange sociale projekter for at bidrage til fællesskabet.
- De bidrager til regional udvikling via en regional beskæftigelsespolitik.
- De sigter mod at ansætte mere end 1.500 mennesker via en ny investering, der er planlagt til optimerede automatiseringssystemerne inden for rammerne af Industri 4.0 applikationen.
- De har en veletableret affaldspolitik. De adskiller de kødprodukter, der kan indtages af dyr, og donerer dem gratis til dyreinternater.
- I betragtning af kernefamiliernes behov producerer de størstedelen af deres produkter som portionspakker, så de kan forbruge så meget de kan, og det resterende produkt går ikke til spilde



Type: Fødevarerforarbejdning

Bæredygtigt

Som led i virksomhedens affaldspolitik har de opnået følgende resultater:

- 152.087 kg mindre plastikaffald i 2021 med deres Lower Foil Thinning-projekt.
- De reddede 1689 træer i 2021 inden for deres IFCO-projekt.
- De reducerede 24.622 kg metalaffald i 2021 med deres olieprojekt.
- De brugte deres spildevand til havevanding.
- De dækker 60 % af deres elbehov i deres Şanlıurfa Biogasanlæg.
- Inden for rammerne af deres nul-affaldstilgang indsamler de deres mad- og emballageaffald i forskellige områder og sender dem til genbrug.
- De opsamler og rensrer regnvand, hvilket fører til genvinding af 500 m³ af vand.
- De bruger 2 kraftvarmesystemer med en kapacitet på 2MW/enhed for at øge energieffektiviteten og minimere mængden af miljøforurening.

Etisk

Navnprincipper og værdier viser deres etik, når de arbejder for at sikre, at de er:

- Beskyttelse af menneskers sundhed via produktion under vejledning af regler for fødevarer sikkerhed uden at spille naturressourcer.
- Respektere etiske regler og love.
- Producerer med den største omhu for miljøet og naturen.
- At lægge vægt på at informere forbrugerne virkelig om kødprodukter, producere nye og



tyrkiske behagelige, høj kvalitets og sikre produkter med forskellig smag i overensstemmelse med deres behov.

- Øge produktiviteten ved at holde motivationen høj med den værdi, det giver sine medarbejdere.
- Forøgelse af kvaliteten med R&D-undersøgelser efter overhaling af teknologi.



Ved at blande vores sektorfaglige professionalisme med vores mål om at "altid være bedre" og tage et vigtigt skridt på en ansvarlig måde, har vi føret feltet og underskrevet 'The Occupational and Technical Collaboration Protocol'... Med dette projekt sigter vi mod at skabe social bevidsthed og øge beskæftigelsen i vores land.





Type: Restaurantvirksomhed

Om

Nollaer den første zero-waste restaurant i Norden, og en af de første i verden. Tre kokke, AlbertFranch Sunyer(ES), Carlos Henriques (PT) og LukaBalac(RS), havde en stærk vision om, at der skulle gøres noget for at ændre den måde, restaurationsbranchen fungerer på. Nollaligner en normal restaurant, men alt hvad du ser og alt hvad der sker bag kulisserne er faktisk ret langt fra normalt.

Efter at have arbejdet år i forskellige restauranter, kokkenegik op forder er et stort problem relateret til affald i industrien. I årenes løb begyndte de atrealisereat mængden af affald, der produceres under forberedelsen (mis-da-sted) samt under middagsserveringen var omfattende, sammenlignet med antallet af kunder, der blev serveret. For det meste var det emballagematerialer og madaffald fra raffinerede produkter eller fødevarer, der gik dårligt, fordi ordrerne var for store, eller der var tilberedt for meget mad.

Idéen om en zero-waste restaurant er født ud af ønsket om at gøre restaurationsbranchen mere bæredygtig og vise, at kreativ og god mad kan gå hånd i hånd med bæredygtighed. Kokkene er overbeviste om, at branchens affaldshåndteringspraksis er forældet, og de viser, at der ikke er nogen undskyldning eller grund til ikke at arbejde mere bæredygtigt – og ved at gøre det ønsker de at ændre måden, restaurationsbranchen fungerer på.

Hvorfor er det en god praksis?

[Om innovativitet i restaurationsbranchen](#)

Foreningen af finske gastronomier valgteNollasom årets restaurant 2022, da deres idé er bygget op omkring bæredygtig udvikling.



Kokke arbejder direkte med leverandørerne for at gentænke, afvise og kontrollere emballage og samtidig indkøbe lokale og økologiske produkter, som er kernen i deres menuer. RestaurantNollastilgang til bæredygtighed rækker langt ud over mad, og de arbejder tæt sammen med designere, ingeniører og arkitekter for at gentænke affald. Målet er også at inspirere og opmuntre et fællesskab og andre restauranter til at engagere sig og have det sjovt, mens de gør det.

