

# KLIMADATA OG KLIMAVENLIG KOST I DE OFFENTLIGE KØKKENER



**CONCITO**

DANMARKS GRØNNE TÆNKETANK

---

## Klimadata og klimavenlig kost i de offentlige køkkener

---

De offentlige køkkener er essentielle for fremme af klimavenlige madvaner. Klimavenlig og planterig kost har fået politisk fokus, men der er stadig lang vej til, at danskerne efterlever de officielle kostråd og skærer markant ned for kød og mejeriprodukter og op for grøntsager, fuldkorn og bælgrugter. Her spiller de offentlige køkkener en central rolle, da de kan servere og introducere nye retter og inspirere vores madkultur med nye smage og teksturer. Flere offentlige institutioner har fået fokus på at reducere klimaaftrykket af de offentlige måltider, og de seneste år er der taget flere initiativer for at understøtte klimavenlige madvaner.

Forud for lanceringen af den opdaterede version 1.1 af Den store klimadatabase, har CONCITO foretaget en undersøgelse af udbredelsen af den eksisterende version 1 i de offentlige køkkener i Danmark og hvorvidt der bliver klimaberegnet på fødevarerindkøb og måltider. I den forbindelse har vi kontaktet alle landets kommuner, regioner og Statens Facility Management og spurgt til deres brug af klimadata i køkkenerne samt øvrige initiativer til fremme af klimavenlige madvaner. Der er indsamlet oplysninger fra ca. 80 % af kommunerne, regionerne og staten.

Undersøgelsens resultater kan sammenfattes i følgende punkter:

- Otte kommuner beregner klimaaftryk på deres fødevarerindkøb.
- Tre regioner har centrale indkøbsberegninger og reduktionsmålsætninger.
- Fire kommuner har specifikke reduktionsmålsætninger, og 42 kommuner har planer om at indføre klimaberegninger inden for de næste par år.
- Klimaberegninger er et krav i statens udbudsmateriale. Lige nu beregnes der kun klimadata på fødevarerindkøb i ministerier og styrelser i København.
- Seks kommuner og to regioner anvender Den store klimadatabase.
- Aalborg Universitetshospital anvender Den store klimadatabase i projektet More2Eat goes green.
- Den store klimadatabase anvendes i regioner og kommuner som oplysningsrundlag, når køkkenpersonale og borgere undervises i fødevarers klimaaftryk.
- Regioner og kommuner efterlyser ensartet og officielt anerkendt data til brug i deres klimaberegninger for at muliggøre sammenligninger.
- Det er meget administrativt og ressourcetungt for flere kommuner at udføre klimaberegninger, hvorfor et gratis, brugervenligt værktøj efterspørges.

Dette notat er ikke en udtømmende analyse af de offentlige køkkeneres klimaindsats, men giver et godt overordnet billede af den nuværende indsats til inspiration og prioritering af yderligere indsatser på området. Trods rundspørgens hovedfokus på brug af klimadata og klimaberegninger, har den derudover givet et godt indblik i de generelle perspektiver, fokusområder og initiativer til fremme af mere klimavenlig og planterig kost i offentlige køkkener.

## Klimaberegning af fødevarerindkøb og måltider i kommuner, regioner og staten

Undersøgelsen er foretaget i perioden november 2022 til februar 2023. Der er fokuseret på køkkener under alle offentlige institutioner og der er indsamlet oplysninger fra ca. 80% af kommunerne, samt alle regioner og staten.

Statens Facility Management under Bygningsstyrelsen har ansvaret for forplejning til statens køkkener. I øjeblikket er det kun "bølge 2", som er fødevarerindkøb i ministerier og styrelser i København, der er aktuell i forhold til klimaberegninger, da klimaberegninger ikke var et krav ved bølge 1 og bølge 3. I fremtiden vil der være klimakrav, når bølgerne genudbydes. I udbudsmaterialet til bølge 2 blev det oprindeligt anbefalet at bruge Den store klimadatabase som datagrundlag, indtil Fødevarestyrelsen udgiver en officiel klimadatabase. Opgaven gik til Coor, som dog har valgt at benytte sig af datagrundlaget i den svenske Rise-database.

