

Klima:

Du er hvad du spiser

Stor hotel-kæde fortsætter i front på klimaområdet og lancerer samtidig en særlig klimamenu

Af Jesper Winther Andersen

Det er altid spændende at møde pressechef Anette Larsen fra Scandic Danmark. Dels foregår det på et hotel (i al ærbarhed, forstås), dels er hotellet som udgangspunkt nyt i Scandic-regi, og sidst, men ikke mindst, har Anette Larsen som regel snarere end undtagelse en spændende klimanyhed i ærmet. Denne gang mødtes vi over en dobbelt espresso på Hotel Front, der i april tog navneforandring til Scandic Front som et resultat af, at Scandic har indgået en langsigtet lejeaftale med ejeren, NP Hotels. Scandic Front har 133 værelser, hvoraf de fleste er nyrenoveret og de resterende er under kærlig behandling nu.

Men det var ikke for at fortælle om Scandic Fronts fortræffeligheder, MILJØ MAGASINET mødtes med Anette Larsen i hotellets restaurant. Derimod for at sige tillykke med, at hotelkoncernen nu for 2. år i træk er blevet tildelt Reduktionsprisen under "Clima-



Miljø med omtanke Scandic fik sin første miljøpolitik i 1994.

Mere end 11.000 medarbejdere er siden blevet uddannet i miljøspørgsmål. To tredjedel af alle hotellerne er svanemærket. I Danmark er det 19 ud af 23.

Målet er at være CO₂ neutral i 2025, og i 2011 skal forbruget være reduceret med 50 procent.

Lancering af Sustainable Live Report, hvor alle hoteller indrapporterer deres forbrug af CO₂ - årets mål er en CO₂ reduktion på 30 procent.

Hotellækeden sælger ikke længere vand på flaske, men bruger filtreret, lokalt vand og nedsætter dermed forbruget med 160 ton CO₂

te Cup". Og så for at høre om den seneste klima-nyhed fra Scandic, der har arbejdet målrettet med miljø siden 1993.

-Vi har sammensat en særlig klimavenlig menu op til COP15. Den bliver serveret på vores fem hoteller i København samt tre hoteller i Jylland; Scandic Stena Line Hotel Frederikshavn, Scandic Olympic i Esbjerg og Scandic Sønderborg. Desuden har Københavns Kommune valgt at bruge vores menu i samtlige kommunale kantiner den 11. november, hvor kommunen holder klimadag. Københavns Kommune er meget langt fremme i bestræbelserne på at nedbringe sin CO₂-udledning, og vi ser det som en blåstempling af vores koncept, at kommunen vil servere mad tilberedt efter vores opskrifter, siger Anette Larsen og tilføjer: -Den mad, vi spiser, påvirker i høj grad klimaet, ja faktisk mere end langt de fleste tror. Omkring 30% af al CO₂-udledning kommer fra verdens fødevarerproduktion, så man kan gøre en klima-forskel gennem sit valg af madvarer.

Vælg mere grønt

Hos Scandic har man – ligesom i det øvrige miljøarbejde – forholdt sig til facts i stedet for til lidt svulstige gæst, og sammensætningen af klimamenuen baserer sig på nogle målbare kendsgerninger:

-Vi har taget højde for, at man skal vælge mere frugt og grønt, vælge mere brød, gryn og bælgrugter, vælge vegetarretter samt vælge kød med omtanke og max. 100 g pr. portion i rå vægt, forklarer Anette Larsen, der fortsætter med Scandics gode råd:

- Økologi er ofte mere CO₂ venligt. Begræns fisk og kød, især okse, kalv og lam. Begræns "gule oste". Begræns ris. Køb friske, uforarbejdede varer. Køb lokalt. Køb i sæsonen. Køb grønt og frugt fra fri-land. Undgå varer, der er transporteret med fly. Begræns indkøb af varer, der er transporteret langt med lastbil. Undgå varer fra opvarmede drivhuse. Undgå frosne varer. Undgå langtidskøl. Brug indkøbsnet. Undgå plastflasker og drik vand fra hanen. Undgå at smide mad ud - tilbered kun den mængde, du har brug for.

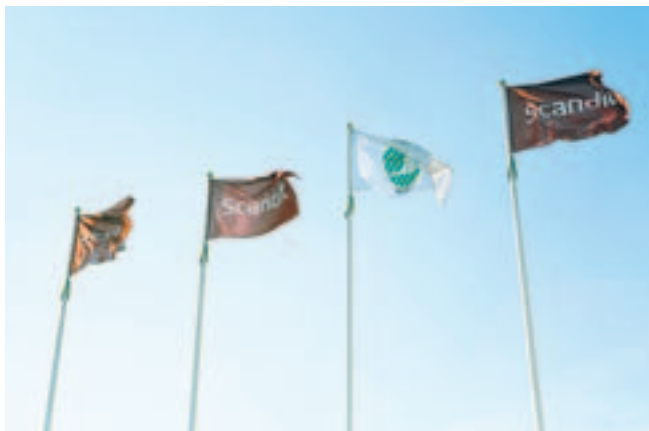
Mere end 2/3 af klimabelastningen fra de fleste mad- og drikkevarer stammer fra selve produktionen i landbruget, og dyr belaster mere end planter.