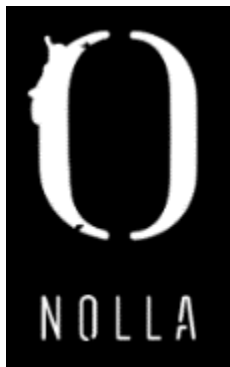
Bæredygtigt

Nollaer en restaurant uden skraldespand. Du kan ikke finde nogen engangsplastik her – ingen plastikemballage, ingen husholdningsfilm, ingen vakuumposer, ingen folie. Der er tænkt på alle detaljer fra personaletøj og servietter til service. Selv gavekortene er lavet af komposterbart papir, der har valmuefrø i.

ThDe har skabt et kassesystem til grøntsager, fisk og kød med lokale producenter. Æskerne kører frem og tilbage for at forhindre emballagespild. Deer meget strenge med denne regel. Kommer noget i engangsemballage, sendes det tilbage til leverandøren. Ingen undtagelser. Dette er den eneste måde at sikre sig, at folk forstår deres tro og respekterer deres praksis.

*en restaurant, hvor
god mad går hånd i
hånd med
bæredygtighed*





Type: Restaurantvirksomhed



Restauranten hærder, sylter, gærer og tørrer alle mulige dele af ingrediensen til minimum realt madaffald, og de dele, der er uspiselige eller ikke kan bruges på anden måde, såsom æggeskaller, visse grøntsagsskræller, små knogler og endda papir eller pap, komposteres i en egen komposter. Maskinen fremskynder komposteringsprocessen og omdanner indholdet til gødning på 24 timer. Den gødning bliver så givet tilbage til landmændene - eller gæster, der ønsker noget jord til deres hjemmeplanter eller til at plante deres gavekort.

Inden du lægger noget i komposter, skal den medarbejder veje varen og derefter analysere den med affaldshåndteringssoftware. De input til systemet, hvad der smides ud, hvorfor og af hvem. De genererede data analyseres derefter omhyggeligt og bruges til at forbedre praksis. De ønsker ikke at bruge komposter som en skraldespand, men for at lære, hvilke genstande der alligevel ender i komposten.

Sund og rask

Ved planlægning af menuerne vil kokkene i Nolla arbejde på en anden måde end de fleste restauranter. De arbejder hånd i hånd med lokale producenter, da det er disse producenter, der bestemmer de produkter, der bruges. De begynder med at spørge dem, hvilke råvarer der er sæson- og modne, fordi de ved bedre end os, hvad der er på markerne, og vi starter menuplanlægningen derfra. At servere sæsonbestemt mad er meget bedre ernæringsmæssigt.

Etisk

Ideen og etosen ved Nolla blev født ud af et ønske om at servere god mad uden at gå på kompromis med bæredygtigheden. Restauranten har til formål at minimere mængden af affald, de producerer med hverdags handlinger, der følger deres bæredygtige værdier og affaldsfri ideologi. De gør ikke kun en forskel i deres restaurant, men de deler deres metoder og praksis med alle dem, de samarbejder med og har derfor en bredere gennemslagskraft i hele restaurationssektoren og er gode rollemodeller. Det Nolla team håber, at i fremtiden folk taler om Nolla bare som en restaurant. De affaldsfrie praksisser er der, men forhåbentlig bliver det noget, der er så almindeligt, at det ikke behøver at blive påpeget.



Vi elsker at samarbejde med ligesindede, der deler vores værdier og er inspireret til at arbejde for en mere bæredygtig fremtid.





Type: Reduktion af madspild

Om

Paloma Group Hotels tilhører Diana Travel. Diana Travel, etableret i 1977, flyttede sit firmas hovedkvarter til Antalya i 1998 som et resultat af den hurtige udvikling af turismen i Antalya-regionen. Virksomhedens hovedkontor ligger i Antalya, og de har 9 fire- og femstjernede hoteller/resorts placeret rundt omkring i Tyrkiet.

Hvorfor er det en god praksis?

Paloma Hotels er en miljøvenlig virksomhed, der værdsætter sit personale, arbejder for beskyttelse af det naturlige liv, støtter lokalbefolkningen, sigter mod at skabe jobmuligheder for studerende og bidrager til bæredygtig turisme.

Paloma-gruppen sigter mod at reducere brugen af naturressourcer med de foranstaltninger, de træffer inden for rammerne af principperne for bæredygtig turisme, og de udfører aktiviteter for at minimere og eliminere jord-, vand- og luftskader. De bekymrer sig om lokale produkter og støtter lokale leverandører. De udfører forskellige aktioner for beskæftigelse og uddannelse af lokalbefolkningen.

