



# Nudging til et bedre klimaaftryk



Plantebaseret Videnscenter

MeetDenmark



FONDEN FOR  
PLANTEBASEREDE  
FØDEVARER



**75 kg  
CO<sub>2</sub>e/kg**



0,9 kg  
CO<sub>2</sub>e/kg

Grønål  
0,3 kg CO<sub>2</sub>e/kg



2,1 kg  
CO<sub>2</sub>e/kg



3,3 kg  
CO<sub>2</sub>e/kg

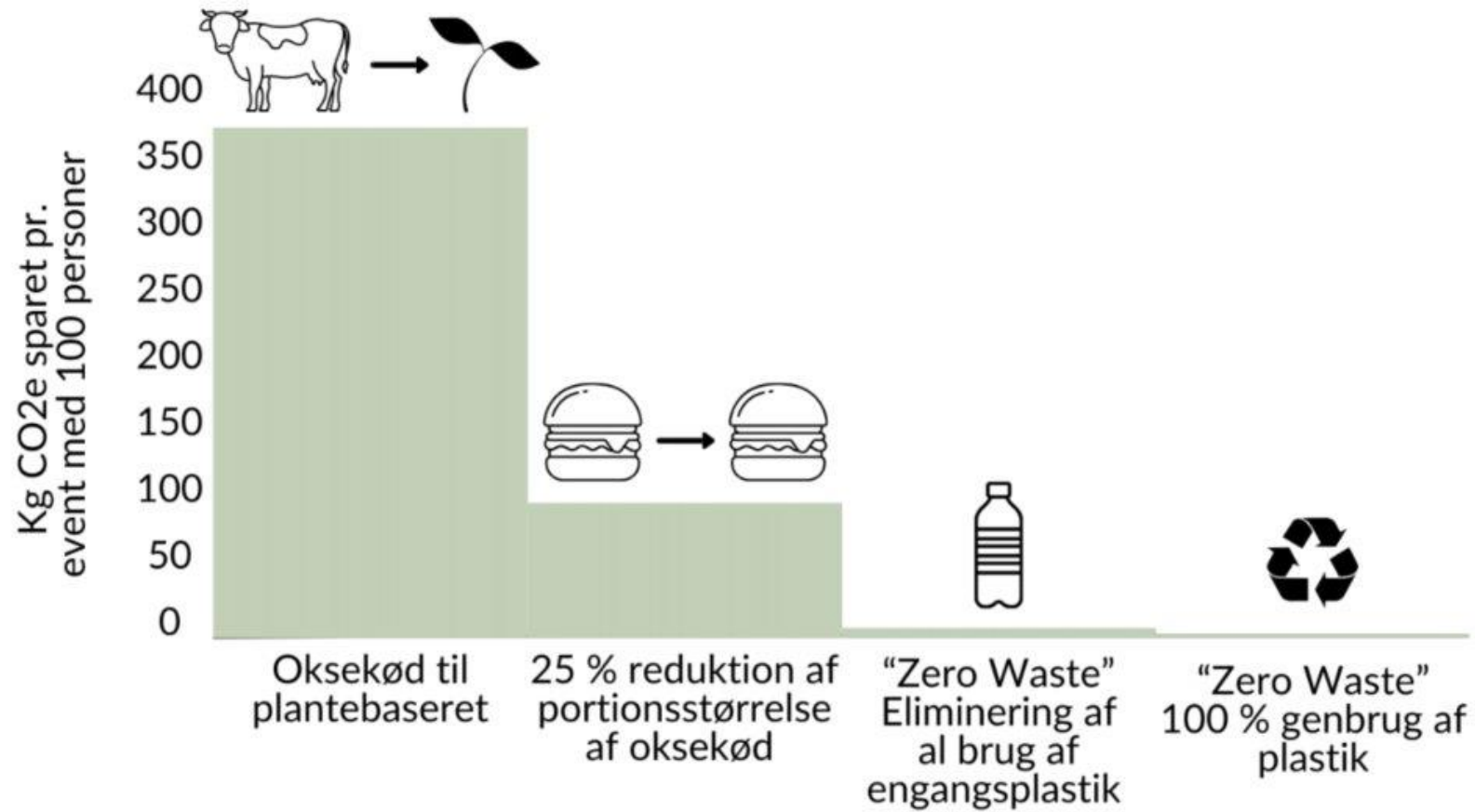


4,7 kg  
CO<sub>2</sub>e/kg

- 20 % af danskernes globale klimaaftryk kommer fra føde - og drikkevarer
- Animalske produkter har højere klimaaftryk end de plantebaserede. Særligt rødt kød (okse, kalv og lam) er klimabelastende i forhold til fisk, kylling og gris
- En mere plantebaseret kost har en markant klimateffekt – og bidrager også til andre bæredygtighedsoplysninger
- Man kommer også langt, hvis det røde oksekød erstattes af andre animalske produkter
- Hvis danskerne halverede deres forbrug af oksekød i eget køkken, vil det have en større klimateffekt, end hvis de ophører med at flyve

Kilde: CONCITO og Den store klimadatabase

## EFFEKT AF BÆREDYGTIGHEDSTILTAG



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

# ANIMAL-BASED DIET V. PLANT-BASED DIET: LAND USE

On a Standard American Diet:



2 football fields feed 1 person per year

On a Plant-Based Diet:



2 football fields feed 14 people per year

If Everyone In the World Ate a Plant-Based Diet:



5 billion football fields worth of land could be returned to forests.



