

AAMANN'S



Bæredygtighed
i Aamanns 2023/2024

S.2 FORORD

Det er med stolthed i tastaturet, at vi nu kan præsentere Aamanns allerførste bæredygtighedsfortælling.

Hele idéen er at give dig et kig ind i maskinrummet, hvor du kan få syn for sagen i vores bestræbelser på at fremme en bæredygtig forretningsmodel.

En forretningsmodel hvor vi gør os umage og tager hensyn til både miljøet, sociale forhold og de økonomiske udfordringer, det kan medføre. Så uanset om du er kunde, medarbejder, eller blot interesseret i gastronomisk bæredygtighed, så håber vi, at den vil give dig værdifuld indsigt i, hvordan vi i Aamanns arbejder for en bæredygtig fremtid. Vi ønsker at sikre, at valget af Aamanns er en del af løsningen mod et grønnere samfund.

Aamanns bæredygtighedsfortælling 2023/2024 markerer begyndelsen på vores ambitioner om at foretage en årlig redegørelse, som, vi forventer, vil hjælpe os med at sætte klare mål og opnå konkrete fremskridt i vores løbende arbejde med bæredygtighed. God læsning.



S. 3 INDLEDNING

I Aamanns er vi ikke i tvivl om, at bæredygtighed er vejen, der både kan og skal skabe værdi på lang sigt - selv når profitmarginerne er små.

Siden vores etablering i 2006 har restaurationsbranchen været under stor udvikling. Fra en start hvor København, set med gastronomiske briller, knapt nok var på verdenskortet, så er byen blevet en destination for madentusiaster fra hele verden. Med dette skifte er også kravene til kvalitet, pris og miljøansvar vokset – både fra kunder og vores ansatte. Branchen står i dag over for en udfordring med hård konkurrence

på både pris og bæredygtighed, samtidig med at der er stor efterspørgsel på uddannet arbejdskraft.

I de sidste tre år har den pludselige inflationen i samfundet haft en særlig stor og varig effekt på især fødevarer-, transport- og energipriser, som påvirker restaurationsbranchen. Vi har derfor været nødt til at finde nye måder at optimere forretningen på for at undgå store prisstigninger til kunder og gæster.

I Aamanns er vi ikke i tvivl om, at bæredygtighed er vejen, der både kan og skal skabe værdi på lang sigt - selv når profitmarginerne er små. Derfor er vores mål at skabe balance mellem økonomisk bæredygtighed og en social og miljømæssig bæredygtighed. Det indebærer bl.a. at minimere madspild, optimere ressourcer og lave mad, hvor bæredygtige valg bliver en naturlig del af gæsternes oplevelse.

S. 4 BÆREDYGTIGHED I AAMANN'S

I Aamanns handler bæredygtighed om at forene kvalitetsoplevelser med ansvarlige valg, der rækker ud over selve måltidet. Gennem målrettede initiativer sørger vi for at mindske vores miljøpåvirkning, at påtage os et socialt ansvar og sikre en økonomisk stabilitet, der muliggør fremskridt. I dette afsnit dykker vi ned i vores tilgange og de konkrete mål, vi arbejder hen imod.



S.5 BÆREDYGTIGHED I AAMANN'S

Økonomisk bæredygtighed

I en branche præget af svingende økonomiske forhold er økonomisk bæredygtighed en forudsætning for, at vi kan prioritere miljømæssige og sociale initiativer. De fleste mindre restauranter har begrænset økonomisk fleksibilitet og kan nemmere påvirkes af eksterne faktorer såsom arbejdskraft og råvarepriser. For os i Aamanns er det derfor afgørende at

opretholde en økonomisk stabil forretning, der muliggør langsigtede bæredygtige tiltag. For eksempel er vores fokus på madspild en indsats, der både gavner miljøet og vores økonomi.