Bæredygtigt

Med det miljøledelsessystem, de har etableret på deres hotel, sigter det mod at få styr på mængden af produceret madaffald. For nylig, i forbindelse med Unilever Food-løsninger, registrerede Paloma-gruppen en reduktion på 10 % i deres madspildprojektet "Let's Prevent Food Waste" for bæredygtigt køkken. De har startet målinger af madspild fra køkkenproduktionsarealer, åbne buffeter og indkøb og lagerføring. Affaldshåndteringsuddannelse var organiseret for daglige ledere, mad- og drikkevarechefer, køkkenkokke og køkkenkoordinatorer af Paloma gruppehoteller.

Ifølge de foreløbige resultater af Paloma Hotels affaldsmålinger var der en daglig reduktion på

ca. 10-12 % affald returneret fra pladen på gruppehotellerne på The Paloma Oceana Resort Hotel Renaissance Antalya Beach Resort & SPA og Sentido Perissia Hotel. Gæsternes forbrugspræferencer begyndte at ændre sig som følge af denne indsats. I dag foretrækker hotellets gæster normalt mere minimale retter fra den åbne buffet frem for blandede tilbehør. Med regelmæssig affaldshåndtering og adskillelse af organisk affald fra andet affald begyndte Paloma Group at samarbejde med dyreinternater for at genbruge madaffald. Plastaffaldssække blev sparet, da affaldet fra køkkenet blev reduceret, og pladerne blev målt op og samlet i en enkelt beholder. Det daglige forbrug af affaldssække pr. hotel faldt med cirka 40-50 stk. En reduktion af forbruget af affaldssække vil spare koncernen økonomisk på niveauet omkring 25.000 - 30.000 TL (1700 – 2000 Euro) i løbet af året.

Et stort skridt til at forhindre madspild fra Unilever Food Solutions – Hotel Restaurant Magazine

| Om os Diana Travel





Type: Reduktion af madspild

Sund og rask

Paloma Hotel Group har taget en sikker, nærende og ressourceeffektiv tilgang til fødevarerproduktion gennem deres kærlighed, taknemmelighed og følelse af at høre til naturen og Jorden.

Their prioritet er at passe godt på miljøet såvel som deres gæster. De bruger traditionelt landbrug og gode landbrugsprocesser til at producere økologiske fødevarer, olivenolier og vine. De tilføjer derefter deres kærlighed og omsorg til processen og serverer disse økologiske og sunde produkter til gæsterne, hvilket lover dem en evig oplevelse på ganen.

De dyrker certificerede økologiske druer i deres egne vinmarker og laver kvalitetsvin med dem. På deres gård ved navn "Yerlim Çiftliği" som er den første og eneste økologiske gård i regionen, producerer vi økologisk vin som er en væsentlig del af madoplevelsen i især Paloma Hotels og Paloma Finesse.

De har bygget en 400 hektar stor landbrugsmark dedikeret til bæredygtig landbrugsproduktion. De er opmærksomme på naturens kald og kombinerer traditionelle landbrugsprocesser med moderne teknologi.

Paloma-gruppen stræber også efter at tilberede og servere sjove og nærende måltider til deres yngre gæster. De har dedikerede børnekokke, der kombinerer friske og sunde produkter med underholdning, og derfor sigter de gennem deres børnebuffet og a la carte menu på at introducere børn til ny smag og sunde spisevaner.

Etisk

Paloma Group er en miljøvenlig virksomhed, der værdsætter sine medarbejdere, arbejder for at beskytte det naturlige liv, er ivrig efter at prøve og teste nye teknologier, der kan hjælpe i deres handling, støtter lokalbefolkningen, har til formål at skabe jobmuligheder for studerende og bidrager til bæredygtig turisme



Vi lever med drømmen om en bæredygtig verden. Vores planlægning og praksis er baseret på en historie, som vi konstruerer ved at omfavne og genbruge naturen. Vi er glade for at komme videre med vores gæster i en drøm om en ny verden.





Type:Enterprise / Økologisk landbrug og unikke oplevelser

Om

PEPE AROMAS er en familievirksomhed styret af værdier om bæredygtighed og miljøansvar, bevarelse af biodiversitet, beskyttelse af sundhed og velvære, ansvarlig naturturisme, naturlig og økologisk mad og beskyttelse af agro-skovbrugsarv. PEPE AROMAS er tredje generation af et landbrugsprojekt, som deres bedstefar Pepe drømte om for over 60 år siden.