# Nudging som værktøj



# Intet design er neutralt



# Nudging er...

... adaptive designs af beslutningsmiljøet som måder at påvirke adfærd og beslutningstagning hos grupper eller individer

# Nudging er...

... adaptive designs af beslutningsmiljøet som måder at påvirke adfærd og beslutningstagning hos grupper eller individer

... et kærligt puf i den rigtige retning



# Vi møder tit nudging i hverdagen

Would you like to proceed?

**Yes**

No thanks.



# Vi møder tit nudging i hverdagen



# 8% besparelser i rengøringsbudgettet



# Nudging til grønnere madvalg



# Appetitvækkende navngivning



+200%

# Appetitvækkende navngivning

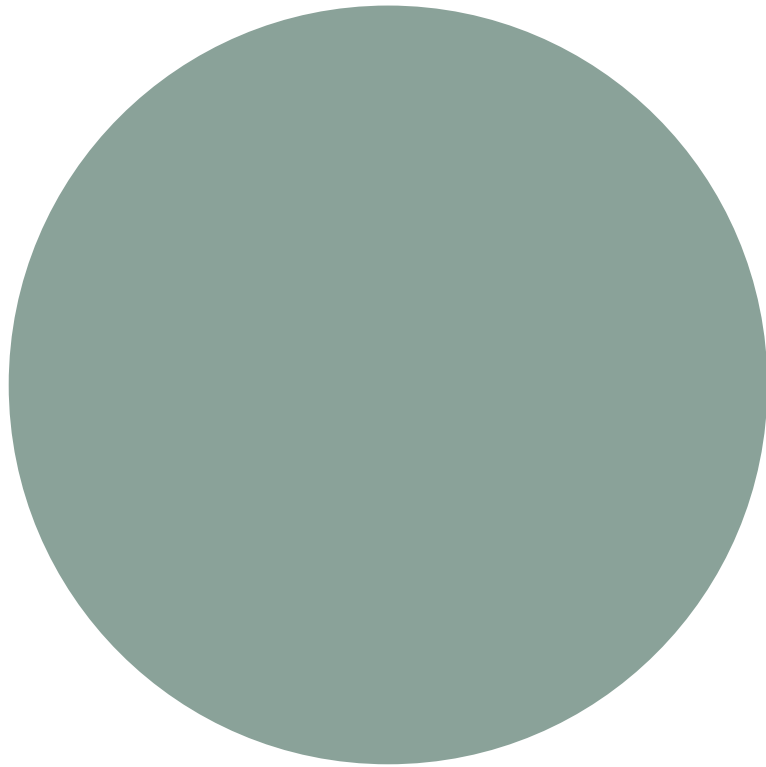


Ja tak



Nej tak

# Appetitvækkende navngivning



Ja tak



Nej tak

# Appetitvækkende navngivning



Creamy Cuban Black  
Bean Stew

Ja tak



Low Fat Vegan Bean  
Soup

Nej tak



# Buffet, skiltning & måltidsværter



Billede af  
frokosten

# Opsætning af menu

The image shows two menu boards side-by-side. The left board is titled 'Hovedretter' and lists five categories: 'okse', 'kylling', 'fisk', 'vegetarisk', and 'vegansk'. Each category has a red thumbs-down icon and a red 'X' mark, indicating a poor menu setup. The right board is also titled 'Hovedretter' but lists specific dishes: 'Pulled Burger', 'Mexicansk Burrito', and 'Chili sin/con Carne'. Each dish has a green thumbs-up icon and a green checkmark, indicating a good menu setup. The boards are decorated with a leafy border.