Samtidig ser vi stigende krav fra både kunder og vores ansatte om en endnu mere bæredygtig profil. Vores gæster ønsker at

træffe grønne valg, men prisen er fortsat en barriere. Derfor arbejder vi på løsninger, der kan forene disse forventninger uden at forringe den økonomiske bæredygtighed. At mindske vores CO₂-aftryk og hele tiden optimere den mad, vi laver med lokale råvarer i sæson, er nogle af de tiltag, vi prioriterer for at opnå denne balance.

S. 6 BÆREDYGTIGHED I AAMANN'S

Fokusområder og fremtidige mål

I Aamanns har vi altid haft fokus på ansvarlige valg som økologiske råvarer, lokal produktion og høj dyrevelfærd. Men vi stræber hele tiden efter at udvide indsatsen.

Vi ønsker at integrere flere plantebaserede retter i vores menuer for at reducere CO₂-aftrykket og sikre, at madspild bliver minimeret gennem genanvendelse og samarbejder med grønne initiativer. Samtidig arbejder vi på at gøre endnu mere af vores emballage bæredygtigt uden at gå på kompromis med funktionaliteten. På det sociale område vil vi skabe en

inkluderende arbejdsplads med øget fokus på uddannelse, trivsel og praktik- og jobforløb for personer med særlige behov.

Gennem forbedret sporbarhed og transparens i vores leverandørkæde øger vi også bevidstheden om klimaaftryk.

Vores mål er at sætte nye standarder for, hvordan ansvarlighed kan integreres i restaurationsbranchen, mens vi fortsat leverer gastronomi af højeste kvalitet. Alt dette kan du læse mere om i de kommende afsnit.



S.7 GRØN BÆREDYGTIGHED

I vores arbejde med grøn bæredygtighed fokuserer vi særligt på vores indkøb af råvarer og drikkevarer, hvor vi søger at kortlægge vores CO₂-udledninger og skabe et klart udgangspunkt for fremtidige reduktionsmål.

Dette er blot starten på et større arbejde med at kortlægge vores CO₂-udledning. Når vi får adgang til mere præcise og detaljerede data, vil vi dykke dybere ned i beregningerne for bedre at kunne identificere, hvor vi kan reducere vores klimaaftryk mest effektivt.

S. 8 GRØN BÆREDYGTIGHED

Gastronomisk udvikling

Valg af råvarer spiller en væsentlig rolle i at reducere vores CO₂-aftryk. Ved at analysere klimaaftrykket af de forskellige råvarer kan vi tilpasse menuerne, så plantebaserede retter udgør en større del af menukortet. Eksempelvis udleder et stykke smørrebrød med roastbeef i gennemsnit 2,27 kg CO₂, mens et stykke smørrebrød med kartoffel udleder 0,16 kg CO₂. Ved at tilbyde flere plantebaserede alternativer ønsker vi at gøre klimavenlige valg mere tilgængelige og synlige for vores gæster.

En gennemsnitlig dansker udleder omkring 13 ton CO₂ årligt, hvilket svarer til cirka 35,6 kg CO₂ pr. dag. Ifølge Energistyrelsen står fødevareforbruget for cirka 20-25 % af den samlede CO₂-udledning pr. person i Danmark.