For at understøtte klimavenligt fødevarerindkøb har Statens Facility Management et krav til leverandøren om lavest mulig negativ klima- og miljøpåvirkning. Derfor er det forventet, at leverandøren selv sætter en ambitiøs CO<sub>2</sub>e-reduktionsmålsætning. I bølge 2 er reduktionsmålsætningen 50% i 2025 på alt i aftalen, inkl. transport mv., hvilket i forhold til fødevarerindkøbet skønnes at give en reduktion på ca. 30%.

Klimaberegninger er hovedsageligt centrale tiltag, som bliver fortaget på forvaltningsniveau i kommuner og regioner, og ofte udregnet ud fra fødevarerindkøbet. Der er også tiltag, hvor de enkelte køkkener klimaberegner måltider eller indkøb.

Fire kommuner og tre regioner oplyser, at de har reduktionsmålsætninger. Målsætningerne går fra minimum 25% reduktion af CO<sub>2</sub>e, og enkelte kommuner og regioner har allerede registreret reduktioner i klimaaftrykket. Region Hovedstaden har fx opnået godt 20% reduktion i mængden af oksekød, hvilket har positiv indflydelse på klimaaftrykket. Region Midtjylland kan også konstatere ændringer i klimaaftrykket baseret på et reduceret kødforbrug, men har endnu ikke et præcist tal på dette.

42 kommuner har en klar målsætning om klimaberegning inden for de næste par år, og mange kommuner har det i støbeskeen i forbindelse med deres DK2020 klimahandlingsplan. Flere kommuner, som ikke direkte har planer om klimaberegninger, har planer om andre klimatiltag relateret til fødevarer som del af deres klimahandlingsplan.

*Tabel 1: Oversigt over offentlige institutioner med centrale CO<sub>2</sub>e-reduktionsmålsætninger for offentlige fødevarerindkøb og hvilke resultater de har opnået ved udgangen af 2022.*

Institutioner med centrale CO <sub>2</sub> e-reduktionsmål for fødevarerindkøb	CO <sub>2</sub> e reduktionsmålsætninger	Baseline	Nuværende resultater for CO <sub>2</sub> e reduktion
Statens Facility Management	Ca. 30% i 2025 (Overslag baseret på skøn fra Statens Facility Management)	Maj 2022	Først resultater til maj 2023
Region Midtjylland	30% i kantiner 10% for patientmad i 2024	2019	Ikke opgjort endnu
Region Syddanmark	25% i 2025	Maj 2018 - juni 2019	Ikke endeligt oplyst
Region Hovedstaden	25% i 2025 (Centrale mål for produktionskøkkener og store kantiner)	2019	13% reduktion i 2021 4% fra 2020 til 2021
Hjørring Kommune	40% i 2030 (Mål for centralkøkkenet)	2022	Ikke opgjort endnu
Københavns Kommune	25% inden 2025	2018	7% reduktion i 2021
Roskilde Kommune	25% inden 2025	2019	Ca. 35 % reduktion på plejehjemskøkkener og Rådhuskantine
Aarhus Kommune	25% senest i 2024	2019	Ikke opgjort endnu

## Efterspørgsel på ensartet klimadata for alle

Både kommuner og regioner efterlyser ensartet klimadata for at opnå et sammenligneligt beregningsgrundlag. Seks kommuner og tre regioner efterspørger specifikt officielt anerkendte klimadata. I mellemtiden benytter flere kommuner og regioner sig af de klimadatabaser, som er tilgængelige.

Ud fra de tilgængelige fødevaredatabaser i dag, vurderer to regioner, at Den store klimadatabase giver det mest korrekte billede og har bygget eget beregningsværktøj ud fra denne. Region Syddanmark foreslår på nuværende tidspunkt, at alle regioner bruger Den store klimadatabase for sammenlignelighed. Region Midtjylland vurderer, at Den store klimadatabase passer bedst til deres beregninger nu, men er åben for alternative databaser og afventer konsensus, så regionerne kan sammenligne på tværs.