**Hovedretter**

okse

kylling

fisk

vegetarisk

vegansk

**Hovedretter**

**Pulled Burger**  
m. pulled jackfrugt marineret i BBQ-sauce samt hjemmelavede pickles og friske blommeromater

**Mexicansk Burrito**  
m. ris, coleslaw, guacamole, black beans og autentisk mexikansk salsa.  
Tilvalg: ost og kylling

**Chili sin/con Carne**  
Simreret m. bl.a. chili, kidney beans og peberfrugt indkogt i en spicy krydder- sauce, toppet m. frisk koriander.  
Tilvalg, plantebaseret hakkot eller okse



Vegansk



Vegetarisk



Kylling



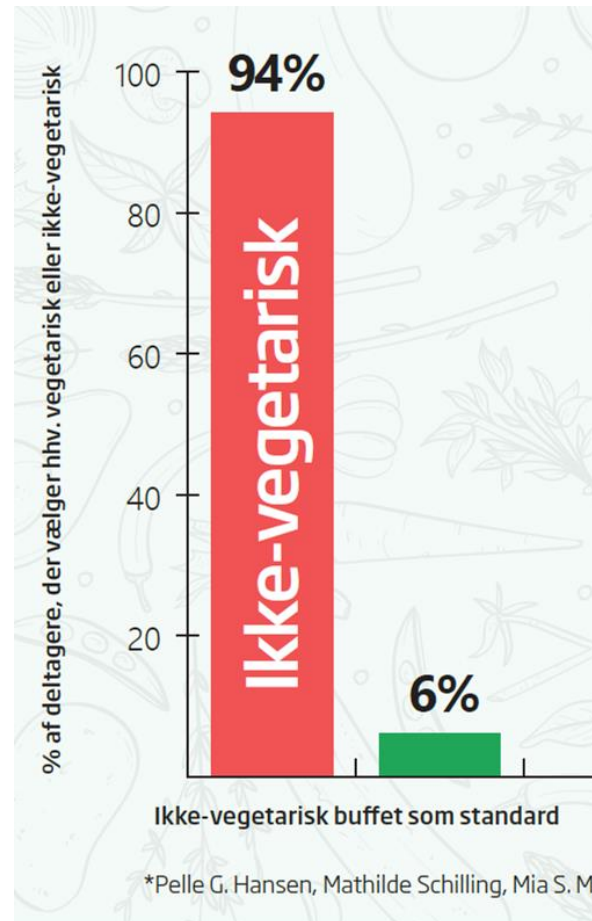
Okse

# Opsætning af menuvalg

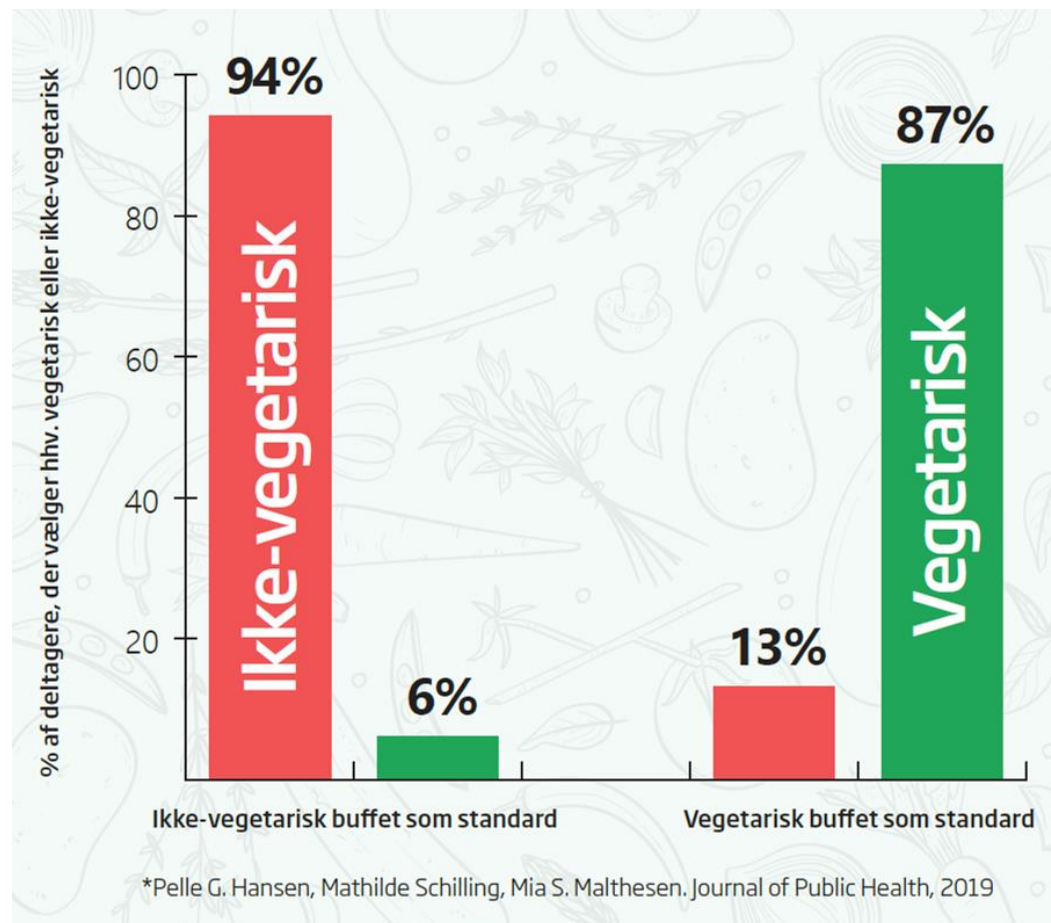
\*Hos [virksomhedsnavn] bestræber vi os på at servere mad efter vores bæredygtighedsprincipper. Vores kokke har derfor forberedt en plantebaseret og mættende aftenmenu med sæsonens råvarer.

Kryds af her, hvis du ønsker en ikke-plantebaseret menu.

# Forskningsstudie fra RUC



# Forskningsstudie fra RUC



# Opsætning af menu

Vælg venligst hvilken menu, du ønsker i aften



## Den plantebaserede

100 % plantebaseret og mættende menu uden animalske produkter. Et klimavenligt valg med masser af smag.



## Den planterige

Planterig menu med udgangspunkt i sæsonens smagfulde grøntsager. Kød og fisk serveres som tilbehør på siden.



## Den plantefattige

Traditionel menu med gris, okse eller kylling som hovedelement. Kartoffler og tilbehør serveres på siden.