-I Europa står kødproduktion for over 1/5 af den samlede globale opvarmning. FN's klimapanel anbefaler en kødfri dag om ugen. Skal det være kød, så køb dansk frem for udenlandsk. Danske dyr er fremavlet til at give større

ydelse pr. foderenhed end i andre lande, og derfor udleder dansk kød mindre metan per kilo. Varetransport sviner. Men - transport af varer fra fjerne himmelstrøg er mindre belastende for miljøet end transport med lastbil inden for Danmarks grænser. Lastbiler udleder 10-30 gange mere CO₂ end containerskibe, når de transporterer i tons fragt, forklarer Anette Larsen, der således åbner læsernes øjne for, at klima-arbejde dels handler om holdninger, men i høj grad også om faktuel viden.

Miljøpris for anden gang

Igen i år var der hæder til Scandics aktive indsats på miljøfronten, da Climate Cup på Nordic Climate Solutions overrakte priser til miljøbevidste virksomheder. Hotellækeden fik Reduktionsprisen for sit store arbejde med at reducere



De to nye hoteller - Scandic Palace Hotel og Scandic Front - når at blive Svanemærket inden COP15

Co₂ udledningen på sine hoteller.

John Roy Porter, professor på det Biovidenskabelige Fakultet på Københavns Universitet og medlem af FN's klimapanel, overrakte Marianne Bredevang, hoteldirektør for Scandic Aalborg og miljøkoordinator, prisen med ordene: "Scandic Hotels vinder, fordi hotellækeden arbejder målrettet med klima og kan demonstrere, at de allerede har opnået flere af deres ambitiøse mål og fremviser en klar forretningssynergi mellem deres klimaindsats og Forretningsudvikling".

- Vi er stolte over at modtage Reduktionsprisen for andet år i træk, for det er en klar anerkendelse af vores arbejde og faste mål om at reducere CO₂ udledningen på alle vores hoteller. Med prisen håber vi at inspirere andre til at gøre en langsigtet indsats på miljøområdet, kvitterede Jens Mathiesen, adm. direktør for Scandic Danmark.

Efter 15 års aktiv miljøindsats har Scandic-hotellerne allerede nedbragt sit forbrug af el, vand og varme og CO₂ markant. Kæden er dermed godt på vej mod at opfylde sin vi-



Klima-menu'en fra Scandic er så CO₂-skånsom, at Københavns Kommune har "lånt" den: RØDBEDESALAT: Salat af friske rødbeder og pærer vendt i æblehonning dressing. Serveres med valnødder og økologisk gedeost fra Tebstrup.

LINSESUPPE: Linsesuppe lavet på grønne linser med rigelige mængder af gulerødder, selleri og kartofler, tilsmagt med hvidløg og kanel. Alle rodfrugterne er økologiske og hentet ved Lammefjorden

KYLLINGEFRIKASSÉ: Frikassé af dansk økologisk kylling fra Sødam, tilberedt med urter fra skoven og serveret med en kompot af gulerødder, knoldselleri og andre rodfrugter fra Lammefjorden.

SVINEKOTELET MED SKAFT: Svinekotelet fra Skarresø Slageri i Jyderup, anrettet på en sauté af savojkål fra Lammefjorden, æbler fra Lilleø og danske skalotteløg. Serveret med en grov sennepssky

ÆBLEDRØM: Æbledrøm i glas med dansk marcipan, dehydreret æblechip samt tørrede morgenfrueblomster.

- Hotel Front har en fantastisk beliggenhed ved vandet, i nærheden af Nyhavn, Operaen og Det Kongelige Teater kombineret med et spændende design og mange kreative løsninger for at opfylde gæsternes ønsker, pointerer Anette Larsen, der om Scandic-kædens arbejde med miljø og klima siger, at det har været og er en indsats, som er med til at styrke Scandics varemærke og konkurrencedygtighed betydeligt:

- Vi havde en politik på området, før man for alvor begyndte at beskæftige sig med bæredygtighed herhjemme. I dag oplever vi, at mange af vores firmakunder stiller krav om en aktiv CSR-politik, og vi kan mærke, at vores kunder sætter stor pris på det arbejde, vi gør. Samtidig er vi jo bevis for, at man godt kan være progressiv på miljøområdet og samtidig øge sin lønsomhed, understreger Anette Larsen, der tilføjer, at erhvervskunder, der gerne selv vil bidrage til et bedre klima og kunne dokumentere dette, i stigende grad ses blandt de faste kunder hos Scandic. Private kunder, der imod, har endnu ikke i overvældende grad gjort op, hvordan de i deres adfærdsmønstre kan gøre en klimaindsats. Men jeg er overbevist om, at det kommer. Desto flere virksomheder, der aktivt arbejder med klimaet, desto flere medarbejdere og dermed private vil blive opmærksomme på de muligheder, der findes, fastslår Anette Larsen, der ser Scandic som en trendsetter:

- Med over 140 hoteller i 10 lande er vi magtfulde og kan påvirke vores leverandører. Vi arbejder selv med klimaet, vores leverandører opfordres til det, og hotel- og restaurantkunder har muligheden for

gennem tilvalg at gøre en indsats, slutter Anette Larsen, og meget apropos forlader vi Scandic Front med en opfattelse af at have mødt en klimafiontløber.



Fakta om Climate Cup Berlingske Tidende, Mandag Morgen og PriceWaterhouseCoopers er gået sammen om at finde de virksomheder herhjemme, der er bedst til at håndtere klimaudfordringerne.

Formålet er at sætte fælles klimadagsordener op til klimatopmødet i København 2009, at gøre virksomhedernes klimaindsats mere håndterbare, at synliggøre de bedste klimastrategier og skabe en ny platform for vidensdeling og at inspirere til udvikling af nye standarder og normer for en virksomheds klimaativitet.

-Vi oplever, at vi oftere og oftere bliver bedt om at komme ud og fortælle om, hvordan vi hos Scandic har valgt at arbejde med miljø og klima, siger Anette Larsen