0,16 kg CO₂ pr. stykke smørrebrød med kartoffel



2,27 kg CO₂ pr. stykke smørrebrød med roastbeef

S. 9 GRØN BÆREDYGTIGHED

Plantebaserede muligheder

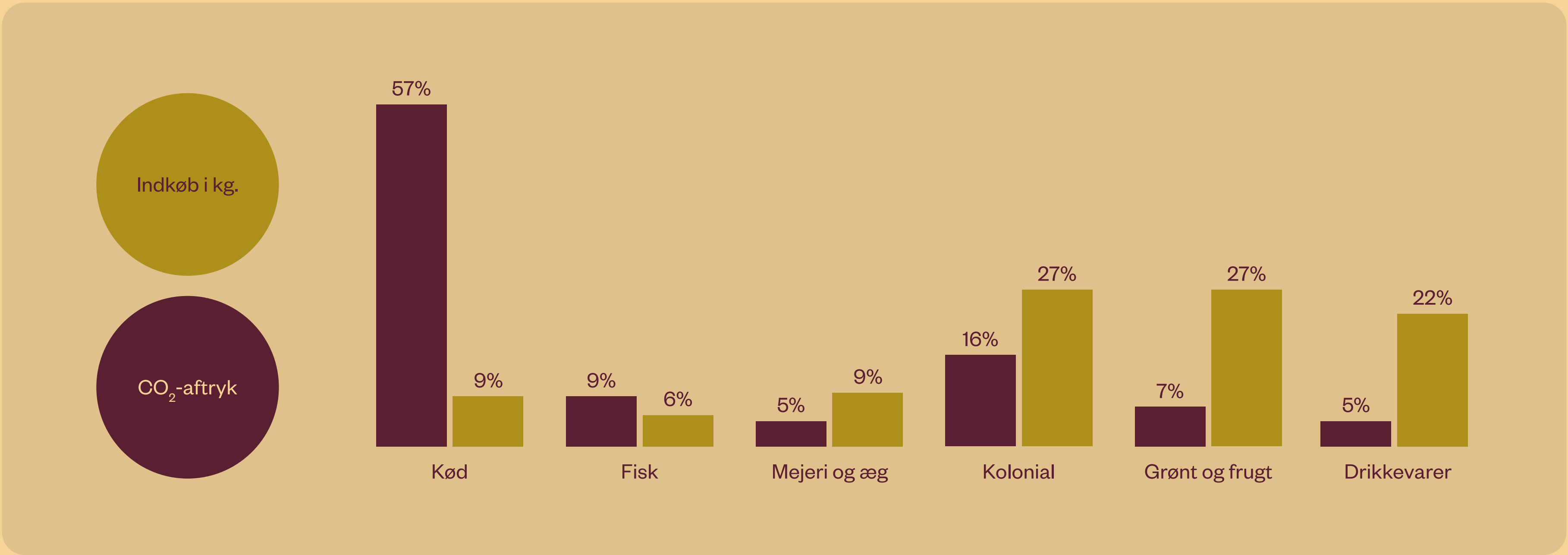
Smørrebrød har i sin klassiske form altid været præget af kød og fisk, hvilket også har været forventningen fra mange af vores kunder. I Aamanns har vi set det nødvendigt at arbejde med gastronomisk udvikling for at efterstræbe en mere bæredygtig profil uden at gå på kompromis med smagsoplevelsen og ved at fastholde nogle af de velkendte komponenter fra det smørrebrød, man allerede kender.



I løbet af 2024 har vi lanceret tre veganske stykker smørrebrød som en del af vores grønne omstilling. De veganske smørrebrød er udviklet med fokus på både smag og kvalitet, og så imødekommer de en stigende efterspørgsel på mere bæredygtige måltider. Vi vil fortsat integrere CO₂-beregninger i vores gastronomiske udvikling for at kunne tilbyde vores kunder et bredere udvalg af klimavenlige muligheder.

S. 10 GRØN BÆREDYGTIGHED

CO₂-aftryk fra mad- og drikkevarer



Ved at benytte digitale værktøjer kan vi analysere klimaaftrykket af vores indkøb ned til råvareniveau og prioritere de kategorier, der påvirker CO₂-aftrykket mindst. Vores indkøb af kød udgør hele 57% af CO₂-aftrykket, selvom det kun repræsenterer

9% af den samlede indkøbte mængde, mens frugt, grøntsager og drikkevarer har en lavere miljøpåvirkning sammenlignet med deres købte mængde. Disse indsigter hjælper os med at identificere områder, hvor vi kan reducere udledningen ved at skifte til råvarer

med et lavere klimaaftryk. I 2025 intensiverer vi arbejdet med dataindsamling fra vores underleverandører for at kunne skabe et så præcist billede som muligt.

