

## Tips til en CSR-strategi med flere planter

Plantebaseret kost er med til at fremme 9 ud af FN's 17 verdensmål og er derfor oplagt at indtænke som en del af jeres arbejde og virksomhedens CSR-strategi.

Alle virksomheder er forskellige. Vi vil foreslå at udvælge de ideer, som passer bedst til jer og så arbejde videre herfra.

### Ideoversigt

- A. Har I en personalekantine, så få dem til at skrue op for planterne og ned for kødet og de animalske produkter. Prøv at indføre 1-2 kødfrie dage i kantinen, og kald evt. disse for "klimadage". Angiv også gerne, hvor meget mindre CO<sub>2</sub> disse dage udleder sammenlignet med de almindelige dage.
  - a. Cool Food Calculator er et gratis værktøj til beregning af CO<sub>2</sub>-belastning i professionelle køkkener (<https://www.coolfoodpledge.org/plan>).
- B. Vælg vegetariske og grønne dage, hvis I får frokosten leveret af en cateringvirksomhed.
- C. Server flere plantebaserede måltider i forbindelse med interne og eksterne møder, messer, konferencer mv. – dette vil gøre jer til frontløbere, medvirke til at skabe 'next practice' og skabe en tæt sammenhæng mellem ord og handling i jeres CSR-strategi.
- D. Reducer madspild. Tilbyd, at medarbejderne kan få rester fra frokosten med hjem gratis eller til en god pris – dette vil uden tvivl hjælpe mange med aftensmaden. Alternativt - lav en aftale med Fødevarerbanken om afhentning af madvarer, hvis det giver mening hos jer. I kan også lave konkurrencer med andre virksomheder om, hvem der kan reducere madspildet mest i en given periode.
- E. Indgå partnerskaber, eller giv donationer til grønne foreninger, som arbejder på at omlægge landbruget til at producere flere planter og øge udbuddet af plantebaserede måltider og produkter.
- F. Gå efter Det Økologiske Spisemærke. Mere økologi vil ofte gå hånd i hånd med flere planter, når madbudgettet ikke skal øges.
- G. Lav eller indgå i konkurrencer om at blive en endnu grønnere virksomhed.
- H. Fortæl kunder og medarbejdere, hvordan I arbejder med bæredygtighed gennem måltider og produkter.
- I. Lav en konkret målsætning for andelen af grønne måltider og anvendelse af plantebaserede produkter hos jer.

### Grønne tilbud til medarbejdere

Plantebaseret kost er med til at fremme 9 ud af FN's 17 verdensmål, men for mange kan springet mod en grønnere kost være stort. Her er nogle ideer til, hvordan I kan hjælpe og inspirere medarbejdere, som ønsker mere af det grønne.

- A. Tilbyd jeres medarbejdere spændende madlavningskurser i plantebaseret kost – mange vil gerne spise mindre kød, men mangler inspiration og køkkenfærdigheder.
- B. Skab et fællesskab ved f.eks. at prøve Klimaudfordringen, som giver inspiration til masser af det plantebaserede. Det kan give anledning til nogle gode snakke rundt om frokostbordet og skabe en fælles forståelse for en grønnere livsstil.

- C. Der findes masser af spændende og lærerige dokumentarer, som kan inspirere til at spise flere planter, f.eks. "The Game Changers", "Cowspiracy", "Food, Inc." og "Forks over Knives".  
ere kan blive inspireret til at spise flere planter og lære, hvorfor det er så sundt.
- D. Tilbyd gerne jeres medarbejdere et sundhedsforløb, f.eks. hos Den Plantebaserede Sygeplejerske v. Stig Ladefoged, klinisk diætist Maria Felding eller GreenSoul v. Tina Beermann.

## Bliv inspireret af andre frontløbere

Den grønne bølge er først lige startet i Danmark, men heldigvis er der allerede en række frontløbere, som kan inspirere med deres eksempel.

Med klimadebatten og den stigende bevidsthed om forskellige fødevarers klimaaftryk er vi helt sikre på, at der kommer endnu mere fokus på betydningen af virksomhedernes indsats for at fremme flere klimavenlige måltider blandt medarbejdere og kunder.

- Aarhus Kommune – reduktion af CO<sub>2</sub>-belastning på mad med 25 % inden 2024
- Københavns Kommune – reduktion af CO<sub>2</sub>-belastningen på mad med 25 % inden 2025
- Randers Regionshospital – her ved man, at vegetarisk mad ikke kun er for vegetarianer
- Bispebjerg Hospital og Odense Kommune – arbejder på flere vegetariske måltider gennem projektet "Grønne retter i store gryder"
- Bjarke Ingels Group – to kødfrie dage om ugen – og deltager i Klimaudfordringen i januar 2020
- Uncle Grey – plantebaseret kantine
- Globalhagen – vegetarisk kantine i København
- Dansk Energi – kødfri mandag
- Designskolen i Kolding – her er 80 procent af maden er vegetarisk eller vegansk.

Vi håber, at ovenstående har givet jer 'grønkal på tanden' til at tænke plantebaseret kost ind som en del af FN's verdensmål og jeres CSR-strategi.