Flere kommuner bruger Den store klimadatabase eller bruger indirekte data herfra gennem Konsido, Dansk Cater, AB Catering og BC Catering. Projektet More2Eat på Aalborgs Universitetshospital tager udgangspunkt i Den store klimadatabase, men Aalborg Kommune er et eksempel på en forvaltning, hvor de drøfter datagrundlag i forbindelse med deres fødevarestrategi og igen efterlyser en samlet national standard.

I alt otte kommuner og tre regioner har valgt de databaser, der er tilgængelige og vurderes bedst egnede til deres kontekst. Mange oplyser dog, at de er klar til at konvertere til en ny database, hvis den er mere præcis, standardiseret og sammenlignelig. Meningerne om Den store klimadatabase er delte, da nogle mener, at den er det mest præcise værktøj lige nu, mens andre afventer data på specifikke fødevarer. 9 ud af 13 offentlige institutioner baserer i øjeblikket deres klimaberegninger på Den store klimadatabase.

*Tabel 2: Oversigt over, hvilke offentlige institutioner, der bruger klimadata i køkkenerne, hvilke der efterspørger ensartet klimadata for alle og hvilke der arbejder med opkvalificering af køkkenpersonale.*

Indsatser	Kommuner, regioner og stat
Bruger klimadata i offentlige køkkener	<p><b>Med direkte eller indirekte brug af Den store klimadatabase:</b>  Hjørring Kommune  Nordfyns Kommune  Roskilde Kommune  Aarhus Kommune  Odsherred Kommune  Samsø Kommune  Region Midtjylland  Region Syddanmark  Aalborg Universitetshospital</p> <p><b>Med andre datakilder:</b>  Furesø Kommune (LCA-data fra Aarhus Universitet)  Københavns Kommune (WRI's klimaberegner)  Region Hovedstaden (Mindful FOOD Solutions)  Statens Facility Management (den svenske RISE-database via Coor)</p>
Efterspørger ensartet klimadata for alle	Furesø Kommune Gentofte Kommune Hjørring Kommune Kerteminde Kommune Odsherred Kommune Aalborg Kommune Region Midtjylland Region Syddanmark Region Hovedstaden
Oplyser om initiativer for opkvalificering af køkkenpersonale	Ballerup Kommune Brøndby Kommune Herning Kommune Roskilde Kommune Viborg Kommune Statens Facility Management

## Brug af Den store klimadatabase til formidling og beregningsværktøj

Resultaterne fra Den store klimadatabase bliver benyttet til at lave beregningsværktøjer centralt og til køkkener både for at beregne klimaaftryk af fødevarerindkøb og individuelle måltider. Region Syddanmark har lavet et forsimplet værktøj til de lokale køkkener, hvor de nemt kan indsætte værdier og vurdere reduktionspotentialer på måltider ved at ændre fødevarer. I Region Midtjylland har de kategoriseret data i Den store klimadatabase og lavet et enkelt værktøj til køkkenerne. Her har regionen sørget for, at værdierne hurtigt kan opdateres, hvis der kommer opdaterede eller ensartede klimadata.

Region Nordjylland har berettet om det større projekt på Aalborgs Universitetshospital. I projektet More2Eat goes green har de, ud fra resultaterne i Den store klimadatabase, tildelt klimaaftryk til alle de fødevarer, som bruges i produktionen af patientkost og personaleforplejning på Aalborg Universitetshospital. Projektet muliggør et månedligt klimaregnskab for indkøbte fødevarer og det bliver fremadrettet muligt at beregne klimaaftryk automatisk på alle opskrifter.

Roskilde Kommune har i samarbejde med Madkulturen, udarbejdet et værktøj, hvor købsstatistik fra leverandører kan bearbejdes for at beregne klimaaftrykket af kommunens fødevarerindkøb. På baggrund af beregningerne kommer Madkulturen med anbefalinger til, hvordan kommunen kan sænke sit CO<sub>2</sub>e-aftryk, og dermed opnå målet om at reducere fødevarerindkøbet klimaaftryk med 25% inden 2025.