PEPE AROMAS sælger sine produkter i STATION STORE, der ligger på det tidligere jernbanestop i Vale doPereiro(Portugal), landlige omgivelser. Her kan turistersmageog køb de bedste produkter, som den lokale region tilbyder, såsom gourmetprodukter (f.eks. olivenolie, eddike, honning, gelé, bonbons), kosmetik, tilbehør og naturlige produkter af høj næringsværdi (f.eks. økologisk stikkende pære – orange og rød sorter, figenkaktus-puder, frø med frø, kaktusblomst til at gøre infusioner).

PEPE AROMAER ogsåorganisereautentiske oplevelser, f.eks. "Kaktusoplevelsestoget", "Natura", "Fra frugtplantagen til fabrikken", "Luksusfaktisk pærehøstoplevelse", "Smagsmenu" og "Arvsmag", som turister kan reservere og nyde.

Hvorfor er det en god praksis?

PEPE AROMAS' frugtplantager er i økologisk produktion. Deres traditionelle olivenlunde er blevet gendannet og omdannet til økologiske. De beholder deres kork- og stenegeskov ("montado") ren og plejet, fordi de mener, at det er den eneste måde, bevarelsen af biodiversiteten kan sikres

PEPE AROMAS turismeaktivitet er styret af de samme

bekymringer om at beskytte naturen og spare naturressourcer for at sikre bæredygtig turisme i overensstemmelse med klodens klimaudfordringer. Og de har følgende akkreditering:

- Økologisk landbrug;
- Bio Cosmetics er certificeret af KIWA SATIVACareBioreferential, som attesterer, at deres kosmetik-, hygiejne- og skønhedsprodukter er lavet med ingredienser, der stammer fra økologisk landbrug. Deres produkter er fri for giftige stoffer, ikke afledt af petroleum eller genetisk modificerede. Produktionsprocessen er designet til ikke at skade miljøet og respekterer værdier for bæredygtighed og socialt ansvar;
- GLOBAL GAP;
- REN & SIKKER tætning. Dette segl adskiller turistaktiviteter, der opfylder kravene til hygiejne og renlighed defineret af National Tourism Authority i henhold til retningslinjerne fra Generaldirektoratet for Sundhed for at undgå risikoen for infektion og kontaminering af rum forårsaget af den nye Coronavirus.



**En virksomhed med
øjne rettet mod
fremtiden!**



Type:Enterprise / Økologisk landbrug og unikke oplevelser

Etisk

PEPE AROMAS er et 100 % økologisk og miljømæssigt engageret landbrugsprojekt, der respekterer naturens rytmer. De genbruger allerede frugtrens vandet til vanding af frugtplantager, sælger puderne fra beskæringen til husdyr til foder og bruger frugt, der ikke overholder kravene, der er uegnet til salg, mens de er friske eller forarbejdede til befrugte jorden eller foder landbrugsdyr.

Bæredygtigt

PEPE AROMAS producerer differentierede produkter af høj kvalitet, fordi de bruger bæredygtige landbrugsmetoder og -praksis, der respekterer miljøet og biodiversiteten.

De fremmer grøntbefrugtning, gødning fra ikke-udlægningsdyr, udnyttelse af lokale ressourcer, kompostering og blandet landbrug. De bruger ikke pesticider, herbicider, syntetiske gødning eller genetisk modificerede organismer.

I 2015 plantede PEPE AROMAS de første 6 ha bragkaktus, og i dag har de 20 ha fordelt på orange og røde sorter. Produktionen af stikkende pærer er yderst bæredygtig, fordi den ud over at være perfekt tilpasset jord og klima ikke er særlig krævende set ud fra et hydrisk perspektiv, og det kan være fuldt ududnyttet. Frugten bruges til frisk konsum, juice, frugtkødsproduktion, frosne, fermenterede eller dehydrerede produkter. Puder bruges til madlavning, mel eller foder. Hvad angår blomsterne, er de gode til infusioner. Endelig er frø fremragende til at producere en sjælden og værdifuld vegetabilsk olie, som er meget værdsat af den farmaceutiske og kosmetiske industri.

De har også en skov med århundredgamle korkege og stenege, hvorfra der fås kork. Kork er 100 % naturlig, 100 % genanvendelig og 100 % genanvendelig. Det er kendt som "Alentejoguld", som de bedste vine i verden er forseglet med.

I 2018 omdannede PEPE AROMAS de 33 ha olivenlunde til økologisk produktion. Så hvert år udvindes meget frugt, blød og let krydret økologisk ekstra jomfru olivenolie, et must ved bordet.



PEPE AROMAS ØKOLOGISK LANDBRUG - YouTube





Type:Fiskeforarbejdning

Om

Grundlagt i 1853 af Sebastião Ramirez i Vila Real de Santo António (Portugal), Ramirez & Cª (Filhos), SA er en model for virksomhedens levetid. Et projekt om produktion af den bedste dåsefisk. Et familieprojekt, der i dag er den ældste fiskekonservesfabrik i drift i verden.