S. 11 GRØN BÆREDYGTIGHED

Økologi og dyrevelfærd

Aamanns har altid fokuseret på økologiske råvarer, både for at sikre høj kvalitet og minimere brugen af sprøjtemidler, der skader både vores sundhed og miljø.



30-60% økologi



60-90% økologi



90-100% økologi

AAMANN

I 2022 opnåede vi Det Økologiske Spisemærke i sølv, hvilket betyder, at 60-90% af vores råvarer er økologiske. Vores leverandørvalg afspejler vores fokus på dyrevelfærd gennem samarbejde

med producenter, der prioriterer dyrenes trivsel. Hos Aamanns har vi altid prioriteret økologiske råvarer for at sikre høj kvalitet og reducere brugen af skadelige sprøjtemidler.

S. 12 EMBALLAGE

Vores smørrebrødsæsker er fremstillet af FSC-certificeret karton, behandlet med vandbaseret lak og miljøvenlige farver. Vi bruger også bionedbrydeligt vokspapir med en plantebaseret coating, der er certificeret efter den såkaldte standard

om komposterbarhed, som muliggør naturlig nedbrydning uden skadelige rester. Vi har et langsigtet mål om at konvertere endnu mere af vores emballage til bæredygtige alternativer i fremtidige opdateringer af vores produktlinje.



S. 13 AFFALD OG GENANVENDELIGHED

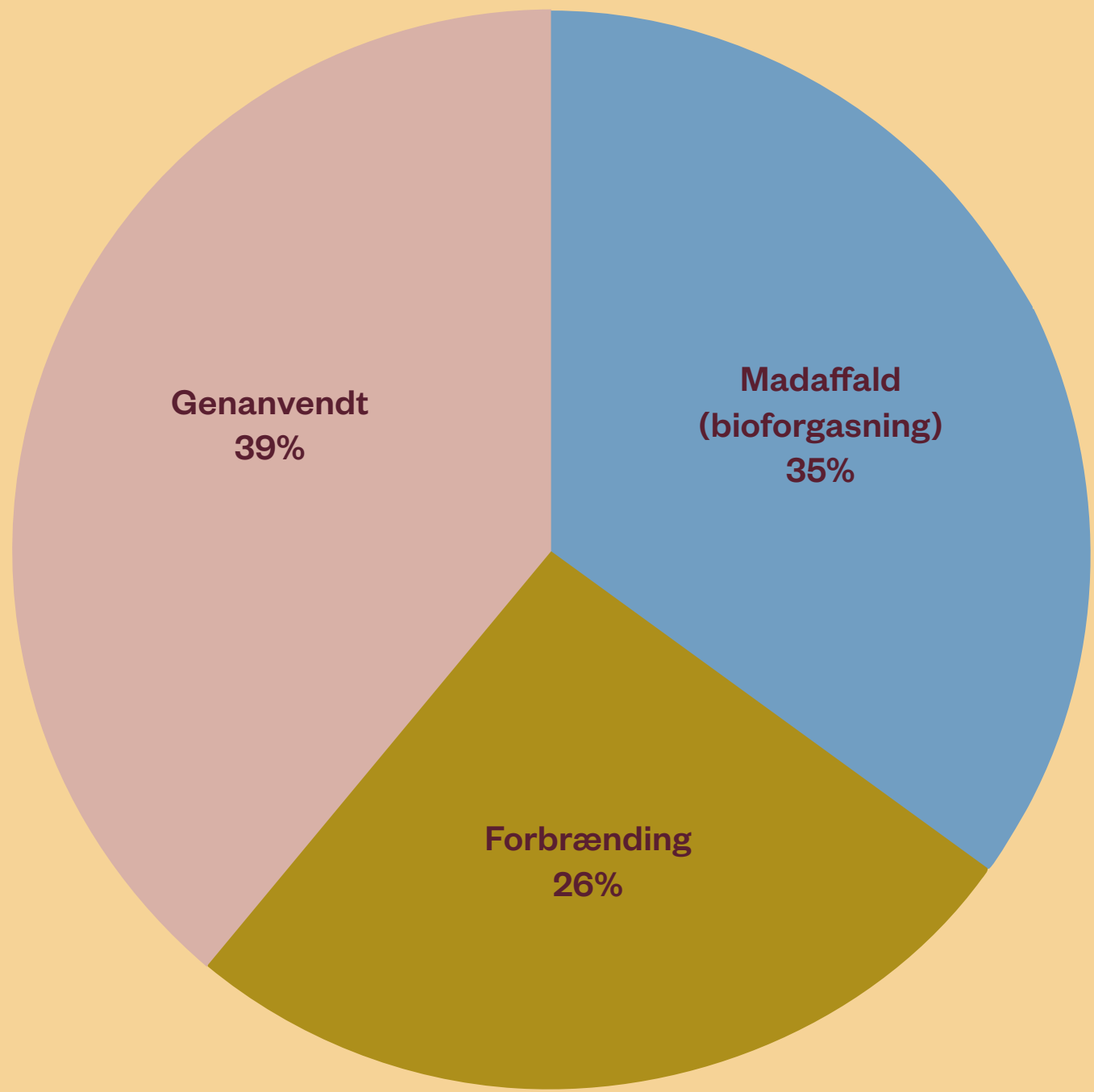
Affaldshåndtering og genanvendelighed er centrale områder i vores bæredygtighedsstrategi. Et væsentligt fokusområde er madspild, ikke blot i forhold til at reducere affaldsmængden, men også cirkulærøkonomisk.