Udover anvendelse som beregningsgrundlag, bruger både regioner og kommuner Den store klimadatabase som formidlingsgrundlag. Flere kommuner og regioner, som ikke beregner klimaaftryk på baggrund af databasen, bruger den til at give overblik og sammenligne fødevarergrupperes klimapåvirkning og som generelt oplysningsgrundlag for køkkenpersonale og borgere. I Region Midtjylland bruger køkkenpersonalet databasen til menuplanlægning.

I Aarhus Kommune har man indført en intern CO<sub>2</sub>-afgift på en række klimabelastende fødevarer, herunder oksekød, lam og vildt. Med afgiften er et kg hakket oksekød blevet 32,50 kroner dyrere, hvilket har haft en direkte effekt på de kommunale køkkeneres indkøb. Således er forbruget af oksekød faldet med 30-40%.

Der er flere eksempler på, hvordan den store klimadatabase bliver benyttet af forskellige aktører på hjemmesiden [denstoreklimadatabase.dk/cases](https://denstoreklimadatabase.dk/cases).

## Overvejelser om klimadata og klimavenlig kost

I CONCITOs rundspørge har ti kommuner og to regioner specifikt efterspurgt inspiration. Flere kommuner ønsker at få indsigt i, hvilke erfaringer andre kommuner har haft på dette område. Kommuner og regioner vil gerne bruge Den store klimadatabase, evt. sammen med Klimakompasset, men savner inspiration til, hvordan det kan gøres på den mest overskuelige måde. Eksemplerne nedenfor kan muligvis give inspiration til nye indsatser.

En kommune påpeger, at der ikke er en 100% rigtig tilgang til klima og bæredygtighed og savner derfor en retning på det "rigtige" fokus i dag, uagtet at det kan ændre sig i fremtiden. Der bliver reflekteret over, hvad der skal måles efter, styres efter og hvilken information, der skal efterspørges fra leverandører. Der efterspørges en konsensus omkring afvejning af bæredygtighedsparametre.

Flere kommuner problematiserer det administrative og ressourcerne, det kræver i forhold til at klimaberegne. Der efterspørges derfor et gratis, brugervenligt værktøj. Nogle kommuner pegede også på udfordringen i mange andre beregningskrav og forventninger i forhold til kost og måltider.

I kommunerne bliver der også taget hensyn til køkkenpersonalet. Flere kommuner er åbne for at klimaberegne, men er samtidig ikke interesserede i at presse noget ned over hovedet på køkkenpersonalet. Her er der fokus på, at personalet selv skal involveres eller være initiativtagere i beslutningerne herom.

Rundspørgen viste yderligere, at der er delte meninger om, hvorvidt det vigtige fokus er at beregne aftrykket i forhold til at blive oplyst om fødevarerforbrug eller valget af råvarer ved menuplanlægning ud fra tilgængelige databaser og viden om klimaaftrykket på råvarerne. En kommune oplyste, at de bruger sund fornuft og følger de officielle kostråd, som har fokus på sundhed og klima.

### **Kommuners og regioners klimatiltag på fødevarerområdet**

Undersøgelsen viser delte meninger om indgangsvinklen til klimavenlig kost, men staten, regionerne og stort set alle kommuner har fokus på klimapåvirkning i forhold til fødevarer. Også selvom det skal afvejes med andre hensyn og parametre, fx ernæring, appetit hos borgere og andre fokusområder, herunder økologi. Gennem undersøgelsen blev det tydeligt, at der allerede er flere indsatser i gang i kommunerne og regionerne. Her nævnes et udvalg af de indsatser, som blev oplyst i rundspørgen:

#### **Opkvalificering af køkkenpersonale**

- Herning Kommune har uddannet to køkkenfaglige ledere til bæredygtighedskonsulenter og er i gang med en proces i deres storkøkkener, hvor personalet blandt andet uddannes til at lave mere klimavenlig mad samt spare på energi og ressourcer.
- Flere kommuner har brugt Den store klimadatabase til oplysning og uddannelse af køkkenpersonale, for at kunne tage klimabevidste valg om råvarer, ved at give generelt overblik over fødevarergrupperes klimaftryk.
- Viborg Kommune vil udarbejde en handleplan for grønne kostpolitikker, og herunder have fokus på klimavenlig mad, når kommunen gennemfører kurser for køkkenansvarlige på dagtilbudsområdet.
- Ballerup Kommune sørger for at informere personalet i de kommunale køkkener gennem nyhedsbreve, andre materialer samt kurser og virksomhedsbesøg.

#### **Klimavenlig kost på menuen**

- Nogle kommuner har skåret ned eller er i proces med at skære ned på kød. Der er særligt fokus på at reducere forbruget af oksekød.
- Nogle kommuner har fokus på at anvende flere bælgfrugter som proteinkilde i måltiderne.
- Nogle kommuner har fokus på flere grøntsager i måltiderne.
- Nogle kommuner serverer flere vegetariske retter.
- Nogle kommuner serverer mere planterige måltider og følger de officielle kostråd.

#### **Borgerinddragelse**

- Ballerup Kommune har i mange år haft et borgerinitiativ med fokus på at spise mindre kød og har derudover startet et klimafamilie-koncept.
- Samsø Kommune afholder events om sund livsstil for ældre, bl.a. med fokus på at reducere kødforbruget. Derudover er der fællesspisning med klimafokus i kulturhuset SamBiosen for børnefamilier og andre borgere.
- Kolding Kommune har Bæredygtighedshuset, som er et knudepunkt for borgere, erhvervsliv, uddannelsesinstitutioner og foreninger, hvor alle kan dele viden, ideer og inspiration inden for bæredygtighed. Der bliver afholdt informationsaftener om klima for borgere. Derudover bliver

der afholdt klimavenlig mad-uge, hvor alle køkkener samlet skal servere klimavenlig mad. Den store klimadatabase er et støttepunkt i forhold til formidling til forbrugere og borgere. Her bliver der lavet "fun facts" ud fra databasen. Den store klimadatabase bliver også brugt til videreformidling til de borgere, som gerne vil forstå mere om fødevarers klimaaftryk.

### **Madspildsindsatser**

- Flere kommuner vil have fokus på madspildsindsatser og skal til at gennemføre forskellige tiltag og sætte mål for reduktion af madspild.
- Helsingør Kommune har med deres nuværende madspildsindsats fokus på at tilberede serveringer, så det kan holde sig i køleskab til følgende dage, og at sælge overskudsproduktion til medarbejderne, som kan tage det med hjem.
- Kolding Kommune har fokus på bio-affald, herunder måling af madspild og madaffald. For nogle indebærer det en manuel registrering, mens andre kan få data direkte fra affaldsselskabet.

### **Ny stor udbudsaftale kan også hjælpe på vej**

Staten og Kommunernes Indkøbsservice (SKI) forventer at have en ny stor udbudsaftale for fødevarer på plads i oktober 2023. Fødevaraftalen har både fokus på bæredygtige råvarer samt opkvalificering af køkkenpersonale i offentlige køkkener. Det er tilstræbt at tænke bæredygtighed ind i alle udbuddets dele i forhold til produktion, levering, indkøb og anvendelse samt opkvalificering af faglighed inden for klimavenlig mad.