Ramirez har i øjeblikket 14 internationale mærker og har sin egen filosofi: et klart fokus på innovation og differentiering, hvilket har gjort virksomheden til en verdenspioner inden for mange aspekter af konserver industrialisering; kvalitetskontrol og fødevareresikkerhed; sund mad og bekvemmelighed for forbrugere; procescertificering samt bæredygtigt fiskeri og et stærkt socialt engagement.

De er til stede på mere end 50 markeder. Nogle århundreder gamle mærker er Ramirez, Cocagne, Kystens Dronning, Berthe, Tomé, Al Fares og La Rose.

Ramirez producerer 55 produkter. Fra tun til sardiner, herunder makrel, torsk, hestemakrel og laks. Blandt dem er der rigtige færdigretter, såsom torsk med kikærter, tun med bælgrugter og grøntsager eller ristet tun Algarve-stil.

Hvorfor er det en god praksis?

"Ramirez 1853" er en banebrydende teknisk og teknologisk enhed, der giver mulighed for innovation på forskellige områder, herunder vedtagelse af miljøvenlige processer og styrkelse af det historiske eksportkald. Derfor er verdens ældste fiskekonservesfabrik også den mest moderne og økologiske sektorenhed.

Virksomhedens kvalitetskontrolsystem er certificeret af SGS efter standarden NP EN ISO 9001:2008, hvilket er den første konserverfabrik i Portugal, der er akkrediteret af dette prestigefyldte certificeringsorgan.

Virksomhedens pålidelighed er certificeret af de mest krævende internationale agenturer og distributionskæder, herunder MSC (Marine Stewardship Council), BRC og ISO.

Virksomheden oprettede et kvalitetskontrollaboratorium under hensyntagen til den absolutte respekt for hygiejnisk-sanitære specifikationer. Disse gør det muligt at gå på kompromis med de strenge produktionskriterier, der kræves på de mere krævende markeder, såsom Canada og Sydafrika, hvilket gør det nødvendigt at bruge råvarer af høj kvalitet for at sikre overensstemmelsen med sterilisering, indholdet af dåserne, falsningen og nettovægten.

Historien og "smag" foreslået af den ældste fiskekonservesfabrik i drift i verden kan værdsættes i deres nye produktionsenhed, "Ramirez 1853", som udover avantgardeteknologien omfatter en butik, et vigtigt museumcentrum og et auditorium med fokus på industriturisme. De er åbne for besøg fra skoler eller grupper af turister med en særlig smag for at kende deres historie og udviklingen af en industri, der typisk er relateret til pulsen i mange portugisiske kystbyer. De giver bevis for grupper og projekter med navleforbindelser til havet og afgiver udstillingsrum til midlertidige shows, konferencer eller lancering af litterære værker.



Type: Fiskeforarbejdning

Bæredygtigt

Bæredygtigt fiskeri – Brugen af bæredygtigt fiskeri er en af dets permanente forpligtelser og en strukturerende vektor for dets levetid. Virksomheden promoverer Marine Stewardship Councils blå miljømærke, som giver sardin-notfiskeri i det portugisiske hav et miljømæssigt bæredygtigt certifikat. Det er også det første portugisiske selskab, der opnår Moody's godkendelse.

Energieffektivitet – I produktionsdomænet er miljøet også en prioritet i "Ramirez 1853"-virksomheden. Dette vedtager miljøvenligt udstyr, procedurer og teknikker, der forbedrer energieffektiviteten: solpaneler og rør (naturligt lys i hele fabrikken og kontorerne); biomasse kraftværk; reduktion af CO₂ emissioner; reduktion af vandforbrug; opsamling og genbrug af alt regnvand.

Etisk

Virksomheden Ramirez er medstifter af "Sea Hyper-cluster" og søger også gennem forskellige synergier at gøre portugiserne opmærksomme på det moderne "Portugisiske Hav", omsat til et enormt eksklusivt maritimt område. Dette er det største i Europa, hvis rigdom i alle dens aspekter er et kollektivt gode, der skal bevares.

Det enorme maritime rum – EEZ plus Platform – gør Portugal til det største europæiske land. Dette medfører fordele ved nye økonomiske og sociale udviklingsmuligheder, altid under hensyntagen til økosystemerne, beskyttelse af marin biodiversitet og bæredygtighed.

God brug af teknologi

"Ramirez 1853" blev betragtet som en af de fem vigtigste industrielle enheder i landbrugsfødevarersektoren på verdensplan. Ramirez bruger den nyeste fryseteknologi, en højkapacitetskølekæde, røntgen til dåseinspektion, pakkerobotisering, et regnvandsopsamlingsystem og naturligt lys overalt på fabrikken.