Affald

Langt størstedelen af vores affald bliver enten genanvendt eller anvendt til biogasproduktion, hvilket er med til at reducere udledningen sammenlignet med ikke at udnytte affaldet. Madaffald, der udgør 35% af vores samlede affald, sendes til bioforgasning, mens 26% består af småt brændbart affald, som går til forbrænding. De resterende 39% inkluderer materialer som jern, plast og mad- og drikkekartoner, der alle bliver genanvendt.

Madspild og genanvendelse

I Aamanns arbejder vi målrettet på at minimere madspild og sikre så stor genanvendelse som muligt. Denne tilgang er ikke kun vigtig for miljøet, men er også en helt naturlig optimering af vores ressourcer. Ifølge FN går 19% af alle fødevarer tabt som madspild, svarende til ca. 79 kg pr. person om året, og globalt står madspild for 8-10% af drivhusgasudledningerne. Foodservice-sektoren, som vi er en del af, bidrager med ca. 28% af det globale madspild, mens private husholdninger tegner sig for 60%. To særlige fokusområder i Aamanns er genanvendelse af rugbrødsendesiver og vores samarbejde med ReGaia.



S. 14 AFFALD OG GENANVENDELIGHED

Rugbrød bliver til rugbrød

I Aamanns er vores kerneforretning som bekendt smørrebrød, og med en daglig produktion af rugbrød, så ender vi selvsagt ud med en masse rugbrødsendeskliver i rest. Dem har vi længe anvendt til rug crumbles og chips til smørrebrød, samt knækbrød og granola. Men i 2024 startede vi et nyt initiativ, hvor vi genanvender rugbrødsendeskliver som

en hovedingrediens i det nye rugbrød. Ved at bløde de stadig friske endeskliver op i vand kan de indgå i produktion af nyt rugbrød og samtidig bidrage med en god smagsmæssig kompleksitet. Målet er at genanvende intet mindre end 100% svarende til 4 tons rugbrødsendeskliver i produktionen af nyt rugbrød inden udgangen af 2025.



S. 15 AFFALD OG GENANVENDELIGHED

ReGaia-samarbejde

Vi har i 2024 påbegyndt et samarbejde med ReGaia, en grøn startup, der omdanner madaffald til bæredygtig gødning via biokemisk fermentering (Bokashi). ReGaia genanvender madaffald til miljøvenlig jord- og plantenæring. I 2025 planlægger vi opsamling af madaffald fra alle vores afdelinger, og på sigt vil vi opkøbe afgrøder dyrket i ReGaias drivhus på Amager, hvilket styrker vores cirkulære økonomi og reducerer CO₂-udledningen.

