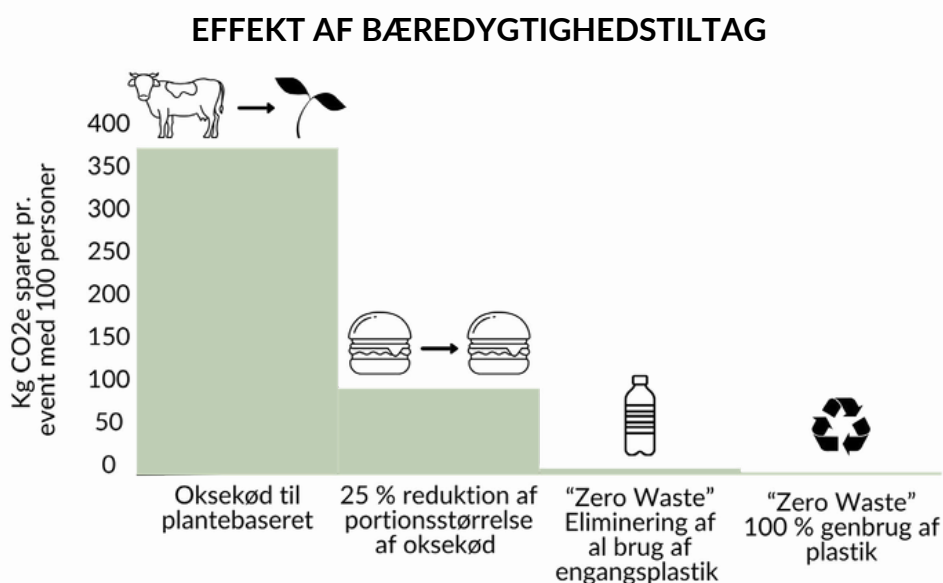


Det er fantastisk og godt, at I har taget dette valg. Det skal I være stolte af. Der er mange gode grunde til at indføre grønnere menuer og servere mindre kød. Forplejning udgør hele 20 % af turisternes klimaaftryk (2025). Det giver derfor god mening at se på området og der er store CO<sub>2</sub>-besparelser forbundet med at reducere kødet og indføre flere plantebaserede retter. De plantebaserede retter har et markant lavere klimaaftryk end de animalske produkter. Derudover er der gevinster for biodiversitet, sundhed og ernæring.

Produktionen af kød, især oksekød, kræver store mængder foder, vand og landareal og udleder betydelige mængder drivhusgasser, herunder metan. Plantebaserede fødevarer som bønner, linser og grøntsager har derimod et langt lavere klimaaftryk, da de kræver færre ressourcer og udleder mindre CO<sub>2</sub>. Ved at skifte til mere plantebaseret kost kan man derfor opnå store klimamæssige gevinster.

I er med til at inspirere gæsterne ved at give dem en oplevelse af, at det grønne køkken er fuld af lækre smage og mættende retter.



*Miller, Shelie A.: "Five Misperceptions Surrounding the Environmental Impacts of Single-Use Plastic" in: Environmental Science and Technology 54(22), november 2020*

Figuren ovenfor viser i første søjle CO<sub>2</sub>e-besparelsen ved at ændre forplejning fra oksekød til udelukkende plantebaseret. Selv 25 % reduktion af portionsstørrelser gør en markant forskel. Figuren viser til sammenligning besparelsen ved eliminering af al brug af engangsplastik og ved 100% genbrug af plastik.