...Viharmonisere fortiden, nutiden og fremtiden hver dag! Ramirez 1853 er en banebrydende teknologienhed, der giver os mulighed for at innovere på forskellige områder, herunder ved at indføre miljøvenlige processer...





REGNUM CARYA

Type: Bæredygtig hotelgruppe



Om

Regnum Carya Hotel er beliggende i Belek, Antalya, Türkiye og tilbyder varige minder i sine gæsters liv med en servicetilgang af høj kvalitet, der overgår forventningerne, ved at tilbyde luksus kombineret med elegance, enkelhed og natur midt i de rolige og behagelige rammer skabt for gæsterne i alle aldre og forskellige kulturer.

Stigende miljøbelastninger og påvirkninger som følge af klimaændringer nødvendiggør fastlæggelse af nye køreplaner inden for turisme. I Antalya udarbejdede turishovedstaden, det førende brand inden for overnatningssektoren, Regnum Carya, et "Environmental Sustainability Strategy Development Project" sammen med et F&U-selskab, der opererer i Antalya Teknokent. Inden for dette projekt vil CO₂- og vandaftryk for første gang blive målt på et femstjernet hotel.

Hvorfor er det en god praksis?

Dette hotel er klar over, at miljøet, lokalsamfundene og kulturerne, som de opererer i, er afgørende for deres virksomheds succes. "Respekt for natur og miljø" er en af virksomhedens kerneværdier og understreger deres engagement i bæredygtig udvikling og en positiv indvirkning på samfundet gennem ansvarlig ledelse.

De er bevidste om, at deres ydelser og produkter kan have både positive og negative effekter miljømæssigt, socialt og økonomisk. De sigter mod at minimere deres negative indvirkning på disse tre områder uden at gå på kompromis med deres servicekvalitet og forpligtelse til at opfylde lovkrav og andre krav. De sigter mod regelmæssigt at revidere overholdelse af loven og denne politik, stille de nødvendige ressourcer til rådighed, måle deres fremskridt og løbende forbedre deres præstationer.

Mål; at være en pioner i sektoren med de projekter, de udfører, at skabe opmærksomhed og at støtte bæredygtig turisme.

Their indsats for bæredygtig turisme; deres vision, respekt for naturen og miljøet, menneskers værdi, oprigtighed og perfektionisme i overensstemmelse med deres principper og værdier bliver regelmæssigt revideret.

Som Regnum Hotels, inden for rammerne af denne politik, bestemmer de deres mål og målsætninger for alle deres tjenester, definerer deres ansvar for at nå dem og understøtter deltagelse af alle interessenter, især deres medarbejdere og leverandører.





REGNUM CARYA



Type: Bæredygtig hotelgruppe

Bæredygtigt

Hos Regnum Carya er "grøn" ikke bare et slagord. Det er en mission statement. Deres innovative miljøvenlige programmer og initiativer er designet til at beskytte omgivelserne og minimere deres indvirkning på de vitale naturressourcer i Belek-Antalya, Tyrkiet. Som Europas første LEED Gold-certificerede golfhotel blev Regnum Carya Golf & Spa Resort designet med et progressivt perspektiv på miljøvenlige bygninger og TURC-ECO, der er tildelt af US Nature-Friendly Building Association. Ud over sine LEED-certificerede programmer driver Regnum Carya Golf & Spa Resort også en række højt prioriterede bæredygtighedsprojekter, herunder affald, energi, vand, luftkvalitetsbeskyttelse, kemikaliehåndtering, havestyring, naturlig livsbalance, støjkontrol og vegetabilsk olieaffald. ledelse.

Etisk

Deres restauranter er designet til at mindske madspildet. Der er separate madlavningstjenester ved bordet, så gæsterne kan bestille maden i den mængde, smag og stil, som de ønsker. Desuden har de opdateret deres servicetil til à la minute for at tillade à la carte-service i de åbne buffetpræsentationer. Den rigtige mængde og smag af mad fører til mindre spild.

De arbejder 90% med lokale producenter og leverandører. Madaffaldet udskilles i kølerum og der er en medarbejder ansvarlig for affaldsdiskriminationen. De sigter mod at mindske madspildet så meget som muligt i enhver mulig handling. De opbevarer deres organiske madaffald i køleafdelinger.

Regnum Carya forsøger at reducere madspildet i form af bedre menuplanlægning. De samarbejder med Fazlagidaat bestemme indholdet af madaffald ved brug af kunstig intelligens. Efter at de har identificeret indholdet af affaldet i en vis periode, foreslår programmet en bedre menuplanlægning, der er specifik for målgæstens nationalitet, så der bliver mindre madspild.