Affaldshåndtering



Produktion af gødning



Landbrug



S.16 SOCIAL BÆREDYGTIGHED

Vores medarbejderes trivsel, udvikling og arbejdsmiljø er afgørende for vores succes, og vi er engagerede i at skabe en arbejdsplads, hvor alle føler sig værdsatte og trygge. Vi har en god fordeling mellem kønnene og medarbejdere fra tyve lande, der både dækker over studerende og faglærte.



S. 17 SOCIAL BÆREDYGTIGHED

Mangfoldighed og inklusion

Vi stræber efter at opbygge et mangfoldigt arbejdsmiljø, hvor ansatte fra forskellige baggrunde bidrager til en stærk og inkluderende kultur. Vi er stolte af at have medarbejdere fra tyve forskellige nationaliteter, hvilket giver en international dynamik og alsidige kompetencer i vores restauranter. I Aamanns værdsætter og støtter vi hvert individ uanset etnicitet, alder, køn eller kultur, så alle kan trives både professionelt og personligt.



S. 18 SOCIAL BÆREDYGTIGHED

Trivsel og arbejdsmiljø

Gennem regelmæssige arbejdspladsvurderinger (APV) sikrer vi, at vores medarbejdere har de nødvendige rammer for at trives på arbejdspladsen. I den seneste APV svarede 94% af vores medarbejdere, at de er tilfredse med deres job, og 88% føler, at deres leder prioriterer deres trivsel. Vi arbejder målrettet på at fastholde og forbedre disse resultater.



S.19 SOCIAL BÆREDYGTIGHED

Uddannelse og karriereudvikling

Vi prioriterer løbende udvikling og videreuddannelse af vores medarbejdere. I 2024 deltog hver Aamanns medarbejder i gennemsnit 65 timers kurser, sidemandsoplæring og træningsprogrammer, herunder uddannelser i Green Chef og Arbejdsmiljørepræsentant. Vi tror på, at denne løbende udvikling skaber både en sund arbejdsplads og engagerede medarbejdere, der kan bidrage med nye kompetencer.

I 2024 har vi taget første spadestik mod grøn efteruddannelse af vores kokke gennem Hotel- og Restaurantskolens Green Chef-program, hvor der undervises i grøn mad, klima, bæredygtighed og sundhed. Denne indsats har gjort Aamanns Frokostordning endnu bedre til at genanvende råvarer og minimere madspild, samtidig med at vi skaber nye smagsoplevelser.

Fokus for uddannelsen er, at madaffald er ikke affald. Derfor udnytter vi urter, løg og æbleskræller ved at tørre dem til pulver, som bruges til toppings og smagsgivere. Rodfrugtsskræller bliver til chutney og pickles, mens æblekerne huse fermenteres til kompot, og skræller og kerner anvendes til æbleeddike. Blomkålsstilke og kartoffelrester fermenteres for at tilføje dybde og umami til retterne,

mens urtestilke bliver til olier til dressinger, mayonnaiser og essenser. Derudover laver vi egne fonder af ben og grøntsagsrester, så intet går til spilde.

Denne tilgang er en vigtig del af vores grønne omstilling og kulinariske kreativitet, og vores plan for 2025 er, at flere af vores kokke skal gennemgå et Green Chef-program.

S. 20 SOCIAL BÆREDYGTIGHED

Socialt ansvar og samarbejder

Vi samarbejder med virksomheder og leverandører, der deler vores værdier om socialt ansvar og bæredygtighed.

Et eksempel er Østagergård, en socialøkonomisk virksomhed, som giver unge og voksne med særlige behov mulighed for at udvikle livsfærdigheder i et trygt miljø. Partnerskabet understøtter vores sociale ansvar og bidrager til at skabe positive effekter i lokalsamfundet. Desuden har vi som mål at skabe praktik- og arbejdspladser for personer med særlige behov i 2025.