Sortimentet i det nye udbud skal sørge for, at det er lettere for de offentlige køkkener at leve op til kostrådene og servere klimavenlig kost:

- Der er sat en lang række krav til bæredygtighed og certificeringer af fødevarer, hvilket kan gøre det nemmere at træffe beslutninger om råvarer.
- Der vil være et større udvalg af bælgrugter og plantebaserede produkter, hvilket kan hjælpe til at udskifte råvarer i menuerne.
- Der bliver tilbudt diverse kurser om klimavenlig mad, indkøb og tilberedning, eksempelvis et kursus om indkøb af afskovnings- og GMO-fri fødevarer.
- Det bliver muligt at modtage en klimarapport over det samlede CO<sub>2</sub>-aftryk for indkøb, som kan hjælpe til klimaberegningerne for fødevarer i de offentlige køkkener. Certificeringer og mærker bliver også oplyst.

Det forventes at den nye fødevaraftale gør det nemmere at træffe bæredygtige valg i de offentlige køkkener. Det er dog stadig vigtigt at have for øje, at de forskellige certificeringer og mærker ofte kun står for enkelte bæredygtighedsparametre. Eksempelvis betyder certificeret oksekød ikke, at det er klimavenligt.

For at understøtte implementeringen af klimavenlig kost i de offentlige køkkener, tilbyder SKI i samarbejde med Norion kurser for at opkvalificere køkkenpersonalet i de tilsluttede køkkener. Formålet er at klæde det køkkenfaglige personale på til at købe mere bæredygtigt ind, kende råvarers og måltiders klimapåvirkning, tilberede klimavenlig mad og minimere madspild.

### **Perspektivering og anbefalinger**

Viden om fødevarers klimaaftryk er et vigtigt element i opkvalificeringen af indkøbere og køkkenpersonale, som bør opprioriteres, så vi kan få gode oplevelser med den planterige kost i de offentlige køkkener.

CONCITOs rundspørge viser, at de offentlige institutioner og køkkener mange steder er godt i gang med at indarbejde data om fødevarers klimaaftryk i deres beslutningsgrundlag. Mange steder er det baseret på Den store klimadatabase, og nogle steder med dokumenterede positive effekter på klimaaftrykket fra de offentlige måltider.

Muligheden for at måle på udviklingen i fødevarerindkøbenes og måltidernes klimaaftryk gør det muligt for de offentlige institutioner at vedtage konkret politik på området, eksempelvis gennem et reduktionsmål for de offentlige måltiders klimaaftryk eller en intern klimaafgift som den i Aarhus Kommune, der giver et klart grønt prissignal til de offentlige køkkener uden at mindske deres budget.

For mange er det en vigtig motivationsfaktor at kunne se et konkret resultat af indsatsen for omlægning af de offentlige måltider, og det giver forhåbentlig alle involverede lyst og incitament til at gøre endnu mere for at mindske indkøbenes og måltidernes klimaaftryk. Denne indsats er ikke i modstrid med kostråd, økologimål osv., men styrker og supplerer disse ved at gøre klimaeffekten målbar og håndgribelig.

### **Udsigt til en officiel dansk klimadatabase om fødevarer**

Arbejdsgruppen for en statskontrolleret klimamærkning af fødevarer under Fødevarestyrelsen har anbefalet, at datagrundlaget for den kommende klimamærkningsordning i modsætning til Den store Klimadatabase, der er baseret på C-LCA-metoden, bliver baseret på A-LCA-metoden. Fødevarestyrelsen har i forlængelse heraf besluttet, at der skal udarbejdes en officiel statslig klimadatabase om fødevarers klimaaftryk som grundlag for klimamærkningsordningen samt andre anvendelser i offentlige køkkener mv. Den nye officielle statslige klimadatabase skal til at starte med indeholde 500 forskellige generiske fødevarer, inkl. de føde- og drikkevarer der indgår i De officielle kostråd. Derudover skal databasen indeholde fødevarer med både højt og lavt klimaaftryk, så det bliver tydeligt hvilke varer, der kan substitueres med hinanden for at opnå et lavere klimaaftryk.