Etableret af Hr. Fikret Ozturk, konglomeratet stræber konstant efter at holde sit ry for bedste forretningspraksis og social ansvarlighed i forgrunden. Det giver beskæftigelse i stor skala på tværs af en bred vifte af sektorer under fremragende arbejdsforhold og beskytter miljøet som en prioritet.





SNELLMAN GROUP

Type: Fødevarerforarbejdning

Om

Det Snellman Group er en familievirksomhed inden for kødforarbejdning og færdigretter. Det opererer i Finland og Sverige, kendt for rene produkter af høj kvalitet og stærke mærker. Finsk oprindelse, samarbejde med lokale producenter, rene råvarer og produkter af høj kvalitet har udgjort kernen i virksomheden i mere end 70 år. Den lille familievirksomhed har gennem årene udviklet sig til en gruppe af virksomheder, men de fortsætter med at drive åbent og tæt på mennesker. Værdier vejleder os i at tage ansvar for menneskers, dyrs og miljøets trivsel.

Hvorfor er det en god praksis?

Gruppen demonstrerer god praksis på mange områder, f.eks. deres valg af emballagematerialer, reduktion af affald, lokale råvarer, energieffektivitet, opvarmning af vand med spildvarme, udskiftning af olie med biogas, overdragelse af affald til velgørende formål. Selvom den oprindelige lille familievirksomhed har udviklet sig til en gruppe af virksomheder, fortsætter de med at operere åbent og tæt på mennesker. Deres værdier vejleder dem i at tage ansvar for menneskers, dyrs og miljøets velbefindende.

Om ansvarsarbejde i koncernen

Bæredygtigt

Naturlighed og bæredygtighed er to grundlæggende elementer i deres forretning. De er til stede i hele produktionskæden – fra deres familiebedrifter og høje krav til dyrepleje, til valg af foder, miljøvenlig transport og emballage. Det Snellman Koncernens konstante mål er at reducere miljøpåvirkningen af deres aktiviteter. Helt konkret har det handlet om at skifte fra olie til biogas på deres fabrik og reducere mængden af emballageplast markant. De tror også på at bruge den bedste kvalitet



indenlandsk kød fra den lokale familiegårde for at holde forsyningskæder

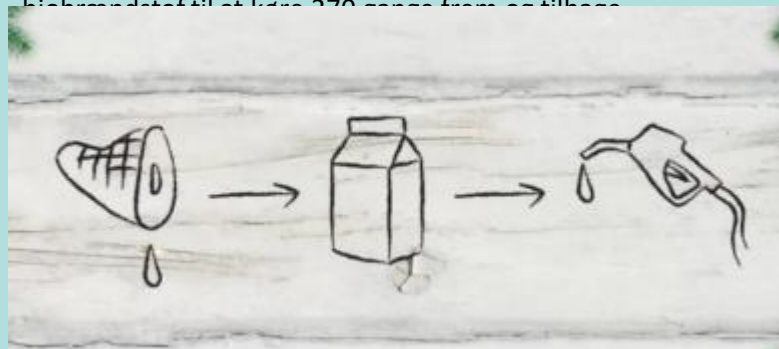
korte og for at sætte dem i stand til at lave så autentiske og naturlige varer som muligt.

Etisk

Their menneskesyn var baseret på en simpel værdi, behandle andre som du selv ønsker at blive behandlet. Omsorg, tillid og engagement er blandt deres tilgange på Snellman. De værdsætter også dyrenes velfærd og samarbejder med deres producenter for at sikre dette.

I den cirkulære økonomis ånd, Snellman er igen involveret i at sætte finske forbrugere i stand til at handle korrekt. De har netop gennemført de 7th år for 'Skinketricket'... hvor de giver kunderne instrukser om at tilberede deres juleskinke i henhold til oplysningerne på emballagen og efterfølgende samle det resterende fedt og lægge det i en mælkekarton, de kan derefter returnere det til en afhentning punkt. Fedtet, der genanvendes, kan derefter bruges til vedvarende brændstof. Dette sætter kunden i stand til at blive en del af en cirkulær økonomi.

Sidste år lykkedes det for fællesprojektet at indsamle svimlende 55,5 tons af fedt. Med fedtet opsamlet fra skinkerne og anden julemad blev der produceret nok biogas til at drive 270.000 km fra en tilføje





SNELLMAN GROUP

Type: Fødevarerforarbejdning



Med forskellige energiløsninger er det lykkedes at spare 2.900.000 kilo olie. Dette er reduceret Snellmans kuldioxidemissioner med 8.700 tons. Tallet svarer til varmeudgifterne for 1.000 parcelhuse i et helt år.