S. 21 SOCIAL BÆREDYGTIGHED

Mere hjemmelavet mad

Det kan synes paradoksalt, at vi som restauratør ønsker at fremme hjemmelavet mad. Men hos Aamanns ser vi det som en naturlig del af vores mission. Vi ønsker at udbrede kendskabet til god og bæredygtig madlavning, både i hjemmet og når man er ude at spise. Hjemmelavet mad er en vigtig del af en bæredygtig madkultur, hvor råvarespild kan reduceres betragteligt.

Med vores grundlægger Adam Aamann i front deler vi opskrifter og madlavningsvideoer på sociale medier og vores hjemmeside,

som gør madlavning tilgængeligt og inspirerende for både erfarne og nye hjemmekokke. Adam har tidligere været vært på DR's 'Madmagasinet', og laver i dag have- og madprogrammet 'Trädgårdstider' på SVT. Adam har desuden holdt utallige foredrag om emnet og skrevet flere kogebøger, der fremmer glæden ved madlavning. Ved at styrke forståelsen for gode råvarer og bæredygtige principper, inviterer vi folk til at værdsætte kvalitet – både derhjemme og når de spiser på restaurant.



S. 22 OPSUMMERING OG FREMADRETTEDE MÅL

Fremadrettet vil vi udvide brugen af plantebaserede menuer, øge andelen af økologiske og lokale råvarer og reducere klimaaftrykket fra vores emballage.

Gennem kortlægning og analyser af vores nuværende indsats, kan vi skabe fundamentet for Aamanns fremtidige arbejde med bæredygtighed. Med et klart udgangspunkt er vi bedre i stand til at sætte konkrete reduktionsmål, implementere CO₂-beregninger i den gastronomiske udvikling og optimere vores indkøb. Når data bliver mere tilgængelige og målbare, vil vi dykke længere ned i CO₂-beregningerne for at nuancere vores kortlægning yderligere.

På den måde kan vi styrke vores arbejde med at identificere områder, hvor vi kan reducere vores klimaaftryk endnu mere effektivt i Aamanns og på tværs af hele værdikæden.

Vores fokus på miljø, dyrevelfærd, og partnerskaber inden for sociale projekter understøtter en helhedsorienteret bæredygtighed, hvor både miljømæssige, økonomiske og sociale aspekter indgår. Fremadrettet vil vi udvide brugen af

plantebaserede menuer, øge andelen af økologiske og lokale råvarer og reducere klimaaftrykket fra vores emballage. Vi har også en ambition om at skabe flere praktik- og arbejdsforløb for personer med særlige behov og fremme forståelsen for hjemmelavet mad. Samlet set arbejder vi mod en forretningsmodel, hvor smag og ansvar går hånd i hånd, og vi ser frem til at opnå endnu flere konkrete fremskridt i de kommende år.



Aamanns Deli & Takeaway		Aamanns Genbo	Aamanns 1921	Aamanns Replik	Aamanns Deli & Takeaway	
Østerbro Øster Farimagsgade 10 2100 København Ø		Carlsberg Byen Kildepladsen 6 1799 København V	Indre By Niels Hemmingsens gade 19-21 1153 København K	Indre By Sankt Annæ Plads 36 1250 København K	Carlsberg Byen Kildepladsen 8 1799 København V	
catering@aamanns.dk +45 20 80 52 01		genbo@aamanns.dk +45 20 80 52 06	1921@aamanns.dk +45 20 80 52 04	replik@aamanns.dk +45 20 80 52 07	catering@aamanns.dk +45 20 80 52 09	
Aamanns Bageri		Aamanns Køkken & Event		Aamanns Frokostordning		
Carlsberg Byen Kildepladsen 8 1799 København V		Refshaleøen Refshalevej 163A 1432 København K		Refshaleøen Refshalevej 163A 1432 København K		
catering@aamanns.dk +45 20 80 52 09		event@aamanns.dk +45 20 80 52 00		frokost@aamanns.dk +45 20 80 52 00		