#### **Livscyklusanalyse med A-LCA og C-LCA**

Der er grundlæggende to tilgange til livscyklusanalyser: Attributiv LCA (A-LCA) og Konsekvens LCA (C-LCA). Den anvendte LCA metode afgør, hvilke spørgsmål livscyklusvurderingen kan svare på. I en A-LCA vurderes det nuværende aftryk forbundet med en given produktion, mens en C-LCA undersøger den globale konsekvens af en ændret efterspørgsel på et produkt. A-LCA er således baseret på faktiske produktionsforhold, men inddrager ikke markedseffekter, mens en C-LCA er baseret på en analyse af markedseffekterne af et forbrug.

Til den officielle danske klimadatabase skal der udarbejdes en ny beregningsmodel, der er så PEF-kompatibel som mulig, og som udover at kunne beregne klimaaftryk for generiske fødevarer også skal kunne regne produktspecifikke klimaaftryk. På sigt skal det være muligt ikke blot at se klimaaftrykket målt i CO<sub>2</sub>e i databasen, men også fødevarernes miljøpåvirkning af fx biodiversitet, jordkvalitet, dyrevelfærd osv. Dette skal muliggøre en fremtidig helhedsvurdering af fødevarers bæredygtighed, hvor både klima og miljø inkluderes.

Dermed er CONCITOs og mange andres ønske om en officiel dansk klimadatabase om fødevarer på vej til at blive opfyldt, men det vil sandsynligvis tage 2-3 år før en sådan er etableret. I mellemtiden er det vigtigt, at det gode arbejde med brug af klimadata i de offentlige køkkener ikke sættes på pause, men tværtimod opmuntres og fremmes yderligere.



## Anbefalinger for arbejdet med klimadata i de nærmeste år

På grundlag af de hidtidige erfaringer og resultater skabt på grundlag af brugen af Den store klimadatabase samt andre databaser i de offentlige køkkener anbefaler CONCITO følgende principper for arbejdet med klimadata i de offentlige køkkener i de kommende år:

1. Mens vi venter på en officiel statslig klimadatabase om fødevarer bør de offentlige institutioner fortsætte med at opnå indsigter og gøre sig erfaringer med klimaberegning af indkøb og måltider baseret på de nuværende tilgængelige og foretrukne databaser.
2. For at kunne følge udviklingen over tid er det vigtigt, at man baserer sine beregninger på det samme datasæt.
3. For at kunne opdatere i takt med ny viden og opdateringer samt når den officielle database på et tidspunkt er etableret, er det vigtigt, at man designer sine beregningsværktøjer på en måde, der gør dem nemme at opdatere. Derudover bør det være muligt at genberegne baseline, hvis man ønsker at følge udviklingen over længere tid og forventer at skulle skifte datagrundlag undervejs.
4. Ønsker man at sammenligne indsatsen samt dele erfaringer med andre offentlige institutioner, kan man med fordel basere klimaberegningerne på Den store klimadatabase, som i øjeblikket er det mest udbredte beregningsværktøj, som indgår i oplysningerne fra flere af de store danske grossistvirksomheder og som i omfang og detaljeringsgrad svarer til den kommende statslige klimadatabase.
5. Den kommende officielle danske klimadatabase bør så vidt muligt inkludere både A-LCA og C-LCA-resultater. Det vil gøre det muligt for producenter at lave produktspecifikke sammenligninger i forhold til A-LCA-resultatet for varetypen efter den indtil videre mest udbredte tilgang i EU samt give indkøbere og forbrugere oplysning om varetypens generiske klimaaftryk gennem C-LCA-resultatet, hvor der tages fuld højde for den globale effekt af en forbrugsændring inklusive den indirekte arealanvendelse.

## Kilder

Den store klimadatabase

<https://denstoreklimadatabase.dk/>

Baggrundsrapport og metoderapport om Den store klimadatabase

<https://denstoreklimadatabase.dk/baggrundsinformation>

Fødevarestyrelsens hjemmeside om klimamærkning af fødevarer

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Klimamaerke>

Videnssyntese fra Aarhus Universitet om LCA databaser og metoder til vurdering af fødevarernes klimaaftryk

<https://dca.au.dk/aktuelt/nyheder/vis/artikel/lca-databaser-og-metoder-til-vurdering-af-foedevarenes-klimaaftryk>