Sundhed

Gennem årene har den løbende forbedring af deres produkter været et bevidst mål – *'vi vil lave produkter, som vi selv vil spise'*. Rent, finsk kød kommer fra familiebrug, hvor dyrene respekteres. Af denne unikke råvare fremstiller de produkter med mere kød og færre tilsætningsstoffer. Videoen nedenfor viser, hvordan de ønsker at producere et sundere produkt til forbrugerne uden de sædvanlige E-additiver.



[Snellman-lisäaineiden vähentäminen- Youtube](#)





Type: Landbrug – Forarbejdning - fra mark til bord

Om Landmandsejet selskab Valio

Valio, der har tilbudt smagen af nordisk natur siden 1905, er førende i Finland og en stor aktør på det internationale marked for mejeriingredienser. Produktudviklingen følger i fodsporene på nobelprisvinderen AI Virtanen, og virksomheden har over 300 patenter i 50 lande. Valio har en nettoomsætning på 1,7 mia. EUR og er Finlands største fødevareeksportør med i alt 25.000 ansatte på malkekvægsbedrifter og 4.000 fagfolk hos Valio. Produkter findes i omkring 60 lande og tegner sig for 25 % af Finlands samlede fødevareeksport. Valio har datterselskaber i Sverige, Baltikum, USA og Kina.

Valio er vokset fra en beskedne begyndelse. Produkt- og teknologiekspertise og globalt betydningsfuld banebrydende innovation har altid været en vital del af virksomheden. De har over hundrede års erfaring i den internationale mejeriindustri. Lige siden nobelprisvinderen AI Virtanen var leder af vores laboratorium, har vores arv været at øge folks velvære gennem innovationer. Selvfølgelig opfordrer virksomheden hinanden til at eksperimentere og opfinde. Vi har 350 patenter på innovationer rundt om i verden.

Hvorfor er det en god praksis?

Fødevarerforbrug og fødevarerproduktion har globalt set betydelige konsekvenser for miljøet, samfundet, dyrene og menneskers liv. Valio ønsker at gøre en med til at løse globale udfordringer. Ansvar for miljø, økonomi, mennesker og samfund er indlejret i alt virksomhedens gør. Valios hjørnestein for bæredygtighed er den kooperative tilgang, dyrevelfærd og bæredygtig mælkeproduktion, hvorigennem vi skaber job og velvære i Finland.



Nummer et inden for bæredygtighed

Finnerne har mange gange valgt Valio som Finlands mest bæredygtige mærke. Deres indsats for at forbedre dyrevelfærd er resolut, og vi ved, at kun sunde køer producerer premium-mælkeprodukter. Valios mælk er blandt de rene i verden, og vi har nultolerance for antibiotikarester i mælk. Sammen med deres partnere tackler virksomheden udfordringerne fra klimaændringer og skaber løsninger, der gør vores mejeri CO2-neutral i 2035.

Bæredygtighedsledelse

En samarbejdsorienteret tilgang og Valios fælles værdier, mission og vision er hjørnesteinene i vores aktiviteter. Valios adfærdskodeks og andre politikker styrer vores drift. De ønsker at være frontløbere med hensyn til at fremme velvære og bæredygtig livsstil, fremme målet om en kulstofneutral mælkekæde og sikre naturens vitalitet. Deres ejere er finske malkekvægsbedrifter, og vi udbetaler altid vores overskud til bedrifterne.

Bæredygtig mejeriproduktion

Valio er bevidst om sine miljø- og klimapåvirkninger, og det er deres ansvar at reducere dem. De reducerer emissioner, dyrker kulstofdræn, arbejder på at øge biodiversiteten og skaber cirkulære økonomiløsninger.



Type: Landbrug – Forarbejdning - fra mark til bord



Dyrevelfærd

Dyrevelfærd er grundlaget for Valiooperationer. Valiolandmænd tager sig af dyrenes sundhed, mulighed for artsspecifikke opførsel, et godt miljø og ernæringsmæssig kvalitet. På Valiomalkekvægsbedrifter, at tage sig af dyr er meget mere end arbejde, det er en livsstil.

Bæredygtighed i produktionen

Valio tager os af mennesker, kvaliteten af fødevarerne, ressourcsmart produktion, og vi udvikler løbende vores emballage.

Gennemsigtig indkøb

Fødevarsikkerhed og den høje kvalitet af Valio produkter er grundlaget for ansvarlig indkøb. Virksomheden kender oprindelsen af de råvarer, vi bruger, og den forventer, at deres leverandører forpligter sig til ansvarlige måder at arbejde på.

Valios årlige bæredygtighedsrapport kommunikerer udførligt om arbejdet med at forbedre menneskers, dyrs og miljøets trivsel.



I et højdepunkt-

Valio vil reducere mælkens CO2-fodaftryk til nul i 2035





ethical food
entrepreneurship

følge vores rejse



www.ethical-food.eu