## Vælg venligst hvilken menu, du ønsker i aften



### Den plantebaserede

100 % plantebaseret og mættende menu uden animalske produkter. Et klimavenligt valg med masser af smag.



### Den planterige

Planterig menu med udgangspunkt i sæsonens smagfulde grøntsager. Kød og fisk serveres som tilbehør på siden.



### Den plantefattige

Traditionel menu med gris, okse eller kylling som hovedelement. Kartoffler og tilbehør serveres på siden.

Placering  
af det  
grønne  
øverst

En fordom om  
plantebaseret mad er,  
at den ikke mætter.  
Fremhæv derfor at  
jeres kokke laver  
mættende mad



Anbefalet

Anbefaling gør  
gæsten tryk i det  
rette valg  
(kan også være  
'gæstefavorit')

# Opsætning af menu

Konferencemiddag – Vælg din menu

- Jeg ønsker den **orange** menu.  
*Ballotine af savoykål og limabønner, meunierestegt julesalat,  
linse-kålsauté og grøntsagsvelouté*  
1,6 Kg CO<sub>2</sub>e
  
- Jeg ønsker den **lilla** menu.  
*Fasanballotine med meunierestegt julesalat, linse-kålsauté og  
hønsesvelouté*  
3,1 Kg CO<sub>2</sub>e



# Inspiration og mere viden



Praktisk Guide





# Tak for i dag!

[www.meetdenmark.dk](http://www.meetdenmark.dk)

[Plantebaseret Videnscenter - mere økologi og flere planter](#)



 Plantebaseret Videnscenter

 MeetDenmark



FONDEN FOR  
**PLANTEBASEREDE**  
FØDEVARER